



Co-funded by
the European Union



MUTFAK EĞİTİMİNDE UYGULAMA KILAVUZU

**FOOD4ALL: ÖZEL BESLENME GEREKSİNİMLERİ OLAN
BİREYLER İÇİN GIDA SEKTÖRÜNDE KAPSAYICILIK VE
ÇEŞİTLİLİĞİN GÜÇLENDİRİLMESİ**

Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir. Ancak burada yer alan görüş ve düşünceler yalnızca yazar(lar)a aittir ve Avrupa Birliği ya da Avrupa Eğitim ve Kültür Yürütme Ajansı'nın (EACEA) görüşlerini yansıtmak zorunda değildir. Avrupa Birliği ve EACEA bu görüşlerden sorumlu tutulamaz



Co-funded by
the European Union

SINIFTAN MUTFAĞA MUTFAK EĞİTİMİNDE UYGULAMA KILAVUZU: MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİMDE BECERİLERİN GÜÇLENDİRİLMESİ VE SEKTÖR ODAKLI UYUM

Faaliyet Koordinatörü:

İstanbul Valiliği- GOI

İstanbul, Türkiye

FOOD4ALL Konsorsiyumu tarafından yayımlanmıştır

Haziran 2026

Proje bilgileri:

Proje başlığı: Food4ALL: Özel Beslenme Gereksinimleri Olan Bireyler İçin Gıda

Sektöründe Kapsayıcılık ve Çeşitliliğin Güçlendirilmesi

Proje numarası: 2024-1-FR01-KA220-VET-000248687

Proje süresi: Kasım 2024 – Ekim 2026

Proje internet sitesi: <https://food4allproject.eu/>



Co-funded by
the European Union

Hazırlayanlar:

Pôle Métropolitain Pour L'entrepreneuriat, Le Carburateur - Fransa

Foundation Agro-Centre for Education (FACE) – Kuzey Makedonya

InnoTomia P.C. - Yunanistan

İstanbul Valiliği-GOI-Türkiye

Plataforma HABITAT - İspanya

- **Le Carburateur Pôle Métropolitain pour l'entrepreneuriat (Fransa)**



- **Plataforma HABITAT (İspanya)**



- **INNOTOMIA (Yunanistan)**



- **FACE (Kuzey Makedonya)**



- **İstanbul Valiliği (Türkiye)**



İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 1 – GİRİŞ	7
1.1 FOOD4ALL Projesi Hakkında	7
1.2 Kapsayıcı Mutfak Eğitimi Neden Önemli	8
1.3 4. İş Paketinin Rolü: Yenilikten Uygulamaya	9
1.4 Mutfak Eğitiminde Uygulama Kılavuzunun Amacı	10
1.5 Hedef Kitle	11
1.6 “Sınıftan Mutfağa” Yaklaşımı	11
1.7 El Kitabının Yapısı	12
BÖLÜM 2 – ÜLKELER ARASI EĞİTİM MEVCUT DURUM ANALİZİ	15
2.1 Fransa	15
2.1.1 Meö Faaliyetlerine Genel Bakış	15
2.1.2 Müfredat Kapsamı	16
2.1.3 Öğrenici ve Eğitimci Profili	20
2.1.4 Öğretim Metodolojisi	21
2.1.5 Tespit Edilen Eksiklikler (Fransa)	21
2.1.6 Tespit Edilen Güçlü Yönler (Fransa)	22
2.1.7 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular	22
2.2 Kuzey Makedonya	24
2.2.1 Meö Faaliyetlerine Genel Bakış	24
2.2.2 Müfredat Kapsamı	24

2.2.3 Öğrenci ve Eğitimci Profili	28
2.2.4 Tespit Edilen Eksiklikler (Kuzey Makedonya)	29
2.2.5 Tespit Edilen Güçlü Yönler (Kuzey Makedonya)	30
2.2.6 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular	30
2.3 Türkiye	31
2.3.1 Meö Faaliyetlerine Genel Bakış	31
2.3.2 Müfredat Kapsamı	32
2.3.3 Eğitimci ve Eğitimci Profili	37
2.3.4 Tespit Edilen Eksiklikler (Türkiye)	37
2.3.5 Tespit Edilen Güçlü Yönler (Türkiye)	38
2.3.6 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular	39
2.4 İspanya	41
2.4.1 Meö Faaliyetlerine Genel Bakış	41
2.4.2 Müfredat Kapsamı	41
2.4.3 Öğrenci ve Eğitimci Profili	45
2.4.4 Tespit Edilen Eksiklikler (İspanya)	46
2.4.5 Tespit Edilen Güçlü Yönler (İspanya)	46
2.4.6 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular	47
2.5 Yunanistan	48
2.5.1 Meö Faaliyetlerine Genel Bakış	48

2.5.2 Müfredat Kapsamı	49
2.5.3 Öğrenici ve Eğitimci Profili	53
2.5.4 Tespit Edilen Eksiklikler (Yunanistan)	54
2.5.5 Tespit Edilen Güçlü Yönler (Yunanistan)	55
2.5.6 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular	55
2.6 ÜLKELER ARASI KARŞILAŞTIRMALI SENTEZ	58
2.6.1 Ortak Ülkelerde AYÇ Düzeylerinin Kapsamı	58
2.6.2 Ortak Ülkelerde Ortak Güçlü Yönler	59
2.6.3 Ortak Ülkelerde Görülen Ortak Eksiklikler	59
BÖLÜM 3 – MESLEKİ EĞİTİM ENTEGRASYON ÇERÇEVESİ İLE İLGİLİ ODAK GRUBU TOPLANTISI BULGULARI	63
3.1 Fransa	63
3.1.1 Odak Grubunun Yapısı	63
3.1.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık	64
3.1.3 Pedagojik Yaklaşımlar	65
3.1.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri	65
3.1.5 Dijital Araçların Kullanımı	66
3.2 Kuzey Makedonya	66
3.2.1 Odak Grubunun Yapısı	66
3.2.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık	66
3.2.3 Pedagojik Yaklaşımlar	68
3.2.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri	69

3.2.5 Dijital Araçların Kullanımı	70
3.3 Türkiye	73
3.3.1 Odak Grubunun Yapısı	73
3.3.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık	73
3.3.3 Pedagojik Yaklaşımlar	74
3.3.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri	75
3.3.5 Dijital Araçların Kullanımı	75
3.4 İspanya	77
3.4.1 Odak Grubunun Yapısı	77
3.4.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık	77
3.4.3 Pedagojik Yaklaşımlar	78
3.4.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri	78
3.4.5 Dijital Araçların Kullanımı	79
3.5 Yunanistan	80
3.5.1 Odak Grubunun Yapısı	80
3.5.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık	80
3.5.3 Pedagojik Yaklaşımlar	81
3.5.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri	82
3.5.5 Dijital Araçların Kullanımı	82
BÖLÜM 4 – KAPSAYICI AŞÇILIK EĞİTİMİ İÇİN MÜFREDAT UYUM ÇERÇEVESİ	85
4.1 Yapıcı Uyum (Biggs, 1996; Biggs & Tang, 2011)	85
4.2 Yeterliliğe Dayalı Eğitim ve Öğretim (CBET)	87

4.3 Deneyimsel Öğrenme Teorisi (Kolb, 1984)	88
4.4 Bağlamsal Öğrenme ve Uygulama Toplulukları (Lave & Wenger, 1991)	89
4.5 Evrensel Öğrenme Tasarımı (CAST, 2018)	90
4.6 Tutarlı Bir Müfredat Çerçevesi Doğrultusunda: Beş Bakış Açısının Bütünleştirilmesi	91
BÖLÜM 5 – AŞÇILIK MESLEKİ EĞİTİMİ İÇİN DİJİTAL ENTEGRASYON STRATEJİLERİ	94
5.1 Uygulamalı Mesleki Eğitimde Dijital Öğrenme	94
5.2 Aşçılık Eğitiminde Tersine Öğrenme (Bergmann & Sams, 2012)	95
5.3 Gastronomi Bağlamlarında Senaryoya Dayalı Öğrenme	95
5.4 Probleme Dayalı Öğrenme (Barrows, 1986)	96
5.5 Uygulama Sonrası Yansıtıcı Öğrenme (Kolb, 1984; Schön, 1983)	96
5.6 “Öncesi-Sırası-Sonrası” Entegrasyon Döngüsü	97
5.7 Kanıta Dayalı Dijital Entegrasyon Önerileri	98
BÖLÜM 6 – UYGULAMA YOL HARİTASI	100
Uygulama Yolu 1: FOOD4ALL’un Gıda Güvenliği ve Hijyen Modüllerine Entegre Edilmesi	105
Uygulama Yolu 2: FOOD4ALL’un Temel Aşçılık Becerileri Modüllerine Entegre Edilmesi	106
Uygulama Yolu 3: FOOD4ALL’un Mutfak İşletme Modüllerine Entegre Edilmesi	108
Uygulama Yolu 4: FOOD4ALL’un Menü Hazırlama Modüllerine Entegre Edilmesi	108
Uygulama Yolu 5: FOOD4ALL’un Beslenme Temelleri Modüllerine Entegre Edilmesi	110



Uygulama Yolu 6: FOOD4ALL'un İş Tabanlı Öğrenmeye Entegre Edilmesi111

Kaynakça

117

BÖLÜM 1 – GİRİŞ

1.1 FOOD4ALL PROJESİ HAKKINDA

FOOD4ALL projesi – Özel Beslenme Gereksinimleri Olan Bireyler İçin Gıda Sektöründe Kapsayıcılık ve Çeşitliliğin Güçlendirilmesi – gıda, ağırlama ve mesleki eğitim sektörlerinde kapsayıcılık, beslenme çeşitliliği, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik konularında değişen beklentilere yanıt vermek amacıyla geliştirilmiştir. Avrupa genelinde mutfak profesyonellerinden giderek daha çeşitli tüketici gruplarına hizmet etmeleri giderek daha fazla beklenmektedir. Bu tüketici kitlesi, beslenme tercihleri, sağlık durumları, alerjileri, gıda intoleransları, kültürel geçmişleri, etik tercihleri ve dini gereklilikleri bakımından farklı özellikler taşımaktadır. Bu farklılıklar ise yiyeceklerin hazırlanma, sunulma ve tüketim biçimlerini doğrudan etkilemektedir.

Mutfak sektörü gelişmeye devam ettikçe, mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) sistemleri üzerindeki baskı da artmaktadır. Geleceğin mutfak profesyonellerinin yalnızca teknik mutfak becerilerine sahip olmaları artık yeterli görülmemektedir. Aynı zamanda, farklı beslenme ihtiyaçlarına uygun şekilde hizmet verebilmeleri için gerekli bilgi, beceri ve yeterliliklere de sahip olmaları beklenmektedir. Gıda alerjileri ve intoleranslarını anlamak, sağlıkla ilgili spesifik beslenme gereksinimleri olan kişiler için yemek hazırlamak, kültürel ve dini beslenme alışkanlıklarına uyum sağlamak, sürdürülebilir mutfak ilkelerini uygulamak ve malzemeler ile yemek hazırlama süreçleri konusunda tüketicilerle etkili bir şekilde iletişim kurmak bunlara dahildir.

Bu bağlamda FOOD4ALL, yemek hazırlama ve mutfak uygulamalarına yönelik daha kapsayıcı ve çeşitlilik içeren yaklaşımları destekleyen eğitim kaynakları geliştirerek; mutfak sanatları alanındaki mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ), öğretmenlerinin, eğitimcilerinin ve öğrencilerinin yetkinliğini güçlendirmeyi amaçlamaktadır. Proje, özel olarak hazırlanmış öğrenme içerikleri ve dijital öğrenme fırsatlarının geliştirilmesi yoluyla mutfak eğitiminin kapsamını geleneksel yemek hazırlama tekniklerinin ötesine genişletir. Aynı zamanda günümüz yiyecek-içecek sektörü gerçeklerine dair daha kapsamlı bir anlayışa ulaşılmasına katkıda bulunmaktadır.

Proje, kalıcı bir değişim yaratmanın yalnızca yenilikçi eğitim kaynakları geliştirmekle mümkün olmadığını bilinciyle yürütülmektedir. Eğitim alanındaki yeniliklerin kalıcı bir iz bırakabilmesi için, mevcut öğretim yapılarına, kurumsal uygulamalara ve eğitim programlarına entegre edilebilmesi gerekir. Bu bakış açısı, FOOD4ALL çıktılarının mevcut mutfak sanatları MEÖ ortamlarına pratik olarak entegre edilmesini desteklemeye odaklanan Mutfak Eğitiminde Uygulama Kılavuzunun / 4. İş Paketinin temelini oluşturmaktadır.

1.2 KAPSAYICI MUTFAK EĞİTİMİ NEDEN ÖNEMLİ

Aşçılık mesleği, her zaman toplumsal, kültürel ve ekonomik gelişmelerle yakından bağlantılı olmuştur. Günümüzde, tüketicilerin artan beslenme tercihleriyle birlikte yiyecek-içecek hizmet sağlayıcıları ile tüketici arasındaki bu ilişki giderek daha belirginleşmektedir. Restoranlar, catering işletmeleri, endüstriyel mutfaklar, turizm ve hizmet sektörü ile yerel gıda tedarikçilerinin kalite ve güvenlik standartlarından ödün vermeden farklı beslenme ihtiyaçlarını karşılamaları beklenmektedir.

Mutfak profesyonelleri için bu beklentilere etkili bir şekilde yanıt verebilmek teknik uzmanlık, beslenme bilinci, gıda güvenliği bilgisi ve bireysel ihtiyaçlara duyarlılığın birleşimini gerektirir. Tarifleri uyarlama, alerjenlerin çapraz bulaşmasını önleme, uygun menü alternatifleri geliştirme ve malzemelerle hazırlama yöntemleri hakkında kendinden emin bir şekilde iletişim kurma becerisi, profesyonel mutfak yetkinliğinin önemli bir unsuru haline gelmiştir.

Bu gelişmelere rağmen, mesleki eğitim sistemlerine kapsayıcı mutfak konularının entegrasyonu hâlâ dengesiz bir durumdadır. Mevcut gastronomi ve yemek hizmetleri eğitim programları genellikle temel mutfak tekniklerine, gıda güvenliğine ve operasyonel becerilere öncelik verirken, alerjen yönetimi, özel beslenme gereksinimleri, kültürel beslenme çeşitliliği, sürdürülebilir menü planlaması ve sağlık odaklı yemek pişirme gibi alanlara sınırlı veya parçalı biçimde ele alınabilmektedir. Çoğu durumda, bu konular uygulamalı mutfak eğitimiyle sistematik bir şekilde ilişkilendirilmek yerine yalnızca tamamlayıcı içerik olarak ele alınmaktadır.

Bu durum, hem eğitimciler hem de öğrenciler için bir zorluk teşkil etmektedir. Öğretmenler ve eğitimciler bu konuların öneminin farkında olsalar da, bunları mevcut eğitim programlarına nasıl dahil edecekleri konusunda net bir rehberlikten yoksun

kalmaktadırlar. Aynı zamanda öğrenciler, profesyonel ortamlarda giderek daha sık karşılaşacakları uygulamadaki gerçeklere yeterince maruz kalmadan aşçılık eğitimini tamamlayabilirler.

FOOD4ALL projesi, bu ihtiyaca çözüm olarak mutfak yetkinliğine daha geniş bir bakış açısı kazandırmayı hedeflemektedir. Proje, teknik yeterliliğin yanı sıra kapsayıcılığı, uyum sağlayabilme becerisini ve farklı beslenme gereksinimlerine duyarlılığı da mutfak yetkinliğinin temel unsurları olarak ele almaktadır. FOOD4ALL, özel beslenme gereksinimlerini niş veya uzmanlık gerektiren bir konu olarak ele almak yerine, bunları günümüz mutfak uygulamalarının giderek önem kazanan bir unsuru olarak konumlandırmaktadır.

1.3 4. İŞ PAKETİNİN ROLÜ: YENİLİKTE UYGULAMAYA

Eğitimde yenilik projelerinden çıkarılan en önemli derslerden biri, yüksek kaliteli öğrenme kaynaklarının geliştirilmesinin bu kaynakların eğitim sistemlerinde otomatik olarak benimsenmesine yol açmadığıdır. Kurumlara, öğretmenlere ve eğitimcilere yeni içeriği mevcut programlara nasıl entegre edecekleri konusunda uygulamalı rehberlik edilmezse, bu içerik yeterince değerlendirilemeyebilir.

