

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

**TÜRKİYE'DE BULUNAN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİ
İÇİN PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI LİSANS PROGRAMI ÖNERİSİ**

HAZIRLAYAN

ARDA ER

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. HAKAN TURGUT

ANKARA 2022

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 02 / 06 / 2022

Öğrencinin Adı, Soyadı: Arda ER

Öğrencinin Numarası: 22010079

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. Hakan TURGUT

Tez Başlığı: Türkiye’de Bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri İçin Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Önerisi

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 78 sayfalık kısmına ilişkin, 02 / 06 / 2022 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %15’dir. Uygulanan filtrelemeler:

1.Kaynakça hariç

2.Alıntılar hariç

3.Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 02 / 06 / 2022

Öğrenci Danışmanı Prof. Dr. Hakan TURGUT

İmza:

TEŞEKKÜR

Öncelikle gastronomi dünyasına ilk adımımı attığımda beni karşılayan Türkiye Aşçılar Federasyonu Aşçılık Akademisi'ne ve bünyesindeki değerli Őeflere, lisans eğitimimi henüz daha tamamlamadan beni akademik hayata yönlendiren Prof. Dr. Aziz Ekşi hocama, başta 2022 yılının başında kaybettiğimiz ve baba diye hitap ettiğimiz Zihni Türksel hocam olmak üzere tüm Lefke Avrupa Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim üyelerine ve gastronomi eğitiminde son durağım olan hem öğrencisi hem de akademik personeli olduğum Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğretim üyelerine ilk önce tez danışmanım ve bölüm başkanım Prof. Dr. Hakan Turgut hocam olmak üzere benden hiçbir zaman desteklerini esirgemedikleri için teşekkürü borç bilirim.

Yazım aşamasında değerli bilgilerini benimle paylaşan Türkiye ve KKTC'de gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde, aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programlarında görev yapan değerli öğretim üyelerine ve bu bölümlerin sevgili öğrencilerine, beraber yola çıktığım dönem arkadaşım ve sevgili ağabeyim Selim Delil'e ve başarılarına başarı katarken bile yardımını hiçbir zaman esirgemeyen sevgili kardeşim Melih Uysal'a teşekkür ederim.

Bu süreçte beni asla yalnız bırakmayan ve desteklerini esirgemeyen sevgili annem Sühendan Er'e, sevgili babam Uygur Er'e ve sevgili eşim Büőra Er'e gönülden teşekkür ederim.

ÖZET

Arda ER, Türkiye’de Bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri İçin Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Önerisi. Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2022.

Bu araştırma, Türkiye’deki henüz hiçbir lisans bölümü altında bulunmayan 4 yıllık pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans program önerisini kapsamaktadır. Önerilmesi planlanan pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı Türkiye ve dünya genelindeki pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programlarını, yurt dışındaki pastacılık ve ekmekçilik lisans programı örneğini ve ekmek ve pastacılık kurslarını incelenerek oluşturulmuştur. Araştırmada literatür taraması ve nitel araştırma yöntemi olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu çalışmada, araştırmacıya esnek yapı tanıdığı ve görüşmeleri kontrol altında tutma imkânı sağladığı için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmada akademisyenler, öğrenciler ve işletme sahipleri ile çevrimiçi uzaktan konferans programı kullanılarak görüşmeler yapılmıştır. Tüm katılımcıların yöneltilen sorulara vermiş olduğu cevaplar, yorumlar ve yorumlarından çıkarılan görüşler derlenirken denetleme ve amaçlı örnekleme yöntemleri kullanılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları, pastacılık ve ekmekçilik ve aşçılık bölümlerinde verilen pastacılık ve ekmekçilik konularını kapsayan derslerin bu alanda uzmanlaşmak ve branşlaşmak isteyen öğrenciler için yeterli olmadığı düşünülmektedir. Bu nedenle önerilen pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programının sektörel beklentileri karşılamak ve öğrencilerin aynı sektörde kariyer beklentilerine ulaşması için faydalı olacağı düşünülmektedir. Yapılan araştırmada literatürde bulunan derslerden farklı olarak yeni dersler ve yeni içeriklerin geliştirilecek olan pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programının mevcut üniversitelerinin eğitim programlarına eklenmesi ile bahsi geçen bölümden mezun olacak öğrencilere yeni bir bakış açısı ve yeterlilik kazandırılılabileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Pastacılık, Ekmekçilik, Gastronomi, Eğitim, Program Önerisi.

ABSTRACT

Arda ER, Pastry and Bakery Arts Undergraduate Program Proposal for Gastronomy and Culinary Arts Departments in Turkey. Baskent University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Master Thesis, 2022.

This research covers the 4-year pastry and bakery arts undergraduate program proposal, which is not under any undergraduate program in Turkey yet. The pastry and bakery arts undergraduate program that is planned to be proposed was created by examining the pastry and bakery associate degree programs in Turkey and around the world, the example of the pastry and bakery undergraduate program abroad, and private courses. In the research, semi-structured interview technique as a literature review and qualitative research method, was used. In the research, interviews were conducted with academicians, students and business owners using an online conference program. Supervision and purposive sampling methods were used while compiling the answers given by participants, comments and opinions derived from their comments. It is thought that the courses covering the subjects of pastry and bakery given in the existing departments are not sufficient for students who want to specialize in pastry and bakery field. For this reason, it is thought that the proposed program will be beneficial for meeting sectoral expectations and for students to reach career expectations in the same sector. It is thought that, unlike the courses in the literature, new courses and new contents will be developed by adding the undergraduate program of pastry and bakery arts to the education programs of existing universities, and it is thought that a new perspective and competence can be gained for the students who will graduate from the aforementioned department.

Key Words: Pastry, Bakery, Gastronomy, Education, Program Proposal

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iii
TABLolar LİSTESİ.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	viii
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ.....	ix
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Konu ve Kapsam	2
1.2. Amaç	2
1.3. Araştırmanın Önemi	3
1.4. Araştırmanın Problemi	4
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	4
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	5
2.1. Gastronomi Nedir?	5
2.2. Dünya Geneline Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Tarihiçesi	6
2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Türkiye'deki Gelişimi	7
2.4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri İçerisinde Pastacılık ve Ekmekçiliğın Yeri.....	8
2.5. Pastacılık ve Ekmekçilik Tanımları ve Tarihiçesi	9
2.5.1. Ekmekçilik	9
2.5.2. Pastacılık.....	10
2.6. Uluslararası Ön lisans Pastacılık ve Ekmekçilik Programları	11
2.6.1. Johnson & Wales Üniversitesi fırıncılık ve pastacılık programı (Amerika Birleşik Devletleri).....	11
2.6.2. Walnut Hill Collage pastacılık sanatları bölümü (Amerika Birleşik Devletleri)	12
2.6.3. Westminster Kingsway Collage profesyonel pastacılık (İngiltere).....	13
2.6.4. Le Notre Mutfak Sanatları Okulu sertifikalı pastane şefi eğitimi (Fransa).....	13
2.6.5. Amerikan Mutfak Enstitüsü pastacılık ve ekmekçilik sanatları (Amerika Birleşik Devletleri).....	14
2.6.6. Le Cordon Bleu pastacılık diploması.....	15
2.7. Uluslararası Lisans Pastacılık ve Ekmekçilik Programları.....	16
2.7.1. Ecole Ducasse mutfak okulu fransız pastacılığın bölümü	16

2.7.2. Johnson & Wales Üniversitesi fırıncılık ve pastacılık sanatları bölümü.....	16
2.7.3. Institut culinaire de France pastacılık ve girişimcilik programı	17
2.7.4. Paul Bocuse Enstitüsü uluslararası pastacılık yönetimi (Fransa)	17
2.8 Türkiye ve KKTC’de Bulunan Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programları....	18
2.8.1. Akdeniz Üniversitesi pastacılık ve ekmekçilik programı	19
2.8.2. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi pastacılık ve ekmekçilik bölümü	20
2.8.3. Doğu Akdeniz Üniversitesi pastacılık ve ekmekçilik bölümü.....	21
2.8.4. Türkiye ve KKTC’de bulunan pastacılık ve ekmekçilik ön lisans bölümlerine ait dersler	22
2.9. Türkiye’de Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik Kursları	23
2.9.1. MSA-Mutfak Sanatları Akademisi.....	23
2.9.2. Chef Academy	24
2.9.3. USLA- Uluslararası servis ve lezzet akademisi	24
2.9.4. TCA-Turkish Culinary Academy	25
2.9.5. İMSE-İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü	25
2.9.6. Eyüp Kemal Sevinç Mutfak Akademisi.....	26
2.10. Eğitim Programı Geliştirme Süreci.....	26
2.11. Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Eğitim Öğretim Yöntemine İlişkin Uygulama İhtiyaçları	27
3. YÖNTEM	28
3.1 Araştırma modeli.....	28
3.2 Evren ve Örneklem.....	28
3.3 Veri Toplama Aracı ve Veri Toplam Süreci	29
3.4. Verilerin Analizi	32
4. BULGULAR.....	44
4.1.Yarı Yapılandırılmış Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular	44
4.1.1.Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular	45
4.1.1.1. Akademik personel statüsündeki katılımcıların demografik özellikleri.....	45
4.1.1.2. Öğrenci statüsündeki katılımcıların demografik özellikleri	49
4.1.1.3. Sektör çalışanı statüsündeki katılımcıların demografik özellikleri	51
4.1.2.Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Önerisine İlişkin Bulgular	54
4.1.2.1.Akademik personelin önerilen programa ilişkin görüşleri	60
4.1.2.2.Öğrencilerin önerilen programa ilişkin görüşleri	62
4.1.2.3.Sektör Çalışanlarının Önerilen Programa İlişkin Görüşleri	64

5. SONUÇ VE ÖNERİLER	65
5.1. Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Önerisi Kazanımları.....	67
5.2. TYYÇ/Program yeterlilikleri matrisi.....	68
5.3. Ders - program kazanımları matrisi.....	70
5.4. Pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı ders tanımları önerisi	71
KAYNAKÇA.....	70
EKLER.....	..
EK-1: Akademik Personel Statüsündeki Katılımcılar İçin Soru Seti	
EK-2: Öğrenci Statüsündeki Katılımcılar İçin Soru Seti	
EK-3: Sektör Çalışanı Statüsündeki Katılımcılar İçin Soru Seti	
EK-4: Pastacılık Ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı İçin Zorunlu Ders İzlencesi Örneği	
EK-5: Pastacılık Ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı İçin Mesleki Seçmeli Ders İzlencesi Örneği	
EK-6: Pastacılık Ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı İçin Alan Dışı Seçmeli Ders İzlencesi Örneği	
EK-7: Sabitlenmiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu	
EK-8: Sabitlenmemiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu	
EK-9: Sarf Malzeme Listesi Tablosu	
EK-10: Öğretim Elemanı İhtiyaç Ve Branş Listesi	
EK-11: Ders-Program Kazanımları Matrisi	
EK-12: Pastacılık Ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Ders Tanımları Önerisi	
EK-13: Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Tablosu	
EK-14: Program Önerisi Değerlendirme Görüşleri	

TABLolar LİSTESİ

Tablo 2. 1 Türkiye ve KKTC’de Bulunan Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Bölümlerine ait Dersler Tablosu.....	22
Tablo 2. 2 Sabitlenmiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu	90
Tablo 2. 3 . Sabitlenmemiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu.....	92
Tablo 2. 4 Sarf Malzeme Listesi Tablosu	94
Tablo 2. 4 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)	95
Tablo 2. 4 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)	96
Tablo 2. 4 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)	97
Tablo 2. 4 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)	98
Tablo 2. 4 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)	99
Tablo 2. 4 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)	100
Tablo 2. 4 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)	101
Tablo 4. 1 Akademik Personel Statüsündeki Katılımcıların Demografik Özellikleri Tablosu	45
Tablo 4. 2 Öğrencilerin Demografik Özellikleri Tablosu	49
Tablo 4. 3 Sektör Çalışanlarının Demografik Özellikleri Tablosu	51
Tablo 4. 4 Akademik Personelin Ders Önerisi Tablosu	61
Tablo 4. 5 Öğrencilerin Bölümle İlgili Görüş Tablosu	63
Tablo 5. 1 Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi	107
Tablo 5. 2 TYYÇ/Program Yeterlilikleri Matrisi.....	67
Tablo 5. 3 Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi	100

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 3. 1 Akademik Personel MaxQDA Tek Kod Modeli	41
Şekil 3. 2 Öğrenci MaxQDA Tek Kod Modeli	42
Şekil 3. 3 Sektör Çalışanı MaxQDA Tek Kod Modeli.....	43
Şekil 4. 1 Katılımcı Sayısı ve Soru Dağılımı Grafiği.....	45
Şekil 4. 2 Akademik Personel Unvan Dağılımı Grafiği	46
Şekil 4. 3 Akademik Personel Cinsiyet Dağılımı Grafiği	47
Şekil 4. 4 Akademik Personel Eğitimcilik Deneyimi Grafiği.....	47
Şekil 4. 5 Akademik Personel Sektör Deneyimi Grafiği.....	48
Şekil 4. 6 Akademik Personel Yaş Dağılımı Grafiği	48
Şekil 4. 7 Öğrencilerin Sınıf Dağılımı Grafiği.....	49
Şekil 4. 8 Öğrencilerin Yaş Dağılımı Grafiği	50
Şekil 4. 9 Öğrencilerin Sektör Deneyimi Dağılımı Grafiği	51
Şekil 4. 10 Sektör Çalışanlarının Cinsiyet Dağılımı Grafiği	52
Şekil 4. 11 Sektör Çalışanlarının Yaş Dağılımı Grafiği	52
Şekil 4. 12 Sektör Çalışanlarının İş Pozisyonu Grafiği	53
Şekil 4. 13 Sektör Çalışanlarının Eğitim Seviyesi Grafiği	53
Şekil 4. 14 Akademik Personel Statüsündeki Katılımcılara Göre İyi Bir Ekmek Ve Pastacılık Şefinin Taşınması Gereken Özellikler	58
Şekil 4. 15 Öğrenci Statüsündeki Katılımcılara Göre İyi Bir Ekmek Ve Pastacılık Şefinin Taşınması Gereken Özellikler	59
Şekil 4. 16 Sektör Çalışanı Statüsündeki Katılımcılara Göre İyi Bir Ekmek Ve Pastacılık Şefinin Taşınması Gereken Özellikler	59

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

Tezde kullanılan kısaltmalar ve açıklamaları aşağıda belirtilmektedir.

KISALTMALAR AÇIKLAMALAR

BCF	British Culinary Federation/İngiliz Mutfak Federasyonu
FDA	Food and Drugs Administration/Amerikan Gıda ve İlaç Düzenleme Kurulu
HACCP	Hazzard Analysis Critical Control Points/Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları
İMSE	İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü
MSA	Mutfak Sanatları Akademisi
PES	Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları
RNCP	Répertoire National des Certifications Professionnelles/Ulusal Milli Sertifikalar Rehberi
TCA	Turkish Culinary Academy/Türk Mutfak Akademisi
USLA	Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi
ÜGKOK	Üniversiteler Arası Gastronomi Koordinasyon Kurulu
YÖDAK	Yükseköğretim Planlama, Denetleme, Akreditasyon ve Koordinasyon Kurulu
YÖK	Yükseköğretim Kurulu

1. GİRİŞ

Beslenme insanların hayatta kalabilmeleri için en temel ihtiyaçtır. Tarih öncesi çağlarda avcı-toplayıcı topluluklar topraktan çıkan bitkileri tadarak yenilebilir olup olmadığına karar verip, öldürdükleri hayvanları henüz ateş bulunmadığı için pişirmeden yiyerek hayatta kalmaya çalışıyorlardı. Günümüzden yaklaşık 12.000 yıl önce insanlığın yerleşik hayata geçmesiyle avcı-toplayıcılıktan üreticiliğe geçilmiş, aynı dönemde çanak ve çömlek yapılmaya başlanmış ve bu gelişmeler ile birlikte yemek pişirme anlamında da önemli adımlar atılmıştır. Avcı toplayıcılıktan şık sofralara, restoran kültürüne uzun bir tarihçe vardır. İnsanların beslenme ihtiyaçları yıllar içinde bir sanata, geçim kaynağına, sosyalleşme aracına dönüşmüştür. Hem dünyada hem ülkemizde gastronomi ve mutfak sanatları son yıllarda önemli ilerlemeler kaydedip, toplumun dikkatini çeken bir bilim dalı olmuştur. Toplumun ilgisi arttıkça alanda daha fazla profesyonele ihtiyaç duyulmuş ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında profesyoneller yetiştirmek için çeşitli düzeylerde eğitimler vermeye başlanmıştır. Bu amaçla çeşitli kısa veya uzun dönem kurslar ve üniversiteler bünyesinde ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora programları açılmıştır (Görkem ve Sevim, 2016).

Bu girişim alana katkı sağlamış ancak devamında gastronominin alt dallarından biri kabul edilebilecek pastacılık ve ekmekçilik üzerine de yetkin kişilere alanda ihtiyaç olması nedeniyle benzer eğitimler bu alana özel verilmeye başlanmıştır. Bunlardan en yaygın olanı çeşitli akademiler bünyesinde verilen kısa veya uzun süreli kurslardır. Dünyada ve Türkiye’de sınırlı sayıda üniversitede pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programları vardır. Lisans programlarına baktığımızda ise Fransa’da ve Amerika Birleşik Devletleri’nde olduğu saptanmıştır. Pastacılık ve ekmekçilik alanında hazırlanacak olan bir lisans programı ile adayların hem sektör çalışanı hem de sektörde işveren pozisyonunda olması sağlanabilecektir. Ülkemizin pastacılık ve ekmekçilik alanında gelişiminin dünyaya göre daha geriden geldiği düşünüldüğünde adaylara 4 yıllık lisans eğitimiyle mesleki alanda kazandırılacak olan bilgi, beceri ve yetkinlikler ile pastacılık ve ekmekçilik alanında ilerleme kaydetmemiz kaçınılmaz olacaktır (Yılmaz, 2019).

1.1. Konu ve Kapsam

Bu tez, Türkiye’de eğitim veren pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programları, yurtdışında bulunan üniversitelerin pastacılık ve ekmekçilik lisans programları, yurtdışında bulunan eğitim kurumlarının pastacılık ve ekmekçilik kursları ve Türkiye’de faaliyet gösteren köklü profesyonel pastacılık kurslarının incelenmesi sonucu karşılaştırmalar yapmanın yanı sıra, bölüm öğrencilerinin ihtiyaçları, sektör çalışanları ve akademik personel tarafından verilen görüşler doğrultusunda Türkiye’de yer alan üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri için lisans seviyesinde 4 yıllık bir Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans programı önerisinde bulunulmasını konu almaktadır.

1.2. Amaç

Bu çalışma ile Türkiye’de ve yurtdışında eğitim veren özel kursların müfredatı, Türkiye’deki ön lisans bölümlerinin müfredatı, yurtdışındaki ön lisans ve lisans bölümlerinin müfredatı incelenerek ve öğrenciler, sektör çalışanları ve akademik personelin ihtiyaç, deneyim ve bilgilerine başvurularak; Türkiye’deki vakıf üniversitelerinde henüz bir bölüm olarak bulunmayan pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı için bir 4 yıllık öneri taslak lisans programı oluşturulacaktır. Bu program klasikten modern pastacılığa ve ekmek yapımına kadar farklı alanlarda ve farklı seviyelerde kariyer fırsatı yaratmayı, yiyecek içecek sektöründe en fazla elaman olarak aranan profesyonel ekmek ve pastacı yetiştirmeyi ayrıca pastane, fırın, restoran, ulusal ve uluslararası oteller, restoranlar, kulüpler, tatil köyleri, turizm kurumları, artizan fırınlar, şekerleme dükkanları ve butik pastaneler için yönetici pozisyonunda çalışabilecek eleman, ekmek ve pastacılık konusunda uzman yazar, girişimci ve akademik personel yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Ülkemizde bulunan üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri için bir ilk olacak programın geniş bir ders skalasında uluslararası standartlarda profesyonel pastacılık ve ekmekçilik derslerini içermesinin yanı sıra seçmeli derslerle de sektör için yetişecek alanında uzmanlaşmış elemanlara katkı sağlayabilecek bir program olması hedeflenmektedir.

Çalışmanın temel amacına bağlı olarak, Türkiye’de ve K.K.T.C’de bulunan üniversitelere ait pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programları, yurtdışında bulunan üniversite, akademi, enstitü ve kolej olarak faaliyet gösteren kurumların altındaki pastacılık ve ekmekçilik programları ve Türkiye’de faaliyet gösteren özel kursların yapısı ve müfredatları

listelenmiştir. Temel amaç sektör çalışanları, akademik personel ve öğrencilerle paylaşılmış ve Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları lisans düzeyi programının hangi kapsamda hazırlanması gerektiği, eğitimin içeriğinin ne olacağı, teorik ve pratik eğitimlerin ağırlıkları ve bu eğitimden geçerek sektörde çalışmaya başlayacak öğrencilerin performans ve bilgi düzeyleri hakkındaki görüşleri alınmaya çalışılmıştır. Toplanan veriler ve yapılan değerlendirmeler ışığında, Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları lisans programı eğitiminde kullanılacak öğretim programının hangi yöntem ve konu başlıkları altında oluşturulması gerektiğine dair öneri niteliğinde bir program taslağı oluşturulması amaçlanmaktadır.

1.3. Araştırmanın Önemi

Gelişen pasta ve türevleri, ekmek ve benzeri unlu mamullerin üretimine yönelik sektöründe ihtiyaç duyulan nitelikli, teorik ve pratik bilgiye sahip, kendini geliştirmiş ve yabancı dile hâkim orta ve üst kademe eleman ihtiyacı hızla artmaktadır. Bu hedefe yönelik eğitim verebilmek için de öncelikle pastacılık ve ekmekçilik eğitiminin hangi yöntemle, hangi başlıklar altında ve nasıl bir öğretim programı çerçevesinde uygulanması gerektiği belirlenmelidir. Yapılan araştırmalarda yurtdışında bulunan eğitim kurumların, Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlı kursların, Türkiye Cumhuriyeti Yükseköğretim Kurulu (YÖK) ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Yükseköğretim Planlama, Denetleme, Akreditasyon ve Koordinasyon Kurulu (YÖDAK)'a bağlı üniversitelerin pastacılık ve ekmekçilik eğitiminde birbirinden farklı yöntem ve ders izlencesi takip ettikleri görülmüştür. Dünyada birbirinden farklı ders izlenceleriyle uygulanan eğitimler farklı kurumlardan farklı bilgi ve donanıma sahip öğrencilerin yetişmesine sebep olmaktadır. Bu amaçla, üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri için Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları lisans programının oluşturulmasının önemi, yiyecek ve içecek sektöründe ulusal ve uluslararası tatlı, pasta ve benzeri ürünlerin yer aldığı mutfaklardan uygulamalar sunabilecek pasta şeflerinin yetiştirilmesine ve bu yönde çalışacak kişilere akademik bir nosyon kazandırılarak gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık, 2 yıllık ve 4 yıllık pastacılık ve ekmekçilik programları için öğretim elemanı yetiştirilmesine öncülük edecektir.

Günümüzde oldukça popüler olan pastacılık, fırıncılık ve ekmekçilik alanında eksikliği hissedilen, nitelikli, eğitilmiş ve deneyimli eleman sayısının artmasına katkı sağlamak da bu önerinin amaçları arasındadır. Bu doğrultuda öğrencilerin bilgi üreten ve bu bilgiyi geliştirip

uygulayabilecek donanıma sahip yönetici adayları olarak yetişmesini sağlamak, analitik düşünme ve iletişim becerilerini yükselterek, yaratıcı olmaya ve araştırmaya teşvik edebilecek bir eğitim programı sunmak amaçlanmıştır.

Türkiye’ de 2 yıllık pastacılık ve ekmekçilik programları Akdeniz Üniversitesinde Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesinde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Kuzey Kıbrıs’ta Doğu Akdeniz Üniversitesinde Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu’nda bulunmaktadır.

Bu araştırmanın yapıldığı tarihte Türkiye’de hiçbir üniversitede 4 yıllık pastacılık ve ekmekçilik bölümü bulunmamaktadır. Bu nedenle önerilecek 4 yıllık Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları lisans programının Türkiye’de bir ilk olması hedeflenmektedir. Önerilmesi planlanan Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları lisans programı Türkiye’de ve dünyadaki eğitim programları incelenerek Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde eğitim veren akademik personellerin, öğrencilerin ve sektör çalışanlarının deneyim ve bilgilerine başvurularak hazırlanacaktır.

1.4. Araştırmanın Problemi

Bu araştırmanın problem soruları aşağıdaki gibidir.

1. Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri için 4 yıllık bir pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programına neden ihtiyaç vardır?
2. 4 yıllık Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları lisans programının taslak içeriği nasıl olmalıdır?

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın veri toplama süreci üniversite akademik personeli, üniversite öğrencileri ve pastacılık ve ekmekçilik sektörü çalışanları ile yürütülecektir. Pastacılık ve ekmekçilik konusunda uzman kabul edilen akademisyen sayısının toplam gastronomi ve mutfak sanatları akademisyenlerine oranla daha az olması ayrıca küresel pandemi salgını nedeniyle hafta içi ve hafta sonu sokağa çıkma kısıtlamaları, pastacılık ve ekmekçilik işletmelerinin sadece paket servis ile çalışması, akademisyen olan katılımcıların çevrimiçi ders yüklerinin artması nedeniyle yüz yüze görüşme yapmak istemeyişi, araştırılan eğitim kurumlarının farklı illerde

veya yurtdışında bulunması, ayrıca şehirlerarası seyahatlerin kısıtlamaları dolayısıyla Ankara, İstanbul, İzmir, Çanakkale, Zonguldak, Antalya, Bolu illerinde ikamet eden katılımcılar ile yüz yüze yerine çevrimiçi platformlar üzerinden kayıt alınarak görüşmelerin yapılması bu araştırmanın sınırlılıklarındandır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi Nedir?

Dünyanın her yerindeki kutlamalarda ve etkinliklerde birincil öneme sahip olan gastronomi, tarihi boyunca hem insani bir gereklilik hem de büyük bir zevk kaynağı olmuştur. Bununla birlikte, sağlığımız ve refahımız üzerindeki etkisi ne olursa olsun, yemek yemek duyularımızın her birini harekete geçiren, her birini meşgul eden ve bize büyük tatmin sağlayan bir faaliyettir. Yunanca'da “gastri” mide anlamına, “nomos” yönetim anlamına gelir; bu iki kelime bir araya gelince gastronomi terimini oluşturur ve Fransızca'dan Türkçe'ye uyarlanmıştır. Gastronomi, iyi yemek arama fikri ve merakı anlamına gelir; sağlıklı, iyi organize edilmiş mutfak sistemidir. (Larousse Gastronomique, 1988 akt. Saruışık ve Özbay, 2015; Türk Dil Kurumu [TDK], 2019a). Gastronomi aynı zamanda coğrafi pişirme yöntemine uygun olarak iyi yemeği tüketme, hazırlama, sunma ve kaliteli yemeğin tadını çıkarma sanatıdır (Soeroso ve Susilo, 2014).

Günümüz modern yaşamına kadar sıradan bir faaliyet ya da fizyolojik bir ihtiyaç olarak tanımlanan beslenme, karın doyurma anlayışının oldukça ötesine geçmiştir. İcatların ihtiyaçtan doğduğu noktasında tarımsal faaliyetlerin hayata geçmesi ve çok çeşitli tarım ürününün yetiştirilmesi ile modern toplumlara geçiş başlamıştır (Wilkie, Standage, Gillison, Cumming ve Katzmarzyk, 2016). Tarımla modernleşmenin başladığı ve tarım teknolojisi ile gastronominin önem kazandığı düşünülebilir.

Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de gastronomi alanına olan ilgi her geçen gün artmaktadır. Modern çağın hızlı yaşam koşulları dışarıda yeme alışkanlığının fazlaşmasına ve restoran kültürünün oluşmasına sebep olmuştur. Ayrıca sosyal medyada paylaşılan yiyecek ve içecek fotoğrafları, yeme-içme blogları, görsel ve basılı medyada yer alan gastronomi ve şef temalı filmler, yarışma programları, diziler ve dergi gibi unsurlar bu ilgiyi kanıtlamaktadır.

Gastronomi, yemek, gurme, mutfak, kültür, turizm bağlamında oldukça popüler olmuştur ve eğitim sektörü ile bağlantıları vardır. Gastronominin popüleritesi alanda yetişmiş eleman ihtiyacını ortaya çıkartmıştır. Mutfakta nitelikli işgücüne ihtiyaç duyulması sebebiyle gastronomi eğitimlerinin içeriği Türk mutfağı, dünya mutfağı, pastacılık, deniz ürünleri, et ürünleri, soğuk mezeler, yemek stilistliği gibi uygulama içerikli konular kadar işletme, tarihçe, menü planlaması, satın alma, iş ve gıda güvenliği, maliyet hesaplama ve beslenme ilkeleri gibi konulara da odaklanmıştır (Arman, Erdem ve Ören, 2018).

2.2. Dünya Geneline Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Tarihçesi

Beslenme insanlığın en temel gereksinimidir. Albert Maslow (1943) geliştirdiği teorisinde, insan ihtiyaçlarını en alt seviyeden en üst seviyelere kadar çeşitlilik oluşturduğunu ve bir ihtiyaç olması gerektiği gibi yerine getirilince bireyin bir üst ihtiyaca geçeceğini vurgulamıştır. Temel ihtiyaçların yerinde olmadığı durumlarda daha yüksek ihtiyaçları karşılama çabaları insanlar tarafından ertelenmektedir. Bu açıdan Maslow beş temel ihtiyacı fizyolojik, güvenlik, aidiyet, saygı ve kendini gerçekleştirme olarak sıralamıştır. Bireyler hayatta kalmak ve en temelde olan fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için yiyecek, su ve hava dahil olmak üzere temel maddelere ihtiyaç duyarlar (Milheim, 2012). Örneğin, hayatta kalmak için gerekli olan besin eksikliği, organizmayı besin arayışına yönlendirmektedir. (Taormina ve Gao, 2013).

Tarih sürecinin başında toplayıcılık ve avcılıkla karşılanan bu gereksinim ilerleyen zamanda yerleşik hayata geçilmesi ve tarımın gelişmesiyle hız kazanmıştır. İnsanlığın yeme-içme ritüelleri ve yöntemleri tarih boyunca sürekli farklılaşmıştır. Bu farklılaşmanın en önemli dönüm noktası ise ateşin icat edilmesidir. Civitello (2008), ateş kullanılarak çiğ besinler pişirilebilmiştir bundan dolayı yemekleri pişirerek tüketme ritüeli, ateşin icat edilmesi ile başlamıştır (Albustanlıoğlu, 2021). Glass (2005)'a göre yemek pişirme yöntemleri çubukların birbirlerine sürtünmesi ile veya taşların birbirlerine vurulması ile ortaya çıkan ateşle gelişmiştir. Gissen (2018) 'e göre, 18. yüzyılda sobanın icat edilmesiyle mutfaklarda önemli bir gelişme yaşanmış ve kontrol edilebilen ateş üzerinde farklı pişirme yöntemleri gelişmeye başlamıştır. Bu gelişmeleri takiben bu teknikleri kullanabilecek insanlara gereksinim duyulmuş ve ilk mutfak eğitimi 18. yüzyılda Fransa'da geçilmiştir. Usta-çırak eğitimi şeklinde başlayan bu eğitimlerde usta kabul edilen bir aşçının yanında birkaç yıl süren ve hem teknik

hem de ticari beceriler aktarılmıştır (Miles, 2007). 19. yüzyılda ise önce 1882’de Londra/İngiltere’de “*National Institute of Cookery*” açılmış, 1883’de Paris/Fransa’da “*L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*” ve yine Paris/Fransa’da şu anda dünya çapında profesyonel aşçılık eğitimi veren “*Le Cordon Bleu*” 1895’de açılmıştır (Le Cordon Bleu, 2021a). 19. yüzyılda Fransa’da aşçılar, pastacılar, fırıncılar ve kasapların işyerlerini açabilmek ve çalışabilmek için yetki belgesi almaları kanuni bir zorunluluk olmuştur (Murphy, 2016). Fransa’da eğitim öğretim kurumları tarafından 19. yüzyıldan itibaren verilen profesyonel ve temel mutfak eğitimi ancak 1990 yılına gelindiğinde konaklama yönetimi ve mutfak okullarının açılmasıyla lisans düzeyine erişmiştir. Ancak Fransız Eğitim Bakanlığı tarafından bu okulların lisans denkliği 2007 yılına gelindiğinde verilmiştir (Brown, 2013). Amerika’da profesyonel mutfak eğitim sistemini ilk kuran ve geliştiren kişi Charles Ranhofer’dır. Ranhofer, 1893’te ‘The Epicurean’ adlı hem ev tipi mutfaklar hem de profesyonel mutfaklar için önemli bilgiler sunan bir yemek kitabı ve 1898’te ‘Chef’ adında ulusal bir dergi çıkarmıştır. Bu yayın organı, iyi eğitim almış ve güçlü donanıma sahip mutfak ve servis elemanları yetiştirmek için profesyonel bir eğitim sistemi kurmayı öne sürmüştür (George, 2009). Bu gelişmelerin ardından Amerika Birleşik Devletleri’nin ilk mutfak eğitim okulu olan “*Connecticut Restaurant Institute*” 1946 yılında eğitim vermeye başlamıştır (Hertzman, 2007). Mutfak okullarının sayısı 1980 yılı itibariyle sadece 4 ile sınırlıyken, 2010 yılına geldiğimizde mutfak okullarının sayısı 261’e ulaşmıştır (Hertzman, 2007). Amerika Birleşik Devletleri’nde yirminci yüzyılın sonlarına gelince mutfak okullarına olan talep büyük oranda artmıştır (Hertzman ve Maas, 2012).

2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Türkiye’deki Gelişimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminin Türkiye’deki gelişimi ele alındığında ise gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin diğer mesleki eğitimlerde olduğu gibi Anadolu’nun Türk toprağı olmaya başladığı zamandan beri ahilik kültürü ile başladığı görülmüştür. 2000’li yıllara kadar neredeyse tüm meslekler usta-çırak ilişkisi ile öğretilmiş, daha sonra ise batı tarzında eğitim veren kurumlar açılmıştır (Kılınç, 2012). Usta-çırak yöntemi 1950’li yıllara kadar tek aşçı yetiştirme yöntemi olmuştur.

Ancak Turizm Bakanlığı kurulduktan sonra mesleki eğitim kursları ve işbaşı eğitimi kursları ile mutfak eğitimi vermeye başlanmıştır (Çetin, 1993). Türkiye’de ilk örgün aşçılık

eğitimi 1961 yılında Ankara Otelcilik Okulu'nun açılmasıyla başlamıştır. İlk başta sadece bir yıllık otel yönetimi eğitimi vermek üzere açılmış olan okul, 1963 yılında 3 yıllık öğretim vermeye başlamış ve otelcilik okulu adını almıştır (Ankara Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, 2021). Üniversite olarak ilk defa 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde aşçılık bölümü açılmış ve ilk aşçılık programı ön lisans seviyesinde yürütülmüştür (Yılmaz, 2019). Daha sonra Afyon Kocatepe Üniversitesi (2001), Anadolu Üniversitesi (2002) ve Gaziantep Üniversitesi (2003) iki yıllık aşçılık ön lisans programlarını hayata geçirmiştir. Vakıf üniversiteleri incelendiğinde ise Kapadokya Meslek Yüksekokulu 2006 yılında iki yıllık aşçılık ön lisans programını açarak ilk meslek yüksekokulu unvanını almıştır. Türkiye'de aşçılık ön lisans bölümleri hızla artarken, 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi dört yıllık Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programını açmış ve Türkiye'de bir ilke imza atmıştır. Yeditepe Üniversitesi'nden sonra 2008 yılında ile İzmir Ekonomi Üniversitesi ve 2009 yılında Okan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarını açmışlardır. Devlet üniversitelerine bakıldığında zaman gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 2010 yılında Gazi Üniversitesi'nde ve Nevşehir Üniversitesi'nde başlamıştır. Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları programları açılmadan önce, "Yiyecek-İçecek İşletmeciliği", "Turizm İşletmeciliği" ve "Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği" gibi programların içeriğinde kısmen de olsa mutfak eğitimi ile ilgili içerik mevcuttur. Ancak bu programların hem aşçılık hem de gastronomi ve mutfak sanatları programlarının program çıktıları ile karşılaştırıldığında aralarında kayda değer farklar olduğu görülmüştür (Görkem ve Sevim, 2016).

2.4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri İçerisinde Pastacılık ve Ekmekçiliğin Yeri

Dünya'da ve Türkiye'de üniversitelerde Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü yer almakta ve her geçen gün bir yenisi eklenmektedir. Ancak ülkemizde pastacılık ve ekmekçilik programlarının kurslar ve ön lisans seviyelerinde kaldığı ve sadece Amerika Birleşik Devletleri'nde ve Fransa'da pastacılık ve ekmekçilik lisans programlarının olduğu görülmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin programları incelendiğinde pastacılık, fırıncılık ve benzeri isimler altında ortalama 2 dersin olduğu bu derslerin 1 saatinin teorik, 2 saatinin uygulama olduğu ve 2 kredi, 3-4 AKTS yükü taşıdığı saptanmıştır (Başkent Üniversitesi, 2021; Akdeniz Üniversitesi, 2021).

Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının yoğun içeriğinden dolayı pastacılık, ekmek yapımı, çikolata, hamur işleri gibi konuları içeren derslere programlarda ayrılan yerlerin çok az olduğu görülmektedir (Delil, 2021).

2.5. Pastacılık ve Ekmekçilik Tanımları ve Tarihçesi

2.5.1. Ekmekçilik

Türk halkının beslenme olgusunda önemli bir yer tutmakta olan ekmek, kavru olarak ya da öğütülerek hazırlanan tahıl tanelerinin sıvı bir besin ögesi ile harmanlanarak elde edilmiş olan hamurun pişirilmesiyle ortaya çıkan yiyecek olarak adlandırılmıştır (Özberk, Karagöz, Özberk ve Atlı, 2016). Türk Dil Kurumu (2021b) ekmek kavramını, “Tahılların unundan elde edilmiş hamuru fırında, sacda veya tandırda pişirerek tüketilen yiyecek” şeklinde tanımlamıştır. En güncel ve açıklayıcı tanım ise “Buğday unu, su, tuz ve mayanın harmanlanarak uygun teknik ile yoğurulma, şekillendirme ve fermente işlemi sonrası pişirilerek elde edilen ürün” olarak aktarılmaktadır (T.C. Resmî Gazete, 5 Mart 2008, Sayı:26807). Ekmekçi kavramı, Türk Dil Kurumu (2021c) tarafından “Ekmek yapan veya satan kimse ve Ekmek satılan dükkân” şeklinde açıklanmıştır.

