



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin ve Bünyesinde Bulunduğu Birimlerin Yöneticiliğini Yapan Akademisyenlerin Eğitim Profili

Ayşenur BİŞİREN, Yüksek Lisans Öğrencisi, Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Kütahya, e-posta: aysebisiren@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1038-1241>

Dr. Öğr. Üyesi Kansu GENÇER, Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Kütahya, e-posta: kansugencer@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6400-7274>

Öz

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları programı ilk olarak 2003 yılında açılmıştır. Şu an ise 93 üniversite bünyesinde bulunmaktadır. Bu çalışmada devlet ve vakıf üniversitelerinde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları programının bağlı olduğu yüksekokul ve fakültelerin yönetici kadrosundaki akademisyenlerin eğitim programları incelenmiştir. Araştırma sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün sanat ve tasarım, güzel sanatlar, turizm ve uygulamalı bilimler yüksekokul/fakültelerinde yer aldığı ve bölüm başkan ve başkan yardımcılığı kadrosunda çoğunlukla turizm, gıda mühendisliği ve işletme eğitimi almış yöneticilerin yer aldığı %24,18’lik kısmının doktora eğitimlerinin farklı bölümlerden olduğu görülmüştür. Akademisyenlerin yüksek lisans eğitimlerinde ise bu durum %18,06 iken lisans eğitimlerinde ilk sıralarda gıda mühendisliği, turizm işletmeciliği, turizm işletmeciliği ve otelcilik, konaklama işletmeciliği bölümleri vardır. Farklı bölümlerde lisans eğitimi alan yöneticiler ise %26,04 oranındadır. Bunun sebebinin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün farklı fakülte ve yüksekokullarda bulunması olarak düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Eğitim Profili, Yönetici Kadrosu.

Makale Gönderme Tarihi: 21.02.2023

Makale Kabul Tarihi: 13.04.2023

Önerilen Atıf:

Bişiren, A. ve Gençer, K. (2023). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin ve Bünyesinde Bulunduğu Birimlerin Yöneticiliğini Yapan Akademisyenlerin Eğitim Profili, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(4): 505-516.



Journal of Social, Humanities and
Administrative Sciences

2023, 6(4): 505-516. DOI:10.26677/TR1010.2023.1215
ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

**Educational Profile of Academicians Managing Gastronomy and Culinary Arts
Departments**

Ayşenur BİŞİREN, MSc. Student, Dumlupınar University, Institute of Graduate Programs,
Kütahya, e-mail: aysebisiren@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1038-1241>

Assistant Prof. Dr. Kansu GENÇER, Dumlupınar University, Tavşanlı Faculty of Applied
Sciences, Kütahya, e-mail: kansugencer@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6400-7274>

Abstract

In Turkey, the gastronomy and culinary arts program was first opened in 2003. Currently, it has 93 universities. In this research, the education programs of the academicians in the administrative staff of the colleges and faculties of the gastronomy and culinary arts program in state and foundation universities were examined. As a result of the research, 24.18% of the department's gastronomy and culinary arts department is located in art and design, fine arts, tourism, and applied sciences colleges/faculties and the department chair and vice-presidential staff are mostly managers with tourism, food engineering and management education. It was seen that doctorate education was from different departments. While this rate is 18,06% in graduate education of academicians, food engineering, tourism management, tourism management and hotel management, and accommodation management departments are in the first place in undergraduate education. Managers who have undergraduate education in different departments are at the rate of 26.04%. The reason for this is thought to be that the gastronomy and culinary arts departments are located in different faculties and colleges.

Keywords: Gastronomy and Culinary Arts, Education Profile, Executive Staff.

Received: 21.02.2023

Accepted: 13.04.2023

Suggested Citation:

Bişiren, A. and Gençer, K. (2023). Educational Profile of Academicians Managing Gastronomy and Culinary Arts Departments, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(4): 505-516.

GİRİŞ

Değişen dünya düzeninde artık sadece yemek yemenin yeterli olmadığı nerede, kiminle, nasıl ve ne yenildiğinin de önemli bir hal aldığı görülmektedir. Türk Dil Kurumu (2023), gastronomiyi “yemeği iyi yeme merakı”, “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” şeklinde tanımlamaktadır. Gastronomi, sürekli gelişmiş ve post modern toplumlarda önemli bir kimlik oluşturma rolüne sahiptir (Richards, 2002:3). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde, eğitimcilerin alanlarında kendilerini geliştirmiş, yeterli donanıma sahip olmaları gerekmektedir (Ceylan ve Can, 2022:1767). Gastronomi, yemeğin temel konu olduğu çeşitli sosyal, kültürel, felsefi, tarihsel konuları da içerisinde barındıran disiplinler arası bilim dalıdır (Zahari, Jalis, Zulfily, Radzi ve Othman, 2009:66). Gastronomi ve mutfak sanatları her ne kadar birlikte anılsa da gastronomide yemek pişirmek ve sunmak önemli olduğu kadar yemekten zevk alınmasını da içermektedir. Mutfak sanatları ise tabak sunumları için kullanılan teknikleri içeren bir bilim dalıdır (Öztürk ve Güven, 2018:5). Türkiye’de ilk gastronomi ve mutfak sanatları bölümü 2003 senesinde açılmış olup şu anda 94 üniversitenin bünyesinde yer almaktadır. Bu çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı fakülte ve yüksekokullarda yönetici konumunda olan dekan, dekan yardımcısı, müdür, müdür yardımcısı, bölüm başkanı ve bölüm başkan yardımcılarının mezun oldukları doktora, yüksek lisans ve lisans bölümleri incelenmiştir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Önceleri usta-çırak ilişkisi üzerinden ilerleyen aşçılık eğitimi, 1985 yılında Mergen Aşçılık Meslek Lisesinin açılmasıyla ilk defa ortaöğretim düzeyinde Millî Eğitim Bakanlığı (MEB) bünyesinde verilmeye başlanmıştır (www.ascilikokulu.meb.k12.tr). Yüksek öğretim seviyesinde ise ilk olarak 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesindeki aşçılık ön lisans programı kurulmuştur. Ortaöğretim seviyesindeki kurumlar, sektördeki çalışan açığını karşılamak üzere eğitim vermektedirler (Kozak, 2009:2). Aşçılık bölümlerinin açılma amacı ise, sektörün istediği kabiliyete sahip, kaliteli ve donanımlı kişiler yetiştirmektir.

Gastronomi sözcüğünün etimolojik kökenine bakıldığında Yunancada gaster (mide) ve namos (yasa) sözcüklerinin birleşmesinden oluşmaktadır (Çarbuğa, Aydın, Sormaz ve Yılmaz, 2018:2). Birinci yüzyılda Apicus tarafından yazılan kitap gastronomi konusundaki ilk kitap olarak bilinmektedir (Kurnaz, Babür ve Kurnaz, 2018:506). Eren’e (2022:4) göre gastronomi, “beslenme ve sağlık yönünden zevk almaya yönelik yiyecek ve içecek tüketimidir”. Öney (2016:193) ise gastronomiyi, “iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı” olarak ifade etmiştir. Levi-Strauss’a (1978) göre medeniyetin göstergesi, yemek hazırlama ve pişirme şekilleridir (Hegarty ve O’Mahony, 2001:4). Gastronomi doğrudan ya da dolaylı bir şekilde kültür ve felsefeden etkilenir. Şehirlerden veya köylerden, her kesimden insanın ürettiği lezzetleri inceler (Sami, 2019:8). Gastronomi yaşamın temel koşullarından biri olan yemek yeme ihtiyacı yerine kullanılabilir bir kelime değildir. Yenilen yemeğin lezzeti, aroması ve görüntüsüyle birlikte yemeğin yenildiği atmosferde oldukça önemlidir (Öney, 2016:194).