Bu zorluk, özellikle mesleki eğitim ve öğretim alanında öne çıkmaktadır; zira eğitim programları çoğunlukla ulusal yeterlilik yapıları, müfredat gereklilikleri, kurumsal sınırlılıklar, ölçme-değerlendirme sistemleri ve işyeri beklentileri doğrultusunda şekillenmektedir. Bu nedenle, yeni eğitim kaynaklarının kalıcı ve sürdürülebilir bir etki yaratabilmesi için mevcut öğretim koşullarıyla uyumlu olması gerekir.

4. İş Paketi özellikle bu sorunu ele almak üzere oluşturulmuştur. Önceki iş paketleri FOOD4ALL öğretim içeriği ve dijital eğitim kaynaklarının geliştirilmesine odaklanırken, 4. İş Paketi dikkatini kurumsal kullanılabilirliğe yöneltmektedir. Buradaki temel amaç, yeni içerikler oluşturmak değil; proje çıktılarının mevcut MEÖ yapılarına uygulamalı olarak entegre edilmesidir.

4. İş Paketinin temelini oluşturan felsefe, “değişme” yerine “uyum sağlama” üzerine kuruludur. Bu iş paketi, ulusal müfredatları yeniden tasarlamayı, yeni yeterlilik sistemleri oluşturmayı, akreditasyon sistemleri getirmeyi veya ülkeler arasında tek tip eğitim modelleri dayatmayı amaçlamamaktadır. Bunun yerine, kurumların FOOD4ALL

kaynaklarını kendi eğitim bağlamlarına uyarlamalarına destek olan yapılandırılmış bir çerçeve sunmaktadır.

Bu bağlamda 4. İş Paketi, yenilik ile uygulama arasında bir köprü görevi görmektedir. Proje çıktıları; farklı ulusal sistemler ve örgütsel bağlamlarda faaliyet gösteren kurumlar, öğretmenler ve eğitimciler tarafından kullanılabilecek uygulamalı kılavuzlara dönüştürülmektedir. 4. İş Paketi; entegrasyon süreci, müfredat uyumu, pedagojik uygulama ve kurumsal hazırlık konularına odaklanır. Bu da FOOD4ALL çıktılarının uygunluğunu, erişilebilirliğini ve uzun vadeli sürdürülebilirliğini en üst düzeye çıkarmayı amaçlamaktadır.

Bu sistemin geliştirilmesi, mevcut mutfak sanatları MEÖ programlarına ilişkin ülkelerarası analizler ve saha uzmanlarıyla yapılan istişareler sonucunda elde edilen kanıtlara dayanmaktadır. Bu yaklaşım, entegrasyon önerilerinin yalnızca teorik varsayımlara değil, gerçek eğitim bağlamlarına dayandırılmasını sağlar. Sonuç olarak, bu rehber hem mevcut MEÖ yapılarının çeşitliliğini hem de mutfak eğitimi alanında çalışan eğitimcilerin karşılaştığı gerçekleri yansıtmaktadır.

1.4 MUTFAK EĞİTİMİNDE UYGULAMA KILAVUZUNUN AMACI

“Sınıftan Mutfağa – Mutfak Eğitiminde Uygulama Kılavuzu: Mesleki Eğitim ve Öğretimde Becerilerin Güçlendirilmesi ve Sektör Odaklı Uyum” başlıklı bu belge, 4. İş Paketinin ana çıktısını oluşturmaktadır. Amacı, FOOD4ALL eğitim kaynaklarının mevcut mesleki eğitim ve öğretim programlarına etkin bir şekilde dahil edilmesini desteklemektir.

Bu el kitabı, bir müfredat belgesi olmaktan ziyade uygulamalı bir entegrasyon çerçevesi olarak tasarlanmıştır. Kurumların ne öğretmesi gerektiğini belirlemez ve zorunlu öğrenme çıktılarını da ortaya koymaz. Bunun yerine, FOOD4ALL içeriğinin mevcut programlar, öğrenme etkinlikleri, öğretim yaklaşımları ve kurumsal gerekliliklerle nasıl uyumlu hale getirilebileceğine dair rehberlik sağlar.

Bu kılavuz, 4. İş Paketi kapsamında toplanan bulguları bir araya getirerek bunları eyleme geçirilebilir önerilere dönüştürmektedir. Kurumlara, FOOD4ALL içeriğinin mevcut eğitim programlarına nerede ve nasıl entegre edilebileceğini değerlendirmeleri için yapılandırılmış bir yaklaşım sunmaktadır. Aynı zamanda, öğretmenlere ve

eğitmenlere dijital öğrenme kaynaklarını sınıf içi öğretim, atölye etkinlikleri ve mutfak temelli öğrenme deneyimleriyle birleştirme konusunda destek sağlamaktadır.

Kitabın temel amaçlarından biri uygulamaya geçmenin önündeki engelleri azaltmaktır. Eğitimciler yeni içeriğin mevcut müfredat, değerlendirme uygulamaları ve öğretim sorumluluklarıyla nasıl bir ilişki içinde olduğunu net bir şekilde görebildiklerinde, eğitim alanındaki yeniliklerin sürdürülebilirliği daha yüksek olur. “Değişme” yerine “uyumluluk” üzerine odaklanarak, gerçekçi ve uygulanabilir entegrasyon biçimlerini kolaylaştırmayı amaçlamaktadır.

Sonuç olarak, çeşitli eğitim ortamlarında FOOD4ALL çıktılarının kurumsal düzeyde benimsenmesini, pedagojik olarak uygulanmasını ve uzun vadeli sürdürülebilirliğini desteklemeye yönelik bir araç işlevi görmektedir.

1.5 HEDEF KİTLE

Bu el kitabı, mutfak mesleki eğitim ve öğretim alanında faaliyet gösteren çok çeşitli paydaşlar için hazırlanmıştır.

Ana hedef kitlesi, mutfak eğitimi deneyimlerini tasarlamaktan ve sunmaktan doğrudan sorumlu olan mesleki eğitim öğretmenleri ve eğitmenlerinden oluşmaktadır. Bu kullanıcılar için el kitabı, kapsayıcı mutfak konularını mevcut öğretim ve öğrenim etkinliklerine dahil etme konusunda uygulamalı rehberlik sunmaktadır.

Kılavuz aynı zamanda müfredat geliştiricileri, program koordinatörleri, okul yöneticileri ve program planlaması, kalite güvencesi ve eğitim geliştirme alanlarında sorumluluk sahibi kurumsal karar alıcılara da yöneliktir. Bu paydaşlar için FOOD4ALL içeriğinin program veya kurumsal düzeyde nasıl entegre edilebileceğinin değerlendirilmesine yönelik bir sistem sunmaktadır.

Burada sunulan ilkeler ve yaklaşımlar, ortak ülkelerin mesleki eğitim ve öğretim sistemleri bağlamında geliştirilmiş olsa da farklı eğitim koşullarında uygulanabilmesi için yeterince esnek şekilde tasarlanmıştır.

1.6 “Sınıftan Mutfağa” Yaklaşımı

“Sınıftan Mutfağa” başlığı, bu el kitabının temel uygulama mantığını yansıtmaktadır: FOOD4ALL kaynakları ancak uygulamalı aşçılık öğrenimine, mesleki rutinelere ve mutfak ortamında karar alma süreçlerine dönüştürüldüklerinde anlam kazanır. Mutfak sanatları MEÖ’de öğrenenlerin bir kavramı tanımlayabilmesi, bilginin tam anlamıyla kazanıldığı anlamına gelmez; bu bilgi ancak öğrenciler onu gerçek yemek hazırlama ve servis ortamlarında güvenli, sorumlu ve yaratıcı bir şekilde uygulayabildiklerinde mesleki açıdan anlam kazanır.

Bu yaklaşım, kapsayıcı mutfak eğitiminin mevcut eğitimden kopuk, ek bir teorik konu olarak sunulamayacağını kabul etmektedir. Alerjen yönetimi, tarif uyarlaması, bitkisel bazlı yemek pişirme, sağlık kaynaklı beslenme gereksinimleri, kültürel ve dini yemek gelenekleri ve sürdürülebilir menü planlaması gibi konular, gelecekteki mutfak profesyonellerinin bunları fiilen kullanacakları durumlarla ilişkilendirildiğinde en etkili şekilde öğrenilir. Bir öğrenci, alerjen bilgilerini prensipte anlayabilir; ancak mesleki yeterlilik, gerçek mutfak koşullarında bir çalışma alanını düzenleyebilmeyi, çapraz bulaşmayı önleyebilmeyi, malzemeleri uyarlayabilmeyi, riskleri iletebilmeyi ve kaliteyi koruyabilmeyi gerektirir.

Bu nedenle, el kitabı FOOD4ALL kaynaklarını dijital öğrenme, ders hazırlığı, mutfak temelli uygulama ve işyeri öğrenimi arasında birer köprü olarak ele almaktadır. Sınıf ortamı kavramsal temeli sağlar. Dijital platform hazırlık, tekrar ve özdeğerlendirme süreçlerini destekler. Mutfak, öğrencilerin denetimli uygulamalar yoluyla bilgilerini sınamalarına ve geliştirmelerine imkân tanır. İş başında öğrenme, bu yeterliliklerin mesleki ortamlara aktarılmasını güçlendirir.

Dolayısıyla, “Sınıftan Mutfağa” yaklaşımı, içerik aktarım modelinden ziyade uygulamalı bir entegrasyon modelini desteklemektedir. Bu yaklaşım, öğretmenleri ve eğitimcileri FOOD4ALL materyallerini mevcut modüllere, uygulamalı görevlere, gösterimlere, menü tasarımı alıştırmalarına, müşteri hizmetleri senaryolarına ve değerlendirme etkinliklerine entegre etmeye teşvik etmektedir. El kitabı, bu şekilde kapsayıcı mutfak eğitiminin ayrı veya ara sıra işlenen bir tema olarak değil, mesleki mutfak yeterliliğinin doğal bir parçası olarak ele alınmasını sağlamayı amaçlamaktadır.

1.7 EL KİTABININ YAPISI

El kitabı, bağlam analizinden pratik uygulamaya doğru aşamalı bir şekilde ilerleyecek şekilde yapılandırılmıştır. Her bölüm entegrasyon çerçevesinin oluşturulmasında ve mevcut mutfak sanatları MEÖ alanlarında FOOD4ALL kaynaklarının kullanımının desteklenmesinde belirli bir rol üstlenir.

2. Bölüm, ortak ülkelerde gerçekleştirilen ülkelerarası eğitim durum analizini sunmaktadır. Bu bölümde, mevcut mutfak mesleki eğitim ve öğretim programları, ilgili AYÇ (Avrupa Yeterlilik Çerçevesi) seviyeleri, müfredat kapsamı, öğrenci ve öğretmen profilleri, öğretim yöntemleri, değerlendirme uygulamaları ile her bir ulusal bağlamda tespit edilen başlıca güçlü yönler ve eksiklikler incelenmektedir. Bu bölüm, FOOD4ALL kaynaklarının mevcut eğitim ihtiyaçlarına gerçekçi bir şekilde hangi alanlarda etkili olabileceğini göstererek el kitabı için bir kanıt temeli oluşturmaktadır.

3. Bölüm: MEÖ öğretmenleri, eğitimciler, mutfak profesyonelleri, diyetisyenler, beslenme uzmanları, gıda güvenliği uzmanları, öğrenciler ve diğer paydaşlarla gerçekleştirilen odak grup toplantılarının bulgularını sunmaktadır. Bu bölüm, müfredat uyumu, dijital hazırlık, tercih edilen pedagojik yaklaşımlar, değerlendirme olanakları ve eğitimcilerin destek ihtiyaçlarına odaklanmaktadır. Bu bulgular, entegrasyon çerçevesinin yalnızca yalnızca doküman incelemelerine değil, aynı zamanda mutfak eğitimi ve öğretiminde doğrudan çalışanların deneyimlerine ve beklentilerine de dayandığını garanti etmektedir.

4. Bölüm kapsayıcı açıcılık eğitimi için müfredat uyum sistemini ele almaktadır. Bu bölümde yapıcı uyum, yeterliliğe dayalı eğitim ve öğretim, deneyimsel öğrenme, bağlamsal öğrenme ve Evrensel Öğrenme Tasarımı gibi el kitabına yön veren eğitim ilkeleri açıklanmaktadır. Bu bölümde, FOOD4ALL kaynaklarının neden izole edilmiş ek içerik olarak sunulmak yerine mevcut öğrenme çıktıları, uygulamalı etkinlikler ve değerlendirme yöntemleriyle uyumlu hale getirilmesi gerektiği açıklanmaktadır.

5. Bölüm mutfak sanatları MEÖ için dijital entegrasyon stratejilerine odaklanmaktadır. Bu bölümde FOOD4ALL platformu ve dijital kaynakların, ters yüz edilmiş öğrenme, senaryo tabanlı öğrenme, probleme dayalı öğrenme ve mutfak uygulamaları sonrası yansıtma yoluyla sahada eğitimi nasıl destekleyebileceği açıklanmaktadır. Dijital araçların sahada mutfak öğreniminin yerine geçmekten ziyade, uygulamaya destek

olarak konumlandırıldığı uygulama öncesi, sırası ve sonrası entegrasyon döngüsüne özel önem verilmektedir.

6. Bölüm kanıtları ve pedagojik sistemi uygulamalı bir yol haritasına dönüştürmektedir. Bu bölüm gıda güvenliği ve hijyeni, temel mutfak becerileri, mutfak işleyişi, menü hazırlama, beslenme temelleri ve iş temelli öğrenme dahil olmak üzere mevcut aşçılık programları içindeki gerçekçi başlangıç noktalarını belirlemektedir. Ayrıca MEÖ okullarının, eğitim merkezlerinin, yükseköğretim kurumlarındaki gastronomi programlarının ve hizmet içi eğitim sağlayıcılarının FOOD4ALL kaynaklarını esnek, sürdürülebilir ve uygulanabilir bir biçimde eğitim süreçlerine entegre etmelerini desteklemeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, pratik yöntemler ve kullanıma hazır uygulama senaryoları sunmaktadır.

Bölümler bir bütün olarak ele alındığında, okuyucuya kapsayıcı mutfak eğitiminin gerekliliğini kavramaktan başlayarak FOOD4ALL kaynaklarını gerçek öğretim ve eğitim ortamlarında uygulamaya kadar rehberlik eder. Dolayısıyla bu el kitabı, yalnızca teorik bir rapor olarak değil, proje sonuçları, müfredat gerçekleri, öğretmenlerin ihtiyaçları ve profesyonel mutfak uygulamaları arasında bir köprü işlevi görür.

BÖLÜM 2 – ÜLKELER ARASI EĞİTİM MEVCUT DURUM ANALİZİ

Etkili entegrasyon yollarının geliştirilmesi, proje sonuçlarının uygulanmasının beklendiği eğitim ortamlarının net bir şekilde anlaşılmasını gerektirir. Bu nedenle, 4. İş Paketinin ilk analitik aşaması, FOOD4ALL ortak ülkelerinde mutfak eğitimi ile ilgili mevcut mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) yapısının incelenmesine odaklandı. Ortaklar, sistematik bir ülkelerarası analiz yoluyla gastronomi ve yemek hizmetleri eğitim programlarının şu anda gıda güvenliği, beslenme, özel diyet gereksinimleri, alerjen yönetimi, kültürel ve beslenme çeşitliliği, sağlık odaklı yemek pişirme ve sürdürülebilir mutfak uygulamaları gibi konuları nasıl ele aldığını araştırdı. Analiz ayrıca mevcut güçlü yanları, eksiklikleri ve entegrasyon fırsatlarını belirlemek amacıyla eğitim metodolojilerini, öğrenici profillerini, eğitmen niteliklerini ve değerlendirme yaklaşımlarını da inceledi. Bu çalışmanın amacı, ulusal sistemleri tek bir modelle karşılaştırmak yerine, farklı eğitim bağlamlarının gerçeklerini anlamak ve bu el kitabında sunulan entegrasyon çerçevesi için kanıta dayalı bir temel oluşturmaktır. Dolayısıyla bu bölümde sunulan bulgular, sonraki bölümlerde geliştirilen öneriler ile pedagojik rehberlik ve uygulama yolları için bağlamsal bir temel oluşturmaktadır.

2.1 FRANSA

2.1.1 MEÖ FAALİYETLERİNE GENEL BAKIŞ

Fransa ulusal eğitim panoraması raporu, AYÇ'nin farklı seviyelerinde yer alan üç ayrı aşçılık eğitim programını belirlemektedir:

- Aşçılık Alanında Mesleki Yeterlilik Sertifikası (CAP Cuisine) – AYÇ Seviye 3, 2 yıl süreli; resmi MEÖ okulları ile çıraklık eğitim merkezlerinde verilmektedir.
- Aşçılık Alanında Mesleki Bakalorya (Bac Pro Cuisine) – AYÇ Seviye 4, 3 yıl süreli; resmi MEÖ okulları ile çıraklık eğitim merkezlerinde verilmektedir.
- Mutfak Üretim Birimleri Uzmanlığı ile İleri Teknisyen Sertifikası (BTS) – AYÇ Seviye 5, 2 yıl süreli; resmi okullar ile mesleki eğitim merkezlerinde verilmektedir.