İnsanlığın bilinen en eski ve en önemli gıda maddesi olan ekmeğin tarihi medeniyet tarihi kadar eskidir. M.Ö 4000 yıllarında Babiller özel tasarladıkları fırınlarda ekmek pişirmekteydiler. M.Ö 4300 yıllarında ise değirmencilik ve fırıncılık bir sanat olarak icra edilmeye başlanmıştır. MÖ. 2600 yıllarında Eski Mısırlılar buğday ununa su ve tesadüfen elde ettikleri mayanın katılmasıyla ekmeklerin daha yumuşak ve kabarık olduğunu keşfetmişlerdir. Zamanla zenginler ve soylular bu mayalı ekmeklere o kadar rağbet etmişlerdir ki, Eski Mısır'da bu ekmekler para yerine bile kullanılmaya başlanmıştır. Mısır'dan Roma'ya ve ardından Batı Avrupa'ya yayılan mayalı ekmek, günümüzde hemen bütün dünyada sofralarda yerini almıştır (Martínez-Monzó, Segovia ve Albors-Garrigos, 2013).

Buğdaydan önce çavdar gibi diğer tahıl ürünlerini kullanan Avrupalılar ancak 15.yüzyılda buğdaydan beyaz ekmek yapımına başlamışlardır. 19. Yüzyılda mayanın ve mikroorganizmaların bilinir hale gelmesiyle ekmek artık sanayide üretilen bir ürün olmuştur. Buna bağlı olarak ekmek yapımının formülünün günümüzde çok fazla değişikliğe uğramadığı

ancak ekmekçilikle beraber fırın teknolojilerinin de büyük bir değişme uğradığı söylenilebilir (Erkan, 2009).

2.5.2. Pastacılık

Merriam-Webster sözlüğüne göre pastacılık genellikle yüksek yağ içeren hamurlardan yapılan tatlı hamur işleridir. Pasta kavramı, İçine katılmış türlü malzemelerle özel bir tat verme işleminden sonra, fırın veya başka pişirme tekniği kullanılarak hazırlanan bir çeşit hamur işi tatlı şeklinde açıklanmıştır (Merriam-Webster, 2021). Pastacılık kavramı ise, Türk Dil Kurumu (2021d) tarafından “Pasta yapma ve satma işlemi” olarak tanımlanmıştır. En açıklayıcı tanımı *Uygun olan araç ve ekipmanların kullanılmasıyla, hijyen ve sanitasyon kuralları dikkate alınarak pasta ürünlerinin yapımı ve servis hizmetinin gerçekleştirildiği dal* şeklinde yapılmıştır (Gündüz, 2016). Pastane mutfaklarında çalışan, sıcak ve nemli ortamlarda genel olarak ayakta üretimi sağlayan, hijyen ve sanitasyona uygun olarak bir takım özel kıyafetler giyen bireylere *pastacı* denilmektedir (Yenimahalle Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, 2020). Tarihsel olarak incelendiğinde, temelinde keklerin olduğu, Antik çağlarda kalıntıları olduğu ve ilk kek modelinin ballı ekmek formunda tarihe kazandırıldığı söylenmektedir (Millî Eğitim Bakanlığı, 2018). Un, yağ, yumurta ve şeker gibi malzemelerle hazırlanıp, küçük boyutlarda ve gevrek formda olan şurupsuz yiyeceklere Kuru Pasta adı verilmektedir (Millî Eğitim Bakanlığı, 2006). Çavdar unu ve tuzun yoğrulmasıyla yapılmış bu çörekler, Ortaçağ’da balla tatlandırılarak keklere dönüşmeye başlamıştır. 13. Yüzyılda Oxford İngilizce Sözlüğüne ‘cake’ kelimesi girmiştir. O günün keklerinin tahıl ve meyvelerle süslenmesi bolluğun ve bereketin çoğalacağı inancını gütmüştür (Samancı, 2020).

Modern pastacılığın en önemli ve en büyük önderleri olarak Antonin Carême, Urbain Dubols, Jules Gouffe, Jülien kardeşler ve Pier Lacam sayılabilir. Pastacılık tarihinde büyük dönüşüm 18. Yüzyılın başlarında Vatel’in krem şantiyi buluşuyla olmuştur (Samancı, 2015). Ünlü Fransız pastacı Caremele ile pastacılık daha da gelişmiş ve 19. yüzyılda, Paris pastacılığın başkenti olmuştur. Lenotre’nin yayınlamış olduğu bir kitapta mükemmel pastalar, kusursuz keklerin tarifleri bulunmasının yanı sıra farklı kalıpların kullanılmaya başlanmasıyla pastaların şekillerinin değiştiği ve cazip hale geldiği görülmüştür. 19. yüzyıl endüstri devrimi ile pasta yapım malzemelerine ulaşım kolaylaşmış ve pastada seri üretime geçilmiş, böylece pastalara erişim daha kolay hale gelmiştir.

Osmanlı döneminde pastacılık, Ermeni ve Rum vatandaşların meslekleri arasında yer almakta iken 19. yüzyılda Rusya'ya çalışmak için giden Doğu Karadenizliler, pastacılık ve ekmekçilik alanında uzmanlaşmışlar ve Türkiye'ye döndüklerinde ise Anadolu'da pasta ve pastane kültürünün olmayışını avantaja çevirip, öğrendikleri sanatı İstanbul, İzmir, Samsun, Ankara gibi büyük şehirlere de taşımışlardır (Biryol, 2020)

20. yüzyılla pasta yapım yöntemlerinde yeni formüller ve trendler geliştirilmiş, kalite en ön plana çıkmıştır. İlerleyen teknoloji sayesinde, makineleşme ve bunun yanında kullanılan malzeme çeşitliliği ve yeni katkı maddelerinin sektöre kazandırılmasıyla lezzet ve pastanın sunuş biçimi daha da önem kazanmıştır. Pastacılık artık sadece kendi sınırları içinde kalmayarak, televizyon programları, internet, yemek yarışmaları, tarif kitapları ve dünyayı dolaşarak kendini geliştiren pasta şefleri ile uluslararası bir boyut kazanmıştır. Pastacılığın gelişmesi ile pasta sadece kutlamaların bir parçası olmaktan çıkmıştır ve özenli tasarımları ve lezzetleri ile kutlamalarda en özel yeri almıştır hatta davetlerin, düğünlerin, partilerin vazgeçilmezi olup, pasta kesilmeden ve ikramı almadan o davetten ayrılmak saygısızlık olarak bile kabul edilmeye başlanmıştır (Biryol, 2020).

2.6. Uluslararası Ön lisans Pastacılık ve Ekmekçilik Programları

Her geçen gün giderek artan bir ivme ile ilgi odağı olan gastronomi ve bu alanın popüler alt dallarından olan pastacılık ve ekmekçilik dünyada kurslar, ön lisans ve lisans seviyelerinde eğitim olanağı sunmaktadır. Pastacılık ve Ekmekçilik programları öğrencilere, hamur işi becerilerini geliştirme, pasta şefi rolünü deneyimleme, pastacılık becerilerini geliştirme ve öğrencilere gelecekteki kariyerlerin hazırlanmasında yardımcı olan kaynakları yönetebilecekleri gelişmiş bir staj deneyimi sağlar. Olası staj kurumları arasında yerel, ulusal ve uluslararası oteller, restoranlar, kulüpleri, tatil köyleri, kumarhaneler, artizan fırınlar, şekerleme dükkanları ve butik pastaneler bulunur. Dünyanın çeşitli ülkelerinde pastacılık ve ekmekçilik üzerine eğitim veren programlara ait bilgiler aşağıda yer almaktadır.

2.6.1. Johnson & Wales Üniversitesi fırıncılık ve pastacılık programı (Amerika Birleşik Devletleri)

Johnson & Wales Üniversitesi Fırıncılık ve Pastacılık Programında 2 yıllık temel aşçılık/pastacılık programının üzerine önce zorunlu olarak İstatistik 1, Psikolojiye Giriş

dersleri verilmekte daha sonra seçmeli olarak Sanat Tarihi veya Etik: Uluslararası Bakış Açısı derslerinden biri verilmektedir. Alan dersleri ise sırasıyla; Tematik Pastalar, Doğal Mayalı Ekmekler, Dekoratif Ekmekler, Çağdaş Pasta Sunum Teknikleri, Gelişmiş Mini Pasta ve Açık Büfe Sunumu, İleri Çikolata ve Şeker Sanatı, Kariyer Yönetimi, Gıda Bilimi, Yemek Servisi Denetimi ve Yemek Servisi Finansal Sistemleri şeklindedir. Ayrıca bölümde bir adet staj dersi bulunmaktadır (Johnson & Wales University, 2021).

2.6.2. Walnut Hill Collage pastacılık sanatları bölümü (Amerika Birleşik Devletleri)

Amerika Birleşik Devletleri'nin Philadelphia eyaletinde bulunan Walnut Hill Kolejinin Pastacılık Sanatları Bölümünün program kataloğunda yer alan bilgilere göre giriş seviyesi dersleri arasında Pastacılık Teknikleri, Profesyonel Ekmek Pişirme, Pasta Yapma ve Dekorasyon yer alır. Öğrenciler daha sonra Çikolata ve Şekerler, Avrupai Pastalar, Gateaux ve Düğün Pastaları gibi daha özel kurslara geçerler. Genel Eğitim ve Sertifikasyon sınıfları sayesinde öğrenciler denetim, beslenme, sanitasyon, maliyet muhasebesi ve kompozisyon gibi ilgili konularda eğitim sunarak bu kursları tamamlarlar. Ön lisans derecesinin tamamlanmasının ardından öğrenciler, pastanelerde, bağımsız veya perakende fırınlarda ve diğer yemek servisi tesislerinde giriş seviyesi pozisyonlara hazırlanırlar.

Program, ileri pastacılık sanatları dersleri ve daha derinlemesine akademik dersler sunan bir ön lisans programına dayanmaktadır. Çikolata Sanatı, Artizan Ekmekler, Modern Tatlı Sunumu, İleri Şeker Sanatı gibi ileri düzey dersler, öğrencilere pasta ve dekorasyon becerilerini daha eksiksiz geliştirme fırsatı verir. Üst düzey akademik sınıflarda öğrenciler konaklama sektöründe başarılı bir kariyer için gerekli olan idari, organizasyonel ve liderlik becerilerini öğrenmeye odaklanır. Programın tamamlanmasının ardından öğrenciler, sektörde giriş seviyesi pastacılık şefleri, perakende veya toptan fırıncılar ve girişimciler olarak çalışmaya hazırlanırlar. Walnut Hill Kolejinin Pastacılık Sanatları Bölümünün uygulamalı dersleri arasında Pastacılık Tekniklerine Giriş, Profesyonel Otel Mutfakları, Pişirme Tekniklerine Giriş, Başlangıç Menüleri, Pasta Yapımı ve Dekorasyonu, Dondurma Teknikleri, Garnitür Teknikleri,

Çikolata ve Şeker, Gelişmiş Hamur Ürünleri, Avrupai Pastalar, Düğün Pastaları ve Perakende Hamur İşi Üretimi bulunmaktadır. Zorunlu teorik dersler ise Pastacılık Sanatlarına

Giriş, Mutfak Tekniklerine Giriş, Hijyen ve Sanitasyon, Şarap Kültürü ve Satın Alma ve Maliyet derslerinden oluşmaktadır. Alan dışı dersler ise Araştırma Yöntemleri, İngilizce Yazı Kuralları, Matematik, Bilgisayar Uygulamalarına Giriş, Psikoloji, Strateji, Dünya Kültürleri, Amerikan Hukuk Sistemi, Beslenme, Temel Fransızca, Fransız Kültürü ve Amerikan Kültüründen oluşmaktadır. Ayrıca seçmeli ders şeklinde sunulan bir Fransa Pastaneler Turu dersi bulunmaktadır (Walnut Hill College, 2021)

2.6.3. Westminster Kingsway Collage profesyonel pastacılık (İngiltere)

İngiltere'nin Londra şehrinde bulunan Westminster Kingsway Kolejinin 3. Seviye diplomalı Profesyonel Pastacılık Bölümü'nün (Professional Patisserie- Level 3 Diploma) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bölüm içeriği hamur işi, fırıncılık ve şekerleme için temel teknikler üzerine inşa edilmiştir ve öğrencilerin ileride bir pasta şefi olarak kariyer yapabilmeleri için beceri ve bilgi geliştirmelerini sağlar. 3. seviye diploma uluslararası eğitim standartlarında sanat ve tasarım diplomasına tekabül etmektedir (United Kingdom Government, 2021). Profesyonel Pastacılık Bölümü Craft Guild of Chefs ve BCF tarafından onaylanmıştır ve derslerin büyük bir kısmı ödüllü pasta şefleri tarafından koordine edilmektedir.

Westminster Kingsway Kolejinin Profesyonel Pastacılık Bölümünde Personel Denetim Becerileri, Pastane Mutfağında Gıda güvenliği, Gastronomi, Klasik ve Çağdaş Yöntemlerle Sıcak, Soğuk ve Dondurulmuş Tatlı Hazırlama ve Sunum Teknikleri, Pastane: Hamur İşleri ve Tartlar, Fırın: Ekmekçilik, İleri Düzey Pastacılık, Bisküviler ve Sünger Teknikleri, Şekerleme: Pötifur, Şeker ve Çikolata Yapım Teknikleri dersleri verilmektedir (Westminster Kingsway Collage, 2021)

2.6.4. Le Notre Mutfak Sanatları Okulu sertifikalı pastane şefi eğitimi (Fransa)

Fransa'nın Paris şehrinde bulunan Le Notre Mutfak Sanatları Okulunun Sertifikalı Pasta Şefi Eğitim Bölümünün (Certified Pastry Chef Training) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bu program kendini eğitmek, bilgilerini derinleştirmek veya kariyerini değiştirmek isteyen yetişkinlere yöneliktir. Bu gruba kariyerlerini yeniden yönlendirmek isteyen amatörler ve meraklılar, genç profesyoneller, daha kısa veya daha uzun bir süre için ticaretten ayrılan profesyoneller girmektedir. Bu programın yoğunluğu göz önüne alındığında, her başvuru sahibinin başarıya ulaşabilmesi için pastacılık şefi veya genel olarak kaliteli bir

mutfak mesleği kariyerine ulaşabilmiş olması beklenmektedir. Pasta Şefi Diploması, RNCP'ye kayıtlıdır.

Programın ilk aşamasında Temel Hamur İşleri, Bisküvi ve Çırpılarak Yapılan Hamur İşleri, Haşlanmış ve Pişirilmiş Meyveler, Beze ve Beze Konstrüksiyonları, Temel Kremalar ve Türevleri, Yönetim ve Organizasyon 1, Üretim Prosedürleri ve Yöntemleri dersleri bulunmaktadır. Programın ikinci aşamasında Tatlılar ve Bisküviler, Tartlar, Kekler, Bisküvi Teknikleri, Petibörler, Çikolata Yapım Teknikleri, Klasik Hamur İşleri, Bayram ve Kutlama Tatlıları, Atıştırmalıklar, Tuzlu Hamur İşleri, Yönetim ve Organizasyon 2 ve Kazanılan Becerilerin Değerlendirme Yöntemleri 1 dersleri bulunmaktadır. Programın üçüncü aşamasında Modern Tatlı Geliştirme, Minimal Tatlılar, Çikolata ve Şekerleme Geliştirme, Modern ve Modaya Uygun Pasta Teknikleri, Temel Şeker Hamurları, Özel Hamur Teknikleri, Fırıncılık Temelleri, Kanepeler, Sıcak Yiyecekler, Yönetim ve Organizasyon 3 ve Kazanılan Becerilerin Değerlendirme Yöntemleri 2 dersleri bulunmaktadır.

Ayrıca Pasta Şefi Eğitim Bölümünde verilen teorik dersler arasında Çevre Standartlarında Hijyen ve Güvenlik Uygulamaları, Temel HACCP, Mutfak Ekipmanları, Mutfak Organizasyonu, Depolama, Üretim Yönetimi, Hammadde Seçimi dersleri bulunmaktadır (Le Notre Ecole Des Arts Culinaries, 2021).

2.6.5.Amerikan Mutfak Enstitüsü pastacılık ve ekmekçilik sanatları (Amerika Birleşik Devletleri)

Amerika Birleşik Devletleri'nin New York, Kaliforniya ve Texas eyaletlerinde bulunan Amerikan Mutfak Enstitüsünün Fırıncılık ve Pastacılık Sanatları Bölümünün (Baking and Pastry Arts) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bu programdan mezun olan öğrenciler fırınlarda, bistrolarda, otellerde, özel kulüplerde, tatil köylerinde ve restoranlarda çalışabilirler. Mezuniyet koşulu olarak toplam 69 kredinin tamamlanması gerekmektedir. 69 kredi içerisinde zorunlu olarak 6 kredi işletme dersleri, 7.5 kredi sanat alanı dersleri bulunurken kalan 55.5 kredi pastacılık ve fırıncılık temalı dersleri içermektedir (The Culinary Institute of America, 2021). Amerikan Mutfak Enstitüsünün Fırıncılık ve Pastacılık Sanatları Bölümünün dersleri arasında Besin Güvenliği, Servis Güvenliği, Pişirme ve Pastacılık Teknikleri, Pişirme Malzemeleri ve Ekipman Teknolojisi, Kafe Tuzlu Gıda Üretimi, Temel ve Klasik Pastalar, Fırın Ekmekleri ve Ruloları, Staj Hazırlık Semineri I, Staj Hazırlık Semineri

II, İş Başında Eğitim (Pişirme ve Pastacılık), Şekerleme Sanatı ve Özel Gün Pastaları, Çikolata ve Şekerleme Teknolojisi ve Teknikleri, Modern Pastalar ve Tatlılar, Özel Ekmekler, Gelişmiş Pişirme İlkeleri, Kafe İşlemleri, İçecekler ve Müşteri Hizmetleri, Restoran ve Üretim Tatlıları, Restoran İşlemleri: Pişirme ve Pastacılık, Bireysel ve Üretim Pastalar, Servis ve İçecek Yönetimi dersleri bulunmaktadır (The Culinary Institute of America, 2021).

2.6.6. Le Cordon Bleu pastacılık diploması

Le Cordon Bleu aslen Fransa'nın Paris şehrinde 1895 yılında kurulmuş olmasına rağmen şu anda birçok ülkede eğitim kampüsüne sahip bir eğitim kurumudur. Bu kampüsler Avrupa'da Fransa, İngiltere, İspanya, Hollanda ve Türkiye, Amerika kıtasında Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Meksika, Brezilya, Peru, Afrika'da Lübnan, Asya'da Hindistan, Tayland, Malezya, Filipinler, Tayvan, Çin, Güney Kore, Avustralya kıtasında ise Avustralya ve Yeni Zelanda'da bulunmaktadır (Le Cordon Bleu, 2021a).

Le Cordon Bleu'nun temellerinin atıldığı Paris kampüsünde bulunan Pastacılık Diploma Programının (Patisserie Diploma) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bu bölüm, geleneksel Fransız hamur işlerinin temel tekniklerinin aşamalı olarak öğrenilmesine odaklanır ve üç sertifikadan oluşur: Temel, Orta ve Üstün. Öğrenciler, şeker ve çikolata kreasyonlarıyla kendilerini mükemmelleştirerek en karmaşık ve modern tatlılarda ustalaşmayı öğrenirler.

Programın tamamlanmasının ardından mezunların şunları yapması beklenmektedir:

- Geleneksel Fransız hamur işinin tüm temel tekniklerini öğrenir.
- Profesyonel çalışma ve organizasyonel yöntemler edinir.
- Klasik ve çağdaş hamur işlerinin hazırlıklarında ustalaşır.
- Çağdaş tatlıların karmaşıklığını keşfeder.
- Şeker ve çikolata ile çalışmak için profesyonel teknikler edinir.
- Profesyonel mutfaklar için sağlık, güvenlik ve hijyen yönetmeliklerini uygulayabilir.

Bu programdan mezun olan öğrenciler profesyonel bir mutfakta (restoran veya otel) kariyer yapabilirler, Fransız pasta tekniklerinde ustalaşırlar, hamur işini mümkün olan en iyi şekilde öğrenirler ayrıca bir restoranın veya yemek şirketinin pasta şefi, butik pastane şefi, pastane şefi, çikolata üreticisi, şekerlemeci, öğretmen, yemek eleştirmeni veya gazeteci, yemek yazarı, stilist, yemek fotoğrafçısı ve daha fazlası olabilirler (Le Cordon Bleu, 2021b).

2.7. Uluslararası Lisans Pastacılık ve Ekmekçilik Programları

Türkiye’de olduğu gibi dünyada da gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları yaygınken, dünyadaki diğer ülkelerin üniversite programlarında sadece Fransa’da Amerika Birleşik Devletleri’nde pastacılık ve ekmekçilik üzerine lisans programına rastlanmıştır.

2.7.1. Ecole Ducasse mutfak okulu Fransız pastacılığı bölümü

Üç Michelin yıldızlı Fransız şef Alain Ducasse tarafından kurulan Ecole Ducasse’da 3 yıllık “Fransız Pastacılığı” Bölümü bulunmaktadır. Fransızca ve İngilizce olarak seçmeli eğitim dili sunan bölümde toplam 6 dönem eğitim görülmektedir. Birinci, üçüncü ve beşimde dönemlerde Fransız pastacılığının temelleri, pastacılığın uluslararası ve özellikle Fransız literatüründeki teorisi ve yönetim bazlı işletme dersleri verilirken, ikinci, dördüncü ve altıncı dönemlerde ise ayrı ayrı 24’er haftalık üç adet staj bulunmaktadır (Ecole Ducasse, 2022).

2.7.2. Johnson & Wales Üniversitesi fırıncılık ve pastacılık sanatları bölümü

Amerika Birleşik Devletleri’nin Rhode Island eyaletinde bulunan Johnson & Wales Üniversitesi’nin Fırıncılık ve Pastacılık Sanatları Bölümünün (Baking & Pastry Arts-B.S.) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bu bölüm pişirme ve pastacılık sanatlarında kullanılan ilkeler ve bilimle tamamlanan gelişmiş zanaat temelli tekniklere odaklanmıştır. Program, öğrencileri endüstrinin birçok yerinde liderlik rollerine hazırlayan profesyonel çalışmaları bütünleştirir. Gelişmiş teknik laboratuvarlarında öğrenciler, gıda güvenliğini korurken, artizan ekmekler, şekerlemeler, hamur işleri, kaplamalı tatlılar, düğün pastaları ve çikolata teknikleri gibi disiplinlerde ustalaşarak tutkularını ve vizyonlarını geliştirmeye yönlendirilirler.

Öğrenci yeterlilikleri aşağıdaki program çıktıları ile ifade edilmiştir.

- Dengeli, lezzetli ve teknik açıdan sağlam ürünler yaratmak için formülleri değiştirir ve geliştirir.
- Profesyonel düzeyde klasik ve çağdaş teknikler kullanarak fırın ve pasta ürünleri üretilir, sunar.
- Gıda hizmeti operasyonunun akışı boyunca FDA tarafından önerilen gıda güvenliği ve sanitasyon ilkelerini uygular.

- Yemek servisi yönetimi işlemleriyle ilgili mali belgeleri hazırlar, kullanır ve yorumlar.
- Yemek hizmeti endüstrisinde profesyonel olarak faaliyet göstermek için gerekli liderlik özelliklerini gösterir.

2.7.3. Institut culinaire de France pastacılık ve girişimcilik programı

Institut Culinaire de France'ın Pastacılık ve Girişimcilik programı, pastacılık alanlarında hırslı girişimciler yetiştirmek için tasarlanırken, yönetim, organizasyon, pazarlama, yaratıcılık, iletişim ve kişilerarası beceriler alanlarında birçok tanınmış okulu bünyesinde bulunduran Galileo Global Eğitim Grubu ile birlikte çalışarak öğrencilerine aynı zamanda çift diploma program sunmaktadır. %100 İngilizce ve %100 Fransızca olarak iki farklı seçenek sunan program ilk 2 yıl ana müfredat ve 3. yıl pastacılık alanında uzmanlaşma içermektedir. "Pastacılık ve girişimcilik programı", şekerleme sanatlarının tüm alanlarında özerk girişimciler yetiştirmek için sadece üretimde ustalaşmayı değil, aynı zamanda pazarlama, ekonomi ve işletme yönetimi eğitimini de içerir. Program ayrıca öğrencilere beslenme ve diyetin temelleri, organik ürünler, enerji yönetimi, atık yönetimi, kısa tedarik zincirleri, adil ticaret gibi dersleride sunar. Her sene 5 hafta mecburi staj olan programda toplamda 15 hafta staj eğitimi vardır (Study Portals, 2022).

2.7.4. Paul Bocuse Enstitüsü uluslararası pastacılık yönetimi (Fransa)

Fransa'nın Ecully şehrinde bulunan Paul Bocuse Enstitüsünün 3 yıllık Uluslararası Pastacılık Yönetimi Bölümünün (Bachelor in International Pastry Management) program kataloğunda yer alan bilgilere göre bölümün öğrenim yaklaşımı tereddütsüz deneyimsel ve etkileşime dayanmaktadır ve öğrencilere endüstrinin hem stratejik hem de operasyonel perspektifini sunmaktadır. Eğitim programının yüzde 50'si uygulamalı pastacılık atölyesinde (pastane, fırıncılık, çikolata yapımı) ve uygulama restoranlarında uygulamalı profesyonel eğitimi içermektedir. Pastacılık programı sektörel ihtiyaçları karşılama amaçlı kursunuz, düzenli yaratıcı projeleri içerecek şekilde tasarlanmıştır. Dijital öğrenme sistemi sayesinde eğitmenler uygulamalı derslerden önce öğrencilerle eğitim araçlarını paylaşabilmektedirler.

Programın ilerleyen yıllarında, öğrencilerin kariyerlerini hızla ilerletmesi için onları çeviklikle donatacak sosyal beceriler geliştirilmesi sağlanarak, yönetim becerilerini kavraması sağlanacaktır. Paul Bocuse Enstitüsünde, işverenlerin beklediği liderlik, iletişim ve çok

disiplinli becerilerin yanı sıra bir ekip ruhu da öğretilmektedir. Bu programdan mezun olan öğrenciler restoran pasta şefi, pastane sahibi, butik pasta şefi, pasta danışmanı, çikolata-şekerleme şefi, girişimci, eğitimci, catering pasta şefi ve ürün geliştirme yöneticisi olarak çalışabilmektedirler (Paul Bocuse Institute, 2021).

Programın dersleri arasında Maliyet Kontrolü, Elektronik Pazarlama, Lüks Otelcilik Yönetimi, Yaşam Tarzı Ağırlama Yönetimi, Küresel Sağlık Yönetimi, Uluslararası Şarap ve İçecek Yönetimi, Restoran ve Konaklama Yönetimi, Girişimcilik, Stratejik Toplantılar ve Etkinlik Yönetimi, Kurumsal Yemek Hizmeti Yönetimi dersleri bulunmaktadır (Paul Bocuse Institute, 2021).

Sektörün çalışan ve yönetici ihtiyaçları ile doğrudan uyumlu bir müfredat sayesinde gelişmiş uygulama derslerine ek olarak, öğrenciler insan kaynakları ve finansal yönetim alanlarında profesyonel çalışma kurslarına katılırlar. Genel eğitim kursları sayesinde öğrenciler pastacılık ve ekmekçilik sektörünün beklentileriyle uyumlu eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim stratejileriyle uğraşırken mesleki yeterliliklerine derinlik ve genişlik katar (Johnson & Wales University, 2021).

2.8 Türkiye ve KKTC’de Bulunan Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programları

Günümüzde Türkiye’de ve KKTC’de 94 üniversitede ÖSYM sınavı ile girilebilen 113 farklı gastronomi ve mutfak sanatları programı bulunmaktadır. Programlar eğitim dili bakımından incelendiğinde; 97 bölüm Türkçe dilinde eğitim verirken, 16 bölüm İngilizce dilinde eğitim vermektedir. Üniversitenin türü bağlamında; toplamda 51 devlet üniversitesinde ve 43 vakıf üniversitesinde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları programlarının 44’ü Turizm Fakültesi altında, 35’i Yüksekokullar altında, 29’u Güzel Sanatlar Fakültesi altında ve 5’i Uygulamalı Bilimler Fakültesi altında bulunmaktadır. Bu kapsamda en fazla gastronomi ve mutfak sanatları programının bulunduğu şehir 24 program ile İstanbul olup, ardından 5 program ile Antalya ve 4 program ile İzmir gelmektedir. KKTC’de ise 8 adet gastronomi ve mutfak sanatları programı bulunmaktadır (ÜGKOK Yöneticileri İle Yüz Yüze Görüşme, 1 Mart 2022).

2.8.1. Akdeniz Üniversitesi pastacılık ve ekmekçilik programı

Antalya ilindeki Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programının program kataloğuna göre bu eğitim programının amacı yiyecek içecek ve konaklama işletmeleri için gereken nitelikli pastacı, pasta şefi, ekmekçi, baklavacı ihtiyacını karşılamak, uluslararası üniversitelerin eğitim seviyesine sahip, hem mesleki anlamda profesyonel beceriye hem de yabancı dil becerisine sahip bireyler yetiştirmek, pastacılık ve ekmekçilik meslek liselerinden mezun olmuş öğrencilerin devam edebilecekleri bir zemin hazırlamak, pastacılık ve fırın temalı işletmelerde kaliteli ve çağdaş ürünlerin hazırlanıp, sunulması için öğrencilere yol göstermektir.

Akdeniz Üniversitesi Pastacılık ve Ekmekçilik Bölümünde 2 yıl içinde öğrencilerin alması gereken zorunlu dersler Bilgi ve İletişim Teknolojisi, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1, Türk Dili 1, Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş, Hamur Teknikleri, Pastacılık Teknikleri 1, Beslenme İlkeleri, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2, Türk Dili 2, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Pastacılık Teknikleri 2, Yöresel Ekmek Yapımı, Menü Planlama ve Tasarımı, Yöresel Tatlılar, İleri Pastacılık Teknikleri, Çikolata Sanatı 1, Uluslararası Ekmek Yapımı Çikolata Sanatı 2, Pastacılıkta Dekorasyon, Artizan Ekmek Yapım Teknikleri, Yaratıcı Pasta ve Tatlı Uygulamaları, Almaca, İngilizce ve Bitirme Projesinden oluşmaktadır. Bölümün seçmeli dersleri ise Akademik Türkçe, Mesleki Matematik, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Genel Turizm, Spor Kültürü 1, Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri, Tatlı Yapım Teknikleri, Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Moleküler Gastronomi, Spor Kültürü 2, Tatlı ve İçecek Uyumu, Kahvaltılık Hamur İşleri, Mesleki İngilizce I, Mesleki Almanca I, Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri, Gastronomi ve Medya, Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü, Mesleki İngilizce II, Mesleki Almanca II, Girişimcilik, Pastane Büfesi, Kalite Yönetim Sistemleri ve Gönüllülük Çalışmaları şeklindedir. Ayrıca bölümde mezuniyet şartı olarak 30 kredilik bir İş Başında Eğitim dersinin tamamlanması gerekmektedir.

Bu bölümü başarıyla tamamlayan öğrenciler kamu ve özel işletmelerde görev alabilirler. Ayrıca mezunlar; büyük şehirler ağırlıklı olmak üzere turizm bölgelerinde ekmek ve pasta üretimi yapan yiyecek-içecek işletmelerinde, restoranlarda, kafelerde, pastanelerde, fırınlarda, catering işletmelerinde, turistik gemilerde, havayolu işletmeleri vb. yiyecek-içecek hizmeti

sunan alanlarda ve özellikle pastane bölümü bulunan otellerde; pastane şefi, pasta şefi, pastacı, pastacı yardımcısı, baklavacı, börekçi, tatlıcı, pizza-pide-lahmacun ustası, ekmekçi, simit-poğaç ustası ve çikolatacı olarak çalışma imkânı bulabileceklerdir (Akdeniz Üniversitesi Göynük MYO, 2021).

2.8.2. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi pastacılık ve ekmekçilik bölümü

Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programının program kataloğuna göre programın temel amacı yerel ve evrensel anlamda işletmelerin (pastaneler, fırınlar, kafeler vb.), gıda, konaklama ve turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu pastacılık ve ekmekçilik alanında gerekli olan tüm teorik ve pratik bilgiye hâkim ve mesleki deneyime sahip, yabancı dil bilen, karar alabilme ve uygulayabilme yeteneğine sahip, gastronomi ve kültür alanında kendi alanını ilgilendiren en günce gelişmeleri yakından izleyen, hem insan ilişkilerinde hem de takım ruhunda becerikli, geniş vizyonlu, yaratıcı fikirlere sahip olan ve kalifiye bir öğrenciyi sektörel hayata hazırlamaktır.

Bu bölümü başarıyla tamamlayan öğrenciler konaklama ve turizm işletmelerinin pastane veya ekmek bölümünde çalışabileceği gibi, butik pastane, kafe, fırın gibi unlu mamullerin hazırlanıp, üretilip satıldığı işletmelerin de yönetim sorumluluğunu alabilecek bir konuma gelebileceklerdir. Ayrıca birçok farklı işletmede, yemek hizmeti veren işletmelerin tatlı bölümlerinde, kamu kurum ve kuruluşlarına ait mutfakların pastane bölümlerinde vb. yerlerde de pasta şeflerine ihtiyaç duyulmaktadır.

Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programında seksen öğrencinin aynı anda uygulama yapabileceği iki adet uygulama mutfağı bulunmaktadır. Ayrıca üniversiteye ait bir uygulama oteli de bulunmaktadır. Ayrıca bölümde mezuniyet şartı olarak staj dersinin tamamlanması gerekmektedir (Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO, 2021).

2.8.3. Doğu Akdeniz Üniversitesi pastacılık ve ekmekçilik bölümü

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Gazimağusa şehrinde bulunan Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu Pastacılık ve Ekmekçilik Programının program kataloğuna göre Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı öğrencilere iki yıllık ön lisans öğrenimleri süresince, tüm dünyada yeni moda olan pastacılık sektörünün yanı sıra, klasikten çağdaş pastacılığa ve artizan ekmekçiliğe kadar farklı alanlarda kariyer fırsatı sağlayan eğitim sağlar. Program zengin bir ders içeriğiyle uluslararası standartlarda temel pastacılık ve ekmekçilik derslerinin yanı sıra seçmeli dersler sayesinde öğrencileri sektöre hazırlamaktadır.

Bu programın amacı, yiyecek-içecek sektörüne pasta şefi olmaya aday ulusal ve uluslararası pasta, tatlı ve türevi ürünlerin yer aldığı mutfaklara hâkim olan geleceğin pastane şeflerini yetiştirmektir. Günümüzde oldukça popüler olan pasta ve fırın alanında eksikliği hissedilen, becerikli, vasıflı, nitelikli ve eğitilmiş eleman sayısının artmasına katkı sağlamak da programın genel amaçları arasındadır. Bu hususta öğrencilerimizin bilgi üretimine katkı sağlayan ve üretmiş olduğu bu bilgiyi geliştirerek uygulayabilecek nitelik ve yetenekle donanımlı yönetim personeli adayları olarak yetişmesini sağlayacak şekilde analitik düşünce becerilerini ve iletişim becerilerini yükseltecek, yaratıcı ve araştırmacı olmalarını sağlayacak bir eğitim programı sunulmaktadır.

Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı eğitimini tamamlayan mezunlar, "Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikeri" unvanına sahip olurlar. Mezunlar, sektörün aradığı niteliklere sahip olacağı için turizm ve konaklama işletmeleri, restoranlar, kafeler, pastaneler, fırınlar ve unlu mamul işletmeleri gibi hizmet kurumları tarafından öncelikli olarak tercih edilecektir (Doğu Akdeniz Üniversitesi, 2021).

2.8.4. Türkiye ve KKTC’de bulunan pastacılık ve ekmekçilik ön lisans bölümlerine ait dersler

Tablo 2. 1 Türkiye ve KKTC’de Bulunan Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Bölümlerine ait Dersler Tablosu

DERSLER	Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programları Olan Üniversiteler		
	Akdeniz Üniversitesi	Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi	Doğu Akdeniz Üniversitesi
Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	X	X	X
Ekmek Yapımı ve Fırıncılık			X
Hamur Teknikleri	X	X	X
Pastacılık Teknikleri	X	X	X
Kafe ve Pastane Yönetimi			X
Mutfak Planlama ve Organizasyon		X	
Beslenme İlkeleri	X	X	X
Dondurma, Sorbe ve Buzlu İçecekler			X
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	X		
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	X	X	X
Yöresel Ekmek Yapımı	X	X	
Tatlı Yapım Teknikleri	X		
Gıda Katkı Maddeleri		X	
Moleküler Gastronomi	X		
Menü Planlama ve Satın Alma	X	X	X
Yöresel Tatlılar	X		
İleri Pastacılık Teknikleri	X	X	
Yemek Stilistiği		X	
Çikolata Sanatı	X		X
Uluslararası Ekmek Yapımı	X	X	X
Pastacılıkta Dekorasyon	X		X
Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	X		X
Yaratıcı Pasta ve Tatlı Uygulamaları	X		
İşyerinde Eğitim	X		
Staj		X	X

2.9. Türkiye’de Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik Kursları

2.9.1. MSA-Mutfak Sanatları Akademisi

İstanbul Maslak’ta 2004 yılında kurulan MSA, öğrencilerine sağladığı varyasyonlu eğitim sayesinde dünya genelinde en iyi aşçılık kursları arasında yer almaktadır. Türkiye’de Millî Eğitim Bakanlığı onaylı birçok mutfak kursu olmasına rağmen MSA, İngiliz City & Guilds, İskoç SQA ve Pearson Education Excel kurumlarından tam akreditasyon almış Türkiye’deki tek profesyonel eğitim kurumudur. MSA’nın kampüsünde hem profesyonel aşçılık hem de profesyonel pastacılık-ekmekçilik eğitim mutfakları, barmenlik ve miksoloji dersleri için uygulama barı ve şarap mahzeni, workshoplar için düzenlenmiş özel eğitim mutfakları, özel alanlara göre düzenlenmiş uzmanlık mutfakları, kahve ve barista eğitimi için sınıf, seminer ve konferans odaları, Türkiye’nin ilk ve tek mutfak oditoryumu, tamamen mutfak kültürü üzerine bir kütüphane, yiyecek - içecek tarihi konusunda oldukça geniş bir koleksiyona sahip müze ve MSA ürünlerin satıldığı MSA Dükkan adlı satış alanı bulunmaktadır.

18-40 yaş aralığında katılımcı kabul eden MSA Profesyonel Pastacılık Kursu 12 aydan oluşmaktadır. MSA’nın internet sitesinde yer alan bilgiye göre bu kursa temel mutfak veya pastacılık eğitiminin yanı sıra; ileri seviye dekor ve şeker hamuru, çeşitli petifürlerin üretimi, pate şü hamuru işleme, güncel akımlarda pasta yapımı özel amaçlı ürünlerin uygulaması, artisan çikolata yapımı ve ekşi maya ekmek çeşitleri üzerinde ileri seviye teknik donanıma sahip olmak isteyenler, gıda güvenliği alanında yönetici pozisyonunda çalışmak isteyenler, bir konsept dahilinde banketlerin ve büfelerin hazırlık ve sunum sürecine hakim olmak isteyenler, MSA eğitmenleri gözetiminde MSA’nın Maslak kampüsünde veya Emirgan’da bulunan MSA Dükkanların pastane operasyonunda çalışarak üretim süreçlerine dahil olmak isteyenler, MSA Catering operasyonlarında mutfak ve saha deneyimi sahibi olmak isteyenler katılmaktadır. MSA’da eğitim toplam 512 saatten oluşmakta ve bunun 40 saati teorik iken geriye kalan 472 saati pratik eğitimden oluşmaktadır. Eğitim kapsamında MSA dükkânda 192 saatlik uygulama eğitiminin yanı sıra eğitim sonra MSA’nın belirlediği işletmelerde 4 ay zorunlu staj öğrenimi bulunmaktadır.