Gastronomi ve mutfak sanatları programının amacı menü oluşturabilen, maliyet yönetimi yapabilen hem lezzetli hem sağlıklı gıdalar üretebilecek kabiliyete sahip kişiler yetiştirmektir (Cheng, Ogbeide ve Hamouz, 2011:17). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olmuş bir öğrencinin sektöre giriş yaptığında gerekli özgüven ve profesyonellik duygusunun gelişmiş, mutfak sanatlarının tarihi hakkında bilgiye sahip, yiyecek ve içeceklerin uyumunu

bilen, hijyen ve sanitasyon kurallarına hâkim, ekip çalışmalarında profesyonel olması gerekmektedir (Yaman ve Bulduk, 2019:2774).

Gastronomi ve mutfak sanatları adı ile ilk lisans programı 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi bünyesinde (Görkem ve Sevim, 2016:979), ön lisans düzeyinde ise 2006 yılında Adnan Menderes Üniversitesi bünyesinde açılmıştır. Adnan Menderes Üniversitesi'ndeki ön lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümü 2009 yılında adını aşçılık olarak değiştirmiştir. Gastronomi bölümü üniversitelerin Turizm Fakülteleri, Güzel Sanatlar Fakülteleri, Sanat ve Tasarım Fakülteleri, Uygulamalı Bilimler Fakültelerinde yer almaktadır. YÖK yıllara göre tüm programlara ilişkin kontenjan istatistiklerini web sitesinde yayınlamaktadır. YÖK'ün sistemindeki en son yüklemiş olduğu veriler 2021 yılına ait olup buna göre Türkiye'de 59 devlet, 35 vakıf üniversitesi bünyesindeki, 5763 kişilik kontenjanın %88'i dolmuş (5060 kişi), %12'si (703 kişi) boş kalmıştır (www.yokatlas.yok.gov.tr).

İlgili Çalışmalar

Literatürde, Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve bu alanda eğitim gören öğrencilere yönelik üniversite ve sektör arasındaki iş birlikleri, akademik kadro sorunları, eğitim veren üniversitelerin fiziksel yapı ve bütçe sorunları (Öney, 2016), müfredatlar (Öney, 2016; Çarbuğa, Vd. 2018) akademisyen profili (Görkem ve Sevim, 2016; (Deveci, Deveci, Aymankuy ve Aymankuy, 2020); Aycı, 2022), konularına ilişkin çalışmalar olduğu görülmüş olup, bu çalışmanın konusu olan yönetim kademesinin eğitim profilini ortaya koyan bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu açıdan bakıldığında çalışmanın literatürdeki eksikliği giderme yönünde katkı sunması beklenmektedir.

YÖNTEM

Bu çalışmada, Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde yöneticilik yapan akademisyenlerin eğitim profili araştırılmıştır. Araştırmada yöntem olarak, nitel araştırma yöntemi olan betimsel nitelikli tarama modeli kullanılmıştır.

Araştırma verileri 23-31 Ocak 2023 tarihleri arasında "YÖK Atlas, YÖK Akademik" web sitelerinden ve üniversitelerin kendi web sitelerinden elde edilmiştir. Çalışma evreni Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan tüm üniversiteler olarak 58 devlet üniversitesi ve 33 vakıf üniversitesinden oluşmaktadır. 5 üniversitenin bölüm başkanı ve başkan yardımcısı bilgisine, 1 üniversitenin bölüm başkanı bilgisine, 1 üniversitenin ise web sitesinde bölüm hakkında bilgiye rastlanmamıştır. Toplam olarak 7 üniversitenin bilgilerinde eksiklik tespit edildiğinden bu bilgiler araştırmaya dahil edilmemiştir. Araştırma yalnızca dekan, dekan yardımcısı, müdür, müdür yardımcısı, bölüm başkanı ve başkan yardımcısı konumundaki akademisyenlerle sınırlıdır. Araştırmada elde edilen veriler halka açık internet sitelerinden toplandığı için etik kurul onayı gerektirmemektedir.

BULGULAR

Tablo 1'de devlet üniversitelerinde, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı fakülte ve yüksekokullarda dekan ve müdür konumundaki akademisyenlerin doktora, yüksek lisans ve lisans eğitiminden mezun oldukları bölümler verilmiştir. Dekan ve müdürlerin mezun oldukları bölümler incelendiğinde ilk sırada doktora (%22,41) ve yüksek lisansta (%22,41) turizm işletmeciliği, lisansta (%22,41) turizm işletmeciliği ve otelcilik bölümünde eğitim almıştır. İkinci

sırada ise doktora (%18,96), yüksek lisansta (%12,04), lisansta (%15,51) işletme bölümünde eğitimlerini tamamladıkları belirtilmiştir.

Tablo 1. Devlet Üniversitelerinde Dekan ve Müdür Konumunda Yer Alan Akademisyenlerin Lisans ve Lisansüstü Eğitimini Tamamladıkları Bölümler

Doktora			Yüksek Lisans			Lisans		
	f	%		f	%		f	%
Turizm İşletmeciliği	13	22,41	Turizm İşletmeciliği	13	22,41	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	13	22,41
İşletme	11	18,96	İşletme	7	12,04	İşletme	9	15,51
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	5	8,62	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	6	10,32	Turizm İşletmeciliği	5	8,62
Yönetim ve Organizasyon	4	6,89	Turizm ve Otel İşletmeciliği	3	5,16	Konaklama İşletmeciliği	3	5,16
Eğitim Programları ve Öğretimi	2	3,44	Yönetim ve Organizasyon	3	5,16	Kimya	3	5,16
Gıda Mühendisliği	2	3,44	Gıda Mühendisliği	2	2,44	Coğrafya	2	3,44
İktisat	2	3,44	İktisat	2	2,44	Ticaret	2	3,44
Kimya	2	3,44	Kimya	2	3,44	Maliye	2	3,44
Fizik	2	3,44	Fizik	2	3,44	Fizik	2	3,44
Bölgesel Coğrafya	1	1,72	Bölgesel Coğrafya	1	1,72	Turizm ve Otel İşletmeciliği	1	1,72
Muhasebe	1	1,72	Muhasebe	1	1,72	Gıda Mühendisliği	1	1,72
Pazarlama	1	1,72	Muhasebe-Finansman	1	1,72	İktisat	1	1,72
Kadın Hastalıkları ve Doğum	1	1,72	Kadın Hastalıkları ve Doğum	1	1,72	Tıp	1	1,72
Coğrafya	1	1,72	Üretim Yönetimi ve Pazarlama	1	1,72	Kamu Yönetimi	1	1,72
Beden Eğitimi ve Spor	1	1,72	Beden Eğitimi ve Spor	1	1,72	Beden Eğitimi ve Spor	1	1,72
Maliye	1	1,72	Eğitim Programları ve Öğretimi	1	1,72	Eğitim Bilimleri	1	1,72
Hayvan Beslenme ve Beslenme Hastalıkları	1	1,72	Maliye	1	1,72	Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri	1	1,72
Biyokimya	1	1,72	İngilizce Öğretmenliği	1	1,72	İşletme- Muhasebe- Ticaret Eğitimi	1	1,72
Orman Mühendisliği	1	1,72	Coğrafya	1	1,72	İngilizce Öğretmenliği	1	1,72
Bilgisayar Mühendisliği	1	1,72	Müzik	1	1,72	Veteriner	1	1,72
İslam Tarihi ve Sanatları	1	1,72	Türk İslam Sanatları Tarihi	1	1,72	Süt Teknolojisi	1	1,72
Beşerî ve İktisadi Coğrafya	1	1,72	Biyokimya	1	1,72	Türkçe ve Sosyal Bilimler	1	1,72
Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri	1	1,72	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	1,72	İlahiyat	1	1,72
Muhasebe-Finansman	1	1,72	Silvikültür	1	1,72	Müzik	1	1,72
			Bilgisayar Mühendisliği	1	1,72	Orman Mühendisliği	1	1,72
			İnsan Kaynakları	1	1,72	Bilgisayar Mühendisliği	1	1,72
			Beşerî ve İktisadi Coğrafya	1	1,72			
Toplam	58		Toplam	58		Toplam	58	