Bu üç program, CAP seviyesindeki temel mutfak asistanlığı eğitiminden BTS seviyesindeki denetim ve üretim yönetimi rollerine kadar uzanan aşamalı bir yeterlilik sürecini temsil etmektedir. Fransa'ya ilişkin ulusal durum raporu, CAP Cuisine ve Bac Pro Restauration (Otelcilik ve Restorancılık Bakaloryası) gibi sertifikaların ülke genelinde tanındığını ve güçlü istihdam fırsatları sunduğunu teyit etmektedir. Programların çoğunda, eğitim süresine yayılmış iş başında eğitim bileşenleri yer almaktadır. Bunlar CAP için yaklaşık 16 hafta, Bac Pro için ise 20 haftadır.

2.1.2 Müfredat Kapsamı

CAP Cuisine (AYÇ 3):

Aşçılık alanındaki CAP programı, kurumsal veya ticari catering sektöründe mutfak asistanları yetiştirmeyi amaçlayan, uygulamaya yönelik bir mesleki eğitim kursudur. 2023 tarihli bir hükümet kararıyla uyarınca, program artık vejetaryen mutfağın ilkelerini de içermekte ve müşteri çeşitliliğini dikkate almaktadır. Program ayrıca tüketicilere alerjenler ile ürünlerin menşei ve bileşimi hakkında daha iyi bilgi vermenin yollarını da öğretmektedir. Güncellenen program kapsamında eğitim gören ilk öğrenciler 2026 yılında mezun olacak. Anlatı raporunda, uygulamaya ilişkin önemli bir not yer almaktadır: Sürdürülebilirlik ve yemeklerin bitkisel hâle getirilmesi ile ilgili yeni müfredat gereklilikleri hükümet tarafından yayımlanmış olsa da, öğretmenler bu yeni gerekliliklere uyum sağlamak üzere eğitilmemiştir ve kurumsal düzeyde uzman kaynak ve imkân eksikliği olduğu bildirilmektedir.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri		✓	✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni		✓	✓	✓

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Temel beslenme ilkeleri		✓		✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)		✓		
Gıda alerjileri ve intoleransları		✓	✓	
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları		✓		
Avrupa/uluslararası standartlar		✓		
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri		✓		
Kültürel ve beslenme çeşitliliği		✓		
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları		✓		

Bac Pro Cuisine (AYÇ 4):

Mesleki Bakalorya ileri düzey mutfak tekniklerini ustaca uygulayabilen, üretimi organize edebilen, bir ekibi yönetebilen ve işletme yönetimine katkıda bulunabilen profesyoneller yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Öğrenciler özel beslenme gereksinimleri ve özel kısıtlamalar da dahil olmak üzere, gıda üretimini müşteri ihtiyaçlarına uygun hale getirebilmelidir. Gıda güvenliği ve yasal gereklilikler doğrultusunda gıda

retiminde alerjenler dikkate alınır. Program 3 yıl boyunca 20 haftalık iş başında mesleki eğitim içermektedir.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak llen
Genel mutfak becerileri		✓	✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni		✓	✓	✓
Temel beslenme ilkeleri		✓	✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)		✓	✓	
Gıda alerjileri ve intoleransları		✓	✓	✓
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları		✓		
Avrupa/uluslararası standartlar		✓		
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri		✓	✓	✓
Kültürel ve beslenme eşitliliği		✓		
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları		✓		

BTS- Mutfak Üretim Birimleri Uzmanlığı ile İleri Teknisyen Sertifikası (AYÇ 5):

BTS programı, mutfak üretimini yönetebilecek ve organize edebilecek profesyoneller yetiştirmektedir. Mutfak becerileri programın merkezinde yer alsa da, müfredat gıda güvenliği ve hijyen yönetmeliklerine büyük önem vermektedir. Ayrıca özel beslenme gereksinimleri de fazlasıyla dikkate alınmaktadır. Avrupa standartları: etiketleme, izlenebilirlik ve tüketici bilgilendirme konuları yönetsel bir perspektifle incelenmektedir. Mezunlar sos şefi, istasyon şefi veya üretim şefi olarak çalışmaya hazır hale gelirler.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri		✓	✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni		✓	✓	✓
Temel beslenme ilkeleri		✓	✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)		✓		✓
Gıda alerjileri ve intoleransları		✓	✓	✓
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları		✓		
Avrupa/uluslararası standartlar		✓		

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri		✓	✓	✓
Kültürel ve beslenme çeşitliliği		✓		
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları		✓		

2.1.3 Öğrenci ve Eğitimci Profili

Fransa'daki aşçılık programlarındaki MEÖ stajyerlerinin çoğu 18 ila 22 yaşları arasındaki gençlerdir ve bunların büyük çoğunluğu kayıt yaptırmadan önce teknik eğitimlerini tamamlamışlardır. CAP programına ise ağırlıklı olarak 16–18 yaş aralığındaki örgün MEÖ öğrencileri katılmaktadır. Daha az ancak dikkate değer bir kesim, aşçı veya servis personeli olarak yeniden eğitim alan yetişkinlerden oluşmaktadır. Ancak bu grup, toplam öğrenci nüfusunun azınlığını temsil etmektedir. BTS düzeyinde ise öğrencilerin çoğu Mesleki Bakalorya diplomasına sahiptir ve genellikle 18–22 yaş aralığındadır. Buna karşılık, yetişkinlere yönelik aşçılık eğitim merkezleri, çalışan profesyoneller ve kariyer değişikliği yapmak isteyenler de dahil olmak üzere daha çeşitli bir öğrenci profiline hitap etmektedir.

Fransa'nın bu üç programındaki tüm eğitimci, mutfak alanında uzmanlığa ve aşçılık sertifikasına sahiptir. Otelcilik ve Restorancılık Sektöründe Meslek Lisesi Öğretmenliği Yeterlilik Belgesi'ne sahip veya sözleşmeli öğretmen statüsündedir. Devlet MEÖ okullarında öğretmenler ağırlıklı olarak pedagoji alanında eğitim alırken, mesleki eğitim merkezlerinde ise öğretmenler deneyimli catering uzmanlarıdır. Bazı eğitimci yarı zamanlı çalışmakta ve catering sektöründe ya da ilgili bir alanda — örneğin yiyecek ve içecek mevzuatı uzmanı olarak — ikinci bir görev üstlenmektedir. Resmi pedagojik sertifika zorunlu değildir. Gıda güvenliği ve alerjen yönetmeliklerine ilişkin bilgi

düzeyinin yüksek olduğu belirtilmektedir. Özel diyetler ve alerjenler konusundaki eğitim, ad hoc (duruma özel/plan dışı) olarak tanımlanmıştır. Sürekli mesleki gelişim faaliyetleri ara ara gerçekleştirilmektedir. Raporda öğretmenlerin önemli düzeyde mutfak uzmanlığına, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Points) , alerjen yönetimi, beslenme ve vegan mutfağı dahil olmak üzere belirli mutfaklar hakkında bilgiye sahip olmaları gerektiği belirtilmektedir. Buna ek olarak, bazı öğretmenlerin disiplinlerarası bakış açıları kazandıran diyetisyenler, restoran yöneticileri veya gıda güvenliği uzmanları olduğu ifade edilmektedir.

2.1.4 Öğretim Metodolojisi

Üç Fransız programının tamamında, aşağıdaki yöntemler yaygın olarak kullanılmaktadır (ulusal durum analizi sırasında yapılan odak grup görüşmelerinde 5 üzerinden 5 puan almıştır): sınıf ortamında teorik eğitim, öğretmen eşliğinde uygulamalı gösterim, mutfakta alıştırmalar, iş ortamında öğrenme ve tarif temelli uygulamalar. Menü planlama ve maliyet hesaplama alıştırmaları ile vaka tabanlı ve proje temelli öğrenme çeşitli seviyelerde kullanılmaktadır. Simülasyon, rol yapma, dijital ve e-öğrenme bileşenlerinin CAP ve Bac Pro programlarında düşük düzeyde (5 üzerinden 1 puan), BTS programında ise 4 puan olduğu bildirilmiştir. Anlatı raporu, uygulamalı atölye çalışmalarının baskın metodoloji olduğunu teyit etmekte ve program içeriğinin uygulama odaklı olduğunu, bu sayede sektöre hızlı bir geçişe olanak sağladığını belirtmektedir.

2.1.5 Tespit Edilen Eksiklikler (Fransa)

1. Sürdürülebilir aşçılık uygulamaları yalnızca teorik farkındalık düzeyinde ele alınmakta olup, üç programın hiçbirinde uygulanmamakta ya da değerlendirilmemektedir. 2023 müfredat güncellemesiyle sürdürülebilirlik içeriğine ilişkin gereklilikler getirilmiş olmasına rağmen, okullar şu anda bunu etkili bir şekilde hayata geçirebilecek imkânlara ve eğitimli uzmanlara sahip değildir
2. Kültürel ve beslenme çeşitliliği yalnızca temel düzeyde ele alınmakta olup uygulamaya geçirilmemekte ya da değerlendirilmemektedir. Helal veya koşer gibi kültürel ve etik beslenme tercihlerini özel olarak ele alan herhangi bir ders bulunmamaktadır

3. Sağlık odaklı yemek pişirme uygulamaları yalnızca temel düzeyde işlenmekte olup, CAP veya Bac Pro düzeyinde resmi olarak değerlendirilmemektedir
4. CAP ve Bac Pro seviyelerinde dijital ve e-öğrenme eğitim araçları çok az kullanılmaktadır (5 üzerinden 1 puan), ancak BTS seviyesinde daha yaygın olarak kullanılmaktadır (4 puan). Eğitim merkezlerindeki bilişim teknolojisi ekipman eksikliği, erişim önündeki bir engel olarak tespit edilmiştir
5. Simülasyon ve rol yapma, üç programın tamamında da asgari düzeyde kullanılmaya devam etmektedir (1–2 puan)

2.1.6 Tespit Edilen Güçlü Yönler (Fransa)

Üç seviyenin tamamında gıda güvenliği, hijyen ve alerjen yönetimi konularında kapsamlı ve tutarlı bir eğitim sunulması; öğretmenlerin gıda güvenliği ve yasal gereklilikler konusunda derinlemesine bilgi sahibi olması

1. Alerjen yönetimi ve gıda etiketlemesi, Bac Pro ve BTS seviyelerinde resmi olarak değerlendirilmektedir
2. CAP'ın 2023 müfredat reformu, mevzuatla uyum ve ulusal müfredatları güncelleme istekliliğini yansıtacak şekilde vejetaryen yemek pişirme ilkelerini ve alerjenlere ilişkin tüketici bilgilerini müfredata dahil etmiştir.
3. Önemli iş başında eğitim bileşenleri (CAP için 16 hafta, Bac Pro için 20 hafta), gerçek mesleki deneyim kazanılmasını sağlar
4. Uygulamalı sınavlar, sürekli değerlendirme, işyeri temelli değerlendirme ve hijyen kurallarına uyum dahil olmak üzere, tüm seviyelerde kapsamlı değerlendirme yöntemleri
5. Yeterliliklerin ulusal düzeyde tanınması (CAP Cuisine, Bac Pro), sağlam ve güvenilir istihdam olanakları sunmaktadır

2.1.7 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular

Fransa için düzenlenen odak grup toplantıları (Focus Group Meeting – FGM), iki farklı etkinliğe dayanıyordu: aşçılık eğitim merkezlerinden sekiz öğretmenle gerçekleştirilen yapılandırılmış bir çevrimiçi odak grup toplantısı (Nisan–Mayıs 2026) ve yüz yüze düzenlenen; diyetisyenler, beslenme uzmanları, gıda güvenliği öğretmenleri, glütensiz ve laktozsuz pastane müdürü, MEÖ okulu öğretmenleri, bir tarım-gıda mühendisi ve bir meslek okulundan yirmi katılımcının yer aldığı bir anlatı odak grubu.

Uzmanların görüşleri ve tespit edilen başlıca zorluklar:

Katılımcılar, uygulamalı öğrenmenin en etkili yöntem olduğunu ısrarla vurguladılar. Eğitimciler genellikle bir uygulamalı gösterim yaparlar ve ardından öğrencilerin gözlemlediği teknik hareketleri yaptıkları alıştırma düzenlerler. Mutfak ortamı yoğun gözetim ve gerçek bir takım çalışması gerektirir. Katılımcılar, FOOD4ALL platformunun tersyüz edilmiş öğrenme sınıflarına katkıda bulunabileceğini belirttiler: Öğrenciler, etkinliklere katılmadan önce platformdaki bilgilere erişebilir ve ders sırasındaki ortak yansımalar yoluyla öğrendiklerini pekiştirebilirler.

Katılımcılar, eğitim sırasındaki bilişim teknolojisi ekipmanlarının yetersizliğini bir engel olarak vurguladılar ve her türlü dijital kaynağın öğrencilerin cep telefonlarından doğrudan erişilebilir olması gerektiğini belirttiler. Dijital kaynak, eğitim içeriğinin herhangi bir bölümünün yerine geçmekten ziyade, dersleri tamamlayıcı bir unsur olarak görüldü. Aşçılık eğitim merkezlerindeki yetişkin öğrencilerin yeni dijital kaynakları bağımsız olarak kullanma konusunda daha fazla esnekliğe sahip olduğu tespit edilirken, daha genç mesleki eğitim öğrencilerinin ise platform kullanımı için genellikle sınıf içi yapılandırılmış desteğe ihtiyaç duydukları belirlendi.

Tercih edilen eğitim metodolojileri:

Fransız uzmanlar tarafından belirlenen en etkili yöntemler, eşzamansız öğretim imkânları sunan ancak her zaman soruları yanıtlayacak birine ulaşma imkânı da içeren kısa eğitimler ile çeşitli eğitim materyallerinin birleştirilmesidir. Uzmanlar, deneyim kazanmak için pratik yapmanın — hissetmenin ve dokunmanın — gerekliliğini vurguladılar. Profesyonel mutfaklarda nitelikli eğitimciler tarafından yapılan uygulamalı gösterimler son derece etkili kabul edildi. Çapraz bulaşma risklerinin yönetimi veya kültürel gıda tercihlerinin dikkate alınması gibi gerçek hayattaki senaryoları simüle eden vaka çalışmaları özellikle tavsiye edildi. Oyun temelli öğrenme yöntemleri ve sanal gerçeklik simülasyonları da katılımı artırmak için araştırılacak yaklaşımlar olarak belirtildi.

Eğitmenlerin ve öğrencilerin hangi baharatın hangi malzemeyle uyumlu olduğunu belirlemelerine yardımcı olmak amacıyla, baklagillerle ilgili terimlerden oluşan bir sözlük pratik bir araç olarak önerildi. Uzmanlar ayrıca menüleri nasıl çeşitlendirebileceğine dair uygulamalı atölye çalışmaları düzenlenmesini ve organik ürün tedariki, mevsimsellik ve kısa tedarik zincirleri gibi güncel trendler bağlamında restoranların uygulamalarının denetlenmesini tavsiye ettiler.

Entegrasyon önerileri ve kurumsal gereklilikler:

Belirlenen temel eğitimcilerinizi geliştirme ihtiyaçları şunlardır: yaşam tarzına dayalı beslenme seçenekleri (vegan, vejetaryen, helal, koşer); sürdürülebilir tedarik,

gıda israfının azaltılması ve organik ile yerel ürünlerin kapsayıcı menülere dahil edilmesi; beslenme tercihlerinin çevresel etkileri konusunda eğitim; bitkisel bazlı proteinler ve alerjen içermeyen ikameler gibi yenilikçi malzemelerin kullanımı; bitkisel bazlı pişirme teknikleri; ve artık yemeklerin yönetimi ve kompost uygulamalarını da barındıran gıda israfının menü planlaması kapsamında azaltılması.

Mevzuat Bağlamı:

Odak grup katılımcıları tarafından belirlendiği üzere, Fransa'daki MEÖ içeriğini etkileyen ilgili yasal ve mevzuat çerçeveleri şunları içermektedir: HACCP, INCO Tüzüğü (Tüketicilerin Gıda Konusunda Bilgilendirilmesine Dair 1169/2011 Sayılı AB Tüzüğü), EGALIM Kanunu (Fransa ulusal gıda sektörü mevzuatı) ve Ulusal Beslenme ve Sağlık Programı (PNNS). Katılımcılar ayrıca uluslararası bir örneğe de dikkat çektiler: Arjantin'de her restoranın menüsünde en az bir adet glütensiz yemeğin bulunmasını zorunlu kılan özel bir yasa bulunmaktadır. Bu yasa, gastronomi alanında gerçekleştirilebilecek düzenleyici hedeflerin bir örneği olarak gösterildi.