Teorik eğitimler arasında tabak sunumu, mutfak malzemeleri, menü planlaması, satın alma, iş ve gıda güvenliği, maliyet hesaplama ve beslenme ilkeleri bulunurken uygulamalı

dersler yumurtalar, tatlı ve tuzlu kurabiyeler, kekler, geleneksel Türk tatlıları, klasik pastalar, modern pastalar, hamurlar, merengler, tartlar, temel ekmekler, mayalı hamurlar, yumurta bazlı kremler, çikolata, bıçak teknikleri, dekorasyon ve soslardan oluşmaktadır. MSA pastacılık kursunu başarıyla tamamlayan öğrenciler MSA onaylı diplomaya, Millî Eğitim Bakanlığı onaylı sertifikaya, HACCP sertifikasına, üçüncü seviye diplomaya, hijyen ve iş güvenliği sertifikalarına sahip olurlar (Mutfak Sanatları Akademisi, 2021).

2.9.2. Chef Academy

Ankara Çankaya’da 2011 yılında kurulan Chef Akademi’nin bünyesindeki profesyonel pastacılık ve cafe işletmeciliği eğitimi 10 aydan oluşmaktadır. Bu eğitime ileride kendi pastacılık temalı işletmesine sahip olmak isteyenler katılabilir. Teorik eğitimler işletmecilik, fizibilite çalışmaları, marka tasarımı, konseptte bağlı menü yazımı, konsept oluşumu, iş yeri açmak için idari işlemler, satın alma, depolama, maliyet, personel alımı, müşteri ilişkileri ve pazarlama dersleri olarak yürütülmektedir. Uygulamalı eğitimler ise kekler, kurabiyeler, mayalı hamurlar, tartlar, pate şu hamurları, ekmekler, börekler, pasta, çikolata, cheesecake ve baristalıktan oluşmaktadır.

Eğitimi başarı ile tamamlayan öğrenciler Chef Akademi onaylı profesyonel pastacılık ve cafe işletmeciliği diplomasına, Millî Eğitim Bakanlığı onaylı temel pastacılık ve ekmekçilik kurs bitirme belgesine, City & Guilds onaylı pastry & Baking sertifikasına ve temel barista eğitim sertifikasına sahip olurlar (Chef Academy, 2021).

2.9.3. USLA- Uluslararası servis ve lezzet akademisi

İstanbul Mecidiyeköy’de 2300 m² lik ve sekiz kattan oluşan bir eğitim binasına sahip olan USLA’nın profesyonel pastacılık ve ekmekçilik eğitimi 12 aydan oluşmaktadır. Bu eğitime ileride pastacılık ve ekmekçilik alanında profesyonel bir kariyer isteyenler ve aşçı yardımcısı pozisyonu için gerekli olan yeterliliğe sahip olmak isteyenler katılmaktadır. Teorik eğitimler arasında tabak sunumu, menü planlaması, satın alma, mutfak ekipmanları, bar ekipmanları, iş ve gıda güvenliği, maliyet hesaplama bulunurken uygulamalı dersler meyveli tatlılar, tatlı ve tuzlu kurabiyeler, kekler, geleneksel Türk tatlıları, klasik pastalar, modern pastalar, hamurlar, merengler, tartlar, temel ekmekler, mayalı hamurlar, yumurta bazlı kremler, çikolata, bıçak teknikleri, dekorlama, dünya mutfakları ve donmuş tatlılardan

oluşmaktadır. Ayrıca bar uygulaması, restoran uygulaması servisleri bulunan USLA’da mezuniyet şartı olarak yurt içinde bir sektör stajı yapmak zorunludur.

USLA pastacılık ve ekmekçilik kursunu başarıyla tamamlayan öğrenciler USLA onaylı diplomaya, Millî Eğitim Bakanlığı onaylı temel pastacılık ve ekmekçilik kurs bitirme, bar ve servis kurs bitirme ve dünya mutfakları kurs bitirme belgelerine, fermente içecek bilgi ve tadım sertifikasına ve iş güvenliği eğitim sertifikalarına sahip olurlar (Usla Akademi, 2021).

2.9.4. TCA-Turkish Culinary Academy

Ankara Çankaya’da kurulan TCA profesyonel anlamda branşlaşarak eğitim vermeyi hedeflemiştir. Bünyesinde aşçılık ve pastacılık kurslarının yanı sıra baklavacılık, çikolata, butik pastacılık, ekmekçilik, Türk mutfağı, dünya mutfağı, pidecilik, pizzacılık, dönercilik, barmenlik, baristalık ve servis personeli kursları bulunmaktadır. TCA’nın profesyonel pastacılık ve ekmekçilik kursu 20 hafta uygulama ve 12 hafta sektör stajı olmak üzere toplam 8 aydır. Eğitimde yer alan dersler Türk, Fransız, İtalyan ve diğer dünya mutfaklarından pasta, turta, milföy hamuru, çörek, çikolata, vanilya, kurabiye, beze, pizza, tart, turta, poğaç, gevrek, kek, çikolata, şeker hamuru süslemeleri, pasta tasarımı, Türk, Fransız, İtalyan, Danimarka, Hint ve diğer Dünya mutfaklarından ekmek çeşitleriyle kepekli, cevizli, zeytinli, domatesli ekmek çeşitlerinden oluşmaktadır.

TCA pastacılık ve ekmekçilik kursunu ve verilen İngilizce eğitim sınavını başarıyla tamamlayan öğrenciler TCA onaylı diplomaya, Millî Eğitim Bakanlığı onaylı temel pastacılık ve ekmekçilik sertifikasına ve mesleki İngilizce belgesine sahip olurlar (Turkish Culinary Academy, 2021).

2.9.5. İMSE-İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü

İzmir Balçova’da bulunan İMSE ‘nin profesyonel pastacılık ve ekmekçilik kursu stajlı ve stajsız olmak üzere 2 versiyondan oluşmaktadır. Eğitim programına pastacılık ve ekmekçilik alanında yeterlilik kazanmak isteyenler katılmaktadır. Toplamda sekiz ay süren eğitimin ilk dört ayı mutfakta uygulamalı olarak gerçekleşirken diğer dört ay ise staj programından oluşmaktadır. Teorik eğitimler arasında gıda güvenliği, iş güvenliği, ekipmanlar, beslenme, satın alma ve yemek tarihi dersleri varken uygulamalı dersler kurabiyeler, tartlar, paylar, ekmekler, hamurlar, pandispanyalar, merengler, kekler, dekor

hamurları, cheesecakeler, tabak tatlıları, geleneksel pastalar, modern pastalar, sütlü tatlılar, şerbetli tatlılar ve çikolatalardan oluşmaktadır.

İMSE pastacılık ve ekmekçilik kursunu başarıyla tamamlayan öğrenciler İMSE onaylı diplomaya, Millî Eğitim Bakanlığı onaylı temel pastacılık ve ekmekçilik kurs bitirme belgesine sahip olurlar (İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü [İMSE], 2021).

2.9.6. Eyüp Kemal Sevinç Mutfak Akademisi

İstanbul Kadıköy’de bulunan EKS Mutfak Akademisinin profesyonel pastacılık ve ekmekçilik programı 4 ayı uygulamalı ve 4 ayı stajdan oluşan toplamda 8 ay süren bir programdır. 18 yaşından küçüklerin kabul edilmediği eğitim programında staj zorunlu değildir. Teorik dersler mutfakta hijyen, gıda güvenliği, beslenme, depolama, maliyet, menü planlama, ekipman tanımı, tabak dizaynı ve iş güvenliğinden oluşmaktadır. 3. Haftadan itibaren başlayan pratik dersler dekor hamurları tekniği, soslar, kremler, pate şu hamuru, kişler, tartlar, kekler, kurabiyeler, pasta yapımı, pasta kaplama, ekmek yapımı, poğaç, simit, açma, milföy, pizza, çikolata, dondurma ve şerbetli tatlılardan oluşmaktadır.

EKS Mutfak Akademisi pastacılık ve ekmekçilik kursunu başarıyla tamamlayan öğrenciler EKS Mutfak Akademisi onaylı diplomaya, Millî Eğitim Bakanlığı onaylı temel pastacılık ve ekmekçilik kurs bitirme belgesine sahip olurlar (Eyüp Kemal Sevinç Mutfak Akademisi [EKS], 2021).

2.10. Eğitim Programı Geliştirme Süreci

Hem dünyada hem de ülkemizde baş döndüren bir hızla gelişen gastronominin alt profesyonel alanlarından biri olan Pastacılık ve ekmekçilik sürekli yenilikler katılarak ilerleyen bir dal olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu alanda formal eğitim verilmesi sistematik bir düzenin oturmasının ve alanda kalifiye eleman yetişmesinin önünü açacaktır. Eğitim planlı ve amaçlı olarak yapılan, kişinin davranışlarında birtakım değişiklikler olmasını hedefleyen bir süreçtir. Öğretim ise hedeflenen davranış değişikliğinin planlı ve programlı bir şekilde yapılmasıdır. Eğitimin temel unsurları program, öğrenen ve öğretendir. Öğretenler öğrenenlere belirlenen istedik davranışları eğitim programları yoluyla kazandırır. Okulda ve okul dışında planlanmış etkinlikler yoluyla öğrenene sağlanan yaşantı düzeneğine eğitim programı denir. Bir eğitim programında dört temel öge bulunur. Bunlar; amaç, içerik, öğrenme-öğretme

süreci ve değerlendirmedir. Program geliştirme bu öğeler arasındaki dinamik ilişkiler bütünüdür (Demirel, 2011).

2.11. Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Eğitim Öğretim Yöntemine İlişkin Uygulama İhtiyaçları

Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları lisans programı için ihtiyaç duyulan uygulama alanı ve ekipman listesi Tablo 2.3, Tablo 2.4 ve Tablo 2.5’de listelenmiştir. İhtiyaç duyulan ekipmanlar farazi 40 öğrenci kontenjanlı bir bölüm için tasarlanmıştır. Her bir öğrencinin verimli çalışabilmek adına minimum 1,7 metrekare, maksimum 4 metrekare alana ihtiyaç duyacağı varsayılarak bir değerlendirme yapılmıştır. Bununla birlikte programın içerisinde eğitim verecek öğretim elemanı sayısının da tahmini olarak ortaya konulması sağlanmış olup, temel hamur, temel pastacılık, temel ekmekçilik, profesyonel pastacılık, profesyonel ekmekçilik, Türk tatlıları, Dünya tatlıları, Türk ekmekleri ve Dünya ekmekleri derslerini verebilecek farklı 7 öğretim görevlisi ve geriye kalan teorik dersler için farklı 2 öğretim üyesi olması durumunda programın ihtiyacı olan öğretim elemanını karşılayacağı değerlendirilmektedir. Sabitlenmiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu EK-7’de, Sabitlenmemiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu EK-8’de, Sarf Malzeme Listesi Tablosu EK-9’da ve Öğretim Elemanı İhtiyaç ve Branş Tablosu EK-10’da verilmektedir.

3. YÖNTEM

3.1 Araştırma Modeli

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Ayrıntılı bir şekilde ve konunun derinine inerek veri toplama işlemi, çalışmaya katılan katılımcıların bireysel olarak ortaya koymuş oldukları algılarını, deneyimlerini ve bakış açılarını doğrudan öğrenerek, mevcut durumlarını anlama ve açıklamak için nitel araştırma yaklaşımları kullanılmaktadır (Büyüköztürk, Kılıç-Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2014). Nitel araştırmalarda temel özellik, kişilerin gerçeği sosyal dünyalarıyla etkileşimleri içinde nasıl kurguladıkları ile alakalıdır. (Merriam, 2013). Şimşek ve Yıldırım (2011) çalışmalarında nitel araştırma gerçekleştirildiğinde gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığını, kişilerin algılarının ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül olacak bir şekilde ortaya konmasına istinaden nitel bir sürecin izlendiği araştırma olarak tanımlamaktadırlar. İşbu nitel araştırma yönteminde uygulanan görüşmeler, elde edilmesi planlanan verileri oluşturan kaynakların ulaşılabilirliğine ve araştırmada toplanmak istenen verilerin özelliklerine bağlı olarak; yapılandırılmış, yapılandırılmamış veya yarı-yapılandırılmış görüşme formu, etnografik görüşme ve odak görüşmesi olarak sınıflandırılmıştır (Büyüköztürk ve ark., 2014). Bu araştırmada konunun derinlemesine incelenmesi adına yarı-yapılandırılmış görüşme formu uygulanarak verilerin toplanması sağlanmıştır. Yarı-yapılandırılmış görüşme formunda katılımcılara yöneltilecek olan sorular araştırmacılar tarafından önceden hazırlanarak bir süreç izlense de araştırmacının seyrine göre yeni soruların ilave edilmesi ve düşünülmesi de önemli bir husustur. Buna bağlı olarak; araştırmacılar katılımcılar ile gerçekleştirdikleri görüşme esnasında esnek bir şekilde davranarak, önceden oluşturulmuş soruların yer aldığı görüşme formunun yeniden düzenlenip, tartışılmasına izin vermiştir (Karasar, 2009).

3.2 Evren ve Örneklem

Örneklemin belirlenmesinde amaçlı örneklemden yararlanılmıştır. Olasılık kuramına bağlı olarak geliştirilen nicel örneklem yaklaşımlarının yanı sıra amaçlı örnekleme, araştırmacının konusunun içerisinde yer alan kişi, olay ya da durum ile ilgili olarak ve belirli bir amaç doğrultusunda derinlemesine inceleme yapılarak bilgi toplamak ana hedef olarak kabul

edilmektedir (Maxwell, 1996). Gerçekleştirilen çalışma kapsamında pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı önerisinin ortaya konulması amacıyla, üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları programlarındaki öğrenciler, öğretim üyeleri ve sektörde çalışan sektör temsilcileri araştırmanın örneklemini oluşturmuş olup, yarı-yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak her gruptan kişilerle görüşülmüştür. Toplamda her grup içerisinde 15 kişi olmak üzere toplam 45 kişiden veri toplanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda sorular seçilirken öncelikle programdaki yer alacak yetkinlikler ve planlanacak olan derslerin belirlenmesi hedeflenmiştir. Ayrıca Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Bölümünü seçmeyi planlayan adaylar için önerilerde bulunmak amacıyla görüşme sonucundan pastacılık ve ekmekçilik şefinin sahip olacağı beceriler ile doğuştan kazanılan becerilerin neler olduğunu ortaya çıkartmak planlanmıştır.

3.3 Veri Toplama Aracı ve Veri Toplam Süreci

Bilimsel araştırmalarda sonuçların inandırıcılığı en önemli ölçütlerden biri olarak kabul edilmektedir. Geçerlik ve güvenilirlik de bu amaçla kullanılan iki önemli ölçüttür. Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlik kavramı nicel araştırmadan farklı şekilde ele alınmaktadır. Geçerlik ve güvenilirlik ifadeleri nicel araştırmalar için kullanılırken, nitel araştırmalarda iç geçerlik veya inanılabilirlik, güvenilirlik veya tutarlılık, dış geçerlik veya aktarılabilirlik ifadeleri kullanılmaktadır.

İç geçerlik veya inanılabilirlik, sonuçların inandırıcı olup olmadığını sorgulamaktadır ve bunun için 4 yöntem önerilmektedir. Bunlar; uzun süreli etkileşim, araştırmacı önyargılarını azaltma, katılımcı teyidi ve üçgenlemedir. Dış geçerlik veya aktarılabilirlik, sonuçların diğer kişilere veya durumlara aktarılıp aktarılamayacağını sorgulamaktadır ve bunun için 5 yöntem önerilmektedir. Bunlar; denetleme yolu, literatür, araştırma yöntemlerinin ayrıntılı tanıtımı, üçgenleme ve başka bir araştırmacının süreç ve sonuçları incelemesidir.

Güvenirlik veya tutarlık, çalışmanın benzer koşullarda benzer katılımcılarla tekrarlandığında sonuçlar benzer olup olmayacağını sorgulamaktadır ve bunun için 4 yöntem önerilmektedir. Bunlar; amaçlı örnekleme, dâhil etme/dışlama kriterleri, ortamın ayrıntılı tanıtımı ve katılımcıların ayrıntılı tanıtımıdır (Başkale, 2016: 23-27; Merriam, 2013: s. 199-228).

Bu araştırmanın deseninin oluşturulması, verilerin toplanması, analiz edilmesi ve bulguların yorumlanması aşamalarında yukarıda belirtilen yöntemler göz önünde bulundurulmuştur. Sonuçların geçerliğine ve güvenilirliğine ilişkin oluşabilecek sorunları önlemek amacıyla demografik bilgi formu ve yarı yapılandırılmış görüşme formları hazırlanmış ve değerlendirme yöntemleri aşağıda belirtilmiştir. Görüşmeler bittikten sonra hazırlanan müfredat katılımcılara test tekrar test tekniği ile sunulmuş ve görüşleri alınmıştır. (bkz. EK-14). Görüşlerin alınması ve akabinde test tekrar test tekniği ile görüşler aracılığıyla oluşturulan program önerisinin geçerliliği ve güvenilirliği hususu yönündeki sorunların ortadan kaldırılması ve aynı zamanda da önerinin sağlam bir alt yapıda oluşturulması amacı güdülmüştür.

Demografik Bilgi Formu: Formda katılımcıların yaş, cinsiyet, meslek ve iş deneyimlerine dair sorular yer almaktadır. (bkz. Tablo 4.1, Tablo 4.2 ve Tablo 4.3)

Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formları: Katılımcıların pasta ve ekmekçilik sanatları lisans programı önerisine katkı sağlayacak görüşleri elde etmek amacıyla ‘yarı yapılandırılmış görüşme formları’ hazırlanmıştır. Formlarda yer alan sorular öğretim üyeleri, öğrenciler ve sektör çalışanları için farklılık göstermektedir.

Genel olarak formlarda katılımcıların pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programına yönelik eksiklikleri ve gereklilikleri hakkında görüşlerini belirtmelerine yöneliktir. (bkz. EK-1, EK-2, EK-3)

Araştırma kapsamında verilerin toplanması adına geliştirilen yarı-yapılandırılmış görüşme formu ilk adımda araştırmacı tarafından oluşturulup sonrasında çalışmanın amacı ve nitel araştırmaya uygunluğu kapsamında uzman görüş alınması adına konu ile ilgisinin bulunduğu 4 uzmana gönderilmiş ve değerlendirilmesi yapılması istenmiştir. Özellikle soruların değerlendirilmesi aşamasında uzmanlar gastronomi ve mutfak sanatları alanı içerisinde yer alan pastacılık ve ekmekçilik sanatları konusunda deneyimi bulunan kişiler arasından seçilmiştir. Uzmanlara sunulan yarı-yapılandırılmış görüşme formunun uzmanlar tarafından değerlendirilmesi için yine araştırmacı tarafından “Görüşme Soruları Uzman Değerlendirme Formu” oluşturularak, hazırlanan yarı-yapılandırılmış görüşme formunda yer alan her soru için, ” uygun”, ” kısmen uygun” ve ” uygun değil” kategorilerinde cevaplar verilmesi istenmiştir. Uzmanlar tarafından yapılan değerlendirmeler ışığında ifade edilen öneriler dikkate alınarak Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formları üzerinde değişiklikler

yapılmıştır. İlk adımda her grup için oluşturulan formlarda 6 soru bulunurken, uzman değerlendirmeleri sonucuna bağlı olarak öğrenciler ve öğretim üyeleri için hazırlanan görüşme formunda 4, sektör temsilcileri için hazırlanan görüşme formunda ise 3 soru bulundurulmuş son haline getirilmiştir.

Uzmanlar tarafından ifade edilen bir diğer öneri doğrultusunda her bir soru grubu için pilot görüşme çalışması gerçekleştirilmiştir. Gerçekleştirilen pilot görüşme çalışmalarında katılımcıların soruları algılamalarına ve soruların anlaşılabilirliğine bakılmıştır. Son olarak pilot görüşme çalışmalarından çıkan çalışmalar doğrultusunda düzeltmeler yapılarak yarı-yapılandırılmış görüşme formları kullanılmıştır.

Araştırmanın güvenilirlik çalışması için araştırmacı ve ölçme ve değerlendirme alanında bir uzmanla görüşme dökümlerini ayrı ayrı inceleyerek belirlenen kodlar, kategoriler ve temalar doğrultusunda değerlendirme yapılmıştır. Çalışmanın güvenilirliği süreci için şu yollar izlenmiştir:

- Yapılan çözümlenmeler hata olasılığı ile tekrar tekrar gözden geçirilmiştir.
- Kodlama sürecinde kodların tanımlanmasında bir sapma olmadığından ve kodların anlamlarının değişmediğinden emin olunması için kontroller yapılmıştır.
- Kodlayıcıların düzenli aralıklarla bir araya gelip çalışmalar yapılması, bu sayede analizlerin paylaşımı ile kodlayıcılar arasındaki iletişim koordine edilmiştir.
- Farklı araştırmacılar tarafından geliştirilen kodların, bağımsız olarak türetilen sonuçların karşılaştırılması ile çapraz kontrolün yapılması ve kodlayıcılar arası uyumun sağlanabilmesi için tez danışmanı tarafından kod, kategori ve temalar yeniden değerlendirilmiştir.
- Bunlar üzerinde iki ve daha fazla kodlayıcının kabulü ile (Creswell, 2014) güvenilirliği değerlendirilen kodlara son hali verilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu yüz yüze uygulanmış olup, uygulama süreci yaklaşık 10-15 dakika sürmüştür. Görüşme sürecinde veriler video ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmelerin hepsi randevu alınarak, çevrim içi ortamda gerçekleşmiştir. Görüşmeler sırasında güvenilirlik için bütün adaylara sorular aynı sırada yönlendirilmiştir.

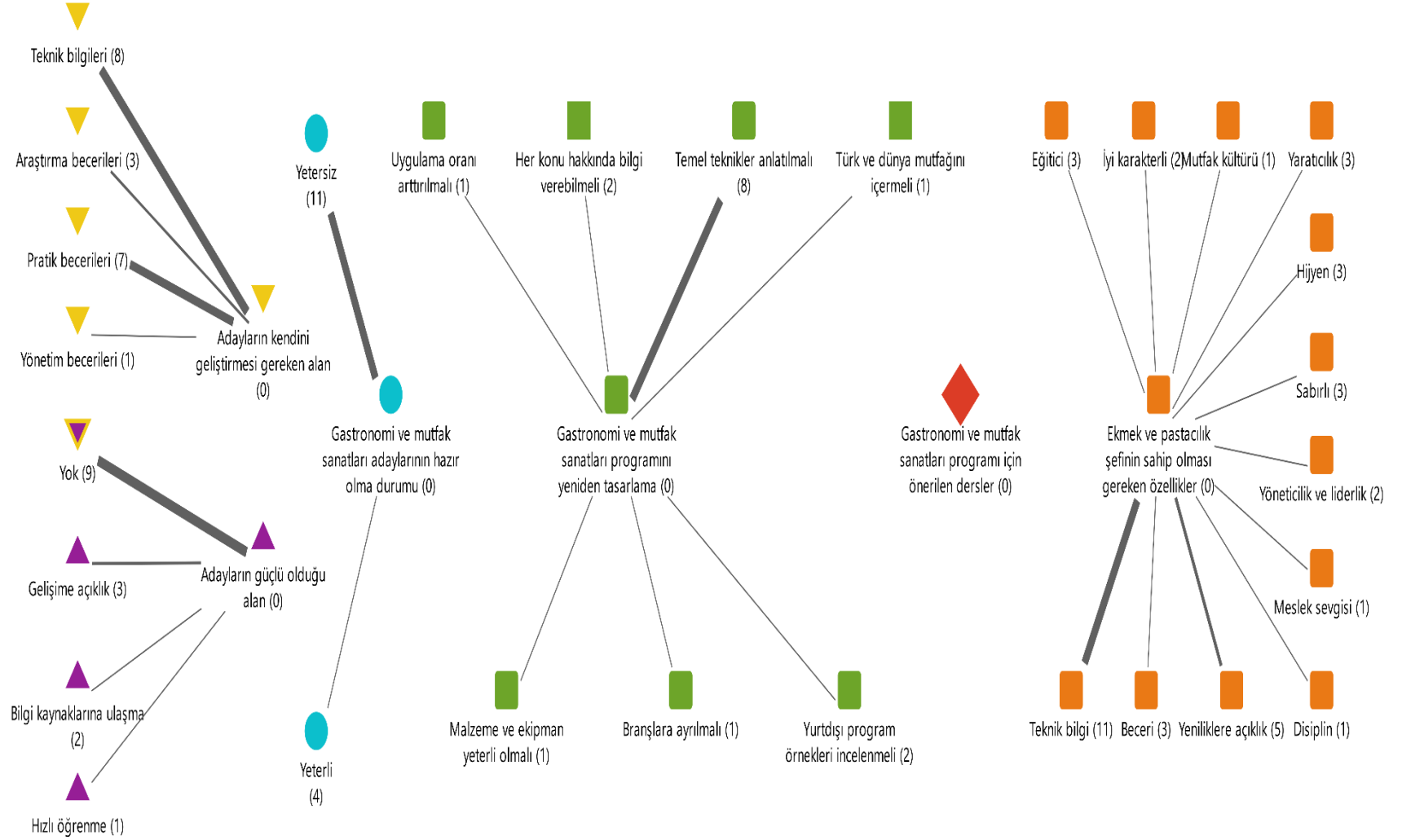
3.4. Verilerin Analizi

Görüşme formundan elde edilen veriler, betimsel analiz kullanılarak incelenmiştir. Betimsel analizde veriler, önceden hazırlanmış temalara göre düzenlenebileceği gibi, araştırma sırasında ortaya çıkan sorular ya da boyutlar da dikkate alınarak sunulabilmektedir. Betimsel analizde amaç, elde edilen bulguların okuyucuya düzenlenmiş ve yorumlanmış şekilde sunulmasıdır. Betimsel çözümlemede elde edilen veriler daha sonra belirlenen temalara göre özetlenir ve yorumlanır. Bu çözümlemede, görüşülen ya da gözlenen bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtmak amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verilir (Şimşek ve Yıldırım, 2011). Araştırmada elde edilen veriler, araştırmacı tarafından düzenlenmiş ve temalar ile ilişkilendirilerek yorumlanmıştır. Temaların belirlenmesinde nitel analiz yöntemlerinden kategori oluşturma yöntemi kullanılmıştır. Bunun yanında verilerin analiz edilebilmesi ve katılımcıların görüşlerinin etik kural çerçevesinde ele alınabilmesi için her bir katılımcıya kod verilmiştir. Yapılan bütün görüşmeler kod numaralarına göre değerlendirme sistemine kaydedilmiştir. Kayıt aşamasının ardından veriler ortak ya da benzer özellikler doğrultusunda kategoriler altında değerlendirilmiştir (Bogdan ve Biklen, 1982).

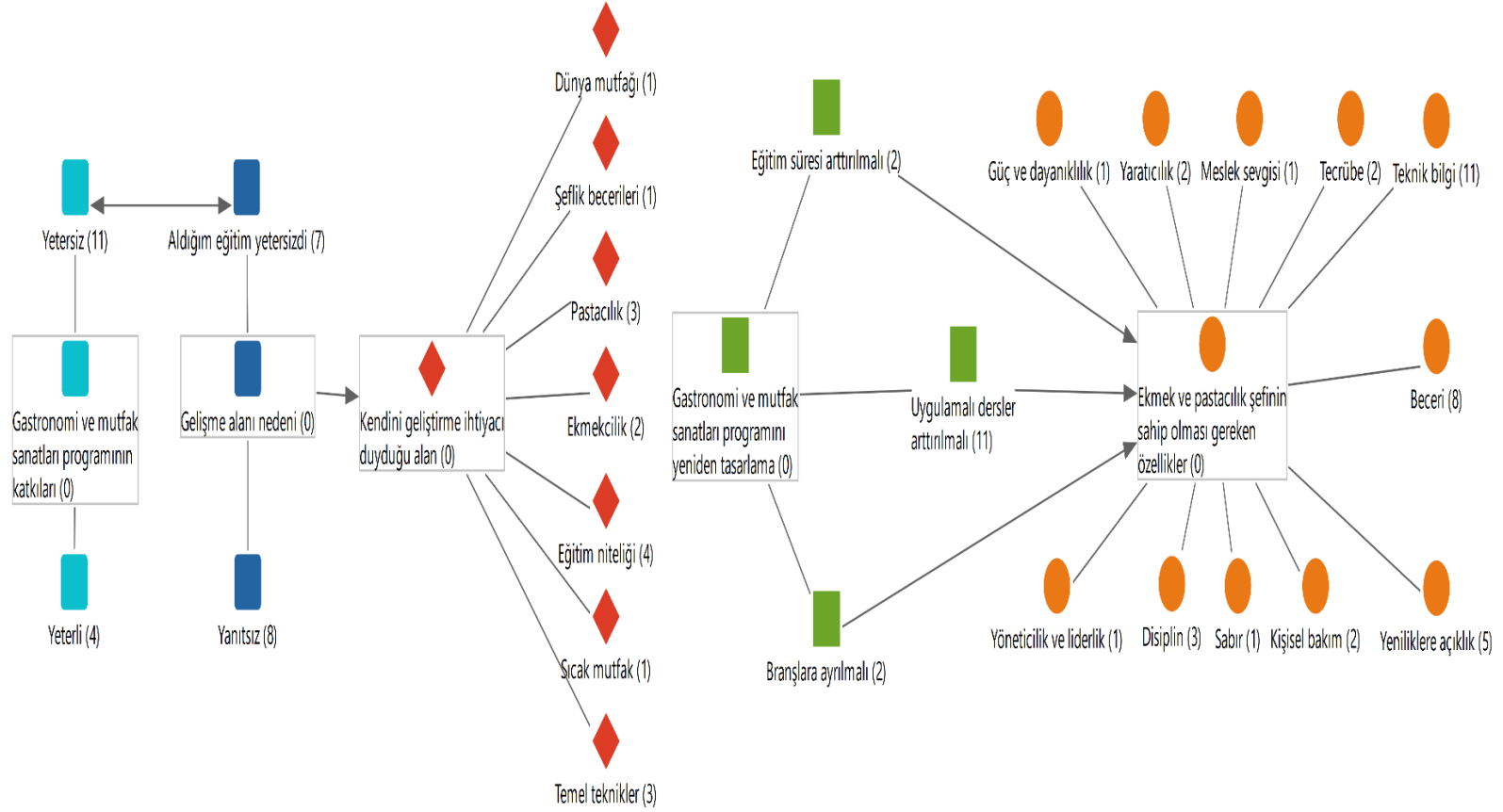
Katılımcıların kimliğinin gizli tutulması açısından, görüşme esnasında katılımcılar S1 (Sektör Çalışanı 1), S2 (Sektör Çalışanı 2), Ö1 (Öğrenci 1), Ö2 (Öğrenci 2), H1 (Öğretim Elemanı 1), H2 (Öğretim Elemanı 2) olarak kodlanmış, bazı katılımcı görüşleri bulgular ve tartışma bölümünde doğrudan alıntı yapılarak sunulmuştur. Çalışma verilerinin analiz edilmesi, kategorilerin yorumlanması, ortak temaların bulunmasında sırasında araştırmacının ve tez danışmanının görüşleri alınarak çalışmanın güvenilirliği sağlanmıştır. Veriler belirtilen iki kişi tarafından ayrı ayrı kodlanmış, kodlamalar arasındaki uyum yüzdeleri hesaplanmış ve uyum yüzdesi %96 bulunmuştur. Uyum yüzdesinin %70 ve üstü olması güvenirlüğün uygun olduğunu ifade etmektedir (Şencan, 2005).

Elde edilen verilerin betimsel ve içerik analizleri MaxQDA nitel analiz programı kullanılarak yapılmıştır. Analiz sonucu ortaya çıkan temalar MaxQDA programının 'tek kod modeli' ile aşağıda gösterilmiştir.

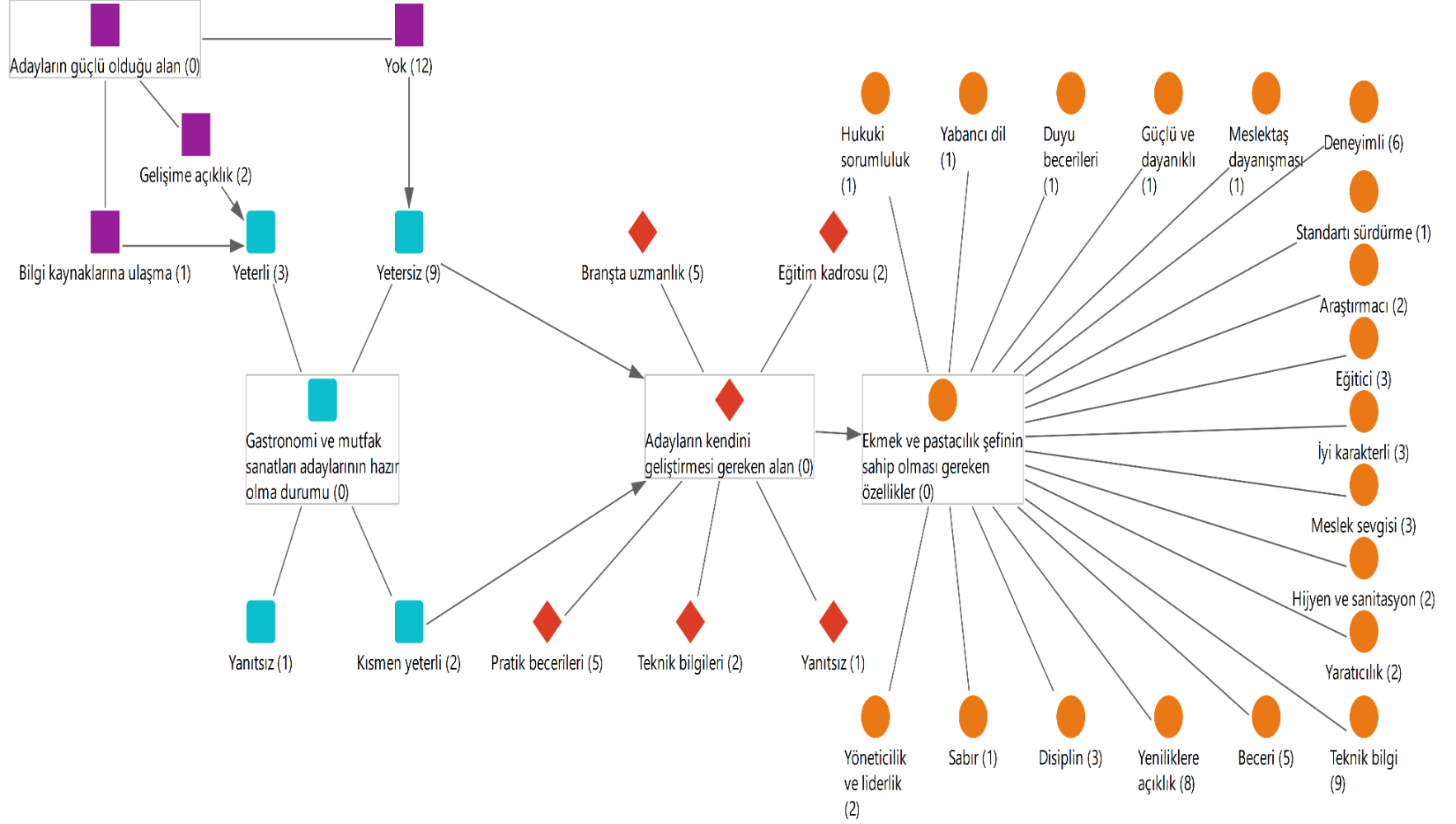
Şekil 3. 1 Akademik Personel MaxQDA Tek Kod Modeli



Şekil 3. 2 Öğrenci MaxQDA Tek Kod Modeli



Şekil 3. 3 Sektör Çalışanı MaxQDA Tek Kod Modeli



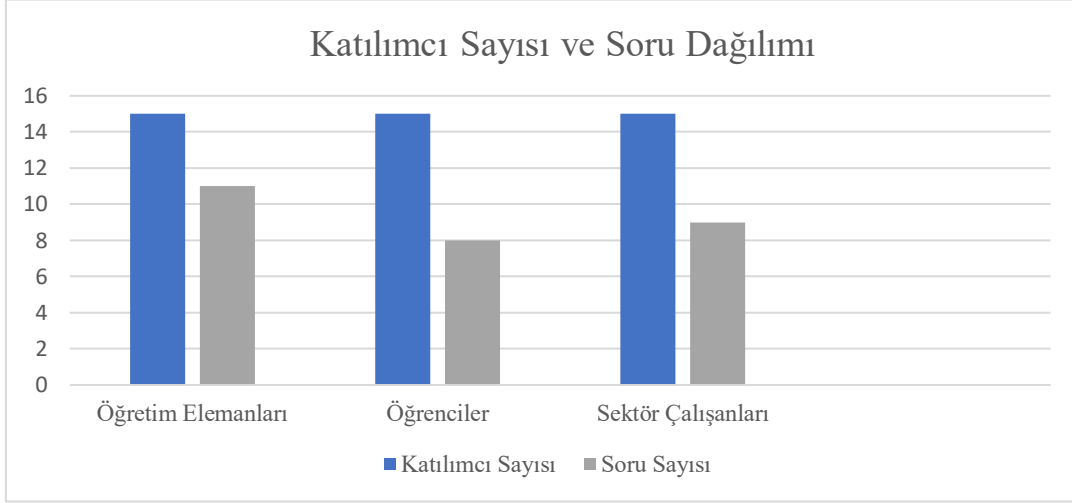
4. BULGULAR

Bu araştırma belge incelemesi ve yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile toplanan verilerin MaxQDA programı ile analiz edilmesi sonucu sonuçlar elde edilen bir nitel araştırmadır. Araştırma kapsamında Türkiye Cumhuriyeti'nde ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde gastronomi ve mutfak sanatları lisans bölümünde, aşçılık ön lisans programında ve pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programında eğitim veren akademisyenlerle, Türkiye Cumhuriyeti'nde ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde gastronomi ve mutfak sanatları lisans bölümünde, aşçılık ön lisans programında ve pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programında aktif olarak eğitim-öğretim hayatına devam eden öğrencilerle ve Türkiye'de pastacılık ve ekmekçilik sektöründe hizmet veren sektör çalışanları ile görüşülmüştür. Örneklem karar verilirken hem bilgi hem de deneyim açısından malumat sahibi kişilere ve önemli veriler edinebilmek için kullanılan "amaçlı örneklem" yöntemine başvurulmuştur (Patton, 1990). Farklı üniversitelerden, programlardan ve işletmelerden katılımcıların örneklem içerisine dâhil edilme sebebi, görüşlerin tek bir odak noktasında sınırlanmasına engel olarak tüm Türkiye'deki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki üniversitelerin ilgili bölüm öğretim üyeleri ve öğrencilerinin ve ilgili sektör çalışanlarının görüşlerine başvurulmasını sağlamaktır.