Tablo 2'de devlet üniversitelerinde, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı fakülte ve yüksekokullarda dekan yardımcısı ve müdür yardımcısı konumundaki akademisyenlerin doktora, yüksek lisans ve lisans eğitiminden mezun oldukları bölümler verilmiştir. Dekan yardımcısı ve müdür yardımcılarının mezun oldukları bölümler incelendiğinde ilk sırada doktora (%47,87), yüksek lisansta (%44,68), lisansta (%19,35) turizm işletmeciliği bölümünde eğitim almıştır. İkinci sırada ise doktora (%13,82), yüksek lisansta (%12,76), lisansta ise (%13,97) gıda mühendisliği bölümünde eğitimlerini tamamladıkları belirtilmiştir.

Tablo 3'te devlet üniversitelerinde, gastronomi ve mutfak sanatları bölümün yer aldığı fakülte ve yüksekokullarda bölüm başkanı ve başkan yardımcısı konumundaki akademisyenlerin doktora, yüksek lisans ve lisans eğitiminden mezun oldukları bölümler verilmiştir. Bölüm başkanı ve başkan yardımcılarının mezun oldukları bölümler incelendiğinde ilk sırada doktora (%46,47) yüksek lisansta (%39,43) turizm işletmeciliği bölümünde, lisansta (%21,12) turizm işletmeciliği ve otelcilik bölümünde eğitim almıştır. İkinci sırada ise doktora (%18,30) yüksek lisansta (%15,49), lisansta (%14,08) gıda mühendisliği bölümünde eğitimlerini tamamladıkları belirtilmiştir.

Tablo 2. Devlet Üniversitelerinde Dekan Yardımcısı ve Müdür Yardımcısı Konumunda Yer Alan Akademisyenlerin Lisans ve Lisansüstü Eğitimini Tamamladıkları Bölümler

Doktora			Yüksek Lisans			Lisans		
	f	%		f	%		f	%
Turizm İşletmeciliği	45	47,87	Turizm İşletmeciliği	42	44,68	Turizm İşletmeciliği	18	19,35
Gıda Mühendisliği	13	13,82	Gıda Mühendisliği	12	12,76	Gıda Mühendisliği	13	13,97
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	8	8,51	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	8	8,51	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	14	15,05
İşletme	7	7,44	İşletme	8	8,51	Konaklama İşletmeciliği	11	11,82
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	5	5,31	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	3	3,19	Turizm ve Otel İşletmeciliği	8	8,60
Rekreasyon Yönetimi	2	2,12	Aile Ekonomisi ve Beslenme	2	2,16	Turist Rehberliği	4	4,30
Gıda Bilimleri	1	1,06	Uluslararası İlişkiler	1	1,06	İşletme	4	4,30
Pazarlama	1	1,06	Üretim Yönetimi ve Pazarlama	1	1,06	İktisat	2	2,15
Biyoloji	1	1,06	Biyoloji	1	1,06	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	1,07
Tarla Bitkileri	1	1,06	Çayır-Mera ve Yem Bitkileri	1	1,06	Çevre Mühendisliği	1	1,07
Sosyal Çevre Bilimleri	1	1,06	Kalite Yönetimi	1	1,06	Yapı Eğitimi	1	1,07
Coğrafya	1	1,06	Coğrafya	1	1,06	Biyoloji	1	1,07
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	1	1,06	Beslenme Eğitimi	1	1,06	Beslenme Eğitimi	1	1,07
Sanat Tarihi	1	1,06	Sanat Tarihi	1	1,06	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1	1,07
Mimarlık ve Çevre Tasarım	1	1,06	Mimarlık	1	1,06	Türk Dili ve Edebiyatı	1	1,07
İnşaat Mühendisliği	1	1,06	Yönetim ve Organizasyon	1	1,06	Yönetim Bilişim Sistemleri	1	1,07
Yeni Türk Edebiyatı	1	1,06	Avrupa Çalışmaları	1	1,06	Aile Ekonomisi ve Beslenme	1	1,07
Kamu Yönetimi	1	1,06	Yapı Eğitimi	1	1,06	Seyahat İşletmeciliği	1	1,07
Maliye	1	1,06	İktisat	1	1,06	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	1	1,07
İktisat	1	1,06	Politika	1	1,06	Turizm Animasyon	1	1,07
			Kamu Yönetimi	1	1,06	Coğrafya	1	1,07
			Bilgi Yönetimi	1	1,06	Sosyoloji	1	1,07
			Türk Dili ve Edebiyatı	1	1,06	Uluslararası İlişkiler	1	1,07
			Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1	1,06	Aile Ekonomisi ve Beslenme	1	1,07
			Maliye	1	1,06	Mimarlık ve Çevre Tasarım	1	1,07
						Şehir ve Bölge Planlama	1	1,07
						Tarla Bitkileri	1	1,07
						Matematik	1	1,07
						Maliye	1	1,07
Toplam	94		Toplam	94		Toplam	93	

Tablo 3. Devlet Üniversitelerinde Bölüm Başkanı ve Başkan Yardımcısı Konumunda Yer Alan Akademisyenlerin Lisans ve Lisansüstü Eğitimini Tamamladıkları Bölümler

Doktora			Yüksek lisans			Lisans		
	f	%		f	%		f	%
Turizm İşletmeciliği	33	46,47	Turizm İşletmeciliği	28	39,43	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	15	21,12
Gıda Mühendisliği	13	18,30	Gıda Mühendisliği	11	15,49	Gıda Mühendisliği	10	14,08
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	5	7,04	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	7	9,85	Turizm İşletmeciliği	10	14,08
İşletme	4	5,63	İşletme	4	5,63	Konaklama İşletmeciliği	10	14,08
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	3	4,22	Turizm ve Otel İşletmeciliği	2	2,81	Turizm ve Otel İşletmeciliği	5	7,04
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	2	2,81	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	2	2,81	İşletme	4	5,63
İktisat	1	1,40	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2	2,81	Süt Teknolojisi	3	4,22
Reklamcılık ve Tanıtım	1	1,40	Gıda Teknolojisi	2	2,81	Seyahat İşletmeciliği	1	1,40
Gazetecilik ve Halkla İlişkiler	1	1,40	Otel ve Gıda İşletmeciliği	1	1,40	Doğu Dilleri ve Edebiyatları	1	1,40
Tarla Bitkileri	1	1,40	İktisat Politikası	1	1,40	Turist Rehberliği	1	1,40
Ev Ekonomisi	1	1,40	Ev Ekonomisi	1	1,40	Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği	1	1,40
Çocuk Gelişimi ve Ev Ekonomisi	1	1,40	Çayır-Mera ve Yem Bitkileri	1	1,40	Gıda ve Beslenme Eğitimi	1	1,40
Gıda Bilimleri	1	1,40	Gıda Bilimleri	1	1,40	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1	1,40
Aile Ekonomisi ve Beslenme	1	1,40	Üretim Yönetimi ve Pazarlama	1	1,40	Aile Yönetimi ve Beslenme Öğretmenliği	1	1,40
Üretim Yönetimi ve Pazarlama	1	1,40	Muhasebe ve Finansman	1	1,40	Biyoloji	1	1,40
Kamu Yönetimi	1	1,40	Büro Yönetimi	1	1,40	Yabancı Diller Eğitimi	1	1,40
Temel Tıp Bilimleri	1	1,40	Temel Tıp Bilimleri	1	1,40	Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi	1	1,40
			Gazetecilik ve Halkla İlişkiler	1	1,40	İktisat	1	1,40
			Reklamcılık ve Tanıtım	1	1,40	Tarla Bitkileri	1	1,40
			Beslenme ve Diyetetik	1	1,40	Büro Yönetimi	1	1,40
			Politika	1	1,40	Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi	1	1,40
Toplam	71		Toplam	71		Toplam	71	