2.2 KUZEY MAKEDONYA

2.2.1 MEÖ FAALİYETLERİNE GENEL BAKIŞ

Kuzey Makedonya ulusal eğitim panoraması raporu, mutfak ve gıda alanıyla ilgili üç farklı eğitim programı sunmaktadır:

1. Gıda Teknisyeni – AYÇ Seviye 4, devlet mesleki ortaokullarında verilen 4 yıllık mesleki ortaöğretim
2. Konaklama Tesislerinde Aşçı – AYÇ Seviye 5, Yetişkin Eğitim Merkezi aracılığıyla akredite eğitim kurumları tarafından verilen 156 saatlik kısa süreli yetişkin mesleki eğitimi
3. Gastronomi (Lisans derecesi) – AYÇ Seviye 6, 3–4 yıl (180–240 ECTS), Bitola'daki St. Kliment Ohridski Üniversitesi Turizm ve Ağırlama Fakültesi tarafından verilen eğitim

2.2.2 Müfredat Kapsamı

Gıda Teknisyeni (AYÇ 4):

Gıda Teknisyeni programı, modüler müfredatlar aracılığıyla dört yıllık ortaöğretim mesleki eğitim kapsamında sunulmaktadır. Beslenme ve beslenmede kapsayıcılıkla ilgili konular, esas olarak Diyetetik ile Gıda ve Beslenme modülleri aracılığıyla ele alınmaktadır. Alerjen yönetimi, bitkisel bazlı yemek pişirme veya kapsayıcı menü planlaması gibi uzmanlık alanları müfredat kapsamında sistematik olarak işlenmemektedir. Gıda etiketleme ve tüketici bilgilendirme konularının ise müfredatta yer almadığı belirtilmiştir.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri		✓		
Gıda güvenliği ve hijyeni		✓		
Temel beslenme ilkeleri			✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)			✓	
Gıda alerjileri ve intoleransları		✓		
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları		✓		
Avrupa/uluslararası standartlar		✓		
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri	✓			

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Kültürel ve beslenme çeşitliliği			✓	
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları			✓	

Konaklama Tesislerinde Aşçı (AYÇ 5, Yetişkin Eğitimi):

Bu program, yetişkinlerin konaklama sektöründe istihdam edilmek üzere hızlı bir şekilde mesleki eğitim almalarını sağlamak amacıyla tasarlanmıştır. Müfredat; mutfak organizasyonu, pişirme teknolojileri ve yemek hazırlama gibi temel mutfak yetkinliklerini kapsamaktadır. Program, vejetaryen, vegan, diyet ve glütensiz mutfığa ilişkin modüller içermektedir. Gıda güvenliği ve hijyen eğitimin tamamına entegre edilmiştir; ancak alerjen yönetimi, gıda etiketleme ve sürdürülebilir pişirme uygulamaları bağımsız modüller olarak sistematik bir şekilde ele alınmamaktadır.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri			✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni			✓	
Temel beslenme ilkeleri		✓	✓	

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)			✓	
Gıda alerjileri ve intoleransları		✓		
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları		✓		
Avrupa/uluslararası standartlar		✓		
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri	✓			
Kültürel ve beslenme çeşitliliği			✓	
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları			✓	

Gastronomi Lisans Derecesi (AYÇ 6):

Gastronomi eğitim programı, gastronomi ve mutfak sanatları, gıda bilimi ve ağırlama yönetimini bir araya getiren kapsamlı bir yükseköğretim yaklaşımı sunar. Müfredat: yemek hazırlama teknikleri, gastronomik gelenekler, gıda güvenliği, beslenme ve menü geliştirme gibi hem teorik hem de pratik unsurları içerir. Beslenme ve sağlık odaklı yemek pişirme ile ilgili konular MEÖ programlarına kıyasla daha derinlemesine ele alınmaktadır. Özel diyetler, alerjen yönetimi ve sürdürülebilir pişirme uygulamaları gibi unsurlar temel veya kısmi düzeyde ele alınmakta olup, tüm derslere tutarlı bir şekilde entegre edilmemektedir.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri			✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni			✓	✓
Temel beslenme ilkeleri			✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)		✓		
Gıda alerjileri ve intoleransları		✓		
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları		✓		
Avrupa/uluslararası standartlar			✓	✓
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri		✓		
Kültürel ve beslenme çeşitliliği			✓	✓
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları		✓		

2.2.3 Öğrenci ve Eğitimci Profili

Kuzey Makedonya’da ortaöğretim düzeyinde mutfak alanında MEÖ gören öğrenciler, genellikle 16 ila 24 yaşları arasındaki genç yetişkinlerdir. Bu yaş aralığı, birçok kişinin işgücüne katılmayı ya da uzmanlık eğitimi almayı tercih ettiği bir dönemdir ve Gıda Teknisyeni programına kayıt olmak, mesleki yeterliliklere giden doğrudan bir yoldur. Ağırlama İşletmesi Aşçısı gibi yetişkin eğitim programlarında ise öğrenci profili önemli ölçüde farklılık göstermektedir. Kursiyerler genellikle mutfak sektöründen gelmekte, halihazırda bu sektörde çalışmakta ve resmi eğitim niteliklerine sahip değildir. Bu programlara, özellikle mevcut bilgi ve pratik becerilerini resmileştirmek amacıyla kayıt olmaktadır. Üniversite düzeyinde öğrenci profilleri daha geniş bir yelpazede değişmekle birlikte, çoğunluk genellikle programa başlamadan önce bir tür MEÖ programı tamamlamıştır.

Gıda Teknisyenliği programı öğretmenleri gıda teknolojisi, beslenme, kimya, biyoloji veya ilgili bilimsel alanlarda üniversite derecesine sahiptir. Ağırlama İşletmesi Aşçısı programı eğitmenleri ise ağırlama ve gıda sektöründen gelen, pratik deneyime sahip şefler veya profesyonellerdir. Gastronomi lisans programı öğretim üyeleri akademik altyapıya ve sektör deneyimine sahip üniversite akademisyenleridir. Gıda Teknisyenliği ve Gastronomi programlarında öğretmenlik yeterliliğine sahip olma şartı aranmakta olup, pedagojik formasyon eğitimi zorunludur. Gıda güvenliği ve alerjen yönetmeliklerine olan aşinalık düzeyi, yetişkin eğitiminde orta, üniversite programında ise yüksek olarak rapor edilmiştir. Özel diyetler ve alerjenler konusundaki eğitimlerin yetişkin eğitiminde hiç verilmediği, lisans programında ise anlık (ihtiyaca göre) düzenlendiği belirtilmiştir. Sürekli mesleki gelişim ise tüm programlarda genel olarak düzensiz aralıklarla gerçekleşmektedir.

2.2.4 Tespit Edilen Eksiklikler (Kuzey Makedonya)

1. Gıda Teknisyeni programında veya yetişkin eğitimi programında gıda etiketleme ve tüketici bilgilendirme konuları hiçbir düzeyde işlenmemektedir
2. Alerjen yönetimi, tüm programlarda yalnızca temel teorik farkındalık düzeyinde ele alınmaktadır; MEÖ düzeyinde uygulamalı veya resmi olarak ölçülen bir içeriğin işlendiğine dair herhangi bir bilgi bulunmamaktadır
3. Gıda Teknisyeni programında sürdürülebilir pişirme uygulamaları işlenmemektedir

4. MEÖ ve yetişkin eğitim programlarında dijital ve e-öğrenme araçları asgari düzeyde kullanılmaktadır (1–2 puan).
5. Gıda Teknisyeni programındaki Gıda, Beslenme ve Diyetetik dersleri için resmi öğretim materyalleri bulunmamaktadır; öğretmenlerin kendi kaynaklarını oluşturmaları gerektiği önemli bir yapısal eksikliği ortaya koymaktadır.
6. Simülasyon, rol yapma ve hizmet odaklı senaryolar çoğu programda asgari düzeyde kullanılmaktadır.

2.2.5 Tespit Edilen Güçlü Yönler (Kuzey Makedonya)

1. Yetişkin eğitimi programı (Ağırlama İşletmesi Aşçısı), vejetaryen, vegan, özel diyet ve glütensiz mutfak konularında uygulamalı modüller içermektedir — bu, ulusal MEÖ sistemindeki en gelişmiş beslenme kapsayıcılığı içeriğidir.
2. Gastronomi Lisans Programı; kültürel ve beslenme çeşitliliği, uluslararası mutfak standartları ve beslenme konularını uygulamalı olarak ele almaktadır.
3. Hem gıda teknisyeni hem de yetişkin eğitim programlarında iş temelli öğrenme ve mutfakta uygulamalı pratik yaygın olarak kullanılmaktadır.
4. Gıda teknisyeni ve gastronomi düzeylerinde değerlendirme uygulamaları kapsamlıdır; bunlar arasında uygulamalı sınavlar, sürekli değerlendirme, yazılı/sözlü sınavlar ve işyerinde yapılan değerlendirmeler yer almaktadır.
5. Mesleki Eğitim ve Öğretim programlarındaki öğretmenler, ilgili alanlarda üniversite düzeyinde niteliklere sahiptir ve sağlam bir akademik temel oluşturmaktadır.

2.2.6 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular

Kuzey Makedonya odak grup toplantısı Aralık 2025'te gerçekleştirildi. Toplantıda 12 katılımcı yer aldı.

Uzmanların görüşleri ve tespit edilen başlıca zorluklar:

Katılımcılar tarafından belirlenen mevcut eğitim müfredatının en büyük zayıflığı, mutfak alanında kapsayıcılığın eğitim materyallerine yeterince entegre edilmemiş olmasıdır. Öğretmenler, bu konuyu ele alan öğretim materyallerinin ve müfredatın eksikliğini vurguladılar. Ayrıca daha fazla uygulamalı çalışmaya da ihtiyaç olduğunu dikkat çektiler. MEÖ sisteminde beslenme ihtiyaçlarına özel olarak tasarlanmış herhangi bir eğitim programı bulunmamaktadır. Ancak uzmanlar müfredatta hem

teorik hem de pratik eğitime ayrılmış 15 ila 20 saatlik bir sürenin beslenme kapsayıcılığı konularını ele almak için yeterli olacağına inanmaktadır.

Önemli bir yapısal kısıtlama tespit edildi: Tüm resmî eğitim programları hâlihazırda belirlenmiş olup, öğretmenler veya kurumlar tarafından tek taraflı olarak değiştirilemez. Beslenme kapsayıcılığı içeriğinin mevcut resmi programlara entegre edilmesine yönelik her türlü öneri, onay ve geçerlilik için Kuzey Makedonya Mesleki Eğitim Merkezi'ne sunulmalıdır. Katılımcılar MEÖ içeriğinde beslenme kapsayıcılığı ile ilgili spesifik yasal veya düzenleyici gereklilikler konusunda bilgi sahibi değildi.

Tercih edilen eğitim metodolojileri:

Uygulamalı gösterimler beslenme konusunda kapsayıcılığı öğretmek için en etkili yöntem olarak belirlendi. Zira öğrenciler genellikle uygulamalı alıştırmalar ve gerçek hayattaki deneyimler yoluyla en iyi şekilde öğrenirler. Vaka temelli öğrenme, tutarlı ve etkili bir yaklaşım olarak öne çıktı. Mutfak eğitimi bağlamında, özellikle beslenme kapsayıcılığını öğretmek için uygulamalı gösterimler, vaka çalışmaları ve yaparak-yaşayarak öğrenme en etkili metodolojiler olarak kabul edilmektedir.

Entegrasyon önerileri ve kurumsal gereklilikler:

Uzmanlar tarafından belirlenen en uygulanabilir entegrasyon yolu, müfredatta kapsamlı bir değişiklik gerektirmeyeceği göz önünde bulundurularak, “Diyetetik” adlı seçmeli derse bitkisel bazlı gıda teknolojisi gibi konuların eklenmesiydi. Katılımcılar, beslenme konusunda kapsayıcılığa odaklanan — özellikle alerjenler, bitkisel bazlı beslenme ve özel beslenme ihtiyaçlarıyla ilgili — öğretim materyallerinin geliştirilmesini ve mevcut MEÖ programlarına entegre edilmesini önerdiler. Ayrıca, uzmanlık atölyeleri ve eğitim oturumları aracılığıyla eğitmenlere mesleki gelişim imkânları sunulması da önerildi. Öğrencilerin ilgisini çekmek amacıyla uygulamalı gösterimlerin, vaka çalışmalarının ve yaparak-yaşayarak öğrenme deneyimlerinin artırılması öncelikli olarak değerlendirildi. Önerilen tüm değişikliklerin, Kuzey Makedonya Mesleki Eğitim Merkezi'nin mevzuatına uygun olması gerekmektedir.

2.3 TÜRKİYE

2.3.1 MEÖ FAALİYETLERİNE GENEL BAKIŞ

Türkiye ulusal eğitim panoraması raporu, mutfak alanında iki ana MEÖ modeli ile bir yükseköğretim programı sunmaktadır:

1. Mesleki ve Teknik Ortaöğretim (Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi – Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı) - AYÇ Seviye 4, 4 yıl süreli olup Millî Eğitim Bakanlığı (MEB) bünyesinde yürütülmektedir.
2. Mesleki Eğitim Merkezleri (MESEM) Yiyecek İçecek Hizmetleri Mesleki Eğitim Programı - AYÇ Seviye 4, 4 yıl süreli, MEB bünyesinde çıraklık esasına dayalı ikili (dual) eğitim sistemidir ve yetişkin öğrencilere de açıktır.
3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı - AYÇ Seviye 6, 4 yıl süreli olup Yükseköğretim Kurulu (YÖK) bünyesindeki devlet ve vakıf üniversiteleri tarafından sunulmaktadır.

Türkiye’den gelen anlatı raporu, her bir eğitim modeli hakkında ayrıntılı bilgi sunmaktadır. Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri’nin Yiyecek ve İçecek Hizmetleri çerçeve öğretim programı, 14 ila 18 yaş arası öğrencileri ulusal ve uluslararası standartlara uygun temel bilgiler, pratik beceriler ve yeterliliklerle donatarak sektöre hazırlamayı amaçlamaktadır. Müfredat, ulusal mevzuat (Türk Gıda Kodeksi, HACCP, ISO standartları) ve Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi dahil olmak üzere uluslararası çerçevelere dayalı olarak geliştirilmiştir. Bu alandan mezun olan öğrenciler, Mutfak Sanatları, İkram Hizmetleri, Gıda Teknolojisi, Sağlık Turizmi İşletmeciliği ile Turizm ve Otel İşletmeciliği gibi alanlardaki önlisans programlarına başvururken üniversite sınavında ek puan almaya hak kazanırlar.