4.1.Yarı Yapılandırılmış Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular

Bu bölümde katılımcılarla gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmelerden doğrudan alıntılar yapılmıştır.

Şekil 4. 1 Katılımcı Sayısı ve Soru Dağılımı Grafiği



Bu araştırmada görüşülen öğretim elemanlarından 15 kişiye toplam 11 soru sorulmuştur, öğrencilerden 15 kişiye ise 8 soru yöneltilmiş ve sektör çalışanlarından 15 kişiye ise 9 soru sorulmuştur ve gastronomi ve mutfak sanatları lisans programının, aşçılık ön lisans programının ve pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programının yeterlilikleri ve önerilmesi planlanan 4 yıllık Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları lisans programı için önerilecek dersler ve sektör beklentisi gibi konular araştırılmak istenmiştir.

4.1.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

4.1.1.1. Akademik personel statüsündeki katılımcıların demografik özellikleri

Gastronomi ve mutfak sanatları lisans bölümü, aşçılık ön lisans programı ve pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programlarında akademik personel olarak görev yapan katılımcıların demografik özellikleri Tablo 4.1.'de sunulmuştur.

Tablo 4. 1 Akademik Personel Statüsündeki Katılımcıların Demografik Özellikleri Tablosu

Katılımcı No.	Cinsiyet	Yaş	Ünvan	Sektör Deneyimi	Eğitimsel Deneyimi
K1	Erkek	31-40	Öğretim Görevlisi	17 Yıl	4 Yıl
K2	Erkek	20-30	Öğretim Görevlisi	3 Yıl	1 Yıl
K3	Kadın	20-30	Öğretim Görevlisi	3 Yıl	1 Yıl
K4	Kadın	20-30	Öğretim Görevlisi	10 Yıl	3 Yıl

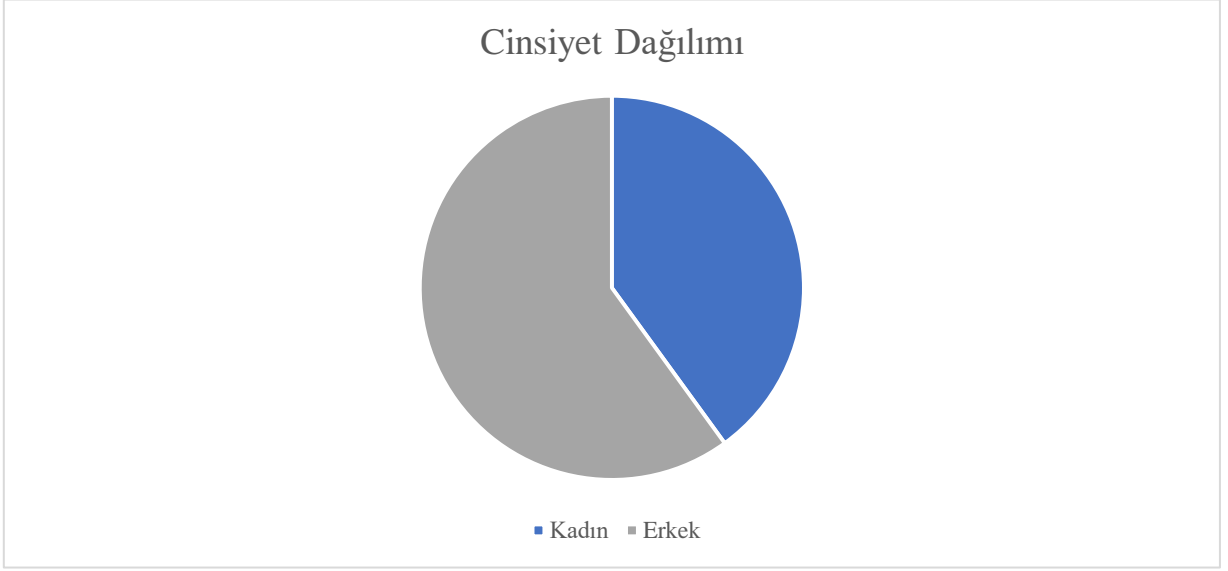
K5	Kadın	41-50	Öğretim Görevlisi	10 Yıl	10 Yıl
K6	Erkek	41-50	Öğretim Görevlisi	25 Yıl	3 Yıl
K7	Erkek	31-40	Öğretim Görevlisi	8 Yıl	4 Yıl
K8	Erkek	31-40	Öğretim Görevlisi	17 Yıl	4 Yıl
K9	Kadın	31-40	Dr. Öğretim Üyesi	5 Yıl	8 Yıl
K10	Kadın	31-40	Öğretim Görevlisi	5 Yıl	11 Yıl
K11	Erkek	20-30	Öğretim Görevlisi	5 Yıl	1 Yıl
K12	Erkek	20-30	Öğretim Görevlisi	5 Yıl	2 Yıl
K13	Erkek	31-40	Öğretim Görevlisi	22 Yıl	4 Yıl
K14	Kadın	20-30	Öğretim Görevlisi	5 Yıl	3 Yıl
K15	Erkek	31-40	Öğretim Görevlisi	6 Yıl	4 Yıl

Şekil 4. 2 Akademik Personel Unvan Dağılımı Grafiği



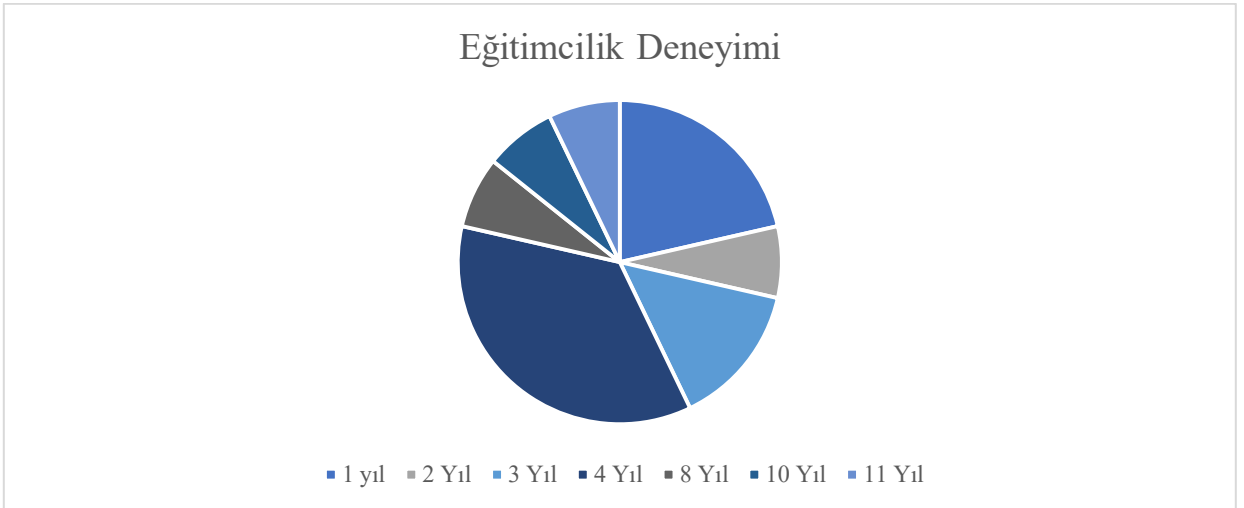
Görüşülen akademik personelin %93,3'ü Öğretim Görevlisi unvanına sahipken %6,6'sı ise Dr. Öğretim Üyesi unvanına sahiptir.

Şekil 4. 3 Akademik Personel Cinsiyet Dağılımı Grafiği



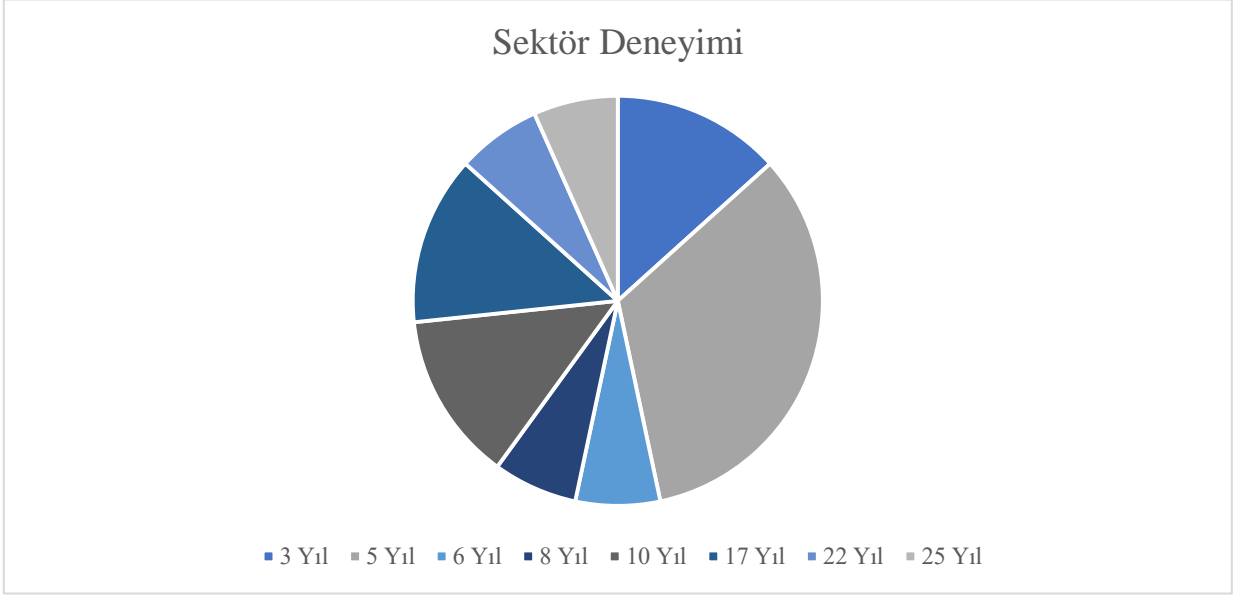
%60'ı erkeklerden oluşan katılımcıların %40'ını ise kadın akademik personel oluşturmaktadır.

Şekil 4. 4 Akademik Personel Eğitimcilik Deneyimi Grafiği



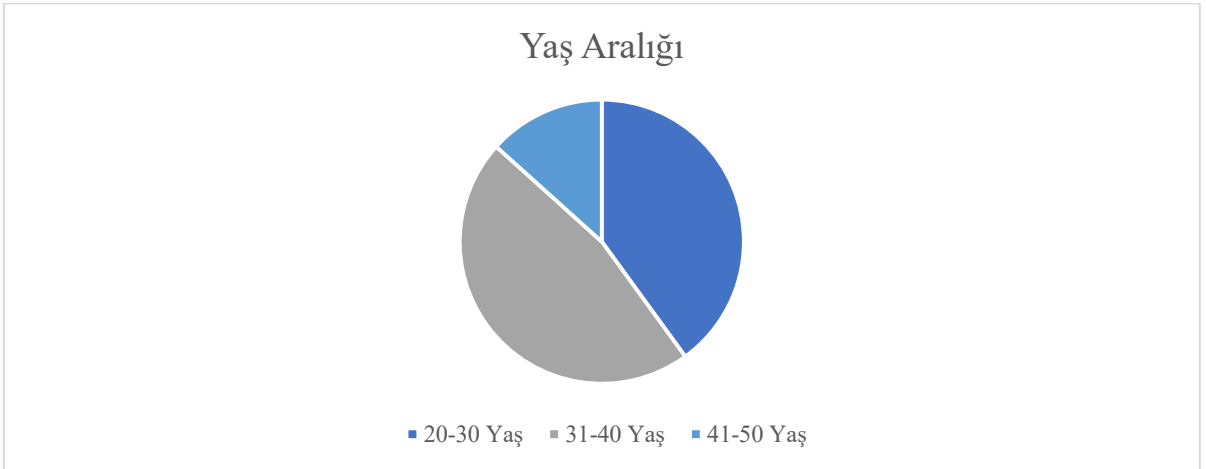
Sadece 3 katılımcının 8 yıldan fazla eğitimcilik deneyimi bulunurken 12 katılımcı henüz 5. yılını tamamlamamıştır.

Şekil 4. 5 Akademik Personel Sektör Deneyimi Grafiği



6 katılımcının 10 yıldan fazla sektör deneyimi bulunmaktadır.

Şekil 4. 6 Akademik Personel Yaş Dağılımı Grafiği



15 katılımcıdan 6'sı 20-30 yaş aralığında iken 31-40 yaş aralığında 7 katılımcı, 41-50 yaş aralığında ise 2 katılımcı bulunmaktadır.

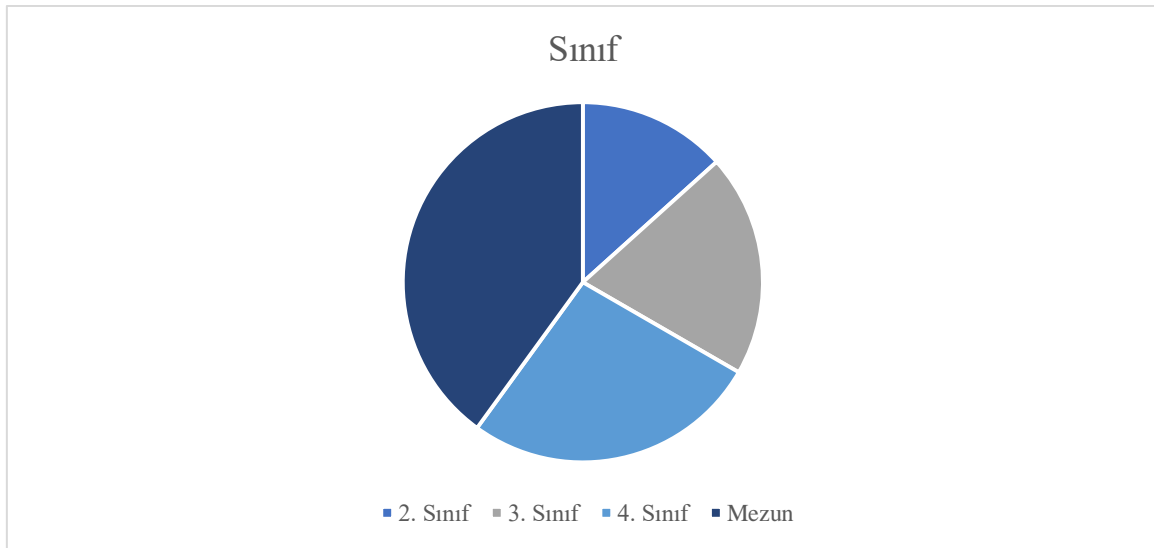
4.1.1.2. Öğrenci statüsündeki katılımcıların demografik özellikleri

Gastronomi ve mutfak sanatları lisans bölümü, aşçılık ön lisans programı ve pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programlarında hali hazırda öğrenci olan ve mezun olmuş katılımcıların demografik özellikleri Tablo 4.2’de sunulmuştur.

Tablo 4. 2 Öğrencilerin Demografik Özellikleri Tablosu

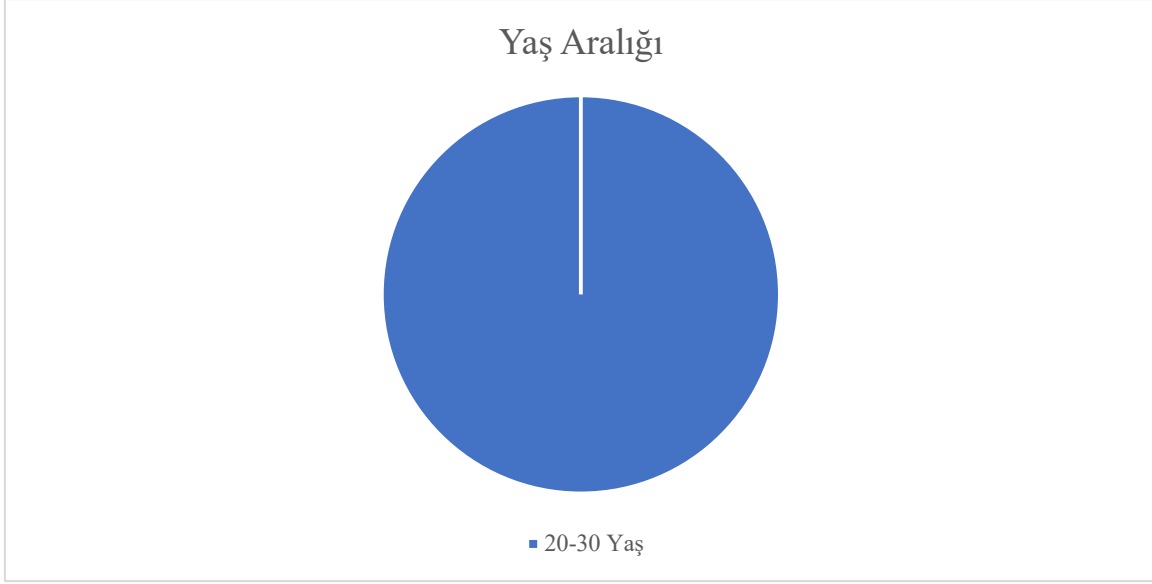
Katılımcı No.	Sınıf	Yaş	Sektör Deneyimi
K1	Mezun	20-30	2 Yıl
K2	Mezun	20-30	1 Yıl
K3	2. Sınıf	20-30	Yok
K4	Mezun	20-30	2 Yıl
K5	3. Sınıf	20-30	3 Yıl
K6	4. Sınıf	20-30	5 Yıl
K7	3. Sınıf	20-30	1 Yıl
K8	2. Sınıf	20-30	3 Ay
K9	4. Sınıf	20-30	3 Yıl
K10	4. Sınıf	20-30	2 Yıl
K11	Mezun	20-30	2 Yıl
K12	3. Sınıf	20-30	Yok
K13	4. Sınıf	20-30	6 Ay
K14	Mezun	20-30	2 Yıl
K15	Mezun	20-30	3Yıl

Şekil 4. 7 Öğrencilerin Sınıf Dağılımı Grafiği



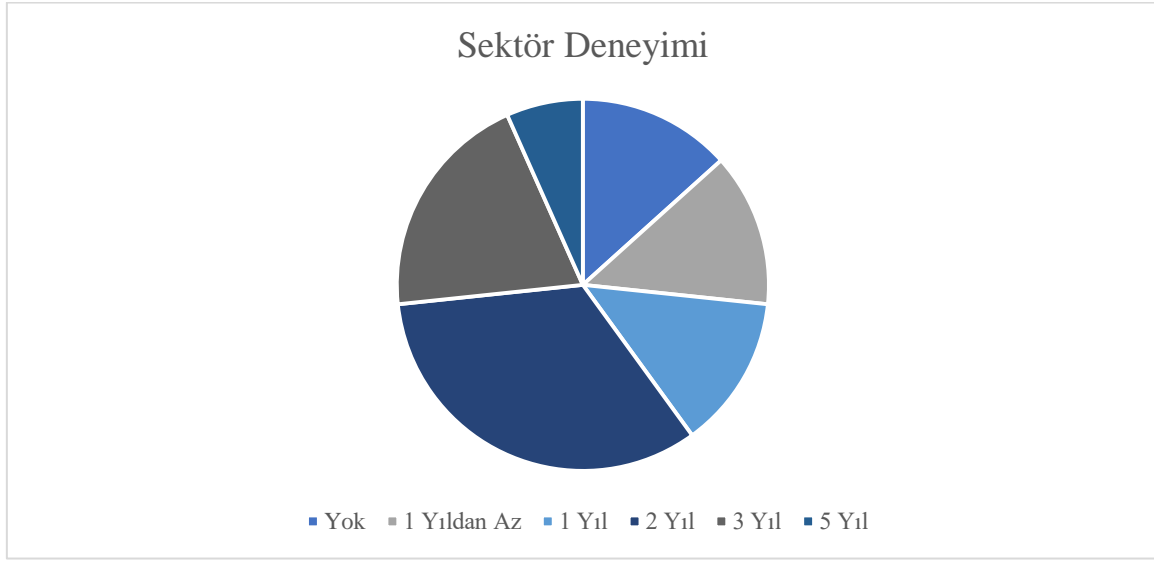
Görüşülen katılımcıların %13,3'ü 2. Sınıftayken, %20'si 3. Sınıf, %26,6'sı 4. Sınıf ve kalan %40'ı ise mezun öğrencilerden oluşmaktadır.

Şekil 4. 8 Öğrencilerin Yaş Dağılımı Grafiği



Öğrenci statüsündeki katılımcıların %100'ü 20-30 yaş aralığında bulunmaktadır.

Şekil 4. 9 Öğrencilerin Sektör Deneyimi Dağılımı Grafiği



Öğrenci statüsündeki katılımcıların %13,3'ünün hiç sektör deneyimi bulunmazken %6,6'sının 5 yıl, %20'sinin 3 yıl, %33,3'ünün 2 yıl ve %26,6'sının 1 yıl ve daha az süre sektör deneyimi bulunuyor.

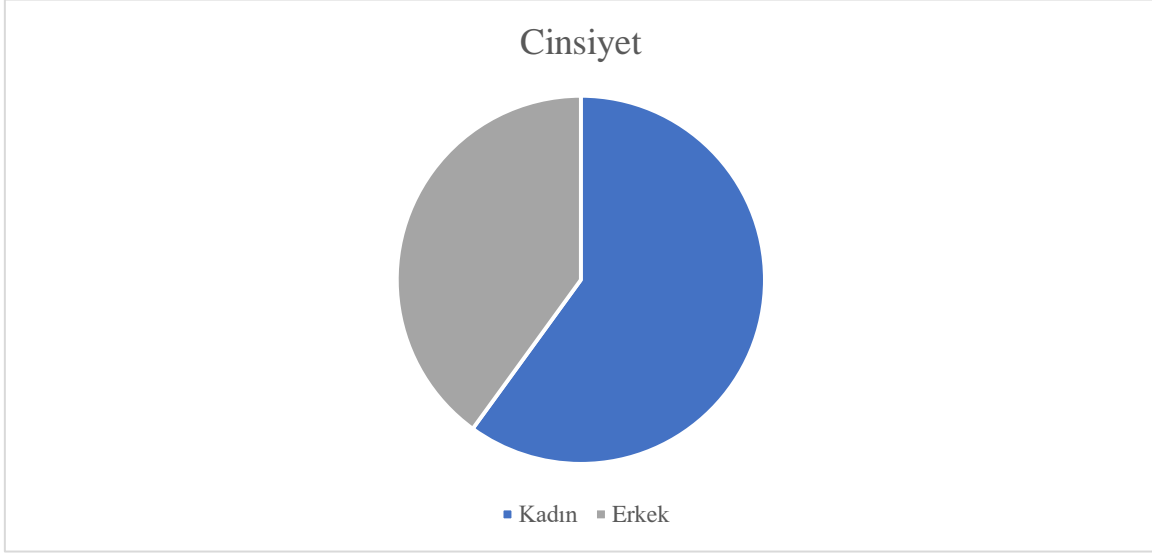
4.1.1.3. Sektör çalışanı statüsündeki katılımcıların demografik özellikleri

Pastacılık ve ekmekçilik sektöründe çalışan katılımcıların demografik özellikleri Tablo 4.3'de sunulmuştur

Tablo 4. 3 Sektör Çalışanlarının Demografik Özellikleri Tablosu

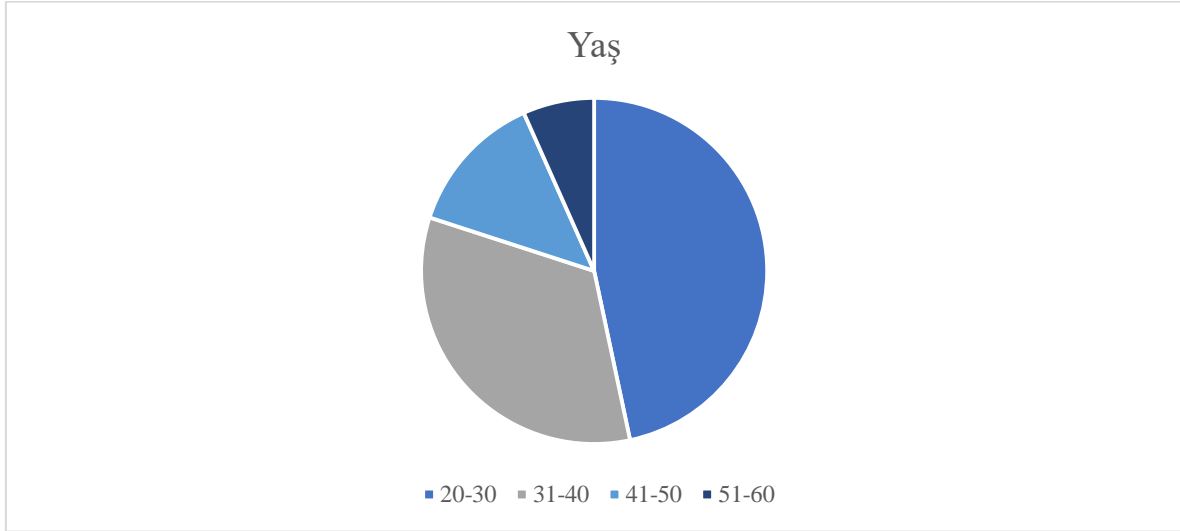
Katılımcı No.	Cinsiyet	Yaş	Pozisyon	Eğitim Seviyesi
K1	Erkek	20-30	İşletme Sahibi	Lisansüstü
K2	Kadın	41-50	İşletme Sahibi	Lisansüstü
K3	Kadın	31-40	İşletme Sahibi	Lisansüstü
K4	Erkek	20-30	Aşçıbaşı Yardımcısı	Lise
K5	Erkek	20-30	İşletme Sahibi	Lisans
K6	Kadın	20-30	İşletme Sahibi	Lise
K7	Erkek	20-30	Aşçıbaşı	Lisans
K8	Erkek	31-40	İşletme Sahibi	Lisansüstü
K9	Erkek	20-30	Aşçıbaşı	Lisans
K10	Erkek	31-40	İşletme Sahibi	Lise
K11	Kadın	41-50	İşletme Sahibi	Lisansüstü
K12	Erkek	20-30	İşletme Sahibi	Lisans
K13	Kadın	51-60	İşletme Sahibi	Lisans
K14	Kadın	31-40	Aşçıbaşı	Lise
K15	Erkek	31-40	İşletme Sahibi	Lisans

Şekil 4. 10 Sektör Çalışanlarının Cinsiyet Dağılımı Grafiği



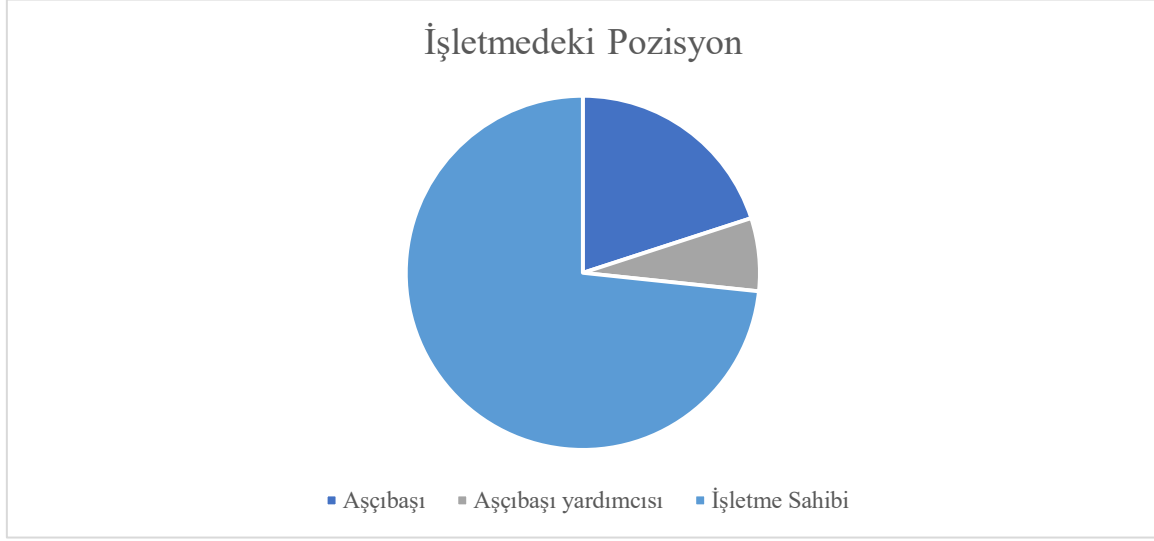
Pastacılık ve ekmekçilik sektöründe çalışan katılımcıların %46,6'sı kadınlardan oluşurken %53,3'ünü erkekler oluşturmaktadır.

Şekil 4. 11 Sektör Çalışanlarının Yaş Dağılımı Grafiği



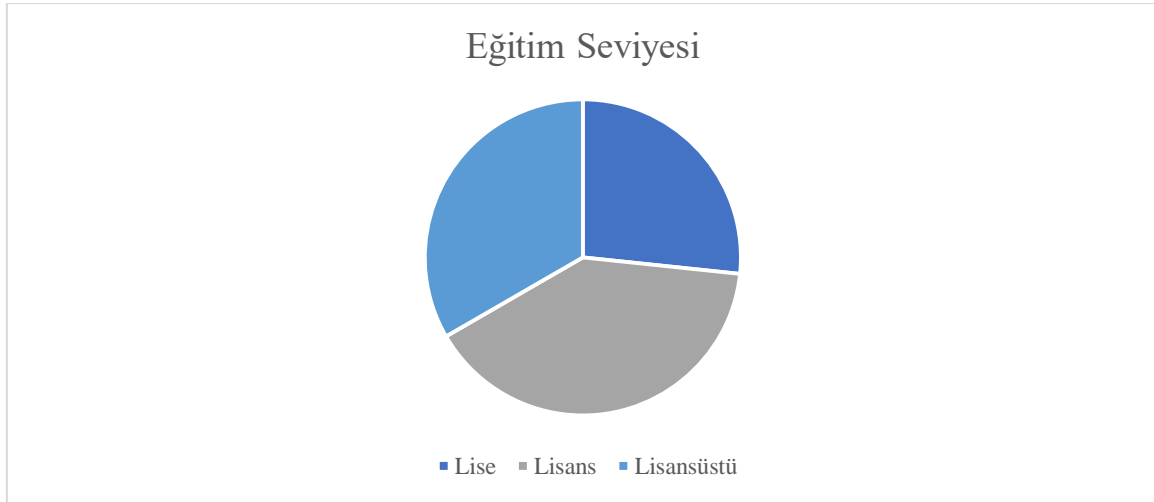
Sektör çalışanı katılımcıların 54,6'sı 20-30 yaş aralığındayken, %33,3'ü 31-40 yaş, %13,3' 41-50 yaş ve %6,6'sı ise 51-60 yaş aralığında bulunmaktadır.

Şekil 4. 12 Sektör Çalışanlarının İş Pozisyonu Grafiği



Sektör çalışanı katılımcıların %6,6'sı aşçıbaşı yardımcısı olarak görev alırken, %20'si aşçıbaşı olarak görev yapmaktadır. Katılımcıların büyük bir çoğunluğunu oluşturan %73,3'lük kesim ise işletme sahibidir.

Şekil 4. 13 Sektör Çalışanlarının Eğitim Seviyesi Grafiği



Pastacılık ve ekmekçilik sektöründe çalışan katılımcıların %26,6'sı lise mezunuyken, %40'ı lisans programı mezunudur. Ayrıca katılımcıların %33,3'ü ise lisansüstü eğitimlerini tamamlamışlardır.

4.1.2.Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Önerisine İlişkin Bulgular

Yarı yapılandırılmış görüşmelerde 15 akademik personel, 15 sektör çalışanı ve 15 öğrenciye benzer sorular farklı şekillerde yöneltilmiştir. Akademik personele birlikte derse girdikleri öğrencilerin özellikle pastacılık ve ekmekçilik alanında sektöre hazır olma durumları sorulurken, sektör çalışanlarına ise ilgili bölümlerden gelen stajyer ve çalışanların performansı sorulmuştur. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, aşçılık programı ve ekmek ve pastacılık programı öğrencilerinden ise almış oldukları eğitimin kendilerini sektöre hazırlaması açısından değerlendirmeleri istenilmiştir. Akademik personel statüsündeki katılımcılara yöneltilen *Birlikte çalıştığınız gastronomi ve mutfak sanatları adaylarını ekmek ve pastacılık dalında mesleğe hazır olma durumu açısından nasıl değerlendirirsiniz? Güçlü oldukları veya geliştirmeye açık olduğu yönler nelerdir? Neden?* sorusuna katılımcıların %73,3'ü öğrencilerin yetersiz olduğunu belirtirken %26,6'sı ise öğrencileri yeterli bulmuştur.

1. Akademik personel statüsündeki Katılımcı 5 şu şekilde yanıt vermiştir:

Gastronomi alanında aşçılığın daha çok ön plana çıktığını, pastacılık ve ekmekçiliğin daha az önemsendiğini düşünüyorum. Bu durumda pastacılık ve ekmekçilik alanında önemsenerek eğitimi verilmesi gerekir.

2. Akademik personel statüsündeki Katılımcı 6 şu şekilde yanıt vermiştir:

Öğrenciler genelde yetersiz ve tarif seviyesinde kalıyorlar. Üretken olabilmeyi ve yönetici vasfını öğrenmeliler. Kritik zamanlarda karar verebilme yetilerini geliştirmeleri gerekir.

3. Akademik personel statüsündeki Katılımcı 7 şu şekilde yanıt vermiştir:

Pastacılık ve ekmekçilik alanında eğitim görmedikleri için bu alana yeterli ve hazır değiller. Pastacılık ve ekmekçilik alanında açılacak ve yapılacak olan iyileştirmelerden sonra aldıkları eğitimde daha çok başarılı olacaklarını ve hazır olacaklarını düşünüyorum.

4. Akademik personel statüsündeki Katılımcı 9 şu şekilde yanıt vermiştir:

Butik pastacılık özellikle Z kuşağında çok fazla trend haline gelmiş durumda. Buna bakıldığında istekliler kendilerini geliştirmeye açıklar ama genele bakıldığında mesleği yeterlilikte oldukça zayıflar.

5. Akademik personel statüsündeki Katılımcı 12 şu şekilde yanıt vermiştir:

Öğrenciler kendini hazır hissediyor ama özellikle pastacılık alanında dersler yetersiz olduğu için pastacılıkta zayıflar.

Pastacılık ve ekmekçilik sektöründe bulunan çalışan ve işverenlere yöneltilen ***Birlikte çalıştığınız gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık veya ekmek ve pastacılık öğrencilerinin aldıkları eğitimi yeterli buluyor musunuz?*** sorusuna katılımcıların %60'ı yetersiz cevabını verirken, %13,3'ü kısmen yeterli, %20'si ise yeterli yanıtını vermiştir.

Sektör çalışanı statüsündeki Katılımcı 4 şu şekilde yanıt vermiştir:

Aldıkları eğitim genel olarak yeterlidir. Aldıkları yer ve kişisel yeterlilik ile bağlantılı olarak eğitim seviyesi tartışılabilir. Temel eğitimi sağlam aldıkları yönünde olumlu bir düşünce bulunmasına rağmen, geriye kalan eğitimler konusunda yeterlilik düşüktür.

Sektör çalışanı statüsündeki Katılımcı 6 şu şekilde yanıt vermiştir:

Bu bölümlerden genelde stajyer kabul edildiğinden dolayı, personelimiz olmuştur. Yeterlilik konusunda aşırı yeterlilik bulunmamaktadır. Kurumlarda aldıkları eğitimin kalitesinin düşük olmasından kaynaklı yetersizlikler görülmektedir.

Sektör çalışanı statüsündeki Katılımcı 9 şu şekilde yanıt vermiştir:

Eğitim tamamen yetersizdir. Eğitim maliyeti, zaman, ekipmanlar konusunda uygun bir sistem karşılanmadığı için eğitimin yeterli seviyede verildiği düşünülmemektedir.

Sektör çalışanı statüsündeki Katılımcı 14 şu şekilde yanıt vermiştir:

Bazen her şeyi bildiklerini ve her şeyi okulda öğrendikleri için yapabileceklerini düşünüyorlar. Heveslerini kırmadan mutfak dünyasında özellikle pasta alanında her konuda uzman olamayacaklarını söylemeye çalışıyorum ama genel sorunları bu. Bir şeyler biliyorlar ama tam değil. Her öğrenci farklı aslında. Geldikleri üniversiteye göre değişiyor. Hiç pastacılık dersi almamış olan da var neredeyse her tekniği görmüş olan da.

Sektör çalışanı statüsündeki Katılımcı 15 şu şekilde yanıt vermiştir:

Bugüne kadar belki de yüze yakın gastronomi bölümü öğrencisi yaz dönemi stajına geldi bana. Hepsi pastacılıkta kariyer yapmak istiyordu. Ona rağmen büyük bir çoğunluğu pastacılığın temellerini bilmiyordu. Hatta tam bilgi sahibi hiçbir öğrenci ile karşılaşmadım. Kesinlikle mutfak eğitimini yeterli bulmuyorum. Birçok eksik yanı var gastronomi eğitiminin. Çocukların teorik bilgilerle çok boğulduklarını düşünüyorum dolayısıyla uygulama yönünde eksik kalıyorlar.

Türkiye Cumhuriyeti ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde eğitim gören gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, aşçılık programı ve pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programı öğrencilerine yöneltilen ***Aldığınız gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık veya pastacılık ve ekmekçilik eğitiminin sizi pastacılık ve ekmekçilik sektörüne hazırlaması açısından nasıl değerlendirirsiniz?*** sorusuna ise öğrenci statüsündeki katılımcıların %73,3'ü yetersiz cevabını verirken %26,6'sı ise aldıkları eğitimi yeterli bulmuştur.

Öğrenci statüsündeki Katılımcı 2 şu şekilde yanıt vermiştir:

Lisede yiyecek ve içecek bölümü pastacılık alanı mezunuyum. Gastronomi ile değerlendirildiğinde, gastronominin ekmek ve pastacılık üzerine zayıf olduğunu düşünüyorum bu konuda gelişmesi gerekiyor.

Öğrenci statüsündeki Katılımcı 4 şu şekilde yanıt vermiştir:

Ekmek ve pastacılık alanında almış olduğum eğitimden memnunum çünkü eğitim veren hocamız bu konuda uzmandı.

Öğrenci statüsündeki Katılımcı 7 şu şekilde yanıt vermiştir:

Özellikle alaylı aşçıları gördüğümde kendimi çok yetersiz hissediyorum diyebilirim. Pastacılık teknikleri konusunda birçok eksikim olduğunu düşünüyorum.

Öğrenci statüsündeki Katılımcı 13 şu şekilde yanıt vermiştir:

Giriş seviyesinde bizi hazırlıyor ve bu tüm alanlarda böyle ve gerisini bize bırakıyor. Gastronomi bize içeri sokuyor ve gerisini bize bırakıyor ekmekçilikte de bize temel bilgileri vererek gerisini bize bırakıyor ve geliştirmemizi kendimizi deneyimlerimiz ile ilgili.