Tablo 4. Vakıf Üniversitelerinde Dekan ve Müdür Konumunda Yer Alan Akademisyenlerin Lisans ve Lisansüstü Eğitimini Tamamladıkları Bölümler

Doktora			Yüksek lisans			Lisans		
	f	%		f	%		f	%
İşletme	4	12,40	İşletme	4	12,5	Mimarlık	5	5,15
Resim	3	9,67	Mimarlık	4	12,5	Resim	2	6,06
Güzel Sanatlar	2	6,45	Kimya	2	6,25	Kimya	2	6,06
Radyo ve Televizyon	2	6,45	Sinema ve Televizyon	2	6,25	Gazetecilik	2	6,06
Kimya	2	6,45	Radyo ve Televizyon	2	6,25	İktisat	2	6,06
Gazetecilik	2	6,45	Resim- İş Eğitimi	1	3,12	Güzel Sanatlar	2	3,06
Bilgisayar Mühendisliği	2	6,45	Bilgi Teknolojileri	1	3,12	Matematik	1	3,03
Mimarlık Tarihi	2	6,45	Tiyatro	1	3,12	Tiyatro	1	3,03
Yapı Bilimleri	1	3,22	Bankacılık	1	3,12	Fotoğraf	1	3,03
Sinema ve Televizyon	1	3,22	Resim	1	3,12	Sinema ve Televizyon	1	3,03
Kütüphaneçilik	1	3,22	Elektronik ve Haberleşme Müh.	1	3,12	Makine Mühendisliği	1	3,03
Finans ve Bankacılık	1	3,22	Matematik	1	3,12	Sivil Hava ve Ulaştırma	1	3,03
Elektronik ve Haberleşme Müh.	1	3,22	Turizm İşletmeciliği	1	3,12	Bilgisayar Mühendisliği	1	3,03
Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1	3,22	Fotoğraf	1	3,12	Turizm İşletmeciliği	1	3,03
Sosyal Yapı ve Sosyal Değişme	1	3,22	Yapı Bilgisi	1	3,12	Elektronik ve Haberleşme	1	3,03
Tiyatro	1	3,22	Arşiv, Kütüphane ve Enformasyon	1	3,12	İnşaat Mühendisliği	1	3,03
Eczacılık	1	3,22	Grafik	1	3,12	Arşiv, Kütüphane ve Enformasyon	1	3,03
İnşaat Mühendisliği	1	3,22	Bilgisayar Mühendisliği	1	3,12	İlahiyat	1	3,03
Mimarlık	1	3,22	Gazetecilik	1	3,12	Tiyatro	1	3,03
Muhasebe-Finansman	1	3,22	İletişim Sanatları	1	3,12	İngiliz Dil Bilimi	1	3,03
			Felsefe ve Din	1	3,12	Tekstil ve Moda Tasarım	1	3,03
			Tekstil ve Moda Tasarım	1	3,12	Arkeoloji	1	3,03
			Mikrobiyoloji	1	3,12	Otel Yöneticiliği	1	3,03
						Ticaret	1	3,03
Toplam	31		Toplam	32		Toplam	33	

Tablo 4'te vakıf üniversitelerinde, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı fakülte ve yüksekokullarda dekan ve müdür konumundaki akademisyenlerin doktora, yüksek lisans ve

lisans eğitiminden mezun oldukları bölümler verilmiştir. Dekan ve müdürlerin mezun oldukları bölümler incelendiğinde ilk sırada doktora (%12,40), yüksek lisans (%12,50) işletme bölümünde, lisans ise (%5,15) mimarlık bölümünde eğitim almıştır. İkinci sırada ise doktora %9,67'si resim bölümünde, yüksek lisans %12,50'si mimarlık bölümünde, lisans ise %6,06'sı resim bölümünde eğitimlerini tamamladıkları belirtilmiştir.

Tablo 5. Vakıf Üniversitelerinde Dekan Yardımcısı ve Müdür Yardımcısı Konumunda Yer Alan Akademisyenlerin Lisans ve Lisansüstü Eğitimini Tamamladıkları Bölümler

Doktora	f	%	Yüksek lisans	f	%	Lisans	f	%
Mimarlık	4	12,05	Mimarlık	6	19,35	Mimarlık	7	22,58
Gıda Mühendisliği	3	9,37	Gıda Mühendisliği	3	9,67	Gıda Mühendisliği	4	12,90
İşletme	3	9,37	Biyoloji	1	3,22	Gazetecilik	3	9,67
Turizm İşletmeciliği	1	3,12	İHA Teknolojileri	1	3,22	Grafik Tasarım	2	6,45
İşletme Mühendisliği	1	3,12	Turizm İşletmeciliği	1	3,22	İşletme Mühendisliği	1	3,22
Gıda Teknolojisi	1	3,12	İşletme Mühendisliği	1	3,22	Grafik	1	3,22
İç Mimarlık	1	3,12	Fotoğraf	1	3,22	Felsefe	1	3,22
Halkla İlişkiler	1	3,12	Halkla İlişkiler	1	3,22	Endüstriyel Tasarım	1	3,22
Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1	3,12	Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1	3,22	Beslenme ve Diyetetik	1	3,22
Tasarım	1	3,12	Yaratıcı Sanatlar	1	3,22	Turizm İşletmeciliği	1	3,22
Grafik	1	3,12	Plastik Sanatlar	1	3,22	İşletme	1	3,22
Radio ve Televizyon	1	3,12	Radio ve Televizyon	1	3,22	Şehir ve Bölge Planlama	1	3,22
Plastik Sanatlar	1	3,12	Siyaset Bilimi ve Kamu Yön.	1	3,22	Siyaset Bilimi ve Ulu İlişkiler	1	3,22
İnsan Beslenmesi	1	3,12	Makine Mühendisliği	1	3,22	Güzel Sanatlar	1	3,22
Sağlık Yönetimi	1	3,12	Endüstri Ürünleri Tasarım	1	3,22	Fizik	1	3,22
Grafik Tasarım	1	3,12	Halk Sağlığı Beslenmesi	1	3,22	Türk İslam San. ve Tarihi	1	3,22
Şehir ve Bölge Planlama	1	3,12	Uluslararası Güvenlik	1	3,22	Matbaa Eğitimi	1	3,22
Sanat ve Tasarım	1	3,12	Grafik Tasarım	1	3,22	Siyaset Bilimi ve Kamu Yön.	1	3,22
Medya	1	3,12	Pazarlama Yönetimi	1	3,22	Makine Mühendisliği	1	3,22
İletişim Bilimleri	1	3,12	Güzel Sanatlar	1	3,22			
Sanat Tarihi	1	3,12	Ses Üretimi	1	3,22			
Mimari Tasarım	1	3,12	Sanat Tarihi	1	3,22			
Matbaa Eğitimi	1	3,12	Mimari Tasarım	1	3,22			
İnşaat Mühendisliği	1	3,12	Matbaa Eğitimi	1	3,22			
Uçak Mühendisliği	1	3,12						
Toplam	32		Toplam	31		Toplam	31	

Tablo 5'te vakıf üniversitelerinde, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı fakülte ve yüksekokullarda dekan yardımcısı ve müdür yardımcısı konumundaki akademisyenlerin doktora, yüksek lisans ve lisans eğitiminden mezun oldukları bölümler verilmiştir. 1 üniversitenin bilgilerinde dekan yardımcısının yalnızca doktora bilgisi bulunup yüksek lisans ve lisans bilgisi bulunmadığından toplam sayılarda doktora toplam sayısında +1 fazlalık vardır. Dekan yardımcısı ve müdür yardımcılarının mezun oldukları bölümler incelendiğinde ilk sırada doktora (%12,05), yüksek lisans (%19,35), lisans (%22,58) mimarlık bölümünde eğitim almıştır. İkinci sırada ise doktora (%9,37), yüksek lisans (%9,67) lisans ise (%12,90) gıda mühendisliği bölümünde eğitimlerini tamamladıkları belirtilmiştir.