2.3.2 Müfredat Kapsamı

Mesleki ve Teknik Ortaöğretim – Yiyecek İçecek Hizmetleri (AYÇ 4):

Bu eğitim programı, ulusal mesleki standartlarla uyumlu, MEB tarafından tanımlanan, yetkinlik temelli ve modüler bir yapıya sahiptir. Müfredat dört ana bileşeni kapsamaktadır: Hijyen ve Sanitasyon (HACCP ve ISO 22000 dahil olmak üzere uluslararası standartları kapsayan ve gıda, kişisel ve çalışma alanı hijyenine odaklanan); Beslenme İlkeleri (gıda grupları, porsiyon kontrolü ve temel beslenme bilgilerinin tanıtımı); Uygulamalı Yiyecek Üretimi (çorbalar, garnitürler, Türk ve uluslararası yemekler ile temel pastacılık için hazırlama tekniklerini içerir); ve Seçmeli Dersler (mutfak bilgisini genişletmeyi amaçlayan ancak zorunlu olmayan Diyetetik, Füzyon Mutfağı ve Osmanlı Saray Mutfağı gibi seçenekler). Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon zorunlu ve iç içe geçmiş bileşenlerdir. Özel diyetler, sürdürülebilirlik veya sağlık odaklı mutfak yaklaşımları gibi uzmanlık konuları, yapılandırılmış müfredat

bileşenleri olarak sistematik bir şekilde dahil edilmez; yalnızca işyerinde edinilen deneyim yoluyla dolaylı olarak karşılaşılabılır.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri			✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni			✓	✓
Temel beslenme ilkeleri			✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)	✓			
Gıda alerjileri ve intoleransları	✓			
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları	✓			
Avrupa/uluslararası standartlar	✓			
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri	✓			
Kültürel ve beslenme çeşitliliği	✓			
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları	✓			

MESEM – Mesleki Eğitim Merkezi (AYÇ 4, ikili sistem):

MESEM sistemi, haftada bir gün okulda verilen teorik eğitim ile dört gün işyerinde gerçekleştirilen pratik eğitimi birleştiren ikili bir yapı çerçevesinde işler. Program: aşçılık, pastacılık ve tatlı yapımı, fırıncılık, servis ve kantin işletimini kapsamaktadır. Gıda güvenliğine ve hijyenine büyük önem verilmektedir. Temel beslenme bilgisi pratik uygulamaları desteklemektedir. Özel diyetler, sürdürülebilirlik veya sağlık odaklı yaklaşımlar gibi özel konular, bağımsız öğrenim alanları olarak yapılandırılmamıştır; ancak işyeri uygulamaları yoluyla dolaylı olarak ele alınabilir.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri			✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni			✓	✓
Temel beslenme ilkeleri		✓	✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)	✓			
Gıda alerjileri ve intoleransları	✓			
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları	✓			
Avrupa/uluslararası standartlar	✓			

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri	✓			
Kültürel ve beslenme çeşitliliği	✓			
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları	✓			

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı (AYÇ 6):

Türk üniversitelerindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı, öğrencilere kapsamlı teorik ve pratik eğitim sunmak üzere tasarlanmıştır. Müfredat dört yıla yayılmıştır. 1. ve 2. sınıfta, “Gastronomiye Giriş” ve “Temel Mutfak Uygulamaları” gibi dersler aracılığıyla beslenme, gıda güvenliği ve temel mutfak teknikleri gibi konularda durulur. 3. ve 4. yıllarda ise “Türk Mutfak Uygulamaları”, “Dünya Mutfakları”, “Sürdürülebilir Gastronomi”, “Medya ve Gastronomi”, “Mutfak Yönetimi” ve “Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü” gibi dersler aracılığıyla ileri düzeyde ve uzmanlık odaklı eğitim verilir. Öğrencilerin kapsayıcılık ve yaratıcılığa önem vererek tarifleri çeşitli beslenme ihtiyaçlarına uyarlamaları beklenir. Son sınıfta öğrenciler gerçek hayattaki gastronomik zorluklara odaklanan proje tabanlı öğrenme faaliyetlerine katılır. Seçmeli ders seçenekleri arasında Beslenmede Güncel Eğilimler (glütensiz ve vegan yemek pişirmeyi keşfetme), Gıda Teknolojisi ve Güvenliği, Yöresel Mutfaklar, Fermente İçecekler, Gastronomide Dijital Medya ve Türk Mutfağında Gıda Saklama Yöntemleri yer almaktadır. Öğrencilerin mezun olabilmeleri için en az 240 ECTS kredisi toplamaları ve 4,00 üzerinden en az 2,00 not ortalamasını korumaları gerekmektedir.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri			✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni		✓	✓	✓
Temel beslenme ilkeleri		✓	✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)		✓	✓	✓
Gıda alerjileri ve intoleransları		✓		✓
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları		✓		✓
Avrupa/uluslararası standartlar		✓	✓	✓
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri		✓		✓
Kültürel ve beslenme çeşitliliği		✓	✓	✓
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları		✓	✓	✓

2.3.3 Öğrenci ve Eğitimci Profili

Mesleki ve Teknik Ortaöğretim programı öncelikle 14 ila 18 yaş arası öğrencilere yöneliktir. Mezunların orta düzey profesyoneller olarak işgücüne katılmaları veya

mutfak sanatları ya da ilgili alanlarda ileri eğitim almaları beklenmektedir. MESEM ikili sistemi, yaşam boyu öğrenme ilkeleri doğrultusunda yalnızca genç öğrencilere değil, yetişkin öğrencilere de açıktır. Üniversite düzeyindeki program, ortaöğretimi tamamlamış ve ulusal üniversite giriş sınavı sistemi yoluyla kabul edilmiş, genellikle 18 yaş ve üzeri öğrencileri hedeflemektedir.

Mesleki ve Teknik Ortaöğretim hocaları MEB'in gerektirdiği şekilde yükseköğretim diplomasına ve resmi pedagojik eğitime sahiptir. Usta öğreticiler deneyimli sektör profesyonelleridir. Usta öğretici sertifikası genellikle zorunlu olmakla birlikte, tam pedagojik eğitim zorunlu değildir. Yükseköğretim düzeyinde ise akademik personel en az yüksek lisans derecesine, çoğu zaman da doktora sahiptir. Gıda güvenliği ve alerjen yönetmeliklerine ilişkin bilgi düzeyinin tüm eğitim yolları genelinde yüksek olduğu belirtilmektedir. Özel diyetler ve alerjenler konusundaki eğitim, MEÖ düzeyinde anlık (ihtiyaca göre) verilirken, yükseköğretim düzeyinde ilgili derslerin bir parçası olarak sunulmaktadır. Sürekli mesleki gelişim, MEÖ düzeyinde ara sıra, yükseköğretim düzeyinde ise düzenli olarak gerçekleştirilmektedir.

2.3.4 Tespit Edilen Eksiklikler (Türkiye)

1. Özel diyetler, alerjen yönetimi, sürdürülebilir yemek pişirme, gıda etiketleme, kültürel ve beslenme çeşitliliği ile sağlık odaklı yemek pişirme uygulamaları her iki lise düzeyindeki MEÖ programında da tamamen eksiktir.
2. Ne lise ne de üniversite programlarında, beslenme kapsayıcılığına özel olarak odaklanan zorunlu bir ders yer almaktadır; kapsayıcılık konusundaki mevcut içerikler genellikle isteğe bağlıdır ve zorunlu modüller yerine seçmeli dersler aracılığıyla sunulmaktadır.
3. Son derece merkezîyetçi olan MEB müfredatı, MEÖ düzeyinde yeni içerik alanlarının entegre edilmesine yönelik esnekliği sınırlamaktadır.
4. Alerjen yönetimi ve eğitim amaçlı dijital araçlar, temel MEÖ müfredatına entegre edilmemiştir; kapsayıcılık konularını ele alan seçmeli dersler isteğe bağlıdır ve müfredata sistematik bir şekilde dahil edilmemektedir.
5. Birçok Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi eğitimcinde beslenme kapsayıcılığı ve bitkisel bazlı yemek pişirme konusunda özel uzmanlık bulunmamaktadır; bu alanlardaki mesleki gelişim fırsatları hâlâ yetersizdir.

6. Her iki MEÖ sisteminde de dijital ve e-öğrenme araçları asgari düzeyde kullanılmaktadır (5 üzerinden 1–2 puan); müfredat, e-öğrenme platformlarına veya oyunlaştırılmış araçlara yeterince vurgu yapmamaktadır

2.3.5 Tespit Edilen Güçlü Yönler (Türkiye)

1. Her iki MEÖ programında uygulamaya dayalı öğrenme kültürü sağlam ve köklü bir şekilde yerleşmiştir; mutfakta uygulamalı eğitim ve işyerinde öğrenme yaygın olarak uygulanmaktadır
2. Gıda güvenliği ve hijyeni, her iki MEÖ programında da zorunlu, uygulamalı ve resmi olarak değerlendirilen konulardır; HACCP ve ISO 22000 standartları müfredata entegre edilmiştir
3. MESEM ikili sistemi, kapsamlı işyeri temelli eğitim (haftada dört gün) sunarak güçlü mesleki yeterlilik gelişimine olanak tanır
4. Yükseköğretim programları, özel diyetler, kültürel çeşitlilik ve sağlık odaklı yemek pişirme konularını sistematik olarak ele almakta ve “Sürdürülebilir Gastronomi” ile “Beslenmede Güncel Eğilimler” gibi özel dersler sunmaktadır.
5. Üniversite programları son sınıfta staj ve proje tabanlı öğrenmeyi içermekte ve öğrencilere gerçek iş dünyası deneyimi kazandırmaktadır.
6. MEÖ mezunu öğrenciler sektörde ilerlemelerini desteklemek için ek üniversite giriş puanı almaktadır.
7. Uygulamalı sınavlar, sürekli değerlendirme ve işyeri tabanlı değerlendirme dahil olmak üzere tüm seviyelerde kapsamlı ölçme ve değerlendirme uygulamaları mevcuttur.

2.3.6 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular

Türkiye odak grubu, İstanbul Valiliği tarafından düzenlendi ve gıda teknolojisi, mutfak sanatları ve gastronomi alanlarında uzmanlaşmış, yüksek nitelikli ve deneyimli 8 katılımcının yer almasıyla gerçekleştirildi. Tüm katılımcılar MEB'e bağlı mesleki ve teknik liselerde görev yapmaktadır. Akademik açıdan katılımcılar: Gastronomi, Mutfak Sanatları, Gıda Teknolojisi ve Gıda Mühendisliği alanlarında lisans derecesine sahiptir. Bunların önemli bir kısmı ise yüksek lisans ve doktora dereceleri dahil olmak üzere lisansüstü eğitim almıştır. Resmi odak grup toplantısı öncesinde her bir eğitimciyle bireysel görüşme yapılmıştır. Buna ek olarak, düşünceler, zorluklar ve mevcut uygulamalar hakkında bilgi toplamak amacıyla bir anket dağıtılmıştır.

Uzmanların görüşleri ve tespit edilen başlıca zorluklar:

Odak grubu beslenme çeşitliliği konusunda zorunlu müfredat içeriğinin bulunmaması ve modası geçmiş eğitim yöntemlerine bağımlılığın modern gıda hizmetleri sektörünün ihtiyaçlarını karşılamada önündeki başlıca engeller olduğunu belirledi. Eğitimciler beslenme türlerine özgü mutfak becerilerini etkili bir şekilde öğretmek için gereken uzmanlık ve kaynaklara sahip değildir. Son derece merkezileştirilmiş müfredat sistemi tutarlılık ve kalite güvencesini sağlasa da, MEÖ düzeyinde yeni içeriğin entegre edilmesine yönelik esnekliği kısıtlamaktadır. Uzmanlar ayrıca dijital ve yenilikçi araçların yeterince kullanılmamasını bir engel olarak işaret ederek; e-öğrenme platformları, oyunlaştırılmış eğitim araçları veya AR/VR simülasyonlarının entegrasyonunun eksik olduğunu belirtmiştir. Bunun da öğrencilerin modern ve etkileşimli eğitim yöntemleriyle etkileşim kurma fırsatlarını sınırladığını iddia ettiler.

Tercih edilen eğitim metodolojileri:

Uzmanlar, özellikle alerjen içermeyen menüler oluşturmak veya etkinliklerde özel beslenme ihtiyaçlarının yönetimi gibi gerçek hayattaki senaryolarla öğrencileri tanıştırmaya ilişkin vaka temelli öğrenmenin etkinliğini vurguladılar. Verilen örnekler arasında, geleneksel Türk yemeklerini glütensiz diyetlere uyarlamak veya sürdürülebilirliğe odaklı menüler için klasik tariflerin bitkisel bazlı versiyonlarını tasarlamak yer aldı. Profesyonel mutfaklarda yapılan uygulamalı gösterimler etkili öğrenmenin temel taşı olarak belirlendi. Otel mutfağında çeşitli beslenme tercihlerine uygun yemekler hazırlamak gibi gerçek hayattaki zorlukları simüle eden, gözetim altında gerçekleştirilen atölye çalışmaları ise vazgeçilmez kabul edildi. Dijital araçlar ve oyunlaştırılmış öğrenme, önemi giderek artan unsurlar olarak kabul edildi. Önerilen uygulamalar arasında beslenme veritabanları, alerjen takip uygulamaları ve etkileşimli öğrenme için artırılmış gerçeklik araçları yer aldı. Meslektaşlar arası işbirliği ve sektör profesyonelleriyle mentorluk programları da tavsiye edildi.

Entegrasyon önerileri ve kurumsal gereklilikler:

Uzmanlar, alerjen yönetimi ve etiketlemeye odaklanan özel modüller içeriklerin oluşturulmasını ve bitkisel bazlı, israfı önleyen yaklaşımları vurgulayan sürdürülebilir pişirme uygulamalarını savundu. Bunlara ek olarak diyabet, çölyak hastalığı ve laktoz intoleransı gibi kronik rahatsızlıklar için de beslenme düzenlemeleri oluşturulması

gerektiğini belirtti. Beslenme ve diyet kapsayıcılığı uzmanları tarafından yürütülen atölye çalışmaları ve HACCP gibi uluslararası sertifikalara erişim ile bitkisel bazlı aşçılık kursları yoluyla eğitmenlerin becerilerinin geliştirilmesi bir öncelik olarak belirlendi. Bilgi alışverişini ve eğitimi kolaylaştırmak amacıyla Le Cordon Bleu ve Escoffier gibi küresel kurumlarla iş birliği yapılması önerildi.

Uzmanlar, glütensiz fırıncılık, bitkisel bazlı protein hazırlama ve alerjen içermeyen yemek pişirme istasyonları gibi özel beslenme uygulamaları için donanımlı gelişmiş mutfak laboratuvarları aracılığıyla uygulamalı eğitimin geliştirilmesini tavsiye ettiler. Beslenme konusunda kapsayıcılığa öncelik veren oteller, restoranlar ve catering şirketleriyle sektör ortaklıklarının kurulması, staj imkânları ve gerçek hayattan deneyimler sunması açısından önerildiği belirtildi. Ayrıca, tarif uyarlama araçları, menü planlaması için çevrimiçi simülasyonlar ve mutfak güvenliği eğitimi için artırılmış gerçeklik yoluyla dijital okuryazarlığın entegrasyonu da vurgulandı.

Mevzuat Bağlamı ve Politika Savunuculuğu:

Uzmanlar, tüm beslenme kapsayıcılığı eğitimlerinin temelini oluşturan Türk Gıda Kodeksi ile HACCP ve ISO 22000 gibi uluslararası çerçevelere sıkı sıkıya uyulması gerektiğini vurguladılar. Avrupa Yeşil Mutabakatı ve sürdürülebilirlik direktifleri, kilit uluslararası etkenler olarak öne çıkarıldı. Politika düzeyindeki uzmanlar, beslenme kapsayıcılığının MEÖ programlarının zorunlu bir bileşeni haline gelmesini sağlamak için MEB ile işbirliği yoluyla müfredat güncellemeleri için lobi faaliyetleri yürütülmesini tavsiye ettiler. Hem ulusal hem de uluslararası gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik hedefleriyle uyumlu standartlaştırılmış değerlendirme çerçevelerinin oluşturulması önerildi. Beslenme kapsayıcılığı eğitimini resmileştirmenin bir yolu olarak, ulusal eğitim otoriteleri ve uluslararası kuruluşlar tarafından onaylanan (AYÇ uyumluluğu dahil) özel sertifikaların geliştirilmesi de önerildi.