Yarı yapılandırılmış görüşmelerde tüm katılımcılara **İyi bir pastacılık ve ekmekçilik şefinin sahip olması gereken özellikler nelerdir?** sorusu yöneltilmiş ve 45 katılımcının cevapları analiz edilmiştir. Akademik personel statüsündeki katılımcıların %28,9'u, sektör çalışanı statüsündeki katılımcıların %16,3'ü ve öğrenci statüsündeki katılımcıların %29,7'si iyi bir ekmek ve pastacılık şefinin teknik bilgi açısından donanımlı olması gerektiğini söylemişlerdir.

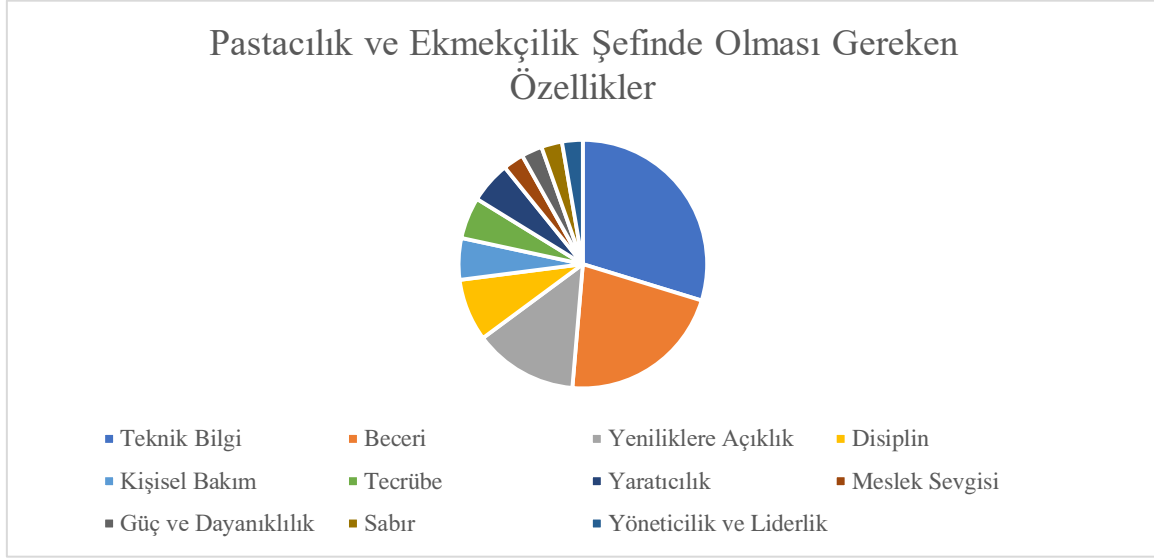
Akademik personel statüsündeki katılımcıların %28,9'u iyi bir pastacılık şefinin beceri sahibi olması gerektiğini düşünürken, %13,1'i yeniliklere açık olması gerektiğini, %87,8'i hijyene önem vermesi gerektiğini, %7,8'i sabırlı olması gerektiğini, %7,8'i eğitici bir kişiliği olması gerektiğini, %7,8'i becerili olması gerektiğini, %7,8'i yaratıcı olması gerektiğini, %5,2'si yöneticilik ve liderlik vasıflarının olması gerektiğini, %5,2'si iyi bir karaktere sahip olması gerektiğini, %2,6'sı mutfak kültürüne sahip olması gerektiğini, %2,6'sı mesleğini sevmesi gerektiğini ve %2,6'sı disiplinli olması gerektiğini belirtmişlerdir.

Şekil 4. 14 Akademik Personel Statüsündeki Katılımcılara Göre İyi Bir Ekmek Ve Pastacılık Şefinin Taşınması Gereken Özellikler



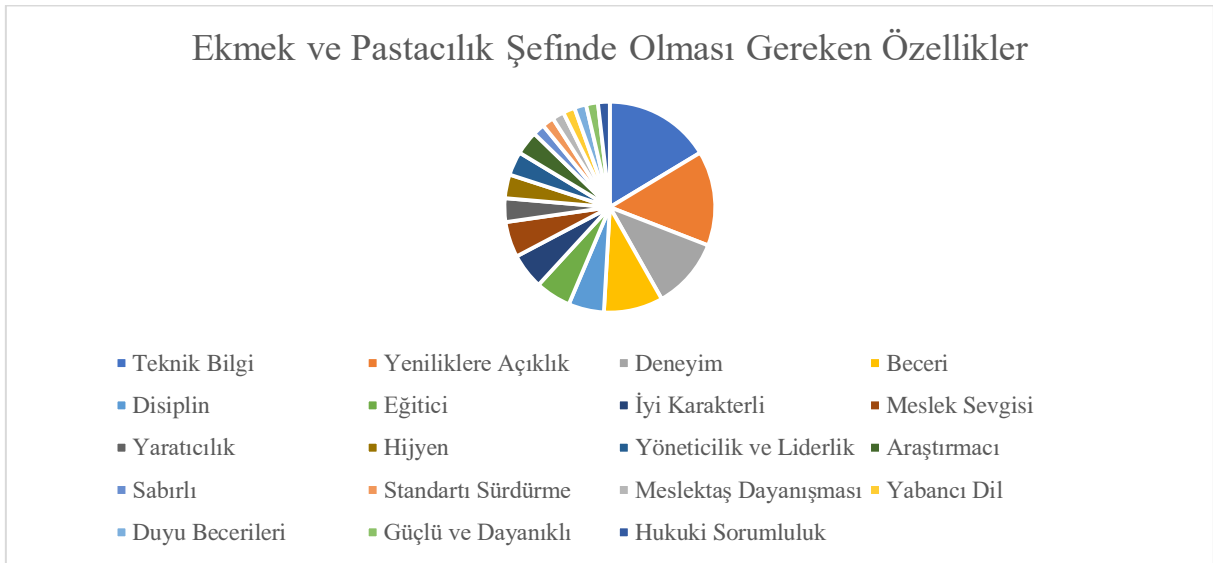
Akademik personel statüsündeki katılımcıların %28,9'u, sektör çalışanı statüsündeki katılımcıların %16,3'ü ve öğrenci statüsündeki katılımcıların %29,7'si iyi bir ekmek ve pastacılık şefinin teknik bilgi açısından donanımlı olması gerektiğini söylemişlerdir. Akademik personel statüsündeki katılımcıların %28,9'u iyi bir pastacılık şefinin beceri sahibi olması gerektiğini düşünürken, %13,1'i yeniliklere açık olması gerektiğini, %87,8'i hijyene önem vermesi gerektiğini, %7,8'i sabırlı olması gerektiğini, %7,8'i eğitici bir kişiliği olması gerektiğini, %7,8'i becerili olması gerektiğini, %7,8'i yaratıcı olması gerektiğini, %5,2'si yöneticilik ve liderlik vasıflarının olması gerektiğini, %5,2'si iyi bir karaktere sahip olması gerektiğini, %2,6'sı mutfak kültürüne sahip olması gerektiğini, %2,6'sı mesleğini sevmesi gerektiğini ve %2,6'sı disiplinli olması gerektiğini belirtmişlerdir.

Şekil 4. 15 Öğrenci Statüsündeki Katılımcılara Göre İyi Bir Ekmek Ve Pastacılık Şefinin Taşınması Gereken Özellikler



Öğrenci statüsündeki katılımcıların %21,6'sı iyi bir pastacılık şefinin beceri sahibi olması gerektiğini düşünürken, %13,5'i yeniliklere açık olması gerektiğini, %8,1'i disiplin sahibi olması gerektiğini, %5,4'ü kişisel bakımına önem vermesi gerektiğini, %5,4'ü tecrübe sahibi olması gerektiğini, %5,4'ü yaratıcı fikirlere sahip olması gerektiğini, %2,7'si mesleğini sevmesi gerektiğini, %2,7'si güçlü ve dayanıklı olması gerektiğini, %2,7'si sabırlı olması gerektiğini, %2,7'si yöneticilik ve liderlik vasıflarının olması gerektiğini belirtmişlerdir.

Şekil 4. 16 Sektör Çalışanı Statüsündeki Katılımcılara Göre İyi Bir Ekmek Ve Pastacılık Şefinin Taşınması Gereken Özellikler



Sektör çalışanı olan katılımcıların %16,3'ü iyi bir ekmek ve pastacılık şefinin teknik bilgisi olması gerektiğini, %14,5'i yeniliklere açık olması gerektiğini, %10,9'u deneyim sahibi olması gerektiğini, %9'u becerili olması gerektiğini, %5,4'ü disiplinli olması gerektiğini, %5,4'ü eğitici olması gerektiğini, %5,4'ü iyi karakterli olması gerektiğini, %5,4'ü meslek sevgisine sahip olması gerektiğini, %3,6'sı yaratıcı olması gerektiğini, %3,6'sı hijyen kurallarına uyması gerektiğini, %3,6'sı yöneticilik ve liderlik vasıflarına sahip olması gerektiğini, %3,6'sı araştırmacı bir kişiliğe sahip olması gerektiğini, %1,8'i sabırlı olması gerektiğini, %1,8'i standartları sürdürebilmesi gerektiğini, %1,8'i meslektaş dayanışması içinde olması gerektiğini, %1,8'i yabancı dil bilmesi gerektiğini, %1,8'i duyuşsal becerilerinin gelişmiş olması gerektiğini, %1,8'i güçlü ve dayanıklı olması gerektiğini, %1,8'i ise hukuki sorumluluklarını bilmesi gerektiğini belirtmişlerdir.

4.1.2.1. Akademik personelin önerilen programa ilişkin görüşleri

Türkiye ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde bulunan üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde, aşçılık programında ve ekmek ve pastacılık programında öğretim elemanı olarak çalışan 15 katılımcıya *Bir ekmek ve pastacılık programı hazırlayacak olsanız, size göre olmazsa olmaz nedir?* Sorusu yöneltilmiştir. Öğretim elemanları toplamda 23 farklı ders önerisi ile yarı yapılandırılmış görüşmede program önerisine katkı sağlamışlardır (Bkz Tablo 4.4).

Öğretim elemanı statüsündeki katılımcıların büyük çoğunluğu ekmek ve pastacılığın temel bilgi uygulamaları üzerinde yoğunlaşmışlardır. 9 katılımcı temel pastacılık ve ekmekçilik bilgileri dersini önerirken, 6 katılımcı ise temel pastacılık uygulamaları dersini önermişlerdir.

Tablo 4. 4 Akademik Personelin Ders Önerisi Tablosu

Dersler	Öneri Sayısı	Yüzde (%)
Temel Pastacılık ve Ekmekçilik Bilgileri	9	17,31
Temel Pastacılık Uygulamaları	6	11,54
Malzeme Bilgisi ve Teknolojisi	4	7,69
Temel Fırıncılık Uygulamaları	4	7,69
Gıda Kimyası	4	7,69
Türk Tatlıları ve Uygulamaları	3	5,77
Pastacılık ve Fırıncılık Hizmetleri Yönetimi	2	3,85
Temel Hamur Yapım Teknikleri	2	3,85
Butik ve Özel Pastacılık	2	3,85
Şeker Hamuru Modelleme Teknikleri ve Uygulamaları	2	3,85
Sütlü Tatlılar ve Dondurma Uygulamaları	1	1,92
Uluslararası Pastacılık ve Fırıncılık Teknikleri	1	1,92
Hijyen ve Sanitasyon	1	1,92
Beslenme İlkeleri	1	1,92
Türk Börekleri	1	1,92
Pastane ve Fırın Ekipmanları	1	1,92
Gıda ve İş Güvenliği	1	1,92
Pastacılık ve Ekmekçilik Maliyet Kontrolü	1	1,92
Ekmekçilik	1	1,92
Glütensiz, Şekersiz ve Vegan Ürün Uygulamaları	1	1,92
Pastacılık ve Ekmekçilik Üretim ve Servisi	1	1,92
Toplam	52	100,00

Akademik personel statüsündeki Katılımcı 1 şu şekilde yanıt vermiştir:

Kullanılan tüm ürünlerin (un, su, tuz, maya vb.) kimyası anlatılmalı, kek baz alınarak temel teknikleri anlatılmalı (kek ve kek yapma teknikleri), tart ve tart hamurları temel teknikleri anlatılmalı, kurabiye ve kurabiye temel teknikleri anlatılmalı, gateux ve pastalar (kremalı, kaplamalı ve özel gibi) temel teknikleri anlatılmalı, şeker hamuru, çikolata ve çikolata heykelciliği temel teknikleri anlatılmalı, ekmek ve ekmek hamuru (zenginleştirilmiş, basit, uluslararası, klasik ve Türk ekmekleri gibi) temel teknikleri anlatılmalı, kruvasan, milföy, donut ve yapımı temel teknikleri anlatılmalıdır. Bu durum öğrencide sağlam bir temeli oluşturacaktır.

Akademik personel statüsündeki Katılımcı 2 şu şekilde yanıt vermiştir:

Ekmek ve pastacılık üzerine bir program hazırlayacak olsam kesinlikle dünyadan örnekleri inceleyerek başlardım. Bu konu üzerine ileri seviyede olan Fransız literatürünü araştırırdım. Fakat tüm bunları yaptıktan sonra kendi kültürümüzde olan şerbetli tatlılar için Türk şef ve akademisyenlerden de faydalanırdım. Ayrıca ana başlıkları yani ekmek, tatlı, pasta gibi branşları detaylarına indirgeyerek öğrencilerin eğitim süresi boyunca her konu hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlayacak şekilde programı yazardım.

Akademik personel statüsündeki Katılımcı 4 şu şekilde yanıt vermiştir:

Tüm alanlarda olduğu gibi temel malzeme bilgisi içerikli bir ders olmalı, pastacılık ve ekmekçilikte kullanılan temel malzemelerin içeriğinin anlatıldığı ayrı bir ders, pastacılıkta kullanılan katkı maddelerin anlatıldığı, dünya ekmekleri ve yöresel ekmekleri içeren başka bir derste konulabilir diye düşünüyorum. Ek olarak çikolatacılık, şerbetli tatlılar şeker hamuru ve butik pastacılık ve dünya kremalarını içeren derslerinde konulması öğrencilerin faydasına olacaktır diye düşünüyorum.

4.1.2.2.Öğrencilerin önerilen programa ilişkin görüşleri

Türkiye ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde bulunan üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde, aşçılık programında ve ekmek ve pastacılık programında öğrenci olan 15 katılımcıya **Gastronomi ve mutfak sanatları programını yeniden tasarlayacak olsanız özellikle ekmek ve pastacılık açısından neleri değiştirdiniz?** sorusu yöneltilmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde, aşçılık programında ve ekmek ve pastacılık programında öğrenci olan katılımcılar toplamda 3 farklı öneri ile yarı yapılandırılmış görüşmede program önerisine katkı sağlamışlardır. %73,3'lük bir oran ile öğrencilerin büyük çoğunluğu okudukları bölümde uygulamalı derslerin süresinin artırılması gerektiğini belirtmişlerdir (Bkz Tablo 4.5).

Gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık ve ekmek ve pastacılık öğrencileri öğrenim gördükleri üniversitelerde bulunan eğitim sistemlerinin farklılıkları nedeniyle bir kısmı teorik olarak zengin bir eğitim alırken pratik becerilerden yoksun kalırken, bir diğer kısmı ise pratik ağırlıklı eğitimleri nedeniyle teorik açıdan eksiklik hissetmektedirler. Bazı öğrenciler ise her konuya eşit ağırlıkta ilgi gösteremedikleri için başarısız olduklarını dolayısıyla branşlaşmak

istediklerini belirtmişlerdir. Standart eğitim içerisinde branşlaşma olursa ekmek ve pastacılık alanına ilgi duyan öğrencilerden daha başarılı sonuçlar alınacağı düşünülmektedir.

Tablo 4. 5 Öğrencilerin Bölümle İlgili Görüş Tablosu

	N	Yüzde (%)
Uygulamalı dersler arttırılmalı	11	73,33
Eğitim süresi arttırılmalı	2	13,33
Branşlara ayrılmalı	2	13,33
Toplam	15	100,00

Öğrenci statüsündeki Katılımcı 1 şu şekilde yanıt vermiştir:

Öncelikle ekmek ve pastacılık alanı ikiye ayrılmalı ve uzmanlaşmak için öğrencilere seçenek sunulmalı. Ekmek içinde ağırlıklı olarak ekşi mayalılar ve diğer ekmek grupları olarak iki gruba ayırırdım. Pastacılıkta ise tatlı ve kek üzerine ayrı iki grup oluşturur ve şeker hamurundan dekorasyon ve figür üzerine ayrı bir ders içeriği konulmasını sağlardım. Umarım ekmekçilik ve pastacılık alanında okullar daha fazla uzmanlaşıp önemser ve yaşamış olduğum mesleki eksikleri diğer arkadaşlarım yaşamaz.

Öğrenci statüsündeki Katılımcı 2 şu şekilde yanıt vermiştir:

Uygulamalı derslerin daha çok arttırılması ve uygulamalı olarak öğrencilerin eğitilmesi gerektiğinin kanaatindeyim. Sektörde her şey uygulamalı olarak ilerliyor. Teorik kısmının daha az uygulamanın daha çok olması kanaatindeyim.

Öğrenci statüsündeki Katılımcı 4 şu şekilde yanıt vermiştir:

1. ve 2. Sınıftan sonra öğrencileri branşlaşmaya yönlenebilecekleri bir sistem ortaya çıkarırdım. Seçilen öğretim elemanlarının alanında uzman olmasına özen gösterirdim.

Öğrenci statüsündeki Katılımcı 7 ve 8 şu şekilde yanıt vermiştir:

Uygulamalı dersler çoğaltılması, bununla birlikte teorik dersler paralel olarak ilerleyecektir. Burada önemli olan uygulamalı dersler ve uygulamalı derslerin sayısının arttırılması gerektiğini düşünüyorum bu konuda kendimi yetersiz hissediyorum.

4.1.2.3.Sektör Çalışanlarının Önerilen Programa İlişkin Görüşleri

Türkiye’de ekmek ve pastacılık alanında çalışan aşçılardan ve işletme sahiplerinden oluşan 15 kişilik katılımcı grubuna *Birlikte çalıştığınız gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık veya ekmek ve pastacılık stajyerlerini nasıl değerlendiriyorsunuz? Sizce almış oldukları eğitim ekmek ve pastacılık sektörü için yeterli midir?* sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların %26,6’sı soruyu yanıtızsız bırakırken kalan katılımcıların %18,8’i bölümlerin mutfak eğitimlerini ne yeterli ne de yetersiz olarak nitelendirmişlerdir. Katılımcıların %36,6’sı verilen mutfak eğitimlerini ekmek ve pastacılık açısından olumlu olarak değerlendirirken, %45,5’i ise bu eğitimleri olumsuz ve yetersiz bulmuşlardır. Sektör içerisinde şef ve işletme sahibi rolünde bulunan bireylerin büyük çoğunluğu yöneltilen soruya, eğitim sistemlerindeki standardizasyonun olmamasından kaynaklı olarak pratik ve teorik eğitimlerin artırılması yönünde ortak bir cevap vermiştir. Bakıldığında bu durum, öğrencilerin öğrenim gördüğü üniversitelerin ilgili bölümlerindeki eğitim sisteminin teorik ve pratik bilgiyi aktarmadaki standartsızlığından dolayı işletmelerde performansı etkileyen olumsuz etkilerin görülmesine yol açmıştır. Bir diğer yandan katılımcılardan bazıları, ilgili bölümde bir ders önerisi yapılacak olsa bu ders önerisinin temel pastacılık eğitimi ve temel mutfak eğitimi gibi bölüme giriş konularını içeren bir ders olması ve şayet varsa da geliştirilmesinin işletmelerde performans bakımından etkili bir durum olacağını aktarmışlardır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Türkiye ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde bulunan üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, aşçılık ön lisans programı, pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programından eğitim alan öğrenciler ile çalışan işletme sahipleri ve şeflerin %60'ı bu kişileri sektörel açıdan yetersiz olarak değerlendirmişlerdir. Bu olumsuz değerlendirmenin sebebi, üniversitelerde verilen teorik eğitimler ile sektör arasındaki farklı uygulamalardır. Üniversitelerde verilen gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik eğitiminin daha verimli ve geri dönüşü alınabilecek şekilde yeniden yapılandırılması ve üniversite-sektör iş birliği içerisinde geliştirilmesi sağlanabilir.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programlarında eğitim alan öğrenciler, sektörde aranan özelliklere sahip elemanlar olarak yetiştirilmeye çalışılsa da genel olarak gastronomi alanı birçok konuda uzmanlık gerektiren bölümlerden oluşmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik öğrencilerinin öğrenim hayatları boyunca gastronominin tüm dallarında uzman olarak yetişebilmeleri olanak dışıdır. Bundan dolayı ekmek ve pastacılık sanatları lisans programı gibi uzmanlık alanlarına yönelik programların hayata geçirilmesi düşünülebilir.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programlarında öğrenim gören öğrencilerin sektörel açıdan yeterliliklerine yönelik sorulan soruya, akademisyenlerin %73,3'ü olumsuz yanıt verirken %26,6'sı olumlu yanıt vermişlerdir. Bu sonuçla ortaya çıkan olumsuz kanaat öğrencilerin sektöre yönelik yeterli oranda eğitim almamasından ve yeterli oranda branş dersleri görmemelerinden kaynaklıdır. Ekmek ve pastacılık gibi branşlaşma gerektiren bir uzmanlık alanı için 4 yıllık lisans bölümü açılmasının hem öğrenciler hem de sektörel açıdan yararlı olabileceği düşünülmektedir.

Hem sektör çalışanı olan hem akademik personel olan hem de öğrenci statüsünde olan katılımcıların hepsi pastacılık ve ekmekçilik sanatları programının ayrı bir lisans bölümü olarak planlamasının öğrencilerin akademik ve sektörel başarılarına daha çok katkı yapacağını kendi alanlarında daha başarılı olacaklarını söylemişlerdir. Ekmek ve pastacılık alanında branşlaşma ile eğitimin sektörel açıdan beklentileri karşılayabileceği öngörülmektedir.

Program dersleri hazırlanırken yapılan araştırmada hem Türkiye’de ve hem de yurtdışında verilen eğitimlerin içeriklerinin oldukça benzer olduğu fakat program veya kurs isimlerinin farklılık gösterdiği gözlemlenmiştir. Önerilen pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS)’ne uygun olarak tasarlanmıştır. Avrupa Kredi transfer Sistemi (AKTS), ğrencilerin iş yükünü hesaplamaya dayalı bir kredi sistemidir. Bir ğrencilerin bir dersten başarılı sayılması için yapması gereken çalışmaların tümünü (teorik ders, uygulamalı ders, projeler, seminerler, bireysel çalışmalar, quizler, sınavlar, ödevler vb.) tanımlayan kredi birimidir. İlk başlarda yalnızca kredi transferini bir sisteme oturtmak için planlanan bu sistem, yerel, ulusal, uluslararası, kurumsal ve Avrupa eğitim seviyelerinde kredi toplama sistemi olarak da kullanılmaktadır (Başkent Üniversitesi, 2021).

Pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı önerisinde bulunan derslerin oluşturulmasında özellikle Türkiye’de pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programları kapsamında eğitim veren kurumların ders müfredatları incelenmiştir. İnceleme sonucunda ön lisans programlarının ders müfredatlarında belirtilen dersler ile çalışma kapsamında gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile pastacılık ve ekmekçilik ön lisans programı bünyesinde eğitim veren akademisyenlere ve öğrenim gören öğrencilere yöneltilen sorular ışığında ders müfredat programı hazırlanmıştır. Buna bağlı olarak pastacılık ve ekmekçilik eğitimi veren tüm üniversitelerin ön lisans programlarında bulunan ‘‘Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş’’ dersinin, akademisyenler tarafından yetersiz bulunması bulgusu, oluşturulan lisans programı önerisinin sektörel yeterlilik konusunda ki gerekliliğini de ön plana çıkartmaktadır. Ayrıca, görüşmeler esnasında akademisyenlerin önerdiği derslerin mutlak ders programlarında da bulunduğu gözlemlenmiş olup, bu dersler konusunda öğrencilerin uygulama derslerinin yetersizliği konusundaki görüşleri pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı önerisinin ders müfredatı oluşturulurken önem arz eden durumlar arasında yer almıştır. Buradan yola çıkarak, nerisi sunulan pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı nerisi ders müfredatında yer alan uygulamalı derslerin sayısının arttırılması ile sektördeki yetersizliklerin de giderilmesi konusunda öğrencilere artı sağlayacağı düşünülmektedir.

Pastacılık ve ekmekçilik sektörü içerisinde yer alan sektör temsilcilerine yöneltilen ‘‘İyi bir pastacılık ve ekmekçilik şefinin taşması gereken özellikler nelerdir?’’ sorusuna

katılımcıların özellikle bu alanda çalışacak olan şeflerin yabancı dil konusunda kendini geliştirmiş olması gerekliliği görüşleri, akademisyenlerin ve sektör temsilcilerinin bu alan içerisinde çalışmak isteyen ve fiili olarak çalışan şeflerde yöneticilik becerilerinin gelişmiş olması yönündeki görüşleri de dikkate alınarak ortaya konulan müfredatta yabancı dil derslerinin oluşturulması aşamasında zorunlu olarak İngilizce, mesleki açıdan kazanım sağlaması adına zorunlu Mesleki İngilizce ve zorunlu seçmeli ikinci dil şeklinde bir planlama yapılmıştır. Aynı zamanda yöneticilik vasfının ortaya çıkartılması ve geliştirilmesi amacıyla da “Yönetim ve Organizasyon” dersi müfredat planlamasının içerisine eklenmiştir. Böylelikle, pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programından mezun olacak öğrencilerin yurtdışında çalışma imkânı bulduğunda yabancı dil konusunda problem yaşamayacağı ve bir işletmenin yönetiminde görev alması gerektiğinde edindiği bilgiler ışığında görevini sürdürebileceği düşünülmektedir.

Önerilen pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı 8 dönem ve en az 240 AKTS olarak öğrencilerin en temel tekniklerden ve teorik bilgilerden başlayarak uzmanlığa ulaşmaları hedeflenerek tasarlanmıştır. Yapılan literatür taraması, incelenen ulusal ve uluslararası eğitim programları ve gerçekleştirilen röportajlar sonucunda önerilen taslak programa yapılan geri dönüşler sonrasında “Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli, Yabancı Dil, Alan Dışı ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi” (Tablo 5.1) olarak hazırlanmış ve EK-13’de sunulmuştur. Pastacılık ve ekmekçilik sanatları programının 4 yıllık müfredatı ve müfredatta bulunan ders tanımları 15 öğretim elemanına gönderilmiş olup; test-tekrar-test tekniği kullanılarak görüşleri alınmıştır. Program önerisine yapılan geri dönüşler “Program Önerisi Değerlendirme Görüşleri” olarak EK-14’de sunulmuştur.

5.1. Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Önerisi Kazanımları

Önerilen Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları lisans programı önerisinin sonunda yetiştirilen öğrencilerin öğrenim döneminde ve mezuniyetlerinden sonra ortaya konulacak kazanımlar aşağıda listelenmiştir.

1. Alanı ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar ve ilkeler hakkında bilgi sahibidir.
2. Alanındaki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, etik değerler, İş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları vb. hakkında bilgi sahibidir.

3. İşletme yönetimi ve organizasyonlar konusunda temel bilgilere sahip olur.
4. Pastacılık ve ekmekçiliğin kültür ve sanat ile etkileşimlerini tanır.
5. Ham, yardımcı ve mamul gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini bilir.
6. Yiyecek ve içeceklerin hazırlanması sırasındaki süreçlere hakimdir.
7. Ülke ve dünyanın belirli pastacılık ve ekmekçilik tekniklerinin temel prensiplerini bilir.
8. Sağlıklı, hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü ekmek ve pastacılık ürününü hazırlayabilir, sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir.
9. Çalıştığı ve sorumluluğu altındaki alanlarda gıda ve iş güvenliği açısından gerekli önlemleri alır ve kontrol edebilir; kalite kontrolünü yapabilir.
10. Ekip üyesi olarak çalışır ve ekibine önderlik edebilir. Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilir.
11. Alanı ile ilgili gelişmeleri ve uygulamaları takip eder; en uygun üretim/hizmet yöntemlerini araştırır ve uygular.
12. Alanı ile ilgili konularda proje hazırlayabilir; tartışmalara katılabilir, rapor hazırlayabilir; alanı ile ulusal ve uluslararası etkinliklere katılabilir.

5.2. TYYÇ/Program yeterlilikleri matrisi

Yükseköğretim alanında yeterlilik, herhangi bir yükseköğretim derecesini başarı ile tamamlayan birinin neler hakkında bilgi sahibi olacağı, neleri yapabileceği ve nelere yetkin olacağını ifade eder. Program yeterlilikleri matrisi ise, ulusal düzeyde bir eğitim sistemindeki yeterlilikleri ve bunların birbirleriyle ilişkilerini açıklar. Bu sistem aracılığıyla, yükseköğretimde tüm yeterlilikler ve diğer öğrenme kazanımları açıklanabilir ve tutarlı bir şekilde birbiri ile ilişkilendirilebilir. TYYÇ; düzeyler arasında öğrenme çıktılarına dayalı açık tanımlamalar sunduğu, yeterliliklerin amaç ve çıktılarını açık hale getirdiği, farklı yeterliliklerin bir bütün sistem içerisinde birbirleri ile ilişkilendirilebilmelerini sağladığı ve bu sayede düzeyler arasında ilerlemeyi ve geçişi sağladığı, mevcut yeterliliklerin anlaşılması, düzenlenmesi ve geliştirilmesine olanak sağladığı, yeni yeterliliklerin tasarlanabilmesi için bir içerik sunduğu ve ülke dışında yükseköğretimin tanınmasını ve cazibesini arttırdığı için yükseköğretim için önemlidir. Öğrenciler için ise eğitim programlarını ve derslerini bilinçli seçmelerine yardımcı olduğu, seçmiş oldukları dersleri başarı ile tamamladıklarında hangi

yeterliliklere sahip olacaklarını önceden gösterdiği, öğrenim programları dışındaki aktivitelerinde öğreneceklerinin anlaşılır olmasına yardımcı olduğu, öğrenci hareketliliği için engelleri azalttığı ve yaşam boyu öğrenimi teşvik ettiği ve eğitim-öğretim düzeyleri arasında yatay ve dikey geçişleri anlaşılabilir hale getirdiği için önemlidir (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi [TYYÇ], 2022).

Tablo 5. 2 TY YÇ / Program Yeterlilikleri Matrisi

Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi													
Mesleki Ağırlıklı		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
BİLGİ (Kuramsal, Olgusal)	1	X	X										
	2						X	X	X			X	
	3			X							X		
	4												X
	5		X										
	6	X	X										
	7		X							X			
BECERİLER (Bilişsel, Uygulamalı)	1						X		X		X		
	2						X		X		X		
	3			X			X		X		X		
	4						X		X		X		
	5	X					X		X		X		
	6						X		X		X		
	7						X		X		X		
	8						X		X		X		
	9						X		X		X	X	
	10						X		X		X		
	11						X		X		X		
YETKİNLİKLER (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)	1						X		X		X	X	
	2						X		X		X		
	3						X		X		X		
	4						X		X		X		

	5			X			X		X		X		
	6						X		X		X		
	7											X	X
	8											X	X
YETKİNLİKLER (Öğrenme Yetkinliği)	1	X			X			X					
	2	X			X			X					
	3	X			X			X					
	4	X			X			X					
YETKİNLİKLER (İletişim ve sosyal Yetkinlik)	1									X	X		
	2									X	X		
	3												X
	4												X
YETKİNLİKLER (Alana Özgü Yetkinlik)	1									X			
	2	X				X				X			
	3									X	X		
	4			X						X	X		
	5			X						X			
	6		X							X			
	7		X							X			
	8		X							X			

5.3. Ders - program kazanımları matrisi

Ders-program kapsamında oluşturulan Ders-program kazanımları matrisi EK-11’de detaylı bir şekilde aktarılmaktadır.

Araştırmanın yazıldığı tarih itibariyle dünyada birçok ülkede örneği bulunan ancak ülkemizde 4 yıllık lisans programı olarak henüz bir örneği bulunmayan pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programlarının araştırılması ve Türkiye’de bulunan üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin eğitim yapısına uygun bir program önerilmesi yeni bir araştırma konusu olabilir.

Araştırmanın amacı olan Türkiye’de bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri için pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı önerisi sonucunda açılacak

programlardan mezun olacak öğrencilerin aldıkları nitelikli eğitimlerin bir sonucu olarak kariyer sahibi olacakları düşünülmektedir. Pastacılık ve ekmekçilik sektöründeki nitelikli iş gücü beklentisinin halihazırda eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ve aşçılık programlarından farklı olarak, alanında uzman öğretim elemanları tarafından sağlanmasının sektör için önemli olduğu düşünülmektedir.

5.4. Pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı ders tanımları önerisi

Gerek alanyazın taraması gerekse yapılan görüşmelerden elde edilen veriler ışığında gelecekte bu yönde bir programın açılması durumunda öneri olarak sunulabilecek bir program hazırlandığı düşünülmektedir. Bununla birlikte, halihazırda bu programla ilişkili olduğu düşünülen programlarda eğitim alan öğrencilerin ve eğitim veren akademisyenlerin görüşlerinden yola çıkılarak yürütülen çalışma aynı zamanda sektörde hizmet veren sektör temsilcilerinin de istek ve ihtiyacını karşılayacak bir biçimde planlanmıştır. Özellikle bu eğitimi alan öğrencilerin uygulama derslerinin sayısının ve yetkinliğinin yetersiz olduğunu aktaran görüşleri ve buna bağlı olarak sektör temsilcilerinin mezun olan öğrencilerde beklenen iş performansının altında bir performans gösterdiklerine yönelik olan görüşlerini destekler nitelikte olmasından kaynaklı programın ders önerisi de buna bağlı olarak hazırlanmıştır. Yapılan görüşmeler ışığında programdan mezun olacak öğrencilerin gelecekteki hayatlarında kazanacağı mesleki ünvanlarının dışında yetkinliklerinin de artmasının sağlanması amacıyla hazırlanan program öğrencilerin mesleğe karşı farklı açılardan bakmasında olumlu etkiler sağlayacağı düşünülmektedir. El becerisine dayanan bir program olmasından kaynaklı olarak gelecekte sektörel ve akademik olarak çalışmak isteyen bireylerin iş performansının artırılması yönünde ki çalışmalar hem uygulama hem de teorik dersler ile geliştirileceği düşünüldüğünden ders programı önerisi yapılan görüşmeler sonrasında edinilen görüşlerden, bu konuda eğitim veren kurum ve kuruluşların ders programlarından hareketle dizayn edilerek bir bireyin alması gerektiği düşünülen tüm dersleri almasını sağlamaktadır.

Yarı yapılandırılmış görüşmeler sırasında katılımcılara yöneltilen “adayların kendilerini geliştirmeleri gereken noktalar nelerdir?”, “bölümü yeniden tasarlayacak olsanız neleri değiştirmek istersiniz?” ve “iyi bir pastacılık ve ekmekçilik şefinin sahip olması gereken özellikler nelerdir?” sorularına verilen cevaplar doğrultusunda ve MaxQDA çıktıları göz önüne alınarak Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları müfredatı hazırlanmıştır. Akademik

personel statüsündeki, öğrenci statüsündeki ve sektör çalışanı statüsündeki katılımcıların hepsi adayların kendilerini teknik ve pratik anlamda geliştirmesi gerektiğini, uygulamalı derslerin oranlarının artması gerektiğini, temel ve spesifik alanlardaki kavramlara hâkim olmaları gerektiğini, pastacılık ve ekmekçiliğin temellerini ve gastronomi ve mutfak sanatları, turizm işletmeciliği ve aşçılık gibi bölümlerdeki en temel müfredata hâkim olmaları gerektiğini belirtmişlerdir.

Öğrenciler, sektör çalışanları ve akademisyenler adayların kendilerini araştırma alanında geliştirmelerini düşünürken, iyi bir pastacılık ve ekmekçilik şefinin ise mutlaka disiplinli olması gerektiğini, liderlik vasfına sahip olması gerektiğini ve yöneticilik konusunda eğitilmiş olması gerektiğini belirtmişlerdir.

Sonuçlar doğrultusunda;

- GMS171 Girişimcilik
- GMS181 İnsan Kaynakları Yönetimi
- GMS206 Yönetim ve Organizasyon
- GMS227 Örgütsel Davranış dersleri müfredata eklenmiştir.

Öğrenciler, sektör çalışanları ve akademisyenler adayların keskin kalıplara sahip olmadan, yaratıcı kişiliklere sahip olmaları gerektiğini ve bu özelliklerini işe mutlaka yansıtılmaları gerektiğini belirtmiştir.

Sonuçlar doğrultusunda;

- GMS205 Tasarım ve Estetik
- GMS251 Gıdalarda Dekorasyon Sanatı ve Teknikleri
- GMS252 Şeker Hamuru Modelleme Teknikleri ve Uygulamaları dersleri müfredata eklenmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşmelerde akademik personel statüsündeki katılımcılar bölüm adayları için alanda teknik ve teorik bilgi sahibi olmaları gerektiğini, Türk tatlıları ve dünya pastacılığı ve ekmekçiliği hakkında ileri düzeyde bilgi sahibi olmaları gerektiğini ve mutfak kültürüne sahip bireyler olmaları gerektiğini belirtmişlerdir.

Sonuçlar doğrultusunda;

- PES102 Temel Pastacılık ve Ekmekçilik Bilgileri
- PES301 Türk Tatlıları e Uygulamaları I
- PES302 Türk Tatlıları ve Uygulamaları II
- PES303 Profesyonel Ekmekçilik Uygulamaları I
- PES304 Profesyonel Ekmekçilik Uygulamaları II
- PES305 Profesyonel Pastacılık Uygulamaları I
- PES306 Profesyonel Pastacılık Uygulamaları II dersleri müfredata eklenmiştir.

Sektörde işveren statüsündeki katılımcılar adayların hukuki sorumlulara sahip olması gerektiğini ve ileride var olacak işletmeleri için başlıca işletme ve pazarlama tekniklerine sahip olmaları gerektiğini belirtmişlerdir.

Sonuçlar doğrultusunda;

- PES157 Ürün Belirleme ve Satın Alma
- PES174 Genel Muhasebe
- PES176 Gıda Hukuku
- PES180 Turizm Mevzuatı
- PES222 Hizmet Pazarlaması
- PES224 E-Ticaret
- PES225 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku
- PES226 Ticaret Hukuku
- PES229 Sosyal Medya Yönetimi dersleri müfredata eklenmiştir.

Akademik personel statüsündeki katılımcılar ile sektör çalışanı statüsündeki katılımcılar adayların hijyen ve sanitasyon kuralları hakkında ileri seviyede bilgili sahibi olmaları gerektiğini ve gıdalarla çalışırken dikkat etmeleri gereken hususlarda bilgili olmaları gerektiğini belirtmişlerdir.