Tablo 6'da vakıf üniversitelerinde, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı fakülte ve yüksekokullarda bölüm başkan ve başkan yardımcısı konumundaki akademisyenlerin doktora, yüksek lisans ve lisans eğitiminden mezun oldukları bölümler verilmiştir. Başkan ve başkan yardımcılarının mezun oldukları bölümler incelendiğinde ilk sırada doktora (%33,33), yüksek lisans (%41,66), lisans ise (%40) gıda mühendisliği alanında eğitim almıştır. İkinci sırada doktora (%16,66), yüksek lisans (%19,44), lisans ise (%8,57) turizm işletmeciliği bölümünde eğitimlerini tamamladıkları belirtilmiştir.

Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü (GMS) bulunan tüm devlet ve vakıf üniversitelerinde dekan ve müdür konumundaki yöneticilerin lisans ve lisansüstü eğitimini tamamladıkları bölümlere ilişkin bilgilerin verildiği tablo aşağıda verilmektedir.

Tablo 6. Vakıf Üniversitelerinde Bölüm Başkanı ve Başkan Yardımcısı Konumunda Yer Alan Akademisyenlerin Lisans ve Lisansüstü Eğitimini Tamamladıkları Bölümler

Doktora	f	%	Yüksek Lisans	f	%	Lisans	f	%
Gıda Mühendisliği	12	33,33	Gıda Mühendisliği	15	41,66	Gıda Mühendisliği	14	40
Turizm İşletmeciliği	6	16,66	Turizm İşletmeciliği	7	19,44	Turizm İşletmeciliği	3	8,57
İşletme	3	8,33	İşletme	3	8,33	Turizm ve Otel İşletmeciliği	3	8,57
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	2	5,55	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	2	5,55	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	2	5,71
Mühendislik	2	5,55	Aile Ekonomisi ve Beslenme	1	2,77	Veterinerlik	2	5,71
Tarih	1	2,77	Tarih	1	2,77	İşletme	1	2,85
Halkla İlişkiler ve Yönetim	1	2,77	Pazarlama İletişimi ve Yönetimi	1	2,77	Tarih	1	2,58
Biyoloji	1	2,77	Biyoteknoloji	1	2,77	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	2,85
Kimya Mühendisliği	1	2,77	Alerji-İmmünoloji	1	2,77	İktisat	1	2,58
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	1	2,77	Besin Hijyeni ve Teknolojisi	1	2,77	Biyoloji	1	2,85
İnsan Beslenmesi	1	2,77	Halk Sağlığı Beslenmesi	1	2,77	Beslenme ve Diyetetik	1	2,85
Biyoteknoloji	1	2,77	Sinema ve Televizyon	1	2,77	Aile ve Tüketici Bilimleri	1	2,85
Aile Ekonomisi ve Beslenme	1	2,77	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	1	2,77	Gıda İşleme ve Mühendisliği	1	2,85
Ev Ekonomisi	1	2,77			Resim	1	2,85	
Resim	1	2,77			Seyahat İşletmeciliği	1	2,85	
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	1	2,77			Yönetim ve Organizasyon	1	2,85	
Toplam	36		Toplam	36		Toplam	35	

Tablo 7. Türkiye’deki GMS Bölümü Bulunan Tüm Üniversitelerin Dekan ve Müdürlerinin Eğitim Durumu

Doktora	f	%	Yüksek Lisans	f	%	Lisans	f	%
İşletme	15	16,85	Turizm İşletmeciliği	14	15,55	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	13	14,28
Turizm İşletmeciliği	13	14,60	İşletme	11	12,22	İşletme	9	9,89
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	5	5,61	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	6	6,66	Turizm İşletmeciliği	6	6,59
Kimya	4	4,49	Mimarlık	4	4,44	Kimya	5	5,49
Yönetim ve Organizasyon	4	4,49	Kimya	4	4,44	Mimarlık	5	5,49
Resim	3	3,37	Turizm ve Otel İşletmeciliği	3	3,33	İktisat	3	3,29
Bilgisayar Mühendisliği	3	3,37	Yönetim ve Organizasyon	3	3,33	Konaklama İşletmeciliği	3	3,29
Muhasebe-Finansman	2	2,24	Radio ve Televizyon	2	2,22	Ticaret	3	3,29
Güzel Sanatlar	2	2,24	Gıda Mühendisliği	2	2,22	İlahiyat	2	2,19
İktisat	2	2,24	Fizik	2	2,22	Maliye	2	2,19
Eğitim Programları ve Öğretimi	2	2,24	İktisat	2	2,22	Resim	2	2,19
Fizik	2	2,24	Bilgisayar Mühendisliği	2	2,22	Güzel Sanatlar	2	2,19
Gıda Mühendisliği	2	2,24	Sinema ve Televizyon	2	2,22	Coğrafya	2	2,19
Mimarlık Tarihi	2	2,24	Müzik	1	1,11	Fizik	2	2,19
Gazetecilik	2	2,24	Muhasebe	1	1,11	Bilgisayar Mühendisliği	2	2,19
Radio ve Televizyon	2	2,24	İletişim Sanatları	1	1,11	Gazetecilik	2	2,19
Elektronik ve Haberleşme Mühendisliği	1	1,12	Silvikültür	1	1,11	Veteriner	1	1,09
Kütüphanecilik	1	1,12	İnsan Kaynakları	1	1,11	Gıda Mühendisliği	1	1,09
Finans ve Bankacılık	1	1,12	Bölgesel Coğrafya	1	1,11	Makine Mühendisliği	1	1,09
Coğrafya	1	1,12	Muhasebe-Finansman	1	1,11	Fotoğraf	1	1,09
Beden Eğitimi ve Spor	1	1,12	Kadın Hastalıkları ve Doğum	1	1,11	Beden Eğitimi ve Spor	1	1,09
Maliye	1	1,12	Resim	1	1,11	Sinema ve Televizyon	1	1,09
Hayvan Beslenme ve Beslenme Hastalıkları	1	1,12	Matematik	1	1,11	Kamu Yönetimi	1	1,09
Muhasebe	1	1,12	Maliye	1	1,11	Tip	1	1,09
Pazarlama	1	1,12	Yapı Bilgisi	1	1,11	Arşiv, Kütüphane ve Enfor.	1	1,09
Bivokimya	1	1,12	Üretim Yönetimi ve Pazarlama	1	1,11	İşletme- Muhasebe- Tic. Eğitimi	1	1,09
Kadın Hastalıkları ve Doğum	1	1,12	Beden Eğitimi ve Spor	1	1,11	Eğitim Bilimleri	1	1,09
İslam Tarihi ve Sanatları	1	1,12	Eğitim Programları ve Öğretimi	1	1,11	Çalışma Eko ve End. İlişkileri	1	1,09
Orman Mühendisliği	1	1,12	İngilizce Öğretmenliği	1	1,11	Tiyatro	1	1,09
Bölgesel Coğrafya	1	1,12	Coğrafya	1	1,11	Otel Yöneticiliği	1	1,09
Beşeri ve İktisadi Coğrafya	1	1,12	Bivokimya	1	1,11	İngilizce Öğretmenliği	1	1,09
Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri	1	1,12	Türk İslam Sanatları Tarihi	1	1,11	Süt Teknolojisi	1	1,09
Sosyal Yapı ve Sosyal Değişme	1	1,12	Bilgi Teknolojileri	1	1,11	Turizm ve Otel İşletmeciliği	1	1,19
Tiyatro	1	1,12	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	1,11	Türkçe ve Sosyal Bilimler	1	1,09
Eczacılık	1	1,12	Elektronik ve Haberleşme Mühendisliği	1	1,11	Orman Mühendisliği	1	1,09
Sinema ve Televizyon	1	1,12	Arşiv, Kütüphane ve Enformasyon	1	1,11	Müzik	1	1,09
Mimarlık	1	1,12	Beşeri ve İktisadi Coğrafya	1	1,11	Sivil Hava ve Ulaştırma	1	1,09
Yapı Bilimleri	1	1,12	Resim- İş Eğitimi	1	1,11	Arkeoloji	1	1,09
Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1	1,12	Mikrobiyoloji	1	1,11	Tiyatro	1	1,09
İnşaat Mühendisliği	1	1,12	Bankacılık	1	1,11	Matematik	1	1,09
			Tiyatro	1	1,11	Elektronik ve Haberleşme	1	1,09
			Fotoğraf	1	1,11	İnşaat Mühendisliği	1	1,09
			Felsefe ve Din	1	1,11	İngiliz Dil Bilimi	1	1,09
			Tekstil ve Moda Tasarım	1	1,11	Tekstil ve Moda Tasarım	1	1,09
			Grafik	1	1,11			
			Gazetecilik	1	1,11			
Toplam	89		Toplam	90		Toplam	91	