2.4 İSPANYA

2.4.1 MEÖ FAALİYETLERİNE GENEL BAKIŞ

İspanya ulusal eğitim panoraması raporu, üç farklı eğitim modeli belirlemektedir:

- Ağırlama ve Turizm Alanında Mesleki Yeterlilik Sertifikaları (örn. Aşçılık, Temel Mutfak İşlemleri, Restoran Hizmetleri) – AYÇ Seviyeleri 1–3, 300–800 saat; İspanya Kamu İstihdam Kurumu (SEPE) bünyesindeki akredite eğitim merkezleri aracılığıyla sunulur ve öncelikle işsiz yetişkinleri hedefler
- Ağırlama ve Turizm Alanında Orta ve Yüksek Mesleki Eğitim Programları (örn. Aşçılık ve Gastronomi, Mutfak Yönetimi, Restoran Hizmetleri) – AYÇ Seviye 4 (Orta Düzey MEÖ) ve Seviye 5 (İleri Düzey MEÖ), işyeri eğitimi dahil yaklaşık 2.000 saat, kamu ve özel MEÖ merkezleri tarafından verilmektedir
- Gastronomi / Mutfak Sanatları Lisans Derecesi – AYÇ Seviye 6, 4 yıl (240 ECTS), mutfak sanatları alanında uzmanlaşmış fakülteler de dahil olmak üzere kamu ve özel üniversiteler tarafından verilmektedir

2.4.2 MÜFREDAT KAPSAMI

Mesleki Yeterlilik Sertifikaları (AYÇ 1–3):

Eğitim, işgücü piyasasına hızlı entegrasyona yönelik olarak tasarlanmış olup, hemen işe girmek için gerekli pratik becerilere odaklanmaktadır. Gıda güvenliği ve hijyeni zorunlu konular olup, bu konular titizlikle değerlendirilmektedir. Beslenme, sürdürülebilirlik, özel diyetler ve alerjen yönetimi gibi daha geniş kapsamlı konular sistematik olarak programa dahil edilmemektedir. Bu konular, ilgili eğitim programına veya eğitim verene bağlı olarak değişebilir.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri			✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni			✓	✓
Temel beslenme ilkeleri	✓			

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)	✓			
Gıda alerjileri ve intoleransları	✓			
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları	✓			
Avrupa/uluslararası standartlar	✓			
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri	✓			
Kültürel ve beslenme çeşitliliği	✓			
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları	✓			

Orta ve İleri Düzey MEÖ Programları (AYÇ 4–5):

İspanya'daki ağırlama ve turizm alanındaki MEÖ programları, Ulusal Mesleki Yeterlilikler Kataloğu ile uyumlu, yetkinlik temelli ve modüler bir sistem çerçevesinde yapılandırılmıştır. Temel içerik, zorunlu ve sıkı bir şekilde düzenlenmiş mutfak teknikleri, yemek hazırlama ve servis işlemleri ile gıda güvenliği ve hijyenine odaklanmaktadır. Beslenme konusu ise esas olarak destekleyici bilgi olarak ele alınmaktadır. İş temelli öğrenme (Formación en Centros de Trabajo – FCT) zorunlu bir bileşendir. Alerjen yönetimi, özel diyetler, sürdürülebilirlik ve kapsayıcı mutfak

uygulamaları müfredata sistematik olarak entegre edilmemiştir. Genellikle yalnızca yüzeysel ya da dolaylı olarak ele alınmaktadır.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri			✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni			✓	✓
Temel beslenme ilkeleri		✓	✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)	✓			
Gıda alerjileri ve intoleransları	✓			
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları	✓			
Avrupa/uluslararası standartlar		✓	✓	✓
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri	✓			
Kültürel ve beslenme çeşitliliği	✓			
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları	✓			

Gastronomi Lisans Derecesi (AYÇ 6):

İspanya'daki gastronomi alanındaki yükseköğretim programları; mutfak uygulamalarını bilimsel, kültürel ve yönetsel bakış açılarıyla bütünleştiren kapsamlı ve disiplinlerarası bir yaklaşım sunmaktadır. Beslenme, özel diyetler ve alerjen yönetimi konuları mesleki eğitim programlarına kıyasla daha sistematik bir şekilde ele alınmaktadır. Bu konular genellikle özel dersler veya entegre modüller aracılığıyla işlenmektedir. Küresel gıda sektöründeki güncel eğilimleri yansıtan sürdürülebilirlik, kültürel çeşitlilik ve uluslararası mutfak standartları da bu programlara dahil edilmiştir.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri			✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni		✓	✓	✓
Temel beslenme ilkeleri		✓	✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)		✓	✓	✓
Gıda alerjileri ve intoleransları		✓	✓	✓
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları		✓	✓	✓
Avrupa/uluslararası standartlar		✓	✓	✓

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri		✓		✓
Kültürel ve beslenme çeşitliliği		✓	✓	✓
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları		✓	✓	✓

2.4.3 Öğrenci ve Eğitimci Profili

İspanya'nın mutfak alanındaki MEÖ programları, demografik açıdan çeşitlilik gösteren bir öğrenci grubunu çekmektedir. Ana yaş aralığı 18 ile 35 arasındadır ve bu gruba liseyi yeni bitirmiş öğrenciler ile becerilerini geliştirmek isteyen genç yetişkinler dahildir. Dikkat çeken bir grup ise kişisel ilgi veya işgücü piyasasının taleplerine uyum sağlama ihtiyacından hareketle kariyer değişikliği sürecinde olan yetişkin öğrencilerden oluşmaktadır. Öğrencilerin çoğu zorunlu ortaöğretimi tamamlamıştır. Önemli bir kısmı ise ağırlama, catering veya beslenme gibi ilgili alanlarda önceden edinilmiş niteliklere sahiptir. Öğrencilerin motivasyonları çeşitlilik göstermektedir: kariyer gelişimi, niş pazar uzmanlaşması (bitkisel bazlı mutfak, moleküler gastronomi veya özel beslenme ihtiyaçları olan kişiler için menü planlaması dahil) ve mutfak sanatlarında sürdürülebilirlik ile yenilikçiliğe duyulan ilgi. Öğrenci profillerindeki bu çeşitlilik, öğrenme ortamını zenginleştirmekte ve beslenme konusunda kapsayıcılık konularına yönelik artan ilgiye işaret etmektedir.

Mesleki Yeterlilik Belgeleri Eğitimci Eğitimci genellikle ağırlama veya ilgili alanlarda mesleki yeterlilik belgelerine ya da yükseköğretim diplomalarına sahiptir; buna ek olarak Ulusal Katalog ile bağlantılı mesleki sertifikalara da sahiptirler. Öğretim yeterlilikleri zorunludur ve pedagojik eğitim hem resmî hem de gayriresmî olarak verilmektedir. MEÖ düzeyinde, eğitimci ağırlama alanında üniversite diplomasına veya daha yüksek MEÖ yeterliliklerine ve pedagojik sertifikaya sahiptir. Öğretim faaliyetlerini önceki mesleki deneyimleriyle birleştirirler. Yükseköğretim düzeyinde ise akademik personel genellikle yüksek lisans veya doktora derecesine sahiptir ve düzenli olarak

mesleki gelişim faaliyetlerine katılır. Özel diyetler ve alerjenler konusunda eğitim, MEÖ düzeyinde anlık (ihtiyaca göre) verilirken, yükseköğretim düzeyinde sistematik olarak müfredata dahil edilmiştir.

2.4.4 Tespit Edilen Eksiklikler (İspanya)

1. Alerjen yönetimi, özel diyetler, sürdürülebilirlik, kültürel beslenme çeşitliliği ve sağlık odaklı yemek pişirme konuları, Mesleki Yeterlilik Sertifikaları'nda tamamen eksik olup, Orta veya İleri Düzey MEÖ programlarına sistematik olarak entegre edilmemiştir
2. Gıda etiketleme ve tüketici bilgilendirme konuları, ne Mesleki Yeterlilik Sertifikaları'nda ne de Orta/İleri Düzey MEÖ programlarında ele alınmamaktadır
3. Standart MEÖ programlarında, helal ve koşer beslenme uygulamaları da dahil olmak üzere, yeni ortaya çıkan beslenme trendleri ve kültürel kapsayıcılık konularına ilişkin içerik sınırlıdır
4. Dijital araçların entegrasyonu yetersizdir; mevcut teknolojilere rağmen, mutfak sanatları MEÖ programları dijital araçları müfredatlarına tam olarak entegre etmemiştir
5. Alerjen yönetimi ve özel diyetler dahil olmak üzere modern beslenme uygulamalarına yönelik eğitmen eğitiminde eksiklikler bulunmaktadır
6. MEÖ ile istihdam odaklı eğitim programlarında dijital ve e-öğrenme araçları asgari düzeyde kullanılmaktadır (5 üzerinden 1–2 puan)

2.4.5 Tespit Edilen Güçlü Yönler (İspanya)

1. Gastronomi Lisans Programı; özel diyetler, alerjenler, sürdürülebilirlik, kültürel çeşitlilik ve sağlık odaklı yemek pişirme konularını kapsamlı ve resmi olarak değerlendirilen bir şekilde ele almaktadır
2. İş temelli öğrenme (FCT), Orta ve İleri Düzey MEÖ programlarının zorunlu ve köklü bir bileşenidir ve öğrencilerin gerçek mesleki deneyim kazanmasını sağlar
3. Gıda güvenliği ve hijyeni, 1169/2011 sayılı AB Yönetmeliği ile uyumlu olarak tüm eğitim yolları boyunca zorunlu ve sıkı bir şekilde değerlendirilmektedir
4. Programlar, AB gıda güvenliği yönetmeliklerine uygun olarak tasarlanmıştır ve öğrencilerin alerjen yönetimi ve etiketleme konusundaki yasal çerçeveleri anlamalarını sağlar
5. Daha ileri düzeydeki programlarda sürdürülebilir mutfak uygulamalarına ve bitkisel bazlı diyetlerin dahil edilmesine giderek daha fazla önem verilmektedir

6. MEÖ ile yükseköğretim düzeylerinde eğitimci profilleri güçlüdür; sektör deneyimini resmi öğretim nitelikleriyle birleştirirler

2.4.6 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular

İspanya için düzenlenen odak grup toplantısı 2025 Aralık ayında gerçekleştirildi (yapılandırılmış karma bir toplantı). Anlatı odak grubu 11 katılımcıyı bir araya getirdi. Tüm katılımcılar 10 yıldan fazla mesleki deneyime sahipti. Bu toplantı karma bir formatta gerçekleştirildi ve görüşmeleri Javier Campos yürüttü.

Uzmanların görüşleri ve tespit edilen başlıca zorluklar:

Uzmanlar İspanya'daki mutfak sanatları MEÖ programlarının sağlam bir pratik temele ve sürdürülebilirliğe yönelik artan bir bağlılığa sahip olduğunu dile getirdiler. Ancak ortaya çıkan beslenme trendlerini, kültürel kapsayıcılığı ve dijital araçları daha iyi entegre edebilmek için gelişmesi gerektiğini belirttiler. Beslenme kapsayıcılığıyla ilgili içerik ve metodolojilerin güncellenmesi ve zenginleştirilmesi gerekliliği sürekli olarak vurgulandı. Eğitimcilerin eğitiminin iyileştirilmesi ve müfredat içeriğinin güncellenmesi, programların güncelliğini ve etkinliğini sürdürmesini sağlamak için hayati adımlar olarak belirlendi.

Tercih edilen eğitim metodolojileri:

En etkili üç yöntem belirlenmiştir. Beslenme kapsayıcılığına ilişkin zorlukları ele almak için gerçek hayattan senaryolar kullanan vaka temelli öğrenme yöntemi şiddetle tavsiye edilmektedir. Bu yöntem, öğrencilerin bilgilerini, alerjen yönetimi, kapsayıcı menü oluşturma ve mutfak uygulamalarının farklı beslenme ihtiyaçlarına göre uyarlanması gibi günlük mesleki durumları yansıtan bağlamlarda uygulayabilmelerini sağlamaktadır. Uygulamalı gösterimlerin özellikle alerjen yönetimi ve kültürel mutfakların yemeklerinin hazırlanmasında becerilerin ustalaşması için vazgeçilmez olduğu belirlendi. Canlı demonstrasyonlar öğrencilerin önemli teknikleri gözlemllemelerine ve ardından uzman gözetiminde pratik yapmalarına olanak tanır. Çevrimiçi öğrenme platformları, etkileşimli simülasyonlar ve mobil uygulamalar dahil olmak üzere dijital kaynaklar öğrenmeye katılımı ve erişilebilirliği artırmak için önerildi.

Entegrasyon önerileri:

Üç entegrasyon stratejisi önerildi. Harmanlaşmış öğrenme, çevrimiçi kaynaklarla uygulamalı atölye çalışmalarını (beslenme kapsayıcılığına ilişkin videolar, etkileşimli testler ve okuma metinlerini içeren çevrimiçi modüller ile becerilerin uygulanması ve pekiştirilmesine yönelik yüz yüze atölye çalışmalarının birleştirilmesi) birleştiren bir yaklaşım olarak önerildi. Kademeli içerik entegrasyonu önerildi: beslenme kapsayıcılığının önce temel modüllere (temel alerjen yönetimi, beslenme ve sürdürülebilirlik kavramları) dahil edilmesi ve ardından glütensiz yemek hazırlama, kültüre özgü diyetler ve ileri düzey mutfak teknikleri gibi uzmanlık konularına kademeli olarak geçilmesi. Müfredat tasarımında beslenme, gıda teknolojisi ve kültür uzmanlarının dahil olduğu disiplinlerarası işbirliği özellikle önerildi. Buna, disiplinlerarası komitelerin oluşturulması ve atölye çalışmaları ile seminerlere liderlik etmeleri için uzmanların davet edilmesi de dahildir.

Mevzuat Bağlamı:

Uzmanlar, AB gıda güvenliği düzenlemelerine — özellikle alerjen etiketlemesine ilişkin 1169/2011 sayılı AB Yönetmeliği ve AB hijyen standartlarına — uyumu kritik öneme sahip olduğunu belirttiler. Gıda israfının azaltılması ve bitkisel bazlı beslenme biçimlerinin teşvik edilmesi ilkeleri de dahil olmak üzere, Avrupa Yeşil Mutabakatı ile uyumun önemi vurgulandı. Uzmanlar, tüm mutfak sanatları MEÖ programlarının beslenme kapsayıcılığı modüllerinin standartlaştırılmasını, en güncel araştırma ve uygulamaları yansıtacak şekilde müfredatın sürekli güncellenmesini ve eğitmenler için daimî uzmanlık eğitiminin verilmesini tavsiye ettiler. Tüm öğrencilerin tek tip ve kapsamlı bir eğitim almasını sağlamak için, tüm mutfak sanatları MEÖ programlarında beslenme kapsayıcılığına ilişkin özel modüllerin geliştirilmesi ve standartlaştırılması öncelikli olarak belirlendi.

2.5 YUNANİSTAN

2.5.1 MEÖ FAALİYETLERİNE GENEL BAKIŞ

Yunanistan ulusal eğitim panoraması raporu, mutfak ve gıda alanıyla ilgili üç tür eğitim programını belirlemektedir:

1. Mesleki Hazırlık Lisesi (EPAL) – Gıda ve İçecek Teknolojisi Teknisyeni – AYÇ Seviye 4 (veya lise sonrası 1 yıllık çıraklık eğitimi ile Seviye 5), 3 veya 4 yıl, Yunanistan Eğitim, Din İşleri ve Spor Bakanlığı tarafından sağlanmaktadır.
2. Mesleki Çıraklık Okulları (EPAS/PEPAS) ve Mesleki Eğitim Okulu (ESK) – AYÇ Seviye 3, 2 yıl (4 dönem), DYPA (Yunanistan Kamu İstihdam Kurumu) ve Eğitim Bakanlığı tarafından sağlanan: Fırıncılık-Pastacılık, Mutfak Sanatları ve Süt Ürünleri dahil olmak üzere çeşitli uzmanlık alanları.
3. Yüksek Mesleki Eğitim Okulları (SAEK) – AYÇ Seviye 5, 2,5 yıl (5 dönem), DYPA, Eğitim Bakanlığı ve özel okullar tarafından sağlanan: Mutfak Sanatları Teknisyeni-Şef, Fırıncılık-Pastacılık Teknisyeni, Beslenme ve Diyetetik Yöneticisi dahil olmak üzere çeşitli uzmanlık alanları.

Ulusal durum raporu, hem kamu hem de özel aşçılık okullarının MEÖ kurumlarının standart aşçılık müfredatlarının bir parçası olarak beslenme kısıtlamalarıyla ilgili herhangi bir modül sunmadığını göstermektedir. Gıda alerjileri, temel vejetaryen ve vegan yemek pişirme ve glütensiz yemek hazırlama gibi konular normal müfredatta yer almamaktadır. Özel aşçılık okulları ve akademiler aracılığıyla özel beslenme içeriğine erişmek mümkündür. Bu kurumlar sıklıkla bitkisel bazlı yemek pişirme, glütensiz fırıncılık ve alerjen içermeyen yemek hazırlama konulu atölye çalışmaları düzenlemektedir. Ancak bunlar, kursiyerler için ek maliyet gerektirmekte ve genellikle birkaç gün ile birkaç hafta süren kısa kurslardır. Aşçılık dernekleri ve meslek örgütleri zaman zaman sektördeki mevcut profesyoneller için mesleki gelişim atölyeleri düzenlemektedir. Fakat bunlar da ücretlidir ve resmi MEÖ sistemine entegre değildir. Beslenme ve diyetetik alanında lisans programları sunan üniversiteler ve yükseköğretim kurumları beslenme kısıtlamalarıyla ilgili modüller içerir. Bu modüller öncelikle aşçılardan ziyade diyetisyenlere yöneliktir ve pratik aşçılık becerilerinden çok teorik bilgiye odaklanmaktadır.