Sonuçlar doğrultusunda;

- PES103 Gıda Güvenliği ve Hijyen
- PES104 Mutfak Hizmetleri Yönetimi
- PES151 Pastane ve Fırıncılık Ekipmanları
- PES158 Gıda Muhafaza Teknikleri
- PES207 Beslenmenin Temel İlkeleri dersleri müfredata eklenmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşmelere katılan tüm katılımcılar, özellikle sektörde işveren statüsünde olan katılımcılar, adayların iyi seviyede yabancı dile hâkim olmaları gerektiğini belirtmişlerdir. Müfredata zorunlu ve mesleki İngilizce derslerinin yanı sıra farklı dil dersleri de ikinci yabancı dil olarak müfredata eklenmiştir.

Yabancı dil dersleri;

- ENG125 İngilizce 1
- ENG126 İngilizce 2
- ENG225 İngilizce 3
- ENG226 İngilizce 4
- ENG367 İngilizce 5
- ENG368 İngilizce 6
- İNG490 Mesleki İngilizce
- PES135 Almanca 1
- PES136 Almanca 2
- PES147 Almanca 3
- PES235 İtalyanca 1
- PES236 İtalyanca 2
- PES247 İtalyanca 3
- PES335 Çince 1
- PES336 Çince 2
- PES347 Çince 3
- PES435 Fransızca 1

- PES436 Fransızca 2
- PES447 Fransızca 3 olarak belirlenmiştir.

Alanyazın ve görüşmelerden elde edilen verilerden yola çıkılarak ortaya konan program önerisinin ters tekrar yöntemiyle tekrardan değerlendirilmesi gerçekleştirilmiştir. Böylelikle oluşturulan program önerisinin farklı açılardan da yorumlanması sağlanmış olup, verilen eğitimin kalitesinin de iyi olacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmanın ortaya konulması ile halihazırda pastacılık ve ekmekçilik programlarından mezun olan öğrencilerin sektördeki yetkinliği üzerine bir çalışma yapılarak eğitimin öğrenciler üzerinde yarattığı kazanımların ortaya çıkartılması sağlanılabilir. Buna ek olarak farklı bir çalışma da ise sektörde pastacılık ve ekmekçilik üzerine çalışan bireyler arasında bu konuda eğitim alanların sektörde karşılaştığı zorlukların belirlenmesi üzerine bir çalışma yapılarak bu çalışmanın sonucunda program önerisinin geliştirilmesine yönelik katkılar sunacağı düşünülmektedir.

Alanyazın ve görüşmelerden elde edilen verilerden yola çıkılarak ortaya konan program önerisinin ters tekrar test yöntemiyle tekrardan değerlendirilmesi gerçekleştirilmiştir. Böylelikle oluşturulan program önerisinin farklı açılardan da yorumlanması sağlanmış olup, verilen eğitimin kalitesinin de iyi olacağı düşünülmektedir. (Bkz EK-14).

Bu çalışmanın ortaya konulması ile halihazırda pastacılık ve ekmekçilik programlarından mezun olan öğrencilerin sektördeki yetkinliği üzerine bir çalışma yapılarak eğitimin öğrenciler üzerinde yarattığı kazanımların ortaya çıkartılması sağlanılabilir.

Programın hayata geçirilip, farklı üniversitelerin fakülteleri altında eğitim vermeye başlamasıyla birlikte pastacılık ve ekmekçilik eğitimi üzerine değerlendirmelerin yapılması sağlanarak programın uygulanabilirlik oranının da ortaya çıkartılması sağlanılabilir. Aynı zamanda bu verilerden yola çıkarak Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Bölümünü seçecek olan öğrenciler belirtilen özelliklere sahip ise hem öğrencilik hem de iş hayatında başarılı olacakları değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda Pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı için önerisi sunulan derslerin tanımlarının EK-12’de detaylı bir şekilde aktarımı sağlanmıştır.

Bu çalışmanın pastacılık ve ekmekçilik sektörünün en büyük sorunlarından biri olan eğitimli eleman bulunamaması problemine çözüm getireceği düşünülmektedir. Alaylı tabir edilen ustaların ve ön lisans mezunu çalışanların bilgi ve birikimlerini yanı sıra yönetim, organizasyon, gıda bilgisi ve işletme alanlarında da eğitim almış pastacılık ve ekmekçilik sanatları mezunu elemanların sektördeki aranan boşluğu dolduracağı düşünülmektedir. Buna ek olarak bu alanda akademik personel yetiştirilmesine olanak sağlayacağı düşünülen pastacılık ve ekmekçilik sanatları program önerisinin ileri ki dönemlerde de sektörde bulunan açığı kapatması adına öğrenci yetiştirilebileceği değerlendirilmektedir. Pastacılık ve ekmekçilik sektöründe nitelikli elemanların sayısının yetersiz olması ve aranan özellikler de dikkate alındığında program önerisinin istenilen düzeyde de eleman yetiştireceği düşünceler arasında yer almaktadır. Buradan yola çıkarak bu program önerisi; sektördeki açığı, nitelikli eleman sayısını, sektör içerisindeki kaliteyi ve eğitimi vermesi planlanan akademik personeli yetiştirmede büyük olanak sağlayabilecek bir program önerisi olarak sektöre katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Akdeniz Üniversitesi Bilgi Paketi (2021). <http://turizm.akdeniz.edu.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/mufredat-2/> Son Erişim Tarihi: 18.08.2021.
- Akdeniz Üniversitesi Göynük Meslek Yüksekokulu (2021). <http://goynuk.akdeniz.edu.tr/pastacilik-ve-ekmekcilik/> Son Erişim Tarihi:05.09.2021.
- Albustanlıoğlu T. Gastroarkeoloji; Tarihsel Süreci İçerisinde ateşin bulunması ve yemek pişirme. *Bilim ve Ütopya*, 2021; 27(326):16-19
- Ankara Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi (2021). http://otmlankara.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/06/25/123240/icerikler/tarihcemiz_136192.html?CHK=d6cc3637eb9293374edd0464b3953fbb Son Erişim tarihi: 14.09.2020.
- Arman, A., Erdem, Ö., ve Ören, Ş. T. (2018) Investigation of academic staff in gastronomy in terms of their satisfaction level and adverse experience. *Journal Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 644-661.
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23 - 28.
- Başkent Üniversitesi Bilgi Paketi (2021). <http://truva.baskent.edu.tr/bilgipaketi/?dil=TR&menu=akademik&inner=katalog&birim=408>. Son Erişim Tarihi: 18.08.2021.
- Biryol, U. (2020). Gurbet pastası: Hemşinliler, göç ve pastacılık. (7.baskı) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bogdan, R., ve Biklen. S. (1982). *Qualitative research for education: An introduction to theory and methods*. Boston: Allyn & Bacon.
- Brown, J. (2013). A brief history of culinary arts education in america, *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4): 47-54.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç-Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., ve Demirel, F. (2014). *Bilimsel araştırma yöntemleri* (17. baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Chef Academy (2021). Profesyonel Pastacılık ve Cafe İşletmeciliği. <https://www.chefakademi.com/egitim-programlari/profesyonel-pastacilik-ve-cafe-isletmeciligi/> Son Erişim Tarihi: 08.09.2021
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and culture: A history of food and people*. (2. Baskı) New Jersey: Wiley
- Creswell, J. W. (2014). *A concise introduction to mixed methods research*. New York: SAGE publications.

- Çetin, S. (1993). *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
- Delil, S. (2021). *Türkiye'deki vakıf üniversitelerine yönelik pastacılık ve ekmekçilik ön lisans program önerisi*, Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Demirel, Ö. (2011). Eğitimde program geliştirme (10. baskı). Ankara: Pegem akademi
- Doğu Akdeniz Üniversitesi (2021). Pastacılık ve Ekmekçilik Ön lisans Programı. <https://www.emu.edu.tr/tr/programlar/pastacilik-ve-ekmekcilik-on-lisans-programi-turkce/1576> Son Erişim Tarihi: 12.09.2021.
- Ecole Ducase (2022). Ecole Ducase Bachelor in French Pastry Arts Program. <https://www.ecoleducasse.com/en/bachelor-in-french-pastry-arts-2> Son Erişim Tarihi: 03.05.2022
- Erkan, A. S. (2009). *İstanbul ilinde faaliyet gösteren ekmek fırınlarının mevcut durumlarının incelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Eyüp Kemal Sevinç Mutfak Akademisi [EKS] (2021). Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik. <https://www.eksmutfak.com.tr/profesyonel-egitimler/profesyonel-pastacilik-ve-ekmekcilik> Son Erişim Tarihi: 11.09.2021.
- George, C. (2009). *The Psychological Contract: Managing and Developing Professional Groups*. United Kingdom: McGraw-Hill Education .
- Gissen, W. (2018). *Professional cooking* (9.baskı). New Jersey: John Wiley & Sons
- Glass, S. (2005). Integrating educational technologies into the culinary classroom and instructional kitchen. <http://files.eric.ed.gov/fulltext/ED495295.pdf> Son Erişim Tarihi: 24.09.2021.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Gündüz, S. (2016). Pastacılık Dalı Tanımı. <http://www.sezgingunduz.com/pastacilikdali>. Son Erişim Tarihi: 10.11.2021.
- Hertzman, J. L. (2007), Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary programs: A survey of educators and industry, Doctoral Dissertation: University of Nevada Las Vegas.
- Hertzman, J. ve Mass, J. (2012). The value of culinary education: evaluating educational costs, job placement outcomes, and satisfaction with value of associate degree culinary and baking arts program graduates. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10, 53–74.

- İzmir Mutfak Sanatları Enstitüsü (2021). <http://imse.com.tr/profesyonel-pastacilik-ve-ekmekcilik-egitimi> Son Erişim Tarihi:08.09.2021.
- Johnson & Wales University (2021). Baking & Pastry Arts B.S. <https://catalog.jwu.edu/programsofstudy/food-innovation-technology/baking-pastry-arts-bs/providence/> Son Erişim Tarihi:08.09.2021.
- Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO (2021). Pastacılık ve Ekmekçilik Programı. <https://kmu.edu.tr/sbmyo/sayfa/2609/bolumler/otel-,lokanta-ve-ikram-hizmetleri-bolumu/tr> Son Erişim Tarihi:08.09.2021.
- Karasar, N. (2009). Bilimsel araştırma yöntemi (19. Baskı). Ankara: Nobel Yayıncılık
- Kılınç, M. (2012). Türkiye’de mesleki teknik eğitimi şekillendiren eğitim kurumlarından ahilik, gedik, lonca, Enderun Mektebi’nin tarihi gelişimleri. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4): 63-73.
- Le Cordon Bleu (2021a). Le Cordon Bleu Kampüsleri. <https://www.cordonbleu.edu/paris/home/en/campuses> Son Erişim Tarihi: 08.09.2021.
- Le Cordon Bleu (2021b). Grand Diplome. <https://www.cordonbleu.edu/paris/grand-diplome-cuisine-pastry/en> Son Erişim Tarihi: 08.09.2021.
- Le Notre Ecole Des Arts Culinaires (2021). Pastry Chef Diploma. <https://www.ecole-lenotre.com/en/formations/pastry-chef-diploma/> Son Erişim Tarihi: 08.09.2021.
- Martínez-Monzó, J., García-Segovia, P., ve Albors-Garrigos, J. (2013). Trends and innovations in bread, bakery, and pastry. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 56-65.
- Maslow, A. H. (1943). A theory of human motivation. *Psychological Review*, 50(4), 370–396. <https://doi.org/10.1037/h0054346>
- Maxwell, J. A. (1996). *Qualitative Research Design: An Interactive Approach*. New York: Sage Publications.
- Merriam, S. B. (2013). *Qualitative research: A guide to design and implementation* (S. Turan, Trans.). Ankara: Nobel Yayıncılık
- Merriam-Webster (2021). Pastacılık Dalı Tanımı. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/pastry> Son Erişim Tarihi:24.08.2021.
- Miles, R. (2007). Culinary education: Past, present practice and future direction. 2007 Annual International CHRIE Conference & Exposition. 25-29 July, 2007 Dallas, Texas, USA.
- Milheim, K. L. (2012). Towards a better experience: Examining student needs in the online classroom through Maslow's hierarchy of needs model. *Journal of online learning and teaching*, 8(2), 159.

- Millî Eğitim Bakanlığı (2006). Kuru Pastalar. http://ismek.ibb.gov.tr/ismek-el-sanatları-kursları/webedition/file/2013_hbo_program_modulleri/kuru_pastalar.pdf Son Erişim Tarihi: 08.09.2021
- Millî Eğitim Bakanlığı (2018). Pastacılık Tarihi. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/Kolay%20Hamur%20%C4%B0%C5%9Fleri.pdf Son Erişim Tarihi: 08.09.2021.
- Murphy, J.P. (2016) Careers in Culinary Arts, Careers Presentation. <https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1049&context=tfschcafccon> Son Erişim Tarihi: 12.09.2021.
- Mutfak Sanatları Akademisi (2021). Uzun Dönem Profesyonel Pastacılık. <https://msa.com.tr/uzun-donem-profesyonel-pastacilik-egitimi> Son Erişim Tarihi: 09.09.2021.
- Özberk, F., Karagöz, A., Özberk, İ., ve Atlı, A. (2016). Buğday genetik kaynaklarından yerel ve kültür çeşitlerine; Türkiye'de buğday ve ekmek. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25(2), 218-233.
- Patton, M. (1990). *Qualitative Evaluation and Research Methods*. (2.baskı) New York: SAGE Publications Inc.
- Paul Bocuse Institute (2021). International Pastry Management. <https://en.institutpaulbocuse.com/level/3-year/bachelor-in-international-pastry-management/> Son Erişim Tarihi:08.09.2021.
- Samancı, Ö. (2015). *La Cuisine d'Istanbul au 19e Siecle*. Rennes: PUR-PUFR.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(2), 205-210.
- Sarışık, M., ve Özbay, G. (2015) A literature review on gastronomy tourism. *Anatolia: Journal of Tourism Research*, 26(2), 264-278.
- Soeroso, A., ve Susilo, Y.S. (2014) Traditional Indonesian gastronomy as a culturel tourism attraction. *Journal of Applied Economics in Developing Countries*, 1, 45-59.
- Study Portals (2022). Pastry and Entrepreneurship Program. <https://www.bachelorsportal.com/studies/303009/pastry-and-entrepreneurship.html> Son Erişim Tarihi: 03.05.2022
- Şencan, H. (2005). *Sosyal ve Davranışsal Ölçümlerde Geçerlilik ve Güvenirlik*. (1.baskı) Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Şimşek, H., ve Yıldırım, A. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (12.baskı) Ankara: Seçkin Yayıncılık

- Taormina, R. J., ve Gao, J. H. (2013). Maslow and the motivation hierarchy: Measuring satisfaction of the needs. *The American journal of psychology*, 126(2), 155-177.
- The Culinary Institute of America (2021). Baking and Pastry Arts. http://catalog.ciachef.edu/preview_program.php?catoid=35&poid=1468&returnto=1170 Son Erişim Tarihi:11.08.2021.
- Turkish Culinary Academy (2021). Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimleri. <http://www.turkishculinaryacademy.com/pastacilik-ve-ekmekcilik> Son Erişim Tarihi:08.09.2021.
- Türk Dil Kurumu (2019a). Gastronomi Kelimesinin Tanımı. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c44cb827e3f8.53545538 Son Erişim Tarihi:14.09.2021.
- Türk Dil Kurumu (2021b). Ekmek kelimesinin kelime anlamı. <https://sozluk.gov.tr/ekmek> Son Erişim Tarihi:14.09.2021.
- Türk Dil Kurumu (2021c). Ekmekçilik kelimesinin kelime anlamı. <https://sozluk.gov.tr/ekmekcilik> Son Erişim Tarihi:14.09.2021.
- Türk Dil Kurumu (2021d). Pastacılık kelimesinin kelime anlamı. <https://sozluk.gov.tr/pastacilik> Son Erişim Tarihi:14.09.2021.
- Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ. (2008, 5 Mart). *Resmî Gazete* Sayı:26807. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2008/03/20080305-7.htm> Son Erişim Tarihi: 08.09.2021.
- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi [TYYÇ] (2022). Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Kavramı. <http://www.tyyc.yok.gov.tr/> Son Erişim Tarihi: 03.06.2022
- United Kingdom Government (2021). Qualification Levels Mean. <https://www.gov.uk/what-different-qualification-levels-mean/list-of-qualification-levels> Son Erişim Tarihi: 12.09.2021.
- Usla Akademi (2021). Uzun Dönem Pastacılık ve Ekmekçilik. <https://www.uslaakademi.com/egitim/uzun-donem-pastacilik-ve-ekmekcilik> Son Erişim Tarihi: 08.09.2021.
- Walnut Hill Collage (2021). Pastry Arts Program. <https://www.walnutcollage.edu/programs-classes/degree-programs/pastry-arts/> Son Erişim Tarihi: 08.09.2021.
- Westminster Kingsway Collage (2021). Professional Patisserie Level 3 Diploma. <https://www.westking.ac.uk/course-detail/professional-patisserie> Son Erişim Tarihi: 08.09.2021

- Wilkie, H. J., Standage, M., Gillison, F. B., Cumming, S. P., ve Katzmarzyk, P. T. (2016). Multiple lifestyle behaviours and overweight and obesity among children aged 9-11 years: results from the UK site of the International Study of Childhood Obesity, *Lifestyle and the Environment. BMJ Open*, 6(2).
- Yenimahalle Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (2020). Pastacıların Çalışma Ortamları. https://hendekymtal.meb.k12.tr/icerikler/yiyecek-icecek-hizmetleri-bolumu-pastacilik-dali_1699066.html Erişim Tarihi:08.09.2021.
- Yılmaz G. (2019). Gastronomi eğitiminin ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyinde değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229-248.

EKLER

EK-1: Akademik Personel Statüsündeki Katılımcılar İçin Soru Seti

Soru 1: Cinsiyetiniz?

A- Kadın B- Erkek

Soru 2: Yaşınız?

A: 20-30 B:31-40 C: 41-50 D: 51-60 E: 60 üstü

Soru 3: Eğitim durumunuz?

A: İlköğretim B: Lise C: Ön lisans D: Lisans E: Lisansüstü

Soru 4: İşletmedeki pozisyonunuz?

A: İşletme Sahibi B: İşletme Yöneticisi C: Ustabaşı

Soru 5: İyi bir ekmek ve pastacılık şefinin sahip olması gereken özellikler nelerdir?

Soru 6: Birlikte çalıştığınız gastronom adaylarını ekmek ve pastacılık dalında mesleğe hazır olmaları açısından nasıl değerlendirirsiniz? Sizce güçlü oldukları yönler nelerdir? Geliştirilmeye açık oldukları yönler nelerdir? Neden?

Soru 7: Bir ekmek ve pastacılık programı hazırlayacak olsanız olmazsa olmazlarınız neler olurdu? Neden?

Soru 8: Eklemek istediğiniz görüşleriniz var mı?

EK-2: Öğrenci Statüsündeki Katılımcılar İçin Soru Seti

Soru 1: Cinsiyetiniz?

A- Kadın B- Erkek

Soru 2: Yaşınız?

A: 20-30 B:31-40 C: 41-50 D: 51-60 E: 60 üstü

Soru 3: Sınıfınız

A: 1 B: 2 C: 3 D: 4 E: Mezun

Soru 4: Sektör deneyiminiz bulunuyor mu?

a: Evet b: Hayır

Varsa kaç yıllık deneyime sahipsiniz:

Soru 5: İyi bir ekmek ve pastacılık şefinin sahip olması gereken özellikler nelerdir?

Soru 6: Aldığınız gastronomi ve mutfak sanatları programının size ekmek ve pastacılık sektörüne hazırlaması açısından nasıl değerlendirirsiniz? Hangi alanlarda kendinizi geliştirme ihtiyacı duyuyorsunuz? Neden?

Soru 7: Gastronomi ve mutfak sanatları programını yeniden tasarlayacak olsanız özellikle ekmek ve pastacılık açısından neleri değiştirdiniz? Neden? Açıklayabilir misiniz?

Soru 8: Eklemek istediğiniz görüşleriniz var mı?

EK-3: Sektör Çalışanı Statüsündeki Katılımcılar İçin Soru Seti

Soru 1: Cinsiyetiniz?

A- Kadın B- Erkek

Soru 2: Yaşınız?

A: 20-30 B:31-40 C: 41-50 D: 51-60 E: 60 üstü

Soru 3: Eğitim durumunuz?

A: İlköğretim B: Lise C: Ön lisans D: Lisans E: Lisansüstü

Soru 4: İşletmedeki pozisyonunuz?

A: İşletme Sahibi B: İşletme Yöneticisi C: Ustabaşı D:Diğer(Belirtiniz)

Soru 5: İyi bir ekmek ve pastacılık şefinin sahip olması gereken özellikler nelerdir?

Soru 6: Birlikte çalıştığınız gastronomi ve mutfak sanatları bölümü stajyerleri ve mezunlarını nasıl değerlendiriyorsunuz? Sizce almış oldukları eğitim ekmek ve pastacılık sektörü için yeterli mi?

Soru 7: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin aldığı eğitimi yeterli buluyor musunuz?

Soru 8: Eklemek istediğiniz görüşleriniz var mı?

EK-4: Pastacılık Ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı İçin Zorunlu Ders İzlenesi Örneği

DERS ADI	DERS KODU	YARIYIL	TEORİ+UYGULAMA	AKTS
TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	PES106	BAHAR	3+3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN DÜZEYİ	Lisans			
DERSİN YILI	1.Yıl			
YARIYIL	Bahar			
AKTS	5			
ÖĞRETİM ELEMANI	X			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Hamurlar hakkında bilgi sahibi olur. 2) Hamur çeşitlerinin üretimi hakkında bilgi sahibi olur. 3) Hamur çeşitlerinin işlenmesi hakkında bilgi sahibi olur.			
DERSİN VERİLİŞ BİÇİMİ	Yüz yüze			
DERSİN ÖN KOŞULLARI	Yok			
ÖNERİLEN DERSLER	Yok			
DERS TANIMI	Öğrenciler; hamur üretimi ve hamurun nasıl işlenmesi gerektiği hakkında bilgi sahibi olmaktadır. Ders kapsamında bisküvi, kurabiye ve ekmek ile pasta çeşitleri öğretilmektedir.			
DERS İÇERİĞİ	HAFTA	KONULAR		
	1. Hafta	Ders hakkında genel bilgilendirme ve derse giriş		
	2. Hafta	Unlar, Maya, Tuz ve Yağlar Hakkında Bilinmesi Gerekenler ve Temel Hamur Hazırlama Teknikleri-1 (Çırpılarak Hazırlanan Hamurlar Kıyılarak Hazırlanan Hamurlar)		
	3. Hafta	Temel Hamur Hazırlama Teknikleri-2 (Özleştirilerek Hazırlanan Hamurlar, Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar)		
	4. Hafta	Temel Hamur Teknikleri-3 (Mayalandırılarak Hazırlanan Hamurlar, Milföy ve Kruvasan Hamuru)		
	5. Hafta	Yassı Ekmekler için Hamur Hazırlama (Lavaş, Ramazan Pidesi, Bazlama, Paratha)		
	6. Hafta	Simit Türevleri için Hamur Hazırlama (Ankara Simidi, Kel Simit, Bagel, Pretzel)		
	7. Hafta	Zenginleştirilmiş Hamurlar için Hamur Hazırlama (Ekşi Hamur Hazırlama Teknikleri, Tahinli Çörek ve Pide, Hamburger Ekmeği Doughnut, Brioche, Çakmakçılar Çöreği)		
	8. Hafta	Ara Sınav		
	9. Hafta	Ekşi Hamurlu Ekmekler için Hamur Hazırlama (Basit Ekşi Hamur Ekmeği, Vakfikebir Ekmeği, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Alman Çavdar Ekmeği, Baget Ekmek)		
	10. Hafta	Özel Gün Ekmekleri için Hamur Hazırlama (Challah, Panettone, Stollen, Roscon de Reyes, Galette des Rois)		
	11. Hafta	Gevrekler için Hamur Hazırlama (Galeta, Beypazarı Kuruğu, Grissini, Knackerbröd, Finlandiya Arpa Ekmeği)		

EK-4: Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı için Zorunlu Ders İzlenesi Örneği (devamı)

12. Hafta	Buharda Pişen Ekmekler ve Glütensiz Ekmekler için Hamur Hazırlama (Esmer Boston Ekmeği, Baozi, Çukmın, Cevizli Karabuğday Ekmeği, Mercimekli Kraker)			
13. Hafta	Börekler için Hamur Hazırlama (Tepsi Böreği, El Açması Rulo Börek, Serpme Börek, Sarıyer Böreği, Su Böreği, Çi Börek)			
14. Hafta	Yöresel Ekmekler ve Çörekler (Kömbe, Kahramanmaraş Çöreği, Yağlı Çörek, Loznik, Ağzıaçık)			
15. Hafta	Final Sınavı			
ÖNERİLEN KAYNAKLAR				
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Anlatım,Tartışma,Soru-Cevap,Eğitim-Uygulama			
DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ VE GEÇME KRİTERLERİ		SAYISI	TOPLAM KATKISI(%)	
	Ara Sınav	1	30	
	Uygulama	1	10	
	Toplam(%)		40	
	Yıl içi	%	40	
	Final	%	60	
	Toplam(%)	%	100	
AKTS İŞ YÜKÜ	Aktivite	Sayı	Süre(Saat)	İş Yüğü
	Ara Sınav	1	1	1
	Kısa Sınavlara hazırlık			
	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	1	5	5
	Final Sınavına Hazırlık	1	2	2
	Ders Saati	14	3	42
	Ara Sınav Hazırlık	1	2	2
	Laboratuvar	14	3	42
	Final Sınavı	1	1	1
	Ödevler	1	1	1
	Toplam İş Yüğü			96
	Toplam İş Yüğü /30			3,2
Dersin AKTS Kredisi			3	
DİL	Türkçe			
STAJ	Yok			
PROGRAM YETERLİLİKLERİ (P) / DERSİN KAZANIMLARI (Ö) MATRİSİ				
	Ö1	Ö2	Ö3	
P1	X			
P2				
P3				
P4				
P5				
P6	X	X	X	
P7	X	X	X	
P8				
P9				
P10		X	X	
P11				
P12				

EK-5: Pastacılık Ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı İçin Mesleki Seçmeli Ders İzlenesi
Örneği

DERS ADI	DERS KODU	YARIYIL	TEORİ+UYGULAMA	AKTS
ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	PES159	-	1+2	2
DERSİN TÜRÜ	Mesleki Seçmeli			
DERSİN DÜZEYİ	Lisans			
DERSİN YILI	-			
YARIYIL	-			
AKTS	2			
ÖĞRETİM ELEMANI	X			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p>Bu dersin sonunda öğrenciler;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Öğrenciler ilk kakao tohumunun üretiminden günümüz çikolata üretimi ve dağıtımına giden süreçte kapsamlı bilgiye sahip olurlar. 2) Öğrenciler reçete uygulamalarındaki bilimsel yapı özelliklerinin temeli hakkında fikir sahibi olurlar. 3) Öğrenciler elle temperleme yöntemlerini uygulamalı olarak öğrenirler. 4) Öğrenciler çikolata yapımında kullanılan ekipmanları kullanımını ve bakımını uygulamalı olarak öğrenirler. 5) Öğrenciler çikolata sunum tekniklerine hakim olurlar. 			
DERSİN VERİLİŞ BİÇİMİ	Yüz yüze			
DERSİN ÖN KOŞULLARI	Yok			
ÖNERİLEN DERSLER	Yok			
DERS TANIMI	<p>Bu derste; çikolata ve tatlıların tarihçesi öğrencilere öğretilecektir. Çikolata temelli ve dünyadaki farklı tatlı algılarıyla oluşmuş ürünler araştırılarak üretimi gerçekleştirilecektir. Öğrenciler dondurma ve pastaların detaylandırılması, artistik şeker ve çikolata işçiliği, konusunda çalışacaklar ve çikolatanın temperlenmesi gibi çeşitli konularda uygulama yapacaklardır. Çikolata yapım teknikleri eğitimi ise, Belçika, İsviçre, Fransız ve İngiliz çikolata gelenekleri ile en yeni tekniklerin, uygulamaların, reçetelerin ulusal ve yerel çikolata kültürleri nasıl entegre edilebileceğini kapsayan bir süreçtir.</p>			
DERS İÇERİĞİ	HAFTA	KONULAR		
	1. Hafta	Çikolata malzemeleri ve ekipmanları		
	2. Hafta	Kakao tohumu ve çikolata		
	3. Hafta	Temel çikolata teknikleri I		
	4. Hafta	Temel çikolata teknikleri II		
	5. Hafta	Temel çikolata teknikleri III		
	6. Hafta	Temel çikolata teknikleri IV		
	7. Hafta	Ganaj		
	8. Hafta	Ara Sınav		
	9. Hafta	Aroma birleşimleri		
	10. Hafta	Eşleştirme ve sunum		
	11. Hafta	Kalıplanmış çikolatalar		
	12. Hafta	Batırılmış çikolatalar		
	13. Hafta	Truffle		
	14. Hafta	Çikolatalı tatlılar		
	15. Hafta	Final Sınavı		
ÖNERİLEN KAYNAKLAR				
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Anlatım,Soru-Cevap,Tartışma,Eğitim-Uygulama,Proje,Sunum			
DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ VE GEÇME KRİTERLERİ		SAYISI	TOPLAM KATKISI(%)	
	Ara sınav	1	30	
	Uygulama	1	30	
	Toplam(%)		60	
	Yıl içi	%	60	
	Yıl sonu	%	40	
Toplam(%)	%	100		

**EK-5: Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı için Mesleki Seçmeli Ders İzlenesi
Örneği (devamı)**

AKTS İŞ YÜKÜ	Aktivite	Sayı	Süre(Saat)	İş Yüğü	
	Ara Sınav	1	2	2	
	Kısa Sınavlara hazırlık				
	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	8	1	8	
	Final Sınavına Hazırlık	5	4	20	
	Ders Saati	14	3	42	
	Ara Sınav Hazırlık	2	5	10	
	Laboratuvar	8	2	16	
	Final Sınavı	1	2	2	
	Ödevler				
	Toplam İş Yüğü			100	
	Toplam İş Yüğü /30			3,33	
	Dersin AKTS Kredisi			3	
DİL	Türkçe				
STAJ	Yok				
PROGRAM YETERLİLİKLERİ (P) / DERSİN KAZANIMLARI (Ö) MATRİSİ					
	Ö1	Ö2	Ö3	Ö4	Ö5
P1	X	X			
P2					
P3					
P4	X				
P5			X		
P6		X		X	X
P7	X				
P8					
P9					
P10				X	X
P11					
P12					

**EK-6: Pastacılık Ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı İçin Alan Dışı Seçmeli Ders İzlenesi
Örneği**

DERS ADI	DERS KODU	YARIYIL	TEORİ+UYGULAMA	AKTS
YEMEK KÜLTÜRÜ VE MÜZİK	PES173	-	2+0	2
DERSİN TÜRÜ	Alan dışı seçmeli			
DERSİN DÜZEYİ	Lisans			
DERSİN YILI	-			
YARIYIL	-			
AKTS	2			
ÖĞRETİM ELEMANI	X			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p>Bu dersin sonunda öğrenciler;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Müziğin kültürel bir konu olduğunu anlar. 2) Kendine ait kavramları bulunduğunu, farklı kültürlerin farklı müziklere sahip olduklarını ve etnosantrizmin müzik kültürü alanında yeri olamayacağını öğrenir. 3) Müzik ve yemek arasındaki bağıntıyı ortaya koyar. 4) Müziğin yeme duygusunu nasıl harekete geçirdiğini anlar. 5) Yemek türlerine göre müzikleri öğrenir. 			
DERSİN VERİLİŞ BİÇİMİ	Yüz yüze			
DERSİN ÖN KOŞULLARI	Yok			
ÖNERİLEN DERSLER	Yok			
DERS TANIMI	Müzik ve yemek arasındaki bağıntı ile ilgili olarak müziğin oluşumundaki kültürel süreçler, maddi kültürler, müzikoloji, etnomüzikoloji ve müziğin sosyal organizasyonu öğretilmektedir.			
DERS İÇERİĞİ	HAFTA	KONULAR		
	1. Hafta	Temel Kavramlar: Müzik, kültür ve müzik kültürü		
	2. Hafta	Müzik ve kökenine ilişkin inanışlar		
	3. Hafta	Müziği Öğrenmek ve Aktarmak: Kültürel süreçler		
	4. Hafta	Müzik Kültürü Modeli: Etkileme-icra-topluluk-bellek ve geçmiş		
	5. Hafta	Müzik kültüründe başlıca bileşenler		
	6. Hafta	Müziğin sosyal organizasyonu: Müzisyen, besteci, yorumcu, dinleyici ve diğerleri		
	7. Hafta	Müzik ve Çeşitli Konular: Müzik tarihi, müziksel tarz, teori, repertuar ve analitik başlıklar		
	8. Hafta	Ara Sınav		
	9. Hafta	Müziğin Maddi Kültürü: Çalgılar, elyazmaları ve basılı materyaller		
	10. Hafta	Müzikoloji, etnomüzikoloji, kültürel antropoloji, etnisite, etnosantrizm ve kültürel kodlar		
	11. Hafta	Halk müziği, sanat müziği, popüler müzik kavramları		
	12. Hafta	Bağlantılar: Kimlik, toplumsal cinsiyet, dilbilim, anlam ve müzik		
	13. Hafta	Müzikte Yapı: Ses ve zaman boyutları ve kavramlar		
	14. Hafta	Müziğin Evrenselleri: Ses ve zaman olarak müzik		
15. Hafta	Final Sınavı			
ÖNERİLEN KAYNAKLAR	Cook, N. (1999). Müziğin ABC'si. Kabalıcı Yayıncılık, İstanbul.			
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Eğitim-Uygulama, Sunum, Proje			

EK-6: Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı için Alan Dışı Seçmeli Ders İzlenesi Önerisi (devamı)

DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ VE GEÇME KRİTERLERİ	SAYISI		TOPLAM KATKISI(%)		
	Ara sınav	1	40		
	Ödev	1	10		
	Devamsızlık	1	10		
	Toplam(%)		60		
	Yıl içi	%	60		
	Yıl sonu	%	40		
Toplam(%)	%	100			
AKTS İŞ YÜKÜ	Aktivite	Sayı	Süre(Saat)	İş Yüğü	
	Ara Sınav	1	1	1	
	Kısa Sınavlara hazırlık	1	3	3	
	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi	2	5	10	
	Final Sınavına Hazırlık	2	15	30	
	Ders Saati	14	2	28	
	Ara Sınava Hazırlık	1	15	15	
	Laboratuvar				
	Final Sınavı	1	2	2	
	Ödevler	2	2	4	
	Toplam İş Yüğü			93	
	Toplam İş Yüğü /30			3,1	
	Dersin AKTS Kredisi			3	
	DİL	Türkçe			
STAJ	Yok				
PROGRAM YETERLİLİKLERİ (P) / DERSİN KAZANIMLARI (Ö) MATRİSİ					
	Ö1	Ö2	Ö3	Ö4	Ö5
P1					
P2					
P3					
P4	X	X	X	X	X
P5					
P6					
P7					
P8					
P9					
P10					
P11					
P12					

EK-7: Sabitlenmiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu

Tablo 2. 2 Sabitlenmiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu

Sıra No	Malzemenin Adı	Malzeme Ebatları / Özellikleri	Birim	İstek Miktarı
1	Bulaşık Sıyırma Tezgâhı	140*70*85	Adet	1
2	Bulaşık Sıyırma Tezgâhı Sıyırma Hunili	240*70*85	Adet	1
3	Bulaşık Toplama Tezgâhı Tabanlı ve Ara Raflı	150*70*85	Adet	1
4	Bym Çıkış Tezgâhı	145*70*85	Adet	1
5	Bym Çıkış Tezgâhı	120*70*85	Adet	1
6	Bym Davlumbazı Aydınlatmalı	100*100*50	Adet	1
7	Bym Davlumbazı Aydınlatmalı	90*90*40	Adet	1
8	Çalışma Tezgâhı 3 Tarafı Kapalı Ara Raflı Sürgü Kapaklı	210*60*85	Adet	1
9	Çalışma Tezgâhı Dolaplı Sürgülü Kapaklı	150*70*85	Adet	1
10	Çalışma Tezgâhı Taban Raflı Hareketli	140*70*85	Adet	2
11	Çalışma Tezgâhı Taban ve Ara Raflı	80*70*85	Adet	1
12	Çalışma Tezgâhı Taban ve Ara Raflı Sürgülü Kapaklı	150*70*85	Adet	1
13	Çalışma Tezgâhı Taban ve Ara Raflı Sürgülü Kapaklı	130*70*85	Adet	1
14	Çalışma Tezgâhı Taban ve Ara Raflı Sürgülü Kapaklı	180*70*85	Adet	2
15	Çift Evyeli Bym Giriş Tezgâhı	160*70*85	Adet	1
16	Çift Evyeli Makine Giriş Tezgâhı	180*75*85	Adet	1
17	Demonte İstif Rafı 4 Katlı	180*50*160	Adet	2

EK-7: SABİTLENMİŞ DEMİRBAŞ MALZEME LİSTESİ TABLOSU(devamı)

Tablo 2.2. Sabitlenmiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu (devamı)

18	Demonte İstif Rafı 4 Katlı Tel			
19	Demonte İstif Rafı 4 Katlı Tel	180*50*160	Adet	2
20	Demonte İstif Rafı 4 Katlı Tel	90*40*160	Adet	6
21	Dolaplı Çalışma Tezgâhı	180*70*85	Adet	2
22	Duvar Rafı Tek Sıra	140*30*4	Adet	1
23	Duvar Rafı Tek Sıra	300*30*3	Adet	1
24	Duvar Rafı Tek Sıra	150*30*3	Adet	2
25	Duvar Rafı Tek Sıra	140*30*3	Adet	2
26	Duvar Rafı Tek Sıra	180*30*4	Adet	4
27	Duvar Rafı Tek Sıra	200*30*4	Adet	7
28	Duvar Tipi Davlumbaz Aydınlatmalı Filtreli	120*120*50	Adet	1
29	Duvar Tipi Davlumbaz Aydınlatmalı Filtreli (Fritöz İçin)	200*100*50	Adet	1
30	El Yıkama Evyesi Dizden Kumandalı	505*450*220	Adet	2
31	Et Donuk Oda -18	270*300*240	Adet	1
32	Fırın Alt Tezgâhı Tepsisi Rafı	140*100*60	Adet	1
33	Mermer Tablalı Çalışma Tezgâhı Duvar Tipi			
34	Mermer Tablalı Çalışma Tezgâhı Etrafı Açık	140*80*85	Adet	2
35	Orta Tip Filtreli Aydınlatmalı Davlumbaz	600*200*50	Adet	1
36	Orta Tip Filtreli Aydınlatmalı Davlumbaz	500*120*50	Adet	8
37	Tabak İstif Rafı	120*50*160	Adet	1