Tablo 7’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı tüm fakülte ve yüksekokullarda dekan ve müdür konumundaki tüm akademisyenlerin doktora, yüksek lisans ve lisans eğitimlerini tamamladıkları bölümler verilmiştir. Dekan ve müdürlerin mezun oldukları bölümler incelendiğinde ilk sırada doktora (%16,85) işletme, yüksek lisansta (%15,55) turizm işletmeciliği, lisansta ise (%14,28) turizm işletmeciliği ve otelcilik bölümlerinde eğitim almıştır.

İkinci sırada ise doktora (%14,60) turizm işletmeciliği, yüksek lisansta (%12,22), lisansta ise (%9,89) işletme bölümlerinde eğitimlerini tamamladıkları belirtilmiştir.

Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü (GMS) bulunan tüm devlet ve vakıf üniversitelerinde dekan yardımcısı ve müdür yardımcısı konumundaki yöneticilerin lisans ve lisansüstü eğitimini tamamladıkları bölümlere ilişkin bilgilerin verildiği tablo aşağıda verilmektedir.

Tablo 8. Türkiye'deki GMS Bölümü Bulunan Tüm Üniversitelerin Dekan Yardımcılarının ve Müdür Yardımcılarının Eğitim Durumu

Doktora	f	%	Yüksek Lisans	f	%	Lisans	f	%
Turizm İşletmeciliği	46	36,50	Turizm İşletmeciliği	43	34,4	Turizm İşletmeciliği	19	15,07
Gıda Mühendisliği	16	12,69	Gıda Mühendisliği	15	12	Gıda Mühendisliği	17	13,49
İşletme	10	7,93	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik		6,4	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	14	11,11
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	8	6,34	İşletme	8	6,4	Konaklama İşletmeciliği	11	8,73
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	5	3,96	Mimarlık	7	5,6	Turizm ve Otel İşletmeciliği	8	6,34
Mimarlık	4	3,17	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	3	2,4	Mimarlık	7	5,55
Rekreasyon Yönetimi	2	1,58	Aile Ekonomisi ve Beslenme	2	1,6	İşletme	5	3,96
Sanat Tarihi	2	1,58	Biyoloji	2	1,6	Turist Rehberliği	4	3,17
İnşaat Mühendisliği	2	1,58	Sanat Tarihi	2	1,6	Gazetecilik	3	2,38
Pazarlama	1	0,79				İktisat	2	1,58
Biyoloji	1	0,79	Bilgi Yönetimi	1	0,8	Sosyoloji	1	0,79
Tarla Bitkileri	1	0,79	Uluslararası İlişkiler	1	0,8	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	0,79
Sosyal Çevre Bilimleri	1	0,79	Yönetim ve Organizasyon	1	0,8	Yönetim Bilişim Sistemleri	1	0,79
Coğrafya	1	0,79	Üretim Yönetimi ve Pazarlama	1	0,8	Türk Dili ve Edebiyatı	1	0,79
Gıda Bilimleri	1	0,79	Çayır-Mera ve Yem Bitkileri	1	0,8	Biyoloji	1	0,79
Mimarlık ve Çevre Tasarım	1	0,79	Kalite Yönetimi	1	0,8	Beslenme Eğitimi	1	0,79
Matbaa Eğitimi	1	0,79	Coğrafya	1	0,8	Yapı Eğitimi	1	0,79
Uçak Mühendisliği	1	0,79	Matbaa Eğitimi	1	0,8	Çevre Mühendisliği	1	0,79
Yeni Türk Edebiyatı	1	0,79	Avrupa Çalışmaları	1	0,8	Aile Ekonomisi ve Beslenme	1	0,79
Kamu Yönetimi	1	0,79	Yapı Eğitimi	1	0,8	Seyahat İşletmeciliği	1	0,79
Maliye	1	0,79	İktisat	1	0,8	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	1	0,79
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	1	0,79	Politika	1	0,8	Turizm Animasyon	1	0,79
İktisat	1	0,79	Kamu Yönetimi	1	0,8	Coğrafya	1	0,79
İşletme Mühendisliği	1	0,79	Türk Dili ve Edebiyatı	1	0,8	Uluslararası İlişkiler	1	0,79
Gıda Teknolojisi	1	0,79	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1	0,8	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1	0,79
İç Mimarlık	1	0,79	Maliye	1	0,8	Mimarlık ve Çevre Tasarım	1	0,79
Halkla İlişkiler	1	0,79	Beslenme Eğitimi	1	0,8	Şehir ve Bölge Planlama	2	1,58
Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1	0,79	İHA Teknolojileri	1	0,8	Tarla Bitkileri	1	0,79
Tasarım	1	0,79	İşletme Mühendisliği	1	0,8	Matematik	1	0,79
Grafik	1	0,79	Fotoğraf	1	0,8	Maliye	1	0,79
Radio ve Televizyon	1	0,79	Halkla İlişkiler	1	0,8	Aile Yönetimi ve Beslenme	1	0,79
Plastik Sanatlar	1	0,79	Halkla İlişkiler ve Tanıtım	1	0,8	İşletme Mühendisliği	1	0,79
İnsan Beslenmesi	1	0,79	Yaratıcı Sanatlar	1	0,8	Matbaa Eğitimi	1	0,79
Sağlık Yönetimi	1	0,79	Plastik Sanatlar	1	0,8	Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi	1	0,79
Grafik Tasarım	1	0,79	Radio ve Televizyon	1	0,8	Grafik	1	0,79
Şehir ve Bölge Planlama	1	0,79	Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi	1	0,8	Grafik Tasarım	2	1,58
Sanat ve Tasarım	1	0,79	Makine Mühendisliği	1	0,8	Felsefe	1	0,79
Medya	1	0,79	Endüstri Ürünleri Tasarım	1	0,8	Endüstriyel Tasarım	1	0,79
İletişim Bilimleri	1	0,79	Halk Sağlığı Beslenmesi	1	0,8	Beslenme ve Diyetetik	1	0,79
Mimari Tasarım	1	0,79	Uluslararası Güvenlik	1	0,8	Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler	1	0,79
			Grafik Tasarım	1	0,8	Güzel Sanatlar	1	0,79
			Pazarlama Yönetimi	1	0,8	Fizik	1	0,79
			Güzel Sanatlar	1	0,8	Türk İslam Sanatları ve Tarihi	1	0,79
			Ses Prodüksiyonu	1	0,8	Makine Mühendisliği	1	0,79
			Mimari Tasarım	1	0,8			
Toplam	126		Toplam	125		Toplam	126	