2.5.2 Müfredat Kapsamı

EPAL – Gıda ve İçecek Teknolojisi Teknisyeni (AYÇ 4/5):

EPAL programında gıda güvenliği ve hijyeni, HACCP ilkeleri, kontaminasyonun önlenmesi ve hijyen prosedürlerine odaklanılarak teorik eğitim ve laboratuvar uygulamaları yoluyla sistematik bir şekilde ele alınmaktadır. Kaynak kullanımı, atık azaltma, mevsimsel malzemeler ve çevreye duyarlı işleme yöntemleri gibi konular

aracılığıyla sürdürülebilir pişirme uygulamaları tanıtılmaktadır. Gıda etiketleme ve tüketici bilgilendirme konuları ise yasal gerekliliklerin analizi, besin değerleri beyanları, alerjenler ve ürün izlenebilirliği üzerinden ele alınmaktadır. Genel mutfak becerileri, beslenme temelleri, özel diyetler ve sağlık odaklı yemek pişirme konuları bu program kapsamında yer almamaktadır.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri	✓			
Gıda güvenliği ve hijyeni		✓	✓	✓
Temel beslenme ilkeleri	✓			
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)	✓			
Gıda alerjileri ve intoleransları	✓			
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları		✓	✓	✓
Avrupa/uluslararası standartlar	✓			
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri		✓	✓	✓
Kültürel ve beslenme çeşitliliği				

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları	✓			

EPAS/PEPAS/ESK – Meslek Çıraklık Okulları (AYÇ 3):

Müfredat, teori ve pratiğin dengeli bir birleşimiyle temel mutfak becerilerini bütünleştirir. Genel mutfak becerileri, laboratuvar temelli eğitim ve mesleki modüller aracılığıyla geliştirilir. Gıda güvenliği ve hijyeni sistematik olarak öğretilir. Menü planlamasını desteklemek amacıyla beslenme temelleri tanıtılır. Avrupa ve uluslararası mutfak terminolojisi ile uygulamaları da müfredata dahil edilmiştir. Özel diyetler, alerjenler, sürdürülebilir yemek pişirme, gıda etiketleme, kültürel çeşitlilik ve sağlık odaklı yemek pişirme konuları müfredat kapsamında yer almamaktadır.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri		✓	✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni		✓	✓	✓
Temel beslenme ilkeleri		✓	✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)	✓			

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Gıda alerjileri ve intoleransları	✓			
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları	✓			
Avrupa/uluslararası standartlar		✓	✓	✓
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri	✓			
Kültürel ve beslenme çeşitliliği	✓			
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları	✓			

SAEK – Yüksek Mesleki Eğitim Okulları (AYÇ 5):

SAEK programı, teori ve pratiği birleştirerek kapsamlı mutfak ve mesleki yeterlilikler kazandırır. Genel mutfak becerileri, gıda güvenliği ve hijyeni, beslenme temelleri ile Avrupa ve uluslararası mutfak standartları, uygulamalı ve değerlendirilebilir düzeyde işlenir. Özel beslenme türleri (vegan/vejetaryen) ise temel teorik bilgi düzeyinde ele alınır. Sağlık odaklı pişirme uygulamaları temel düzeyde ele alınır. Alerjen yönetimi, sürdürülebilir pişirme, gıda etiketleme, kültürel çeşitlilik ve sağlık odaklı pişirmenin belirli alanları program kapsamında yer almamaktadır.

Konu Alanı	Kapsam Dışı	Temel (Teorik)	Uygulamalı	Resmi olarak ölçülen
Genel mutfak becerileri		✓	✓	✓
Gıda güvenliği ve hijyeni		✓	✓	✓
Temel beslenme ilkeleri		✓	✓	✓
Özel beslenme düzenleri (vegan/vejetaryen)		✓		
Gıda alerjileri ve intoleransları	✓			
Sürdürülebilir pişirme uygulamaları	✓			
Avrupa/uluslararası standartlar		✓	✓	✓
Gıda etiketleme ve tüketici bilgileri	✓			
Kültürel ve beslenme çeşitliliği	✓			
Sağlık odaklı pişirme uygulamaları		✓		

2.5.3 Öğrenci ve Eğitimci Profili

Yunanistan'daki mutfak sanatları MEÖ programlarının en büyük demografik grubunu 18 ila 25 yaş arası genç yetişkinler oluşturmaktadır. Bunların çoğu, istihdama

doğrudan geçiş yolu olarak uzmanlık eğitimi arayan ve iş deneyimi çok az olan ya da hiç olmayan lise mezunlarıdır. Öğrencilerin önemli bir kısmı ise kariyer değişikliği arayan 25 ila 40 yaş arası yetişkinlerdir. Bu kişiler genellikle turizm ve ağırlama gibi ilgili alanlarda daha önce mesleki eğitim almış ya da ilgili sektörlerde iş deneyimi kazanmış olup, yeni bir mesleki yönelim arayışındadırlar. Anlatı raporunda, çalışan profesyoneller için özel diyetlere yönelik yarı zamanlı ve akşam kurslarının mevcut olduğu belirtilmektedir. Bu kurslar genellikle 6 ila 12 ay sürmekte, haftada 2 ila 3 kez, her oturumda 2 ila 4 saat sürmektedir. Ancak bunlar standart resmi mesleki eğitim müfredatının bir parçası değildir.

Yunanistan'daki programlarda öğretmenler, öğrettikleri konuya bağlı olarak ya bir yükseköğretim diplomasına ya da zorunlu eğitim ile mesleki deneyimin birleşimine sahip olabilirler. Kadrolu/eğitim personeli için resmi pedagojik eğitim zorunludur; sektörden gelen eğitimciler ise pedagojik eğitim almamış olabilir. Gıda güvenliği ve alerjen yönetmeliklerine aşinalık düzeyi, EPAL personeli için yüksek, EPAS/PEPAS/ESK ve SAEK personeli için ise orta düzeyde olduğu bildirilmektedir. Özel diyetler ve alerjenler konusunda eğitim, EPAL'da kapsam dışı, EPAS ve SAEK'te ise anlık (ihtiyaca göre) verildiği bildirilmektedir. Sürekli mesleki gelişim, Yunanistan'daki tüm programlarda ara ara gerçekleştirilmektedir.

2.5.4 Tespit Edilen Eksiklikler (Yunanistan)

1. Hem kamu hem de özel aşçılık okulları ve mesleki eğitim kurumları, standart aşçılık müfredatlarının bir parçası olarak beslenme kısıtlamalarıyla ilgili herhangi bir modül sunmamaktadır
2. Özel diyetler ve alerjen yönetimi, EPAL ve EPAS/ESK programlarında yer almamakta, SAEK programında ise yalnızca temel düzeyde ele alınmaktadır
3. Sürdürülebilir aşçılık, ne EPAS/ESK ne de SAEK programlarında yer almamaktadır
4. Kültürel ve beslenme çeşitliliği, gıda etiketlemesi ve sağlık odaklı aşçılık, EPAS/ESK ve SAEK programlarında yer almamaktadır
5. Öğrenciler, temel aşçılık malzemeleri ve malzemeleri için yetersiz bütçe nedeniyle mutfak laboratuvarlarında verimli zaman geçirememektedir — bu, pratik öğrenmeyi doğrudan sınırlayan yapısal bir kısıtlamadır

6. Öğrencilerin, beslenme çeşitliliğini kapsayan mutfaklara uzmanlaşmış restoranlarla staj veya işbirliği yapma fırsatları sınırlıdır
7. EPAL programı genel mutfak becerilerini veya beslenme temellerini kapsamamaktadır; bu da programın FOOD4ALL mutfak entegrasyonu ile doğrudan ilgisini sınırlamaktadır
8. Özel beslenme içeriğine yalnızca özel okullar aracılığıyla ek ücret karşılığında erişilebilmektedir; bu durum, beslenme kapsayıcılığı eğitimine erişimde eşitsizliğe yol açmaktadır

2.5.5 Tespit Edilen Güçlü Yönler (Yunanistan)

1. EPAL programı, FOOD4ALL içeriğini tamamlayıcı nitelikteki gıda güvenliği, sürdürülebilir aşçılık ve gıda etiketleme konularını sistematik, uygulamalı ve değerlendirmeye dayalı bir şekilde ele almaktadır
2. İş temelli öğrenme (çıraklık), tüm Yunan programlarının temel ve köklü bir bileşenidir
3. Yunan MEÖ programları, geleneksel Yunan ve Akdeniz mutfak ilkelerine dayanan taze, yerel ve mevsimsel malzemelerin kullanımına vurgu yaparak, sağlık bilincine sahip ve dengeli beslenme için güçlü bir temel oluşturur
4. Tüm MEÖ programları, beslenme konusunda temel bir anlayış içerir ve öğrencilerin besin grupları, makro besinler ve beslenme ihtiyaçları hakkında bilgi edinmelerine yardımcı olur
5. HACCP sertifikaları da dahil olmak üzere gıda güvenliğine büyük önem verilmekte olup, bu sayede stajyerlerin gıda alerjenleriyle başa çıkma ve çapraz bulaşmayı önleme konusunda temel uygulamaları anlamaları sağlanmaktadır
6. SAEK programı, özel diyetleri farkındalık düzeyinde tanıtmaya başlayarak, FOOD4ALL içeriğinin daha ileri düzeyde entegrasyonu için bir temel oluşturmaktadır
7. Dijital ve e-öğrenme araçları, hem EPAS hem de SAEK programlarında halihazırda orta düzeyde (5 üzerinden 4 puan) kullanılmaktadır

2.5.6 Ulusal Durum Analizinde Odak Grup Görüşmelerinden Elde Edilen Bulgular

Yunanistan için düzenlenen odak grubu, mesleki sektörlerine göre her biri üçer kişiden oluşan üç alt gruba ayrılmış dokuz katılımcıyla gerçekleştirildi. 1. alt grup, Yunanistan Gıda Otoritesi'nin (EFET) Batı Yunanistan Bölgesi yönetim ekibinden oluşuyordu. Bu

toplantı, Patras'taki EFET tesislerinde yüz yüze yapıldı. 2. alt grup ise Patras'taki Devlet Yüksek Mesleki Eğitim Okulu'nun (DSA EK) Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev yapan üç eğitmeninden oluşuyordu. Tüm katılımcılar çevrimiçi toplantı öncesinde doldurdukları anketleri teslim etti.

Uzmanların görüşleri ve tespit edilen başlıca zorluklar:

Yunanistan'daki MEÖ öğrencilerine mutfak alanında kapsayıcılığı öğretmek için en etkili eğitim yöntemleri; uygulamalı öğrenme, gerçek hayattaki uygulamalar, etkileşimli araçlar ve teorik bilgiyi bir araya getiren yöntemler olarak belirlenmiştir. Mutfak becerilerinin en iyi şekilde uygulamalı gösterimler, vaka temelli öğrenme, simülasyonlar, rol yapma, konuk konuşmacılar ve sektör ortaklıkları yoluyla öğrenildiği düşünülmektedir. Teorik bilgi ise sınıf ortamında ya da dijital modüller ve çevrimiçi araçlar aracılığıyla öğretilir. Raporda, gerekli pişirme malzemeleri ve gıda maddeleri için yeterli fon bulunmaması nedeniyle öğrencilerin mutfak laboratuvarlarında geçirebilecekleri sürenin sınırlı olduğu belirtilir. Buna ek olarak, müfredatın glütensiz, vegan, keto ve alerjen içermeyen gibi özel diyetler için gerekli pratik becerilere odaklanan bir genel bakış sunmadığı doğrulanır. Beslenme kapsayıcı mutfığa odaklanan restoranlarla staj veya iş birliği fırsatları da sınırlıdır.

Entegrasyon önerileri ve kurumsal gereklilikler:

Uzmanlar teorik bilgi, uygulama ve sektörle bağlantıyı dengeleyen yapılandırılmış bir yaklaşım önerdiler. Önerilen adımlar şunlardı: (1) temel aşçılık müfredatına entegre edilecek, beslenme kapsayıcılığına özel olarak odaklanan bir modül veya ünite geliştirmek; (2) beslenme kapsayıcılığına odaklanan uygulamalı atölye çalışmaları ve gösterimler sunmak; (3) sektörle uyumlu içerik ve staj fırsatları yaratmak için yerel restoranlar, sağlık profesyonelleri ve gıda sektörü uzmanlarıyla ortaklıklar kurmak; (4) beslenme kapsayıcılığına odaklanan e-öğrenme modüllerini, dijital platformları ve uygulamaları müfredata dahil etmek. Uzmanlar, hem teorik dersleri hem de uygulamalı oturumları kapsayacak şekilde, beslenme kapsayıcılığı modüllerinin hem devlet hem de özel MEÖ okullarının standart müfredatlarına entegre edilmesini tavsiye ettiler. Ayrıca, AB Yeşil Mutabakatı ve "Çiftlikten Sofraya" Stratejisi ilkelerinin düzenli güncellemeler ve izleme yoluyla MEÖ programlarına entegre edilmesini tavsiye ettiler. Bunun yanı sıra, eğitimin sektör ihtiyaçlarıyla uyumlu olmasını sağlamak amacıyla

restoranlar, catering şirketleri ve gıda güvenliği kuruluşları dâhil olmak üzere kilit sektör aktörleriyle ortaklık kurulmasını önerdiler.

Temel eğitimci becerileri:

Uzmanlar, eğitimcilerin becerilerini geliştirme konusunda aşağıdaki öncelikli alanları belirlediler: HACCP sertifikasyonunun yanı sıra, yaygın alerjenlerin tespit edilmesi, alerjen içermeyen yemek hazırlığının uygulanması ve çapraz bulaşmanın önlenmesine yönelik uzmanlık kursları; Yunan diyetetik dernekleri veya çevrimiçi platformlar tarafından sunulan; beslenmenin temelleri, makro besinler, farklı nüfus gruplarının beslenme gereksinimleri, bitkisel bazlı proteinlerin kullanımı, süt ürünleri alternatifleri, vegan ve glütensiz fırıncılık ile çölyak hastalığı veya intoleranslar gibi özel beslenme ihtiyaçlarını kapsayan kurslar; ve bitkisel bazlı beslenme, sürdürülebilirlik, fermente gıdalar, sıfır atık yemek pişirme, bitki ağırlıklı mutfak ve sürdürülebilir tedarik dahil olmak üzere güncel gıda trendleri, gıda inovasyonu ve sürdürülebilirlik konularında atölye çalışmaları.

Avrupa standartları ve sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hale getirilmesi için önerilen içerik güncellemeleri:

Yunanistan'daki MEÖ programlarını Avrupa standartları ve sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hale getirmek amacıyla uzmanlar, müfredatı gıda alerjenleri, çapraz bulaşmanın önlenmesi ve AB alerjen etiketleme düzenlemelerine ilişkin zorunlu modüllerle zenginleştirilmesini tavsiye ettiler. Çapraz bulaşmayı önlemek için ayrı mutfak eşyaları, ekipman ve hazırlık alanlarının kullanımı da dahil olmak üzere, alerjen içermeyen yemek pişirme için gıda işleme protokollerine ilişkin pratik eğitim verilmelidir. AB Yeşil Mutabakatı ve "Çiftlikten Sofraya" Stratejisi ilkelerini benimsemek amacıyla stajyerlerin mevsimsel, bitkisel bazlı menüler tasarımları, gıda israfını azaltmaları ve yerel, organik malzemeler kullanmaları teşvik edilmelidir. Glütensiz, vegan, düşük sodyumlu ve diğer sağlık bilincine sahip menülerin hazırlanmasına odaklanan özel eğitim modüllerinin geliştirilmesi teşvik edildi. Restoranlar, catering şirketleri ve gıda güvenliği kuruluşları dahil olmak üzere sektörün önemli aktörleriyle ortaklıklar kurulması önerildi. AB düzenlemelerindeki değişiklikleri, beslenme kapsayıcılığındaki yeni eğilimleri ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarındaki yenilikleri yansıtmak için MEÖ müfredatının düzenli olarak gözden geçirilmesi ve güncellenmesi de talep edildi.

Mevzuat Bağlamı:

Uzmanlar tarafından Yunanistan'da MEÖ içeriklerini etkileyen ulusal ve Avrupa düzeyindeki ilgili düzenleyici gereklilikler arasında; Tüketicilere Gıda Bilgisi Sunulmasına İlişkin (AB) 1169/2011 Sayılı Tüzük, beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin (AT) 1924/2006 Sayılı Tüzüğü, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) sistemi, Yunan Gıda ve İçecek Mevzuatı (KTP), Gıda, Yem, Hayvan Sağlığı ve Refahı Alanlarına İlişkin 4235/2014 Sayılı Yunan Kanunu ile Yunan Gıda Otoritesi (EFET) tarafından 852/2004 Sayılı AB Gıda Hijyeni Tüzüğü kapsamında yürütülen uygunluk denetimi yer almaktadır. Uzmanlar ayrıca beslenme biliminin menü planlamasına entegre edilmesini desteklemek amacıyla diyetisyenlerle iş birliğinin önemini vurgulamıştır.

2.6 ÜLKELER ARASI KARŞILAŞTIRMALI SENTEZ

2.6.1 Ortak Ülkelerde AYÇ Düzeylerinin Kapsamı

Beş ortak ülke, mutfak MEÖ hizmetlerinde AYÇ Seviye 1'den (İspanya – Mesleki Yeterlilik Sertifikaları) AYÇ Seviye 6'ya kadar (beş ülkenin tümü gastronomi veya ilgili alanlarda lisans düzeyinde programlar sunmaktadır) geniş bir AYÇ seviye yelpazesini kapsamaktadır. Bu dağılım, FOOD4ALL entegrasyon fırsatlarının tüm ortak sistemlerde çeşitli yeterlilik seviyelerinde mevcut olduğunu göstermektedir.