EK-8: Sabitlenmemiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu

Tablo 2. 3 . Sabitlenmemiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu

Sıra No	Malzemenin Adı	Malzeme Ebatları / Özellikleri	Birim	İstek Miktarı	
38	Air Brush Kompresör ve Set (Gıda Boyalı)		Adet	1	
39	Ayaklı Hamur Açma Makinesi	103x295x118			
40	El Blenderı Elektrikli		Adet	1	
41	El Mikseri				
42	Bıçak Sterilizatörü (10 Bıçaklık)	552*131*620	Adet	4	
43	Çift Sepetli Fritöz Elektrikli 380 V	80*70*85	Adet	1	
44	Depo Tipi Buzdolabı Çift Kapaklı +4	140*80*205	Adet	2	
45	Depo Tipi Buzdolabı Çift Kapaklı -18				
46	Dört Gözlü Ocak Doğalgazlı Dolaplı	80*70*85	Adet	2	
47	Dört Gözlü Ocak Doğalgazlı Fırınlı	80*70*85	Adet	6	
48	Duş Sprey Ünitesi Tezgâha Monte Ara Musluklu		Adet	11	
49	El Blenderı 20 Cm 220v 250 Watt		Adet	12	
50	El Blenderı 30 Cm 220V (Çırpıcı Kesici)	97*640	Adet	1	
51	Fritöz Elektrikli Alt Dolaplı	40*70*85	Adet	5	
52	Giyotin Tip Bulaşık Yıkama Makinası 1000 Tb/S	70*70*160	Adet	1	
53	Hamur Yoğurma Makinası 15 Kg Hamur Kapasiteli 380v		Adet	1	
54	Katı Meyve Sıkacağı 220v 3000 Rpm	450*260*470	Adet	1	

EK-8: SABİTLENMEMİŞ DEMİRBAŞ MALZEME LİSTESİ TABLOSU (devamı)

Tablo 2.3. Sabitlenmemiş Demirbaş Malzeme Listesi Tablosu (devamı)

55	Kollu Meyve Sıkacağı	200*240*500	Adet	3	
56	Pizza Fırını 3 Katlı				
57	Konveksiyonlu Fırın Gn-1/1 10 Tepsi Kapasiteli	1040*1040*1150	Adet	1	
58	Fırın Altı Mayalama Ünitesi				
59	Led TV	65 "	Adet	1	
60	Makarna Haşlama Fritözü Elektrikli 380 V	40*70*85	Adet	1	
61	Planet Mikser 20 Lt (Hız Kontrollü)	450*535*710	Adet	1	
62	Salamander Izgara Elektrikli	660*530*470	Adet	5	
63	Set Üstü Stand Mikser 4.8 Lt		Adet	20	
64	Sinek Öldürücü Cihaz 220v 15w Ampul	355*145*160 mm	Adet	3	
65	Un Arabası Polikarbon	81 LT	Adet	1	
66	Un Şeker Arabası Paslanmaz Kapaklı	50 KG	Adet	2	
67	Waffle Makinesi (220v)	300*320*300	Adet	1	

EK-9: Sarf Malzeme Listesi Tablosu

Tablo 2. 4 Sarf Malzeme Listesi Tablosu

Sıra No	Malzemenin Adı	Malzeme Ebatları / Özellikleri	Birim	İstek Miktarı
68	Ana Yemek Tabağı	30 cm	Adet	60
69	Tatlı Tabağı		Adet	60
70	Antre Tabağı		Adet	60
71	Aşçı Dekor Seti Küçük Çanta		Adet	3
72	Ayaklı Çöp Kovası		Adet	5
73	Çelik Dikdörtgen Çember (Pasta İçin)	Muhtelif	Adet	5
74	Çelik Yuvarlak Çember (Pasta İçin)	Muhtelif	Adet	5
75	Baklava Bıçağı	28 cm	Adet	1
76	Baklava Tepsisi (Muhtelif) (500g, 600g, 800g, 1000g)		Adet	5
77	Börek Bıçağı		Adet	1
78	Çekirdek Çıkarıcı		Adet	3
79	Dilimli Kek Kalıbı	NO:1	Adet	2
80	Dilimli Kek Kalıbı	NO:2	Adet	2
81	Dilimli Kek Kalıbı	NO:3	Adet	2
82	Dondurma Kaşık (Diğer)	20	Adet	5
83	Dondurma Kepçesi	44 mm	Adet	2
84	Dondurma Kepçesi	50 mm	Adet	2
85	Duy Seti (Krem Torbası İçin)	24'LÜ	Adet	20
86	Ekmek Bıçağı Tahta Saplı	24*155*1,5	Adet	2
87	El Rendesi		Adet	10
88	Elma Oyacak		Adet	12
89	Fırın Eldiveni		Adet	20
90	Fişek Sosluk		Adet	10
91	Galoş ve Bone Makinesi		Adet	1
92	Gastronom Fırın Tepsisi	GN 2/1-65	Adet	7
93	Gastronom Fırın Tepsisi (Unlu Mamul)	GN 2/1-20	Adet	7

EK-9: SARF MALZEME LİSTESİ TABLOSU (devamı)

Tablo 2. 5 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)

94	Gastronom Kapak		Adet	65
95	Gastronom Küvet	GN 1/1-200	Adet	4
96	Gastronom Küvet	GN 1/1-150	Adet	4
97	Gastronom Küvet	GN 1/1-100	Adet	5
98	Gastronom Küvet	GN 1/1-65	Adet	5
99	Gastronom Küvet	GN 1/2-200	Adet	5
100	Gastronom Küvet	GN 1/2-150	Adet	5
101	Gastronom Küvet	GN 1/3-150	Adet	5
102	Gastronom Küvet	GN 1/4-150	Adet	10
103	Gastronom Küvet	GN 1/4-65	Adet	10
104	Gastronom Küvet	GN 1/6-65	Adet	15
105	Gastronom Küvet	GN-1/3-65	Adet	20
106	Gastronom Küvet	GN-1/1-10	Adet	25
107	Gastronom Küvet	GN-1/1-20	Adet	30
108	Gastronom Küvet	GN-1/2-100	Adet	35
109	Gastronom Küvet	GN-1/6-100	Adet	35
110	Gastronom Küvet	GN-1/6-200	Adet	35
111	Gastronom Küvet	GN-1/3-100	Adet	40
112	Gastronom Küvet	GN-1/4-100	Adet	40
113	Gastronom Küvet	GN-2/8-100	Adet	40
114	Gastronom Küvet	GN-1/9-65	Adet	45
115	Gastronom Küvet	GN-1/6-150	Adet	50
116	Gastronom Küvet	GN-1/9-100	Adet	55
117	Gastronom Küvet Delikli	GN 2/1-150	Adet	1
118	Gastronom Küvet Delikli	GN 1/1-200	Adet	1
119	Gastronom Küvet Delikli	GN 1/1-150	Adet	2
120	Gastronom Küvet Delikli	GN 2/3-200	Adet	2
121	Gastronom Küvet Delikli	GN-1/2-150	Adet	10
122	Güveç Kabı Yuvarlak	14*4	Adet	20
123	Hamur Kazıyıcı		Adet	20
124	Hamur Ruleti Ayarlı	5'Lİ	Adet	3

EK-9: SARF MALZEME LİSTESİ TABLOSU (devamı)

Tablo 2. 6 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)

125	Helvane Tencere	30*20	Adet	20
126	Helvane Tencere Kapaklı	45*20	Adet	1
127	Helvane Tencere Kapaklı	60*20	Adet	1
128	Helvane Tencere Kapaklı	70*30	Adet	1
129	Helvane Tencere Kapaklı	40*17	Adet	2
130	Helvane Tencere Kapaklı	30*20	Adet	3
131	İpek Rende		Adet	12
132	Kaçerola Tabanlı	16*11	Adet	10
133	Kaçerola Tabanlı	20*13	Adet	10
134	Kaçerola Tabanlı	24*15	Adet	10
135	Kaçerola Tabanlı	16*8	Adet	20
136	Kalbur (Hamur İşi İçin)	40 CM	Adet	1
137	Karabiber Değirmeni		Adet	20
138	Kaymak Bıçağı	32*5*3	Adet	5
139	Kepçe	NO:5	Adet	2
140	Kepçe	NO:4	Adet	2
141	Kepçe	NO:1	Adet	8
142	Kepçe	NO:3	Adet	6
143	Kepçe	NO:2	Adet	10
144	Kevgir	NO:5	Adet	1
145	Kevgir	NO:4	Adet	2
146	Kevgir	NO:1	Adet	4
147	Kevgir	NO:3	Adet	6
148	Kevgir	NO:2	Adet	20
149	Kevgir Tel	22 cm	Adet	10
150	Konserve Açacağı		Adet	10
151	Krem Karamel Kabı Metal	7*6,5 cm	Adet	60
152	Krema Torbası (Tek Kullanımlık)	50	Adet	2
153	Krema Torbası (Tek Kullanımlık)	40	Adet	10
154	Kulplu Konsome Tabağı	12 cm	Adet	20

EK-9: SARF MALZEME LİSTESİ TABLOSU (devamı)

Tablo 2. 7 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)

155	Kulplu Konsome Tabağı Altlığı	17 cm	Adet	20
156	Kupa Un Eleği		Adet	3
157	Mayonez Tenceresi	36*25	Adet	2
158	Mayonez Tenceresi	30*25	Adet	22
159	Mekik Kalıbı		Adet	10
160	Merdane	25*7 cm	Adet	5
161	Merdane	120 mm	Adet	10
162	Merdane Dişli Baklava Desenli	37 cm	Adet	5
163	Merdane Kalın Tip		Adet	10
164	Oklava	60 cm	Adet	25
165	Baklava Oklavası	120 cm	Adet	2
166	Ölçme Kabı Polikarbon	1 LT	Adet	1
167	Ölçme Kabı Polikarbon	2 LT	Adet	1
168	Ölçme Kabı Polikarbon	3 LT	Adet	1
169	Parizyen Kaşık 3'lü Set		Adet	22
170	Paslanmaz Çelik Kalıp (Ayarsız Düz Çember)	4*H7	Adet	2
171	Paslanmaz Çelik Kalıp (Ayarsız Düz Çember)	6*H7	Adet	2
172	Paslanmaz Çelik Kalıp (Ayarsız Düz Çember)	8*H7	Adet	2
173	Paslanmaz Çelik Kalıp (Ayarsız Düz Çember)	10*H7	Adet	2
174	Paslanmaz Çelik Kalıp (Ayarsız Düz Çember)	14*H7	Adet	2
175	Pasta Altlığı Polikarbonat	30 cm	Adet	20
176	Pasta Bıçağı	32 cm	Adet	10
177	Pasta Küreği	13,5*5	Adet	15
178	Pasta Maşası		Adet	6
179	Pasta Sıvama Standı		Adet	1
180	Silikon Spatula	35 cm	Adet	10
181	Hamur Kesme ve Kazıma Spatulası (Plasti)		Adet	1
182	Hamur Kesme ve Kazıma Spatulası (Çelik)		Adet	1

EK-9: SARF MALZEME LİSTESİ TABLOSU (devamı)

Tablo 2. 8 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)

183	Patiseri Tepsi Teflon	40*60	Adet	5
184	Pizza Bıçağı (Ruleti)		Adet	2
185	Pizza /Ekmek Küreği		Adet	5
186	Pizza Tahtası	22 cm	Adet	5
187	Pizza Tahtası	26 CM	Adet	5
188	Pizza Tahtası	32 CM	Adet	5
189	Polietilen Kesim Tahtası Beyaz	30*60*4	Adet	5
190	Polietilen Kesim Tahtası Kırmızı	30*60*4	Adet	5
191	Polietilen Kesim Tahtası Mavi	30*60*4	Adet	5
192	Polietilen Kesim Tahtası Sarı	30*60*4	Adet	5
193	Polietilen Kesim Tahtası Yeşil	30*60*4	Adet	5
194	Pürmüz	17,5*6,4	Adet	2
195	Rende		Adet	20
196	Sebze Bıçağı	NO:1	Adet	3
197	Sebze Bıçağı	NO:2	Adet	3
198	Sil Pat	40*60	Adet	10
199	Silikon Kalıp (Brioche 6'lı)	79*37	Adet	5
200	Silikon Kalıp (Gül 15'li)	44*27 mm	Adet	5
201	Silikon Kalıp (Gül Mini 15'li)	42*27 mm	Adet	5
202	Silikon Kalıp (Kalp Büyük 6'lı)	65*40 mm	Adet	10
203	Silikon Kalıp (Kalp Küçük 10'lu)	48*54	Adet	5
204	Silikon Kalıp (Kalp Orta 8'li)	77*37 mm	Adet	10
205	Silikon Kalıp (Mekik Orta 12'li)	72*30 mm	Adet	10
206	Silikon Kalıp (Petit Four 15'li)	40*20	Adet	5
207	Silikon Kalıp (Yarım Küre 15'li)	40*20 mm	Adet	10
208	Silikon Yağ Fırçası		Adet	22

EK-9: SARF MALZEME LİSTESİ TABLOSU (devamı)

Tablo 2. 9 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)

209	Silindir Tencere	24*20	Adet	2
210	Silindir Tencere	28*24	Adet	2
211	Silindir Tencere	32*32	Adet	2
212	Silindir Tencere	24*20	Adet	20
213	Silpat Düz		Adet	20
214	Sos Huni		Adet	1
215	Sos Kepçe	NO:1	Adet	10
216	Sos Kepçe	NO:2	Adet	10
217	Sos Kepçe		Adet	20
218	Sote Tavası	16*6	Adet	1
219	Soyacak (Oynar Yan)		Adet	20
220	Soyacak (Oynar)		Adet	20
221	Spatula	NO:1	Adet	1
222	Spatula	NO:2	Adet	2
223	Spatula	NO:3	Adet	2
224	Çatal Kaşık Basketi		Adet	5
225	Tabak Basketi		Adet	5
226	Tart Kalıbı	240*210*H30	Adet	5
227	Tart Kalıbı	260*230*H30	Adet	5
228	Tart Kalıbı	320*290/H30	Adet	5
229	Tartolet Kalıbı Silikon	24'LÜ	Adet	20
230	Tatlı / Meyve Bıçağı		Adet	60
231	Tatlı / Meyve Çatalı		Adet	60
232	Tatlı / Meyve Kaşığı		Adet	60
233	Tatlı / Meyve Tabağı	18 cm	Adet	60
234	Teflon Krep Tava	24 cm	Adet	20
235	Teflon Tava	32 cm	Adet	2
236	Teflon Tava	26 cm	Adet	3
237	Teflon Tava	30 cm	Adet	3
238	Teflon Tava	24 cm	Adet	20
239	Teflon Tava Krep	20 cm	Adet	2

EK-9: SARF MALZEME LİSTESİ TABLOSU (devamı)

Tablo 2. 10 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)

240	Teflon Tava Krep	26 cm	Adet	2
241	Teflon Tava Krep	30 cm	Adet	2
242	Tek Saplı Çelik Tava	20*5	Adet	2
243	Tek Saplı Çelik Tava	24*5	Adet	2
244	Tek Saplı Çelik Tava	28*6	Adet	2
245	Tek Saplı Tava Çelik	24*5	Adet	20
246	Tekerlekli Çöp Kovası	40*50	Adet	23
247	Tel Kevgir	17 cm	Adet	20
248	Tel Kevgir Seyrek	19 cm	Adet	1
249	Tel Kevgir Seyrek	22 cm	Adet	2
250	Tel Kevgir Sık	19 cm	Adet	1
251	Tel Kevgir Sık	22 cm	Adet	2
252	Tel Süzgeç	24 cm	Adet	4
253	Tel Süzgeç	24 cm	Adet	20
254	Terazi Elektronik	15 kg	Adet	1
255	Mini Gıda Terazisi	5 kg		
256	Tezgâh Fırçası		Adet	2
257	Tost Ekmek Kalıbı (Set)		Adet	4
258	Tulumba Kalıbı		Adet	2
259	Turta Çemberi	NO:1	Adet	3
260	Turta Çemberi	NO:2	Adet	3
261	Turta Çemberi	NO:3	Adet	3
262	Turta Çemberi	NO:4	Adet	3
263	Tuz Değirmeni		Adet	20
264	Volovon Kalıbı (6'lı Düz)		Adet	2
265	Volovon Kalıbı (D Şekli)		Adet	2
266	Volovon Kalıbı (Damla Düz Set)		Adet	2
267	Volovon Kalıbı (Düz Yuvarlak Set)		Adet	4
268	Volovon Kalıbı (Kalpli Set)		Adet	2

EK-9: SARF MALZEME LİSTESİ TABLOSU (devamı)

Tablo 2. 11 Sarf Malzeme Listesi Tablosu (devamı)

269	Volovon Kalıbı (Tırtırlı Altıgen Set)		Adet	2
270	Volovon Kalıbı (Tırtırlı Set)		Adet	2
271	Volovon Kalıbı (Üçgen Düz)		Adet	2
272	Yağlık Limonluk		Adet	2
273	Yağlık Sirkelik 2'li Takım	200 ml	Adet	20
274	Yanmaz Fırın Eldiveni		Adet	2
275	Yemek Bıçağı		Adet	60
276	Yemek Çatalı		Adet	60
277	Yemek Kaşığı		Adet	60
278	Yumurta Fırçası	NO:1	Adet	2
279	Yumurta Fırçası	NO:2	Adet	2
280	Yumurta Fırçası	NO:3	Adet	2
281	Tart Kalıbı (Tabanı Çıkan)	24 cm		5
282	Perforeli Tart Çemberi	10 cm		30

EK-10: Öğretim Elemanı İhtiyaç Ve Branş Listesi

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ – ÖĞRETİM ÜYESİ İHTİYACI VE İSTENİLEN ÖZELLİKLER					
Fakülte	Bölüm	Anabilim Dalı/Programı	Ünvanı	İhtiyaç Duyulan Sayı	İstenilen Özellikler
-	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları	Öğr. Gör.	7	Gastronomi ve mutfak sanatları lisans ve yüksek lisans programlarından mezun olmak, 3 yıl sektörde temel hamur, temel pastacılık, temel ekmekçilik, profesyonel pastacılık, profesyonel ekmekçilik, Türk tatlıları, Dünya tatlıları, Türk ekmekleri ve dünya ekmekleri alanında deneyimi bulunması*
-	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları	Öğr. Üyesi	1	Yönetim ve Organizasyon alanında doktora yapmak, Yükseköğretim kurumlarında 5 yıl Yönetim ve Organizasyon ve İşletme derslerini vermiş olmak
-	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları	Öğr. Üyesi	1	Gıda Mühendisliği alanında doktora yapmak, Yükseköğretim kurumlarında 5 yıl Hijyen ve Sanitasyon, Beslenme İlkeleri ve/veya Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz derslerini vermiş olmak
-	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları	Öğr. Gör	1	Yemek Stilizliği ve/veya Gıda Fotoğrafçılığı alanında 5 yıl deneyime sahip olmak
-	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları	Öğr. Üyesi	1	Turizm İşletmeciliği alanında doktora yapmak, Yükseköğretim kurumlarında 5 yıl Turizm işletmeciliği derslerini vermiş olmak
<ul style="list-style-type: none">• Temel Pastacılık, Temel Ekmekçilik, Temel Hamur, Profesyonel Ekmekçilik, Profesyonel Pastacılık, Türk Tatlıları, Dünya Tatlıları, Türk Ekmekleri ve Dünya Ekmekleri konularından birine veya birden fazlasına hâkim olan ayrı ayrı 7 öğretim görevlisi ihtiyacı bulunmaktadır.					

EK-11: Ders-Program Kazanımları Matrisi

Tablo 5. 3 Ders- Program Kazanımları Matrisi

DERS	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	TOPL.	ORAN.
BTU100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	4	%11,1
ORY100	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	%33,3
ATA101	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
ENG125	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
PES101	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	%13,8
PES103	0	1	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	%13,8
PES105	2	1	0	3	0	0	3	0	0	0	0	2	11	%30,5
TÜRK101	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
ATA102	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
ENG126	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
PES102	3	1	0	2	1	1	2	0	0	0	2	1	13	%36,1
PES104	1	2	2	1	1	2	2	0	2	0	1	2	16	%44,4
PES106	1	1	0	0	3	1	0	0	1	0	0	0	7	%19,4
TÜRK102	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
ENG225	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
PES201	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES203	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES205	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	2	3	9	%25
PES207	1	1	0	0	3	1	0	0	1	0	0	0	7	%19,4
ENG226	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
PES200	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	%33,3
PES202	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES204	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES206	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
ENG367	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
PES301	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES303	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES305	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7

EK-11: DERS-PROGRAM KAZANIMLARI MATRİSİ (devamı)

Tablo 5.3 Program Kazanımları Matrisi (devamı)

ENG368	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	%8,3
PES300	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	%33,3
PES302	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES304	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES306	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES403	2	1	0	0	2	3	1	3	2	3	1	1	19	%52,7
PES405	1	1	3	0	1	1	0	1	2	0	0	3	13	%36,1
PES409	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	15	%41,6
PES400	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	%33,3
PES171	0	3	3	0	0	1	0	0	0	0	0	1	8	%22,2
PES172	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	%11,1
PES173	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	4	%11,1
PES174	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	%11,1
PES175	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES176	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES177	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES178	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES180	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES181	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES182	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES221	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES222	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES223	1	2	2	0	0	2	0	0	3	0	0	0	10	%27,7
PES224	1	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	%19,4
PES225	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	%16,6
PES226	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	%16,6
PES227	0	1	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	%13,8
PES228	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	9	%25

EK-11: DERS-PROGRAM KAZANIMLARI MATRİSİ (devamı)

Tablo 5.3. Program Kazanımları Matrisi (devamı)

PES229	2	0	1	3	0	0	1	0	0	1	3	3	14	%38,8
PES151	3	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	7	%19,4
PES152	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	9	%25
PES153	2	0	3	2	2	2	3	0	0	0	0	3	17	%47,2
PES154	2	0	3	2	2	2	3	0	0	0	0	3	17	%47,2
PES155	0	1	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	%13,8
PES156	3	0	3	0	5	0	0	0	0	0	0	2	13	%36,1
PES157	3	2	3	0	5	0	0	0	0	0	0	2	15	%41,6
PES158	0	1	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	%13,8
PES159	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
PES160	0	1	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	%13,8
PES251	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
PES252	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
PES253	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
PES254	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
PES255	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
PES351	3	2	0	3	0	0	3	0	0	0	0	3	14	%38,8
PES352	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
PES354	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
PES355	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
PES356	2	0	0	0	3	3	3	3	2	2	1	0	19	%52,7
0: Desteklemiyor 1: Düşük seviyede destekliyor 2: Orta seviyede destekliyor 3: Yüksek seviyede destekliyor														

EK-12: Pastacılık Ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Ders Tanımları Önerisi

PES101 GENEL İŞLETME
İşletmecilik temel kavramları ve işletmeciliğin tarihsel gelişimi, işletme ekonomisi ile ilgili temel kavramlar, işletmelerin bölümlendirilmesi, işletmelerin amaçları, işletmelerde çevre, işletmelerde yatırım kararları, kuruluş yerinin belirlenmesi, kuruluşların hukuki yapısı, büyüklük ve kapasite terimleri, işletmelerde bütünleşme ve iş birlikleri ile yönetim düşüncesinin tarihsel gelişimi, yönetim planı ve planlama, motivasyon ve liderlik konuları öğretilir. ve kapasite terimleri, işletmelerde bütünleşme ve iş birlikleri ile yönetim düşüncesinin tarihsel gelişimi, yönetim planı ve planlama, motivasyon ve liderlik konuları öğretilir.
PES102 TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK BİLGİLERİ
Bu derste, pastacılık ve ekmekçilikle ilgili temel kavramlar, pastane ve ekmek üretim tesislerinde kullanılan temel ekipmanlar, pastacılık ve ekmekçilikle ilgili temel kimya bilgileri ayrıntılarıyla anlatılmaktadır.
PES106 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN
Gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal ve biyokimyasal faktörler, başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmalar, organoleptik değişiklikler, gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu, HACCP kavramı bu ders kapsamında öğretilmektedir.
PES104 MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ
Mutfaklarda yönetim ve iş örgütlenmesinin temel unsurları, personel yapılanmasının tanım ve nitelikleri, büyük ölçekli işletmelerde mutfakın konumu, mutfak ekipmanları, mutfak bölümleri, mutfak temizlik sistemleri ayrıntı ile irdelenmektedir. Profesyonel mutfak kurulumunda dikkat edilmesi gereken esaslar ve bu esasların öngörülen üretim biçimine uygun bir şekilde tasarlanmasının analitik olarak öğrencilere aktarılması, maliyet kontrolü, atık yönetimi gibi konularda da genel bilgi sahibi olunması hedeflenmektedir.
PES105 PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK TARİHİ
Pastacılık kavramının oluşumundan günümüze ekmek ve tatlı kültüründe meydana gelişmeleri, rafine pastacılığın doğuşu ve ticarileşme sürecini, tarih içerisinde meydana gelen toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkileri, Orta Çağdan günümüze kadar ortaya çıkmış olan pastacılık ve ekmekçilik akımları, dönemsel koşullar çerçevesinde ele alınmaktadır.
PES106 TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI
Öğrenciler; hamur üretimi ve hamurun nasıl işlenmesi gerektiği hakkında bilgi sahibi olmaktadır. Ders kapsamında bisküvi, kurabiye ve ekmek ile pasta çeşitleri öğretilmektedir.
PES200 STAJ I
Öğrenciler yaz döneminde en az 60 iş günü olmak üzere zorunlu staj eğitimlerini pastacılık ve/veya ekmekçilik işletmelerinde veya yiyecek içecek işletmelerinin pasta-ekmek bölümlerinde gerçekleştirmektedir.

EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ (devamı)

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

PES201 TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI I
Bu derste öğrenciler pastacılıkla ilgili teorik kavramları, pastane ve pasta üretim tesislerinde kullanılan temel ve özel ekipmanların nasıl kullanıldığını, temel pastaları, sütlü tatlıları, bazı özel pastaları ve diğer pastane ürünlerini öğrenirler.
PES202 TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI II
Bu derste öğrenciler PES201 Temel Pastacılık Uygulamaları I dersinde öğrendikleri bilgilerin üzerine uluslararası pasta tekniklerini, evrensel pasta ve tatlı çeşitlerini ve uygulamalarını öğrenirler.
PES203 TEMEL FIRINCILIK UYGULAMALARI I
Bu derste öğrenciler ekmekçilikle ilgili teorik kavramları, fırın ve ekmek üretim tesislerinde kullanılan temel ve özel ekipmanların nasıl kullanıldığını, temel ekmek çeşitlerini ve fırın ürünlerini öğrenirler.
PES204 TEMEL FIRINCILIK UYGULAMALARI II
Bu derste öğrenciler PES201 Temel Ekmekçilik Uygulamaları I dersinde öğrendikleri bilgilerin üzerine uluslararası ekmek tekniklerini, evrensel ekmekleri ve fırın ürünü çeşitlerini ve uygulamalarını öğrenirler.
PES205 TASARIM VE ESTETİK
Bu dersin kapsamında öğrenciler tasarıma ait temel bilgileri, tüm elemanların sanatsal düzenleme ilkelerine göre organizasyonunu; bakma-görme, izleme, ayırt etme, seçme, fark etme gibi yetkinliklerin kullanılmasına ve geliştirilmesine olanak sağlayan orijinal çalışmalar yapmakta, görsel bilgi yolu ile bireyin etrafına eleştirel bir gözle bakabilmesini; estetik algının geliştirilmesini, özgün biçimlendirmeye problem çözme yeteneğini geliştiren kompozisyon araştırmaları yapmayı öğrenerek uygulamalar yapmaktadırlar. Bu dersin sonunda öğrencilere; tarihsel, toplumsal ve ekonomik şartlar ile sanat ve tasarım süreçleri arasında ilişki kurma becerisi, estetik kuramlar hakkında eleştiri ve karşılaştırmalar yapabilecek düzeyde konuşabilme ve analiz becerisi, sanat teorileri hakkında eleştiri ve karşılaştırmalar yapabilecek düzeyde konuşabilme ve analiz becerisi kazandırılmak amaçlanmıştır.
PES206 YÖNETİM VE ORGANİZASYON
Yönetim ve organizasyon ile ilgili kavramlar, karar verme süreci, yöneticilik, planlama ve organizasyon yapısı öğretilir. Klasik yönetim organizasyon teorisi, neo-klasik organizasyon teorisi, sistem yaklaşımı, durumsallık yaklaşımı ele alınır. Proje yönetimi ve matriks organizasyonlar, postmodern yaklaşımlar, yönetimde iletişim, otorite, güç ve etkileme öğretilmektedir.

**EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ
(devamı)**

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

PES207 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ
Bu ders iyi beslenmenin genel bilimsel ilkelerini öğretmeyi amaçlamaktadır. Öğrenciler, gıda kaynakları, önerilen günlük gıda alım miktarı ve her makro ve mikro besin için potansiyel halk sağlığı sorunlarına aşına olacaktır. Gıda grupları besin değerleri ve işlevlerine göre gözden geçirilecektir.
PES300 STAJ II
Öğrenciler yaz döneminde en az 60 iş günü olmak üzere zorunlu staj eğitimlerini pastacılık ve/veya ekmekçilik işletmelerinde veya yiyecek içecek işletmelerinin pasta-ekmek bölümlerinde gerçekleştirmektedir.
PES301 TÜRK TATLILARI VE UYGULAMALARI I
Bu derste öğrenciler yörelere göre ayrılmış düzende şerbetli, sütlü ve fırında pişirilen geleneksel ve modern Türk tatlı çeşitlerini ve uygulamalarını öğrenirler.
PES302 TÜRK TATLILARI VE UYGULAMALARI II
Bu derste öğrenciler yörelere göre ayrılmış düzende şerbetli, sütlü ve fırında pişirilen geleneksel ve modern Osmanlı ve Selçuklu tatlı çeşitlerini ve uygulamalarını öğrenirler.
PES303 PROFESYONEL EKMEKÇİLİK UYGULAMALARI I
Bu derste öğrenciler profesyonel bir ekmekçilik işletmesinde var olan ekmek ve fırın ürünlerinin hazırlama, pişirme, muhafaza etme ve servis etmek tekniklerini öğrenirler.
PES304 PROFESYONEL EKMEKÇİLİK UYGULAMALARI II
Bu derste öğrenciler PES303 Profesyonel Ekmekçilik Uygulamaları I dersinde kazandıkları bilgilerin üzerine profesyonel ekmekçilik ve fırın tesislerine uygun düzeyde teorik ve pratik bilgileri öğrenirler.
PES305 PROFESYONEL PASTACILIK UYGULAMALARI I
Bu derste öğrenciler profesyonel bir pastacılık işletmesinde var olan pasta ve tatlıların hazırlama, pişirme, muhafaza etme ve servis etmek tekniklerini öğrenirler.
PES306 PROFESYONEL PASTACILIK UYGULAMALARI II
Bu derste öğrenciler PES305 Profesyonel Pastacılık Uygulamaları I dersinde kazandıkları bilgilerin üzerine profesyonel pastacılık ve tatlı işletmelerine uygun düzeyde teorik ve pratik bilgileri öğrenirler.

EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ (devamı)

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

PES400 İŞ BAŞINDA EĞİTİM
Öğrenci, sekizinci yarıyılıda sektördeki bir işletmede dönem sonuna kadar çalışarak dört yıl boyunca kazandığı teorik ve pratik bilgiyi uygulama imkanına sahip olmaktadır.
PES403 PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK ÜRETİMİ VE SERVİSİ
Öğrenciler; pastacılık ve ekmekçilik işletmelerinde hijyen kuralları kapsamında üretim aşamalarının nasıl gerçekleştirildiğini; servis departmanının özelliklerini, temel yapısını, iş akışını ve servis uygulamalarını öğrenmektedir. Pastacılık ve ekmekçilik işletmesinde servis personeli ile konuk ilişkilerinin nasıl olması gerektiği de ders kapsamında ayrıca öğrenciye kazandırılmaktadır.
PES405 PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK MALİYET KONTROLÜ
Bir işletmede yiyecek ve içeceklerdeki gelir-gider çeşitlerinin her aşamasında, işlemlerin baştan sona kadar kontrollerin yapılarak, aksaklıkların-kaçakların-yanlış uygulamaların, denetimsizliğin, ihmalin, zaman ve maddi kaybın önlenmesi amacıyla yiyecek içecek maliyet kontrolünün nasıl uygulanması gerektiği öğretilmektedir.
PES409 BİTİRME PROJESİ
Dönem sonunda bir ülke mutfağına ait ve en az üç farklı çeşit tatlının hazırlanarak sunumunun yapılmasını kapsar.
İNG490 MESLEKİ İNGİLİZCE
Bu derste öğrenciler İngilizce olarak profesyonel bir sunum hazırlamak ve sunmak için gerekli bilgi ve becerileri geliştirmeyi, etkili bir sunum hazırlamayı ve sunum için gerekli aşamaları (organizasyon, dil ve vücut dili) öğrenmektedir. Ayrıca, mesleki İngilizce olarak pastacılık ve ekmekçilik terimleri anlatılır. Yemek reçeteleri yazma, okuma ve anlama becerisi kazandırılır.
ATA101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I derslerinde, ana hatları ile Osmanlı Devleti'nin durumu, Osmanlı Devleti'nin çöküşünü hazırlayan iç ve dış sebepler, Batılı devletlerin cumhuriyet öncesi dönemde Osmanlı Devleti'ne karşı politikaları, Kurtuluş savaşını zorunlu kılan nedenler ve savaşın gelişimi ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır.
ATA102 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II. derslerinde, yeni kurulmuş Türkiye Cumhuriyeti Devleti'ne modern bir kimlik kazandırma mücadelesi, Atatürk İlkeleri'nin yanı sıra Türkiye Cumhuriyeti'nin varoluş felsefesi olan Atatürkçü düşünce sisteminin temel kavramları ve değerleri, sebep-sonuç ilişkisi içinde ayrıntılarıyla incelenerek günümüze kadar olan siyasi, tarihi olayları, iç ve dış siyasi tarihi olayları, zaman elverdiği ölçüde öğrenciye aktarılmaktadır.

EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ (devamı)

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

TÜRK101 TÜRK DİLİ I
Dil-duygu bağıntısı kurmayı öğrenmek; Türkçe'nin genel yapı özelliklerini kavramak, özet çıkarmayı, metin çözmeyi, not almayı, rapor yazmayı öğrenmek.
TÜRK102 TÜRK DİLİ II
Bir konu hakkındaki düşüncükleri mantıklı, sade, özgün ve etkin bir biçimde yazılı ve sözlü olarak ifade etmeyi öğrenmek; dinleme, eleştirme, planlı düşünme, okuma beceri ve alışkanlıklarını kazandırmak.
PES151 PASTANE VE FIRINCILIK EKİPMANLARI
Pastane ve fırıncılık ekipmanlarının tarihsel gelişimi, yeni trendler ve yeni teknolojiler; depolama, hazırlık, pişirme, servis ve dağıtım, açık büfe, bulaşık ve atık ekipmanları, pişir-soğut teknolojisi, evsel aletler, mutfakta ihtiyaç duyulan ekipmanların belirlenmesi, satın alınma süreci ve bu ekipmanların kurulumu bakımı ve koruma prosedürleri öğretilir.
PES152 MEDYA VE GASTRONOMİ
Öğrenciler yiyecek ve içecek dünyasını medya-basın aracılığı ile farklı bir açıdan irdeleyerek, sektörün tanınmasında, yaygınlaşmasında önemli bir görev üstlenen basılı ve/veya elektronik basın ya da medya alanındaki olanakları ile girişimci ve yaratıcı yönlerinin nasıl değerlendirilmesi gerektiğini öğreneceklerdir.
PES153 İÇECEK TEKNOLOJİSİ VE BAR YÖNETİMİ
İçki teknolojisine ve bar yönetimine giriş ve temel prensipler, alkollü ve alkolsüz içecekler hakkında genel bilgiler, alkol ve içki üretim yöntemleri (mayalanma yoluyla üretilen içkiler, damıtma yoluyla üretilen içkiler, şarap üretimi), kokteyl yapımı, sunumu ve çeşitleri hakkında bilgi verilir. Bar hakkında genel bilgiler ve barın tanıtımı, bar işletmeciliği ve teknikleri, bar personelinin özellikleri ve görevleri, barda kullanılan araç gereçler ile bunların temizliği ve bakımı ile barda stok kontrolünün sağlanması öğretilir.
PES154 KAHVE VE ÇAY KÜLTÜRÜ
Çay ve kahvenin tarihi süreci ve kültürel yönü ile birlikte çay-kahve çeşitleri, üretimlerinin nasıl gerçekleştirildiği öğretilmektedir.
PES155 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ
Gıda bilimi ve teknolojisi kavramlarından başlanarak gıdaların kimyasal bileşimleri, gıda muhafaza teknikleri ve gıda kalite kontrolü öğretilmektedir. Ayrıca et ve et ürünleri, meyve-sebze, süt ve süt ürünleri, konserve üretim teknolojisi ve tahıl işleme teknolojisi gibi konular da ders kapsamında yer almaktadır.

EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ (devamı)

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

PES156 MENÜ PLANLAMA VE TASARIMI
Menü planlama dersinde; öğrencilerin menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması amaçlanmaktadır. Bu bağlamda menü planlama dersinde; Menü kavramı, menü planlama ve geliştirme, menü ve tüketici, menü ve yiyecek içecek, menü ve üretim menü ve fiyatlandırma, menü ve tutundurma, menü ve servis, menü ve beslenme, menü ve maliyet, menü ve pazarlama konularında teorik bilgiler verilir.
PES157 ÜRÜN BELİRLEME VE SATIN ALMA
Bu dersin amacı öğrencilere belirli bir satın alma bütçe ile satın alma ve prosedürleri hakkında bilgi kazandırmaktadır. Yiyecek, içecek ve çalışanlarla ilgili harcama ve gider kontrolü konularında bilgiler verilir. Yiyecek, içecek, ekipmanları ile ilgili hammadde ve hizmetlerin satın alınma süreçleri ile ürün tanımlama, tedarikçi seçimi, sipariş, teslimat, stoklama ve ürünlerin kullanım süreçleri öğretilir.
PES158 GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ
Gıda bileşimleri ve gıdaların özelliklerinden başlanarak gıdaların bozulmasına neden olan temel faktörler ile gıdaların raf ömrü hakkında öğrencilere bilgi kazandırılmaktadır. Gıdalarda muhafaza tekniklerinin ve saklama koşullarının nasıl uygulanması gerektiği ve çeşitli gıda muhafaza yöntemleri de öğretilmektedir.
PES159 ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI
Bu derste; çikolata ve tatlıların tarihçesi öğrencilere öğretilecektir. Çikolata temelli ve dünyadaki farklı tatlı algılarıyla oluşmuş ürünler araştırılarak üretimi gerçekleştirilecektir. Öğrenciler dondurma ve pastaların detaylandırılması, artistik şeker ve çikolata işçiliği, konusunda çalışacaklar ve çikolatanın temperlenmesi gibi çeşitli konularda uygulama yapacaklardır. Çikolata yapım teknikleri eğitimi ise, Belçika, İsviçre, Fransız ve İngiliz çikolata gelenekleri ile en yeni tekniklerin, uygulamaların, reçetelerin ulusal ve yerel çikolata kültürüne nasıl entegre edilebileceğini kapsayan bir süreçtir.
PES160 GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ
Yemeğin duyuşal özelliklerini (tat, doku, aroma, görünüm) ölçmek amacıyla uygulanan analiz metotları, duyuşal panel yöntemleri, tat, lezzet aroma gelişim çalışmaları ve sonuçlarının istatistiksel değerlendirilmesi öğretilir.
PES171 GİRİŞİMCİLİK
Girişimciliğin tanımı ve önemi, girişimci türleri ve nitelikleri, girişimcilik kültürü, yaratıcılık ve fırsat analizi, yenilikçi ve doğru iş fikri geliştirme, fizibilite analizi ve iş planı esasları öğretilir. Endüstri ve rekabet analizi, üretim ve iş modeli planlaması, pazar araştırma teknikleri, pazarlama planı, üretim planlama, yönetim planlama ve finansal planlama konularında teorik bilgiler verilir.

EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ (devamı)

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

PES172 ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ
Bilimsel araştırmanın nitelikleri, türleri ve yaklaşımları ile bilimsel etik ve intihal; araştırma süreci ile ilgili olarak ise problemin tanımlanması literatür taramasının nasıl yapılması gerektiği, hipotez oluşturulması, araştırmanın amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları, örnekleme yöntemleri, verilerin toplanması, ölçme ve analiz, bulguların yorumlanması, raporlanması, makalenin fiziksel yapısı ve özelliklerinin nasıl olması gerektiği de öğretilmektedir.
PES173 YEMEK KÜLTÜRÜ VE MÜZİK
Müzik ve yemek arasındaki bağıntı ile ilgili olarak müziğin oluşumundaki kültürel süreçler, maddi kültürler, müzikoloji, etnomüzikoloji ve müziğin sosyal organizasyonu öğretilmektedir.
PES174 GENEL MUHASEBE
Meslek hayatında ihtiyaç duyabileceği, ticari faaliyet ve mali işlemler ile ilişkili temel muhasebe bilgileri; muhasebenin önemli kavramları, hukuki dayanakları ve ilkeleri; hesap kavramı ve hesapların muhasebe kaydı, tek düzen hesap planı; bilanço ve gelir tablosu düzenleme esasları, mali tabloların temel seviyede analizi ve aralarındaki ilişki; mizan, yevmiye ve büyük defter kayıtları; muhasebe sürecinin işleyişi temel düzeyde öğretilir.
PES175-GENEL TURİZM
Turizm ve turist kavramları, turizm çeşitlerinin, turizmin gelişmesine etki eden unsurları ve turizm sektörünün temel özelliklerine değinilmektedir. Turizm arzı ve talebi, turistik ürün ve unsurları, turizm ve turizm işletmelerinin sınıflandırılması, turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel çevre ile ilişkisi öğretilir. Uluslararası turizm ve turizmde geleceğe yönelik eğilimler, Türkiye turizminin sorunları ve Türkiye de turizmin geleceği konusunda değerlendirme yapabilme yeteneğinin kazandırılması amaçlanır.
PES176 GIDA HUKUKU
Bu ders kapsamında öğrenciler, gıda kalitesinin sağlanmasında sorumlu ve uymak zorunda oldukları ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilinçlendirilecektir. Bu dersin sonunda, hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı, gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları öğrenciler tarafından kavranmış olacaktır.
PES177 YEMEK SOSYOLOJİSİ
Sosyolojinin tanımı ve gastronomi ile ilişkisi kapsamında tarımsal üretim, sanayi tipi gıda üretimi, uluslararası gıda zincirleri, sürdürülebilir gıda, toplumsal hareketler ve gıda ilişkisi anlatılmaktadır.
PES178 MESLEKİ MATEMATİK
Bu derste, temel istatistiksel kavramlar, matematiksel yöntemler ve mesleki matematik özel örnek ve uygulamalarla öğretilmektedir.

EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ (devamı)

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

PES180 TURİZM MEVZUATI
Turizm hukuku ve Turizm hukukunun genel hukuk içindeki yeri ve önemi, Turizm işletmelerinin hukuki durumu, turizm alanındaki sözleşmeler, turizm alan ve bölgelerinde sağlanan teşvik ve kolaylıklar, belgelendirme, işletmelere yönelik olarak uygulanan denetim ve cezalar öğretilir.
PES181 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ
İnsan kaynakları yönetimine giriş ve temel kavramlar, iş analizleri ve iş tanımları, insan kaynakları planlaması, işe alım, seçme-yerleştirme, iş değerlendirme ve iş değerlendirme yöntemleri öğretilir. İş görenin eğitimi, geliştirilmesi, kariyer yönetimi, ücret yönetimi ve ücretlendirme yöntemleri, iş gören motivasyonunun sağlanması, insan kaynakları yönetiminde disiplin, performans değerlemesi ve iş gören işveren ilişkileri de öğretilmektedir.
PES182 HALKLA İLİŞKİLER
Tarihsel yer ve zaman içerisinde halkla ilişkilerin tanımı, halkla ilişkilerin reklam, propaganda ve pazarlama gibi diğer alanlardan farkı, Grunig ve Hunt'ın dört halkla ilişkiler modeli, hedef kitle tanımı, halkla ilişkiler kampanyaları, medya ile ilişkiler, kriz yönetimi, şirket kimliği, şirket imajı ve halkla ilişkilerde etik konuları öğretilir.
PES221 PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI
Sosyal davranış ve protokol kurallarının tarihsel gelişimi ile sosyal yaşama ve iş ortamına uyumda protokol kurallarını bilme ve uygulamanın önemi anlatılır. Dış görünümün önemi ve giyim, tanışma ve tanıştırılma, hitaplar ve selamlaşma, karşılama ve uğurlama öğretilir. Makamda davranış kuralları ve üstlerle ilişkiler, telefonda protokol, randevu protokolü, yazılı iletişimde protokol ile iş görüşmeleri ve toplantı protokolü anlatılır. Resmi davetler, iş yemekleri, hediye verme, çiçek gönderme, teşekkür etme, araçlarda uygulanan protokol kuralları da ders kapsamında yer almaktadır.
PES222 HİZMET PAZARLAMASI
Öğrenciler temel pazarlama bilgilerinin üzerine hizmet pazarlamasını çevreleyen konulara nasıl yaklaşacaklarını öğrenirler. Yerel ve küresel ölçekte hizmet sektörünün boyutları, kapsamı ve kendine özgü özellikleri inceleyen öğrenciler bulgularını sınıfta paylaşırlar. İlgili pazarlama teorilerinin özümsemesi ve boşluk analizi, süreç tasarımı gibi pazarlama ve yönetim tekniklerinin nasıl oluşturulacağı dersin ana unsurları içinde yer alır.
PES223 YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ
Dersin amacı, yiyecek-icecek sektöründe kullanılan bilgi sistemleri ile ilgili bilgi vermek ve kullanılan programları uygulamalı olarak öğretmektir.
PES224 E-TİCARET
İnternetin tarihçesi, e-nesil, dijital ekonomi, e-ticaret türleri, e-pazarlama, e-posta ile pazarlama, internet-BIT kullanımı, e-devlet, e-kalite, e-suçlar; e-ticaretle ilgili güncel konular öğretilir.

EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ (devamı)

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

PES225 İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU
İş hukukunda temel ilkeler, kavramlar, iş sözleşmesinin tanımı, hukuki niteliği, iş sözleşmesinin türleri, iş hukukunda tarafların borçları, iş sözleşmesinin sona ermesi ve sonuçları, ihbar, kötü niyet ve kıdem tazminatları, sendikalar, toplu iş sözleşmesi gibi konular öğretilir. Grev ve lokavt, sosyal güvenlik hukuku ve sigorta türleri gibi konular öğretilir.
PES226 TİCARET HUKUKU
Ticaret hukuku kavramı, ticari işletme, tacir, ticaret unvanı, işletme adı, marka, ticaret sicili gibi konular ile cari hesap, haksız rekabet, ticari mümessiller, vekiller, ortaklık kavramı, adi, kolektif, komandit, anonim ve limitet ortaklıklar ve ilgili hukuki işlemler, kıymetli evraklar ve ilgili hukuki işlemler öğretilmektedir.
PES227 ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ
Örgütsel davranış kavramı ile örgüt araştırmalarının tarihçesi, örgüt ve birey, değer, tutumlar ve iş tatmini gibi konular ele alınmaktadır. Kişilik ve duygular, algı ve bireysel karar verme, motivasyon, grup, örgütsel iletişim, liderlik, güç ve politika, örgütsel değişim ve stres yönetimi, örgütlerde çatışma, örgütsel öğrenme, örgütlerde karar verme, örgütsel vatandaşlık davranışı ve örgütsel bağlılık konuları da ders kapsamında öğretilmektedir.
PES228 KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU
Kongre ve fuarların gelişimi, Türkiye ve dünya istatistikleri, Türkiye'nin kongre potansiyeli, ulusal ve uluslararası kongre kuruluşları, kongre bütçesi, kongre organizasyonları ve yönetimi, kongre turizminin sürdürülebilir turizme katkıları ve öneminin incelenmesi öğretilmektedir.
PES229 SOSYAL MEDYA YÖNETİMİ
Sosyal Medya Yönetimi Dersinin içeriğinde şunlar yer almaktadır: Sosyal medyanın kişi ve kurumlar için önemi, Sosyal medya için yönetim stratejisi nasıl belirlenir? Hedef kitlenin tespiti, Sosyal medyada prime time var mıdır? Sosyal medya için yayın politikasının tespiti, Sosyal medya yayınlarında reklam ve ürün yerleştirme, Sosyal medyada eleştiri, yorum ve sorulara yanıt verme, Sosyal medyada gündem oluşturma ve sohbet yönetimi, Sosyal medyada kampanya yönetimi, Sosyal medyada kriz yönetimi.
PES251 GIDALARDA DEKORASYON SANATI VE TEKNİKLERİ
Şeker, çikolata, meyve-sebze gibi yiyecekler ile dekorasyon ve sunumlar gerçekleştirilerek dekorasyon teknikleri öğretilmektedir. Farklı olarak ise, macun, buz heykel ile dekorasyon sanatı da ders kapsamında bulunmaktadır.
PES252 ŞEKER HAMURU MODELLEME TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI
Şeker hamuru kullanımı ve yapımında kullanılan malzemeler, şeker hamurunun renklendirilmesi, saklanması ve nasıl kaplanması gerektiği öğretilmektedir

EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ (devamı)

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

PES253 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK
Yemek fotoğrafçılığına giriş olarak planlanan bu dersin içeriğinde görsel, yazılı sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere, ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgiler aktarılır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket ve bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı, yazılı bilgi, görsel boyut uygulamaları hakkında eğitilir.
PES254 YÖRESEL TÜRK TATLILARI
Ders kapsamında yöresel ürünlerin önemi ve özellikleri ile Türkiye’de bölgelere göre yöresel tatlılar öğretilmektedir.
PES255 YÖRESEL UNLU MAMÜLLER
Türk mutfağında oldukça önemli bir yere sahip olan yufkanın tarihi, modern Türk mutfağı içindeki yeri ve önemi öğretilir. Çeşitli uygarlıklardan beslenerek oluşmuş yöresel kültürlerimiz hakkında bilgi verilirken Türkiye’deki coğrafi bölgelere ait yöresel unlu mamuller uygulamalı olarak öğretilir.
PES351 GASTRONOMİ TURİZMİ
Kronolojik olarak Avrupa ve Dünya tarihi açısından Gastronomi tarihi ve gastronomi kavramları öğretilir. Sürdürülebilir turizm ve coğrafi işaretler, küreselleşme, gastronomide trendler, Türkiye’de bulunan lezzet durakları da ders kapsamında öğretilmektedir.
PES352 BANKET ORGANİZASYONU
A la Cart ve banket çalışma sistemleri, masa yerleşimi ve hazırlama teknikleri, yiyecek sektöründe takım çalışmasının ve müşteri memnuniyetinin önemi ve bunların sağlanması için kullanılan yiyecek servis sistemlerinin incelenerek nasıl analiz edilmesi gerektiği öğretilir. Ziyafet yemekleri hazırlama ve sunuma hazır hale getirme, catering organizasyonu, catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma, kahvaltı büfesi hazırlama, yemek ve kokteyl hazırlama öğretilir.
PES354 ULUSLARARASI EKMEKÇİLİK UYGULAMALARI
Bu derste öğrenciler uluslararası üne sahip ve dünya fırıncılık tarihinde önemli yer tutan ekmek ve diğer fırın ürünlerinin hazırlama, pişirme, muhafaza etme ve servis etmek tekniklerini öğrenirler.
PES355 ULUSARASI PASTACILIK UYGULAMALARI
Bu derste öğrenciler uluslararası üne sahip ve dünya pastacılık tarihinde önemli yer tutan pasta ve tatlıların hazırlama, pişirme, muhafaza etme ve servis etmek tekniklerini öğrenirler.
PES356 DÜĞÜN PASTALARI UYGULAMALARI
Bu derste öğrenciler, banket organizasyonlarında, kutlama yemeklerinde ve düğünlerde

kullanılabilecek yenilebilir veya maket şekilde butik ve profesyonel pasta hazırlama ve süsleme uygulamalarını öğrenirler.

EK-12: PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK SANATLARI DERS TANIMLARI ÖNERİSİ (devamı)

Tablo 5.7 Ders Tanımları Önerisi Tablosu (devamı)

PES400- İŞ BAŞINDA EĞİTİM
Öğrenci, sekizinci yarıyılıda sektördeki bir işletmede dönem sonuna kadar çalışarak dört yıl boyunca kazandığı teorik ve pratik bilgiyi uygulama imkanına sahip olmaktadır.
ENG125 İNGİLİZCE I
ENG 125, genel İngilizceyi öğretmeyi amaçlayan başlangıç seviyesinde (A1 seviyesinde) bir derstir. Bu ders, öğrencilerin, İngilizce dil ve kelime bilgilerini artırmalarını ve dört dil becerisini (okuma, dinleme, konuşma ve yazma) geliştirmelerini hedefler.
ENG126 İNGİLİZCE II
ENG 126, genel İngilizceyi öğretmeyi amaçlayan başlangıç seviyesinde (A1 seviyesinde), ön koşulu ENG 125 olan bir derstir. Bu ders, öğrencilerin, İngilizce dil ve kelime bilgilerini artırmalarını ve dört dil becerisini (okuma, dinleme, konuşma ve yazma) geliştirmelerini hedefler.
ENG225 İNGİLİZCE III
ENG 225, genel İngilizceyi öğretmeyi amaçlayan başlangıç seviyesinde (A2 seviyesinde) bir derstir. Bu ders, öğrencilerin, İngilizce dil ve kelime bilgilerini artırmalarını ve dört dil becerisini (okuma, dinleme, konuşma ve yazma) geliştirmelerini hedefler.
ENG226 İNGİLİZCE IV
ENG 226, genel İngilizceyi öğretmeyi amaçlayan başlangıç seviyesinde (A2 seviyesinde), ön koşulu ENG 225 olan bir derstir. Bu ders, öğrencilerin, İngilizce dil ve kelime bilgilerini artırmalarını ve dört dil becerisini (okuma, dinleme, konuşma ve yazma) geliştirmelerini hedefler.
ENG367 İNGİLİZCE V
ENG 367, genel İngilizceyi öğretmeyi amaçlayan alt-orta seviyede (B1 seviyesinde) bir derstir. Bu ders, öğrencilerin, İngilizce dil ve kelime bilgilerini artırmalarını ve dört dil becerisini (okuma, dinleme, konuşma ve yazma) geliştirmelerini hedefler.
ENG368 İNGİLİZCE VI
ENG 368, genel İngilizceyi öğretmeyi amaçlayan alt-orta seviyede (B1 seviyesinde), ön koşulu ENG 367 olan bir derstir. Bu ders, öğrencilerin, İngilizce dil ve kelime bilgilerini artırmalarını ve dört dil becerisini (okuma, dinleme, konuşma ve yazma) geliştirmelerini hedefler.

EK-13: Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Tablosu

Tablo 5. 1 Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi

Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat Listesi Önerisi					
DERS KODU	ZORUNLU DERSLER	T	U	K	AKTS
BTU100	BİLGİSAYAR OKURYAZARLIĞI	2	-	2	2
ORY100	ÜNİVERSİTE HAYATINA GİRİŞ	1	-	1	1
	TOPLAM	3	0	3	3
DERS KODU	BİRİNCİ YARIYIL (GÜZ)	T	U	K	AKTS
ATA101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	-	2	2
ENG125	İNGİLİZCE I	4	-	4	5
PESXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS I	1	2	2	3
PESXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS I	2	-	2	3
PES101	GENEL İŞLETME	3	-	3	5
PES103	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	3	-	3	5
PES105	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK TARİHİ	3	-	3	5
TÜRK101	TÜRK DİLİ I	2	-	2	2
	TOPLAM	20	2	21	30
DERS KODU	İKİNCİ YARIYIL (BAHAR)	T	U	K	AKTS
ATA102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	-	2	2
ENG126	İNGİLİZCE II (ÖK: ENG125)	4	-	4	5
PESXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS II	1	2	2	3
PESXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS II (**)	2	-	2	3
PES102	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK BİLGİLERİ	3	-	3	5
PES104	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	3	-	3	5
PES106	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	3	3	3	5
TÜRK102	TÜRK DİLİ II	2	-	2	2
	TOPLAM	20	5	21	30
DERS KODU	ÜÇÜNCÜ YARIYIL (GÜZ)	T	U	K	AKTS
ENG225	İNGİLİZCE III (ÖK: ENG126)	4	-	4	5
PESXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS III	1	2	2	3
PESXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS III	2	-	2	3

EK-13: Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Tablosu (devamı)

Tablo 5.1 Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi (devamı)

PES201	TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI I	2	4	4	6
PES203	TEMEL FIRINCILIK UYGULAMALARI I	2	4	4	6
PES205	TASARIM VE ESTETİK	2	2	3	4
PES207	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	2	-	2	4
	TOPLAM	15	12	21	30
DERS KODU	DÖRDÜNCÜ YARIYIL (BAHAR)	T	U	K	AKTS
ENG226	İNGİLİZCE IV (ÖK: ENG225)	4	-	4	5
PESXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS IV	1	2	2	3
PESXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS IV	2	-	2	3
PES200	STAJ I	-	40	-	3
PES202	TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI II (ÖK: PES201)	2	4	4	6
PES204	TEMEL FIRINCILIK UYGULAMALARI II (ÖK: PES203)	3	4	4	6
PES206	YÖNETİM VE ORGANİZASYON	3	-	3	4
	TOPLAM	15	50	19	30
DERS KODU	BEŞİNCİ YARIYIL (GÜZ)	T	U	K	AKTS
ENG367	İNGİLİZCE V (ÖK: ENG226)	4	-	4	5
PESXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS V	1	2	2	3
PESXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS V (***)	2	-	2	3
PESXXX	SEÇMELİ YABANCI DİL I	3	-	3	5
PES301	TÜRK TATLILARI VE UYGULAMALARI I	1	3	3	5
PES303	PROFESYONEL EKMEKÇİLİK UYGULAMALARI I	1	3	3	5
PES305	PROFESYONEL PASTACILIK UYGULAMALARI I	1	3	3	4
	TOPLAM	13	11	20	30
DERS KODU	ALTINCI YARIYIL (BAHAR)	T	U	K	AKTS
ENG368	İNGİLİZCE VI (ÖK: ENG367)	4	-	4	5
PESXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS VI	1	2	2	3
PESXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS VI (***)	2	-	2	3
PESXXX	SEÇMELİ YABANCI DİL II	3	-	3	5

EK-13: Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi (devamı)

Tablo 5.1 Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi (devamı)

PES300	STAJ II	-	40	-	1
PES302	TÜRK TATLILARI VE UYGULAMALARI II (ÖK: PES301)	1	3	3	5
PES304	PROFESYONEL EKMEKÇİLİK UYGULAMALARI II (ÖK: PES303)	1	3	3	4
PES306	PROFESYONEL PASTACILIK UYGULAMALARI II (ÖK: PES306)	1	3	3	4
	TOPLAM	13	51	20	30
DERS KODU	YEDİNCİ YARIYIL (GÜZ)	T	U	K	AKTS
PESXXX	MESLEKİ SEÇMELİ DERS VII	1	2	2	3
PESXXX	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS VII (***)	2	-	2	3
PESXXX	SEÇMELİ YABANCI DİL III	3	-	3	5
PES403	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK ÜRETİMİ VE SERVİSİ	2	4	4	6
PES405	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK MALİYET KONTROLÜ	3	-	3	5
PES409	BİTİRME PROJESİ	1	2	2	3
İNG490	MESLEKİ İNGİLİZCE	3	-	3	5
	TOPLAM	15	8	19	30
DERS KODU	SEKİZİNCİ YARIYIL (BAHAR)	T	U	K	AKTS
PES400	İŞ BAŞINDA EĞİTİM	-	40	20	30
	TOPLAM	0	40	20	30
	GENEL TOPLAM	114	178	165	240
DERS KODU	ZORUNLU SEÇMELİ YABANCI DİL DERSLERİ	T	U	K	AKTS
PES135	ALMANCA I	3	-	3	5
PES136	ALMANCA II	3	-	3	5
PES147	ALMANCA III	3	-	3	5
PES235	İTALYANCA I	3	-	3	5
PES236	İTALYANCA II	3	-	3	5
PES247	İTALYANCA III	3	-	3	5
PES335	ÇİNCE I	3	-	3	5
PES336	ÇİNCE II	3	-	3	5
PES347	ÇİNCE III	3	-	3	5
PES435	FRANSIZCA I	3	-	3	5
PES436	FRANSIZCA II	3	-	3	5

EK-13: Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi (devamı)

Tablo 5.1 Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi (devamı)

PES447	FRANSIZCA III	3	-	3	5
	Toplam	36		36	60
DERS KODU	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERSLER	T	U	K	AKTS
PES171	GİRİŞİMCİLİK	2	-	2	3
PES172	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2	-	2	3
PES173	YEMEK KÜLTÜRÜ VE MÜZİK	2	-	2	3
PES174	GENEL MUHASEBE	2	-	2	3
PES175	GENEL TURİZM	2	-	2	3
PES176	GIDA HUKUKU	2	-	2	3
PES177	YEMEK SOSYOLOJİSİ	2	-	2	3
PES178	MESLEKİ MATEMATİK	2	-	2	3
PES180	TURİZM MEVZUATI	2	-	2	3
PES181	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	-	2	3
PES182	HALKLA İLİŞKİLER	2	-	2	3
PES221	PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI	2	-	2	3
PES222	HİZMET PAZARLAMASI	2	-	2	3
PES223	YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ	2	-	2	3
PES224	E-TİCARET	2	-	2	3
PES225	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU	2	-	2	3
PES226	TİCARET HUKUKU	2	-	2	3
PES227	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	2	-	2	3
PES228	KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU	2	-	2	3
PES229	SOSYAL MEDYA YÖNETİMİ	2	-	2	3
	Toplam	42	-	42	66
DERS KODU	MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER	T	U	K	AKTS
PES151	PASTANE VE FIRINCILIK EKİPMANLARI	1	2	2	3
PES152	MEDYA VE GASTRONOMİ	1	2	2	3
PES153	İÇECEK TEKNOLOJİSİ VE BAR YÖNETİMİ	1	2	2	3
PES154	KAHVE VE ÇAY KÜLTÜRÜ	1	2	2	3
PES155	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	1	2	2	3
PES156	MENÜ PLANLAMA VE TASARIMI	1	2	2	3
PES157	ÜRÜN BELİRLEME VE SATIN ALMA	1	2	2	3
PES158	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	1	2	2	3
PES159	ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	1	2	2	3
PES160	GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ	1	2	2	3
PES251	GIDALARDA DEKORASYON SANATI VE TEKNİKLERİ	1	2	2	3

EK-13: Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi (devamı)

Tablo 5.1 Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Müfredat, Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil, Alan Dışı Seçmeli ve Mesleki Seçmeli Dersler Listesi Önerisi(devamı)

PES252	ŞEKER HAMURU MODELLEME TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	1	2	2	3
PES253	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK	1	2	2	3
PES254	YÖRESEL TÜRK TATLILARI	1	2	2	3
PES255	YÖRESEL UNLU MAMÜLLER	1	2	2	3
PES351	GASTRONOMİ TURİZMİ	1	2	2	3
PES352	BANKET ORGANİZASYONU	1	2	2	3
PES354	ULUSLARARASI FIRINCILIK UYGULAMALARI	1	2	2	3
PES355	ULUSLARARASI PASTACILIK UYGULAMALARI	1	2	2	3
PES356	DÜĞÜN PASTALARI UYGULAMALARI	1	2	2	3
	TOPLAM	20	40	40	60

EK-14: Program Önerisi Değerlendirme Görüşleri

Değerlendirme 1:	Ellerinize sağlık gayet oturmuş bir müfredat olmuş. Özellikle öğrencilerimizin sıkça bizden istediği uygulama derslerinin tamamına yer verilmiş. Böyle bir programdan mezun olan bir öğrencinin sektöre tam anlamıyla hazır bir şekilde atılacağını düşünüyorum. Dekorasyon ve düğün pastacılığı gibi seçmeli derslere yer vermeniz programınızın çok kapsamlı yapıldığını gösteriyor.
Değerlendirme 2:	Uzun uzun inceleme fırsatı buldum ve fikrimce müfredat ve ders içerikleri birbiriyle bağlantılı gözüküyor. Hem pastacılık ve ekmekçilik sektörünün ihtiyaçlarını karşılaması açısından hem de bilgili ve yetkin öğrenci yetiştirilmesi açısından gayet başarılı olmuş. Ayrıca daha önceden bölüm adının ne olması gerektiğini sorduğunuzda ön lisans bölümünden ayrılması için pastacılık ve ekmekçilik sanatları önerisinde bulunmuştum. Bölümün adını bu şekilde seçmeniz beni mutlu etti ve nasıl ki gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılığın ayrı bölümler olduğu algısı artık herkesçe biliniyor, mevcut ön lisans programlarından ayrılması için gayet başarılı bir isim olmuş. Çalışmanızda başarılar diliyorum.
Değerlendirme 3:	Zorunlu dersleri oluştururken sağlam bir zemin üzerine gidilmiş. Bu bölümü okumak isteyen birçok öğrencinin ileride kendi pastane veya ekmekçilerini açacağını düşünüyorum. Hem zorunlu dersler içerisindeki hem de alan dışı seçmeli dersler içerisinde bulunan işletme, yönetim ve hukuk derslerinin yeterli sayıda-hatta olumlu anlamda oldukça fazla- olması öğrencilerin kariyer hedeflerinde sağlam adımlar atarak ilerlemesi için faydalı olmuş. Pandemi döneminde maalesef birçok yiyecek içecek kuruluşunun yönetim ve işletme alanındaki bilgi noksanlığı dış faktörlerle birleşince iş hayatlarına son verdiğine tanıklık ettik. Böylesine derslerle donanmış öğrencilerin iş hayatında basit hatalar yapmayacağı kanaatindeyim. Umarım bu bölüm öneri olarak kalmaz ve hayata geçer. Böyle spesifik eğitimler kurslarda kalmayıp akademik çatı altında olmalıdır.
Değerlendirme 4:	Başarılı bir çalışma gerçekleştirilmiş. Derslerin kazanımlarının ve öğrenciye katacağı yetkinliğin detaylı bir şekilde düşünüldüğünü görüyorum. Programın el becerisi isteyen bir program olmasından kaynaklı olarak uygulama derslerine ağırlık verilmesini haklı buluyorum. Aynı zamanda eklenen teorik dersler de öğrenciye artı bir kazanım sağlayacaktır.

EK-14: Program Önerisi Değerlendirme Görüşleri (devamı)

Değerlendirme 5:	Programınız detaylı bir şekilde hazırlanmış olup kendi kanaatimce uygundur.
Değerlendirme 6:	<p>Programı bir öğrenci gözüyle incelediğim zaman uygulama derslerinin yoğun bir biçimde olması deyim yerindeyse iştah kabarttı. Fakat idarecilik yapan bir akademisyen gözüyle incelediğimde uygulama dersleri maliyet açısından gözümü korkuttu. Pastacılık ürünlerinin çoğu günümüz ekonomisinde maalesef çok pahalı. Eğitim ücretinin çok yüksek tutulması gerekecek dolayısıyla bu da öğrenci kaybına yol açacaktır diye düşünmekteyim. İlk akla gelen çözüm elbette ki uygulama derslerinin sayısını azaltmak olacaktır fakat bu da bir tercih edilmeme sebebi olabilir. 14-15 haftalık uygulama dersleri ara sınava kadar teorik final sınavına kadar ise uygulamalı olarak işlenebilir. Ayrıca burada geçen pasta ve ekmek derslerinin çoğu çok spesifik derler. Her ne kadar pasta, ekmek, düğün pastası, dekor, unlu mamul, çikolata, sütlü tatlı, Türk tatlıları gibi ürünlerin ustalarına kısaca pastacı veya ekmekçi desek te aslında hepsi ayrı bir konunun uzmanı. Mevcut gastronomi bölümlerinde bile pastacılık derslerine uygulama hocası bulmakta zorlanıyoruz. Bu işleri yapan kişilerin büyük bir çoğunluğu akademik eğitim almamış kişiler. Alaylı tabir ettiğimiz kişilerin becerileri her ne kadar ustalık seviyesinde olsa da eğitimci kişilikleri birçoğunda maalesef olmuyor. Hoca bulmada sıkıntı çekileceğini düşünüyorum. Gastronomi ve mutfak sanatları veya pastacılık ekmekçilik ön lisans bölümlerinden mezun olan kişilerin akademik eğitimlerini tamamlayıp bu bölümde hazır hocalar olduktan sonra böyle bir bölümün açılabileceğini düşünüyorum. Saygılarımla.</p>
Değerlendirme 7:	Sektörden gelen talepleri karşılamak amacıyla açılan bu tarz programların detaylı eğitim vermesi gerekmektedir. İleride yaşanacak problemleri de en aza indirmek amacıyla programın amaçlara ve sonuçlara uygun olması programın önemine önem katmıştır.

EK-14: Program Önerisi Değerlendirme Görüşleri (devamı)

Değerlendirme 8:	Sektöre yönelik yetiştirdiğimiz öğrencilerin verilen eğitim sonunda mezun oldukları ve sektöre giriş yaptıklarında öğrencilerin eğitim sırasında edindikleri kazanımı en iyi ve en aktif şekilde gösterebileceği bir program önerisi olduğunu düşünüyorum. Çalışmanın içeriğine bağlı olarak uygulama derslerinin öneminin net bir şekilde anlaşıldığı da gözlemlerim arasında yer almaktadır. Sektöre yönelik öğrenci yetiştiren programların olması gerektiği gibi hazırlanmış bir program önerisi olmuştur ve bence uygundur.
Değerlendirme 9:	Arda hocam programı ve içerikleri incelerken zorunlu ve seçmeli çok fazla uygulama dersi olduğu en başta göze batıyor. Elbette eğitim açısından kaliteyi yükseltecektir ama maalesef özellikle devlet üniversitelerinin çoğunda bu kadar uygulamalı dersi aynı dönem içinde verebilecek tesis sayısında bir yetersizlik mevcut. Zorunlu derslerin aynı şekilde bırakılıp, seçmeli derslerin ise özellikle uygulamalı olanların sayısının azaltılması öneriyorum.
Değerlendirme 10:	Çalışmanızda fikirlerimi beyan etmemi sağladığınız için teşekkür ederim. *Ders programı öneriniz için farklı yorumlarım bulunmaktadır ve açık bir şekilde yorumumu aşağıda gerçekleştirdim. Program öneriniz Türkiye’de özellikle pastacılık konusunda yeterli beceriye ve bilgiye sahip fakat gastronomi ve mutfak sanatlarında eğitim almak istemeyen ve özel kuruluşlarda oldukça yüksek miktarlarda ücret ödeyerek pastacılık ve ekmekçilik eğitimi alan bireyleri üzerken, bu eğitim için planlama yapan adayları da sevindirecek bir program önerisi taslağı olmuştur. Bir bireyin alması gereken ve gelecekte karşısına çıkacağı konuları içeren bu program umarım yakın zamanda yükseköğretim kurumlarında hayata geçer. Özellikle gastronomi ve mutfak sanatları programı altında eğitim verdiğimiz öğrencilerin sektörel açıdan sıkıntı yaşadıkları aşıkardır. Bunun sebebi olarak da uygulama derslerinin azlığı ifade edilmekle birlikte, öğretilen bilgilerin de buna bağlı olarak yetersizliğidir. 4 yıllık bir eğitimin bu denli detaylı ve uygulama ağırlık veren bir şekilde hazırlanması öğrencileri ve öğrenci

	adaylarını da mutlu edecektir diye düşünüyorum. Program öneriniz gayet başarılı olmuştur.
--	---

EK-14: Program Önerisi Değerlendirme Görüşleri (devamı)

Değerlendirme 11:	<p>Attığınız pastacılık ve ekmekçilik lisans programı önerisini inceledim. Öncelikle oluşturulan önerinin içeriği bakımından zengin ve detaycı bir yaklaşımla hazırlanmış olan bir çalışma olduğunu ifade edebilirim. Programdan mezun olacak öğrencilerin sadece pastacılık ve ekmekçilik sanatları üzerine değil, aynı zamanda işletme, girişimcilik, organizasyon yönetimi gibi konularda da bilgi sahibi olmasını sağlayacağını düşünmekteyim. Bununla birlikte, yiyecek ve içecek sektörü içerisinde hizmet veren kuruluşlarda özellikle personelin yabancı dil konusunda çektiği sıkıntıların giderilmesi ve konuşulan dil bakımından da ayrı seçeneklerin sunulması da öğrenciyi geliştirecek diğer faktörler arasında yer almaktadır. Bu sebeple yabancı dil konusunda da artı sağlayacak bir program olduğunu düşünüyorum.</p> <p>Maalesef ki ülkemizde gastronomi ve mutfak sanatlarında eğitim alan öğrencilerin gıda konusunda önemli olarak saydığımız çoğu dersi alamaması durumuna burada rastlamadım. Özellikle; gıdanın işlenmesi, korunması ve gıdadan üretilen yeni ürünlerin ortaya konmasındaki süreci de en iyi şekilde göstermek amacıyla konulan derslerin de yerinde olduğunu düşünüyorum. Uygulama ve teorik derslerin dışında seçmeli derslerin de özellikle mutfak kültürü ve içerisinde bulunduğumuz turizm sektöründen de derslerin olması öğrencinin farklı açılardan sektöre bakmasını sağlayacaktır. Aynı zamanda maliyet konusu yiyecek ve içecek sektöründe oldukça önemli bir konu olmasından kaynaklı olarak genel muhasebe dersinin seçmeli ders statüsünden çıkartılıp zorunlu ders statüsüne alınmasını öneri olarak sunuyorum. Çünkü maliyet hesaplaması bizim sektörümüzde önemli bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır.</p>
Değerlendirme 12:	<p>Kapsamlı bir şekilde planlanan ders programı önerinizi tek tek okuyarak inceleme fırsatı yakaladım. Kazanımlar, ders adları, planlanan zaman konusunda oldukça -ince elenip sık dokunmuş- bir çalışma gerçekleştirdiğinizi ifade</p>

	etmek isterim. Çalışma kapsamında hazırladığınız program önerinizde sadece bu bölümde eğitim alacak öğrencilerin değil, aslında gastronomi ve mutfak sanatları programı içerisinde de alınması gereken derslerin olduğunu söylemeliyim.
--	---

EK-14: Program Önerisi Değerlendirme Görüşleri (devamı)

Değerlendirme 12:	<p>Program önerinizin uygulama derslerine verilen ağırlık sektörel açıdan da öğrencinin mezun olduktan sonraki yaşamında da yetkinliğinin diğer öğrencilere nazaran daha iyi olacağını gösterecek bir öneri olmuştur. Umuyorum çalışmanızın gerçek hayata geçirilmesi de kısa zamanda gerçekleşir ve üniversitelerin bu bölümden feyz alarak içeriklerinde değişiklikler görülebilir. Bu çalışmada sunduğunuz ince davetiniz için teşekkür ederim.</p>
Değerlendirme 13:	<p>Yiyecek ve içecek sektöründe özellikle farklı bir beceri ve teorik bilgi isteyen bu bölümün ortaya konmasında gösterdiğiniz emekler için teşekkür ederek cümlelerime başlamak istiyorum. Üniversite-sektör iş birlikleri toplantılarımızda sektör temsilcileriyle görüştüğümüzde kalifiye eleman bulamadıklarını, özellikle pastacılık ve ekmekçilik konusunda sıkıntılar yaşadıklarını belirtmektedirler. Bu sebepten dolayı, böyle bir programın ortaya çıkartılması bu sektör için önemli bir husus olacaktır. Program önerisini inceledim ve görüşlerimi maddeler halinde aşağıda sizlere aktarmaktayım.</p> <ol style="list-style-type: none">1. 4 yıllık bir pastacılık ve ekmekçilik sanatları lisans programı önerinizde ilk dönemden başlayan ve karma bir şekilde ilerleme gösteren (teorik uygulama) ders planınızda uygulama derslerine verilen önem ve bununla birlikte teorik konularında yeterliliği oldukça iyi bir şekilde dizayn edilmiş.2. Öğrencilerin özellikle almış oldukları eğitim sonunda farklı alanlara yoğunlaşabileceği ve/veya aynı alan içerisinde farklı dallarda kazanım sağlayabileceği hazırlanan ders programı önerisinde net bir şekilde görülmektedir.3. Sadece sektörel açıdan olmayıp, ders programı önerisi içerisine eklediğiniz tarih, kültür, hukuk vb. konuları içeren derslerin olması da öğrencinin ileriki hayatında pastacılık ve ekmekçilik konusunda kalmayıp, pastacılık ve ekmekçiliğin tarihini, kültürünü ve hukukunda da yorum yapabilme yetisine sahip olacağına inanmaktayım.

	<p>4. Bu konuda gelecek dönemlerde yüksek lisans veya doktora programlarının açılmasında ya da bu programla bağlantılı bölümlerde hali hazırda açık olan yüksek lisans ve doktora programları için önemli bir ders niteliğindeki “Araştırma Yöntemleri ve Etiği” dersi öğrenciye ek kazanım sağlamakla beraber, eğitim aldığı dönem içerisinde de araştırmacılığını geliştirmesi için önemli bir katkı sunacaktır.</p>
--	--

EK-14: Program Önerisi Değerlendirme Görüşleri (devamı)

<p>Değerlendirme 13:</p>	<p>5. Özellikle her gün gelişen ve değişen gastronomi ve mutfak sanatları ve turizm sektörlerinin içerisinde yer alması planlanan bu program için stajlar da öğrencinin dönem içerisinde almış olduğu uygulama derslerinin pekiştirilmesinde önemlidir. Bu sebeple edindiği teorik bilgilerin ve uygulama esnasında öğrendiği tekniklerin geliştirilmesi konusunda planlanan staj programları da oldukça yeterli seviyededir. Çalışmalarınızda başarılar dilerim.</p>
---------------------------------	---