Tablo 8'de gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı tüm fakülte ve yüksekokullarda dekan yardımcısı ve müdür yardımcısı konumundaki tüm akademisyenlerin doktora, yüksek lisans ve lisans eğitimlerini tamamladıkları bölümler verilmiştir. Dekan yardımcılarının ve müdür yardımcılarının mezun oldukları bölümler incelendiğinde ilk sırada doktora (%36,50), yüksek lisansta (%34,40), lisansta (%15,07) turizm işletmeciliği bölümünde eğitim almışlardır. İkinci sırada doktora (%12,69), yüksek lisansta (%12), lisansta ise (%13,49) gıda mühendisliği bölümünde eğitimlerini tamamladıkları belirtilmiştir.

Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü (GMS) bulunan tüm devlet ve vakıf üniversitelerinde bölüm başkanı ve başkan yardımcısı konumundaki yöneticilerin lisans ve lisansüstü eğitimini tamamladıkları bölümlere ilişkin bilgilerin verildiği tablo aşağıda verilmektedir.

Tablo 9. Türkiye'deki GMS Bölümü Bulunan Tüm Üniversitelerin Bölüm Başkanları ve Başkan Yardımcılarının Eğitim Durumu

Doktora	f	%	Yüksek Lisans	f	%	Lisans	f	%
Turizm İşletmeciliği	39	36,44	Turizm İşletmeciliği	35	32,71	Gıda Mühendisliği	24	22,64
Gıda Mühendisliği	25	23,36	Gıda Mühendisliği	26	24,29	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	17	16,03
İşletme	7	6,54	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	9	8,41	Turizm İşletmeciliği	13	12,26
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	5	4,67	İşletme	7	6,54	Konaklama İşletmeciliği	10	9,43
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	5	4,67	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	3	2,80	Turizm ve Otel İşletmeciliği	8	7,54
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	3	2,80	Turizm ve Otel İşletmeciliği	2	1,86	İşletme	5	4,71
Ev Ekonomisi	2	1,86	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2	1,86	Süt Teknolojisi	3	2,83
Aile Ekonomisi ve Beslenme	2	1,86	Gıda Teknolojisi	2	1,86	İktisat	2	1,88
Mühendislik	2	1,86	Otel ve Gıda İşletmeciliği	1	0,93	Sevahat İşletmeciliği	2	1,88
İktisat	1	0,93	Ev Ekonomisi	1	0,93	Turist Rehberliği	1	0,94
Çocuk Gelişimi ve Ev Ekonomisi	1	0,93	Üretim Yönetimi ve Pazarlama	1	0,93	Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi	1	0,94
Gıda Bilimleri	1	0,93	Gazetecilik ve Halkla İlişkiler	1	0,93	Veterinerlik	2	1,88
Tarla Bitkileri	1	0,93	İktisat Politikası	1	0,93	Doğu Dilleri ve Edebiyatları	1	0,94
Üretim Yönetimi ve Pazarlama	1	0,93	Çayır-Mera ve Yem Bitkileri	1	0,93	Aile Yönetimi ve Beslenme Öğretmenliği	1	0,94
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	1	0,93	Gıda Bilimleri	1	0,93	Gıda ve Beslenme Eğitimi	1	0,94
Kamu Yönetimi	1	0,93	Büro Yönetimi	1	0,93	Yabancı Diller Eğitimi	1	0,94
Temel Tıp Bilimleri	1	0,93	Temel Tıp Bilimleri	1	0,93	Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği	1	0,94
Reklamcılık ve Tanıtım	1	0,93	Sinema ve Televizyon	1	0,93	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1	0,94
Gazetecilik ve Halkla İlişkiler	1	0,93	Muhasebe ve Finansman	1	0,93	Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi	1	0,94
Tarih	1	0,93	Reklamcılık ve Tanıtım	1	0,93	Tarla Bitkileri	1	0,94
Halkla İlişkiler ve Yönetim	1	0,93	Beslenme ve Diyetetik	1	0,93	Büro Yönetimi	1	0,94
Biyoloji	1	0,93	Politika	1	0,93	Biyoloji	2	1,88
Kimya Mühendisliği	1	0,93	Aile Ekonomisi ve Beslenme	1	0,93	Tarih	1	0,94
İnsan Beslenmesi	1	0,93	Tarih	1	0,93	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	0,94
Biyoteknoloji	1	0,93	Pazarlama İletişimi ve Yönetimi	1	0,93	Yönetim ve Organizasyon	1	0,94
Resim	1	0,93	Biyoteknoloji	1	0,93	Beslenme ve Diyetetik	1	0,94
			Alerji-İmmünoloji	1	0,93	Aile ve Tüketici Bilimleri	1	0,94
			Besin Hijyeni ve Teknolojisi	1	0,93	Gıda İşleme ve Mühendisliği	1	0,94
			Halk Sağlığı Beslenmesi	1	0,93	Resim	1	0,94
Toplam	107		Toplam	107		Toplam	106	

Tablo 9'da gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer aldığı tüm fakülte ve yüksekokullarda bölüm başkan ve başkan yardımcısı konumundaki akademisyenlerin doktora, yüksek lisans ve lisans eğitimlerini tamamladıkları bölümler verilmiştir. Bölüm başkan ve başkan yardımcılarının mezun oldukları bölümler incelendiğinde ilk sırada doktora (%36,44), yüksek lisans (%32,71) turizm işletmeciliğinde, lisans (%22,64) gıda mühendisliği bölümünde eğitim almıştır. İkinci sırada ise doktora (%23,36), yüksek lisans (%24,29) gıda mühendisliğinde, lisans ise (%16,03) turizm işletmeciliği bölümünde eğitimlerini tamamladıkları belirtilmiştir.

SONUÇ, TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Araştırmada lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren tüm üniversitelerin dekan, dekan yardımcısı, müdür, müdür yardımcısı, bölüm başkanı ve bölüm başkan yardımcılarının eğitimini tamamladıkları bölümler incelenmiştir. Devlet üniversitelerinde dekan ve müdürlerin %22,41'inin turizm alanında eğitimlerini tamamladıkları, vakıf üniversitelerinde yöneticilik yapan dekan ve müdürlerin %12'sinin doktora ve yüksek lisans eğitimlerini işletme bölümünde, %5,15'inin ise mimarlık bölümünde aldığı görülmektedir. Devlet üniversitelerinde dekan yardımcılarının ve müdür yardımcılarının çoğunluklu olarak turizm işletmeciliği eğitimi aldığı görülmektedir, bu oran doktora %47,87, yüksek lisans %44,68, lisans %19,35 şeklindedir. Vakıf üniversitelerinin dekan yardımcısı ve müdür yardımcılarının eğitimlerini doktora %12,05'inin, yüksek lisans %19,35'i, lisans ise %22,58'inin mimarlık bölümünde yaptığı görülmektedir. Devlet üniversitelerinin bölüm başkan ve başkan yardımcılarının eğitimlerini doktora %46,47'sinin, yüksek lisans %39,43'ünün, lisans %21,12'sinin turizm alanında aldıkları görülmüştür. Vakıf üniversitelerinin bölüm başkan ve başkan yardımcılarının eğitimlerini doktora %33,33'ünün, yüksek lisans %41,66'sının, lisans %40'ünün gıda mühendisliği alanında aldıkları görülmüştür. Tüm üniversitelere genel anlamda bakıldığında dekan ve müdürlerin sıralamasında ilk üç olarak işletme, turizm işletmeciliği ve turizm işletmeciliği ve otelcilik bölümleri görülmektedir. Sıralamanın altlarında kimya, yönetim ve organizasyon, resim gibi farklı bölümlerde eğitim görmüş akademisyenler de mevcuttur. Dekan yardımcısı ve müdür yardımcısı konumundaki yöneticilerde ise durum, turizm işletmeciliği,

gıda mühendisliği, işletme ve turizm işletmeciliği ve otelcilik şeklindedir. Alt sıralarında %3,96'lık kısmın gastronomi ve mutfak sanatları alanında doktora yapmış olduğu gözlenmiştir. Diğer alanlarda ise mimarlık, rekreasyon yönetimi, sanat tarihi gibi bölümler bulunmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü disiplinler arası bir bölüm olduğu ve güzel sanatlar, sanat ve tasarım, uygulamalı bilimler, turizm fakülte/yüksekokullarında bulunmasından kaynaklı olarak farklı bilim dallarından akademisyenlerin olduğu düşünülmektedir. Tüm üniversitelerdeki bölüm başkan ve başkan yardımcılarının eğitim alanlarına bakıldığında ise doktora sırasıyla turizm işletmeciliği %36,44 gıda mühendisliği %23,36, işletme %6,54 ve Gastronomi ve mutfak sanatları %4,67 görülmektedir. Yüksek lisans eğitimlerinde ise sıralama %32,71'i turizm işletmeciliği, %24,29'u gıda mühendisliği, %8,41'i turizm işletmeciliği ve otelcilik, %6,54'ü ise işletme bölümünde eğitim görmüşlerdir. Lisans eğitimlerini %22,64'ü gıda mühendisliği, %16,03'ü turizm işletmeciliği ve otelcilik, %12,26'sı turizm işletmeciliği, %9,43'ü ise konaklama işletmeciliği bölümünde tamamlamışlardır. Sıralamalara bakıldığında devlet üniversitelerinin bölüm başkan ve başkan yardımcılığı kadrosundaki akademisyenlerin doktora eğitimlerinin üst sıralamalarında turizm işletmeciliği bölümü eğitimi almış akademisyenler görülürken vakıf üniversitelerinde bu kadrodaki akademisyen çoğunluğunun doktora eğitimlerini gıda mühendisliği bölümünde tamamladıkları görülmektedir.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular neticesinde devlet üniversiteleri ile vakıf üniversitelerinin yöneticilerine ilişkin öğretim elemanı eğitim profillerine bakıldığında en dikkat çekici farklılığın devlet üniversitelerinde ağırlıklı olarak turizm alanından doktoralı bölüm başkanları yer alırken vakıf üniversitelerinde gıda mühendisliği alanından doktoralı bölüm başkanlarının ağırlıklı düzeyde olduğu görülmektedir. Devlet üniversitelerinde ilk sırada Turizm ikinci sırada Gıda Mühendisliği doktoralı bölüm başkanları, vakıf üniversitelerinde ise ilk sırada gıda mühendisliği ikinci sırada turizm doktoralı bölüm başkanları yer almaktadır. Bölüm başkan ve yardımcıları açısından Turizm, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gıda Bilimleri, Beslenme Bilimleri ve İşletme alanlarında yöneticilerin olduğu tespit edilmiştir. Bu durum Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının disiplinlerarası bir alan olması nedeniyle oluşmuş olabilir. Bünyesinde farklı disiplinlerden öğretim elemanlarının bulunması alana yönelik eğitimin çok yönlülüğünü arttırabileceği gibi belirli bir disipline fazla ağırlık verilmesi de eğitimin disiplinlerarası olma özelliğine zarar verebilir. Dolayısıyla yöneticilerin Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına alanına yönelik verilecek eğitimin yapısı ve ihtiyaçları hakkında bilgi sahibi olması gerekir. Buna bağlı olarak yöneticilerin alana ilişkin kararları eğitim kalitesini etkileyebilir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı disiplinlerarası bir alan olduğundan bu alandaki yöneticilerin seçiminde çeşitli alanlardan öğretim elemanlarına yer verilmeli ancak alanın gerektirdiği bilgi ve donanımlara sahip kişiler olmasına dikkat edilmesi önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Ayıcı, E. (2022). *Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi ve Bu Bölümlerde Görev Yapan Akademik Personelin Analizi, Yüksek Lisans Tezi*, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Ceylan, U., ve Can, C. (2022). Turizm Bölümlerinde Yöneticilik Yapan Akademisyenlerin Eğitim Profili. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(12), 1765-1776.
- Cheng, M., Ogbeide, G. and Hamouz, F. (2011). The Develop of Culinary Arts and Food Science Into a New Academic Discipline-Culinology. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(1), 17-26.

Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü. ve Yılmaz, M. (2018). Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi. *Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* (3), 14-23.

Deveci, B., Deveci, B., Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personelinin Eğitim Profili: Devlet Üniversiteleri Üzerine Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 2506-2526.

Eren, S. (2022). *Mutfak Turizmi Destinasyonlarında Başarı Faktörleri: Ayvalık Örneği. (1. Basım)*, Ankara: Detay Yayıncılık.

Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(58), 977-988.

Hegarty, J. and O'Mahony, G. (2001). Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and An Aesthetic for Living. *Hospitality Management*, 20(1), 3-13.

<https://yokatlas.yok.gov.tr> [Erişim Tarihi: 31.01. 2023]

<https://akademik.yok.gov.tr> [Erişim Tarihi:31.01.2023]

Kozak, M. (2009). Akademik Turizm Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (22), 1-20.

Kurnaz, A., Babür, T. ve Kurnaz, H. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, (8), 504-520.

Türk Dil Kurumu, <https://sozluk.gov.tr/> [Erişim Tarihi, 03,02,2023]

Levi-Strauss, C. (1978). *The Origin of Table Manners*. London: Harper & Rowe.

Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (35), 193-203.

Öztürk, B. ve Güven, S. (2018). Gastronomi ile İlgili Temel Kavramlar. (Editör) Akbaba A. ve Çetinkaya N.: içinde (ss.1-34), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* Ankara: Detay Yayıncılık.

Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption. Hjalager A. ve Richards G. İçinde (ss.3-20), *Tourism and Gastronomi*. London: Routledge.

Sami, F. (2019). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşlerinin Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi: Atatürk Havalimanı Bölgesi Otelleri Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul Okan Üniversitesi, İstanbul.

www.ascilikokulu.meb.k12.tr.com [Erişim Tarihi: 02.02.2023]

Yaman, Z. ve Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Kalite Göstergeleri Açısından Değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: an International Journal*, 5(7), 2770-2804.

Zahari, M., Jalis, M., Zulfily, M., Radzi, S. and Othman, Z. (2009, Mayıs). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 2(2), 66-71.