Ülke	Ulusal Mesleki Eğitim Durumu Raporlarında Kapsanan AYÇ Seviyeleri
Fransa	AYÇ 3 (CAP), AYÇ 4 (Bac Pro), AYÇ 5 (BTS)
Kuzey Makedonya	AYÇ 4 (Gıda Teknisyeni), AYÇ 5 (Konaklama Tesisinde Aşçı – Yetişkin), AYÇ 6 (Gastronomi Lisans Derecesi)
Türkiye	AYÇ 4 (Lise Son Sınıf MEÖ; MESEM ikili sistemi), Mutfak Sanatları Önlisans Derecesi (AYÇ 5), AYÇ 6 (Yükseköğretim)

İspanya	AYÇ 1–3 (Mesleki Yeterlilik Sertifikaları), AYÇ 4–5 (Orta ve İleri Düzey MEÖ), AYÇ 6 (Lisans derecesi)
Yunanistan	AYÇ 3 (EPAS/ESK), AYÇ 4–5 (EPAL), AYÇ 5 (SAEK)

2.6.2 Ortak Ülkelerde Ortak Güçlü Yönler

Aşağıdaki güçlü yönler, beş ortak ülkenin tamamında ve AYÇ'in çeşitli seviyelerinde tutarlı bir şekilde belirtilmektedir:

- Gıda güvenliği ve hijyeni, tüm ortak ülkelerde ve tüm MEÖ seviyelerinde en tutarlı şekilde ele alınan, uygulanan ve resmi olarak değerlendirilen konu alanıdır. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points/Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları), Fransa, Yunanistan, İspanya ve Türkiye'nin ulusal raporlarında açıkça belirtilmiştir. Alerjen yönetimi ve beslenme güvenliği, bu mevcut yetkinlik alanıyla doğrudan bağlantılı olduğundan, bu evrensel temel, FOOD4ALL içeriğinin entegrasyonu için güvenilir bir başlangıç noktası sunmaktadır.
- Beş ülkenin tamamında, pratik ve uygulamalı mutfak eğitimi, baskın pedagojik yöntemdir. Eğitimci tarafından yürütülen gösterimler ve uygulamalı mutfak çalışmaları, her ulusal sistemde en yaygın olarak kullanılan yöntemler arasında yer almaktadır.
- İş tabanlı öğrenme, her beş ülkede de MEÖ sisteminin yapısal bir bileşenidir; ancak bu öğrenmenin biçimi ülkeden ülkeye farklılık göstermektedir — Türkiye ve Yunanistan'da çıraklık temelli; İspanya'da FCT (Formación en Centros de Trabajo/İş Yerlerinde Eğitim); Fransa ve Kuzey Makedonya'da ise işbaşı eğitim.
- Aşçılık sınavları, sürekli pratik değerlendirme ve işyeri tabanlı değerlendirme yoluyla yapılan kapsamlı pratik değerlendirme, tüm sistemlerde yer almaktadır.
- Akdeniz mutfak mirası (Yunanistan) ve Türk mutfak mirası (Türkiye), beslenme konusunda kapsayıcılık uygulamalarının ulusal mutfak geleneklerine uyarlanması ve bu geleneklerin bir parçası haline getirilmesi için sağlam bir temel oluşturmaktadır.

2.6.3 Ortak Ülkelerde Görülen Ortak Eksiklikler

Aşağıda belirtilen eksiklikler, ortak ülkelerin büyük bölümünde ortak olarak gözlemlenmiş olup FOOD4ALL kaynaklarının mevcut mesleki eğitim ve öğretim programlarına entegrasyonu açısından öncelikli gelişim alanlarını oluşturmaktadır.

- **Alerjen yönetimi ve gıda alerjisi farkındalığı:** Bu konu, beş ortak ülkenin tamamındaki MEÖ düzeyindeki programların büyük bölümünde sistematik biçimde ele alınmamakta veya yalnızca temel teorik farkındalık düzeyinde işlenmektedir. İspanya (Mesleki Yeterlilik Sertifikaları ile Orta ve İleri Düzey MEÖ programları), Türkiye (her iki ortaöğretim düzeyi MEÖ programı), Kuzey Makedonya (Konaklama Tesislerinde Gıda Teknisyeni ve Aşçı programları) ile Yunanistan'daki EPAS ve SAEK programlarında bu konuya yönelik uygulamalı eğitim ve değerlendirme süreçlerinin bulunmadığı bildirilmektedir. Yunanistan ulusal raporu ayrıca, resmi MEÖ kurumlarında beslenme kısıtlamaları ve alerjen yönetimine ilişkin herhangi bir öğretim modülünün yer almadığını açıkça ortaya koymaktadır.

- **Özel beslenme gereksinimleri ve beslenme tercihleri (vegan/vejetaryen):** Bu alan, ortak ülkelerdeki MEÖ programlarının büyük bölümünde ya hiç yer almamakta ya da yalnızca temel düzeyde ele alınmaktadır. Fransa, 2023 yılında Ortak Tarım Politikası (CAP) kapsamında gerçekleştirilen müfredat reformuyla bu konuyu kısmen programa dâhil etmiş olsa da uygulamada öğretmenlerin yeterli hazırlığa sahip olmaması ve kaynak yetersizliği önemli sınırlılıklar oluşturmaktadır. Kuzey Makedonya bu içeriği "Konaklama Tesislerinde Aşçılık" yetişkin eğitim programına entegre etmiştir. Türkiye ve İspanya'da ise konu ağırlıklı olarak yükseköğretim düzeyinde ele alınmaktadır.

- **Sürdürülebilir aşçılık uygulamaları:** Sürdürülebilir aşçılık uygulamaları Türkiye'deki her iki MEÖ programında, İspanya'daki sertifika ve MEÖ programlarında ve Kuzey Makedonya'daki Gıda Teknisyeni programında yer almamaktadır. Fransa'da konu çoğunlukla teorik farkındalık düzeyinde işlenirken, Yunanistan'da yalnızca EPAL programında müfredat kapsamında yer almaktadır.

- **Dijital ve e-öğrenme araçlarının kullanımı:** Türkiye, İspanya, Fransa'nın alt düzey programları ve Kuzey Makedonya'daki MEÖ programlarında dijital ve e-öğrenme araçlarının kullanım düzeyi, 5 puanlık ölçek üzerinde genel olarak 1–2 seviyesinde değerlendirilmiştir. Buna karşılık Yunanistan'daki EPAS ve SAEK programlarında ile Fransa'daki BTS programında kullanım düzeyi orta seviyededir. Yunanistan'daki özel eğitim kurumlarında da dijital araçların kullanımının sınırlı olduğu bildirilmektedir.



Co-funded by
the European Union

- **Kültürel ve beslenme çeşitliliği:** Kültürel ve beslenme çeşitliliğine ilişkin içerikler, ortak ülkelerdeki MEÖ programlarının büyük bölümünde sistematik olarak yer almamaktadır. Kuzey Makedonya'daki Gastronomi lisans programı ile Türkiye'deki bazı yükseköğretim programlarında bu konu ele alınsa da AYÇ 3–5 düzeyindeki programlarda önemli boşluklar bulunmaktadır. İspanya raporunda helal ve koşer gibi kültürel beslenme uygulamalarına değinilmekle birlikte, bunların resmi MEÖ müfredatlarına sistematik biçimde entegre edilmediği belirtilmektedir.

- **Beslenme konusunda kapsayıcılığa ilişkin eğitmen yeterlikleri:** Beslenme konusunda kapsayıcılığa yönelik eğitmen yeterlikleri, beş ortak ülkenin tamamında gelişime açık bir alan olarak belirlenmiştir. Fransa'da özel beslenme gereksinimleri ve alerjen yönetimine yönelik eğitim uygulamaları kurumlar arasında farklılık göstermektedir. Yunanistan'da eğitmenlerin güncel araştırmalara ve yenilikçi uygulamalara erişiminin sınırlı olduğu belirtilmektedir. Türkiye'de birçok MEÖ öğretmeni alerjen yönetimi ve bitki temelli yemek hazırlama konularında uzmanlaşmış eğitime sahip değildir. İspanya'da modern beslenme uygulamalarına yönelik hizmet içi eğitim eksiklikleri belgelenirken, Kuzey Makedonya'da öğretmenlerin yararlanabileceği resmî öğretim materyallerinin yetersiz olduğu ifade edilmektedir.

BÖLÜM 3 – MESLEKİ EĞİTİM ENTEGRASYON ÇERÇEVESİ İLE İLGİLİ ODAK GRUBU TOPLANTISI BULGULARI

Bu bölümde, MEÖ entegrasyon çerçevesinin geliştirilmesini desteklemek amacıyla FOOD4ALL proje ortakları tarafından yürütülen odak grup toplantılarının bulguları sunulmaktadır. Bu istişare toplantıları, kapsayıcı beslenme eğitiminin mutfak mesleki eğitim ve öğretimine nasıl daha etkili bir şekilde entegre edilebileceğini araştırmak üzere MEÖ eğitmenlerini, mutfak profesyonellerini, diyetisyenleri, beslenme uzmanlarını, gıda güvenliği uzmanlarını, çırakları ve diğer ilgili paydaşları bir araya getirmiştir.

Odak grupları, mevcut eğitim uygulamalarını, özel beslenme gereksinimlerinin öğretilmesiyle ilgili zorlukları, tercih edilen öğrenme yöntemlerini, eğitmenlerin beceri geliştirme ihtiyaçlarını, kurumsal gereklilikleri ve MEÖ sağlayıcıları ile sektör paydaşları arasındaki işbirliğini güçlendirme fırsatlarını inceledi. Şubat ve Mayıs 2026 tarihleri arasında yürütülen bu istişareler, MEÖ entegrasyon çerçevesinin ve önerilen uygulama stratejilerinin tasarlanmasında temel teşkil eden pratik içgörüler ve öneriler ortaya koydu.

Bulgular, her bir ulusal MEÖ sisteminin kendine özgü özelliklerini, önceliklerini ve bağlamsal gerçeklerini korumak amacıyla ülke bazında sunulmaktadır. Bölüm, istişarelerden ortaya çıkan ortak temaları, paylaşılan zorlukları ve ülkeler arası önerileri vurgulayan karşılaştırmalı bir sentezle sona ermektedir.

3.1 FRANSA

3.1.1 Odak Grubunun Yapısı

Fransa odak grup programı, Le Carburateur tarafından düzenlendi ve 29 Nisan 2026 ile 21 Mayıs 2026 tarihlerinde iki çevrimiçi grup oturumu şeklinde gerçekleştirildi. Aşçılık eğitim merkezlerinden gelen toplam 8 katılımcı ve bir bağımsız eğitmen programa katıldı. Katılımcılar, ağırlıklı olarak 18–29 yaş arası öğrencilerle ilk mesleki eğitim alanında çalışan eğitmenler ile, çoğunlukla yetişkin öğrencilerle çalışan vejetaryen mutfağı konusunda uzmanlaşmış merkezlerden gelen eğitmenlerden oluşuyordu. Tüm katılımcılar, mutfak meslekleri alanındaki eğitim faaliyetlerinde aktif olarak yer almaktadır.

Odak grubu, iki ayrı gruba ayrıldı: öncelikle 18–29 yaş arası öğrencilere yönelik mesleki ilk eğitim alanında çalışan eğitmenler ve ağırlıklı olarak yetişkin öğrencilerle çalışan, vejetaryen mutfağı konusunda uzmanlaşmış merkezlerden gelen eğitmenler. Tüm katılımcılar, mutfak mesleklerine yönelik eğitim faaliyetlerinde aktif olarak yer almaktadır. FOOD4ALL projesi ve

platformu, yapılandırılmış tartışma öncesinde tüm katılımcılara tanıtıldı. Tartışma, her iki oturumda da tutarlı bir metodoloji izlendi: bir giriş turu, ardından dijital araçlarla ilgili deneyim paylaşımı ve son olarak da öğrenici profilleri ve kullanılan öğretim yöntemleri göz önünde bulundurularak entegrasyon olanaklarının odaklanmış bir şekilde incelenmesi.

3.1.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık

Gösterge	Seviye
Müfredat uyumu konusunda genel kavrayış	Yüksek
Dijital araç ve platformları entegre etme konusunda güven	Orta

Müfredat uyumu konusundaki genel anlayışın yüksek olduğu belirtildi. Dijital araç ve platformları entegre etme konusundaki güven ise orta düzeyde olduğu bildirildi.

Katılımcılar, ilk eğitim merkezlerindeki tüm eğitim programlarının her bir yeterlilik için belirlenen bir dizi temel yetkinliğe uyması gerektiğini ve dijital kaynakların bu gereklilikleri tamamlayıcı nitelikte kullanılabileceğini ifade ettiler. Yetişkinlere yönelik açıcılık okullarının yeni dijital kaynakları kullanma konusunda daha fazla esnekliğe sahip olduğu tespit edildi. Katılımcılar, FOOD4ALL platformunu ilgili bilgiler ve faydalı etkinlikler içeren çok kapsamlı bir platform olarak değerlendirdiler ve platformun dinamik tasarımı sayesinde kullanımının kolay olduğu konusunda hemfikir oldular. Katılımcılar, dijital kaynaklara öğrencilerin cep telefonlarından doğrudan erişilebilmesi gerektiğini vurguladılar. Bir diğer zorluk ise, dijital kaynakların kursu tamamlayıcı nitelikte olması ve eğitim içeriğinin hiçbir bölümünün yerini alamamasıdır.

3.1.3 Pedagojik Yaklaşımlar

Fransız odak grubunda en sık bahsedilen iki pedagojik yaklaşım, Deneyimsel Öğrenme ve Senaryo/Vakaya Dayalı Öğrenme idi. Katılımcılar, uygulamalı öğrenmenin öğrenciler için etkili yöntem olduğunu vurguladılar. Eğitimciler genellikle bir gösteri sunar ve ardından gözlemlenen teknik hareketlerin taklit edilmesine dayalı uygulamalı alıştırma yaptırırlar. Uygulama, pedagojik senaryonun vazgeçilmez bir bileşeni olarak görülür; ayrıca öğrencilerin

dikkatini canlı tutmaya yardımcı olur ve ortak bir tema etrafında işbirliğine dayalı çalışmayı daha da teşvik eder.

Pratik mutfak ortamı, hem sıkı bir denetim hem de gerçek bir takım çalışması gerektirir. Bu yaklaşım, teorik dersler sırasında bazen dikkatlerini toplamakta zorlanan öğrencilere özellikle uygun görünmektedir. Pratik etkinlikler, hijyen kuralları veya mutfak teknikleri gibi teorik bilgileri hayata geçirirken, aynı zamanda mutfak alanındaki yaratıcılığı da teşvik eder. Katılımcılar, dijital kaynakların tersine sınıf yaklaşımlarını destekleyebileceğini belirtmişlerdir: Öğrenciler, pratik etkinliklere başlamadan önce platformdaki bilgilere başvurabilir ve daha sonra gerçekleştirilen etkinlikler üzerine sınıfta toplu bir değerlendirme yaparak öğrenmelerini derinleştirebilirler.

3.1.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri

Katılımcılar, çeşitli uyumlaştırma yaklaşımlarının birleşimini ve mutfak uygulamalarıyla bağlantılı pratik yeterlilik birimleri aracılığıyla uyumlaştırmaya öncelik verdiler. FOOD4ALL platformu, öğretmenlerin kullanımına sunulan tamamlayıcı bir pedagojik araç olarak değerlendirildi. Katılımcılar, platformun yüz yüze pratik öğretimin yerini alamayacağını, ancak pratik vaka çalışmalarının çeşitliliği ve modüllerin kalitesinin önemli bir katma değer sağladığını belirttiler. Katılımcılar, öğrencilerin çoğunun platformu bağımsız olarak değil, sınıf ortamında ve öğretmen desteği eşliğinde kullanacağını belirtti. Yetişkin öğrencilerin ise içeriğe bağımsız olarak erişme konusunda daha yetkin oldukları tespit edildi.

3.1.5 Dijital Araçların Kullanımı

Pedagojik amaçlar doğrultusunda, katılımcılar en sık esneklik ve erişilebilirlik, kişiselleştirilmiş öğrenme ile multimedya ve testler aracılığıyla etkileşimli öğrenmeyi seçtiler. Senaryoya dayalı ve probleme dayalı öğrenme, öğrencileri mesleki yaşamda karşılaşacaklarına benzer zorlu durumlara soktuğu için mutfak eğitiminde en etkili yöntemler olarak tutarlı bir şekilde belirtildi. Dijital araçlar, pratik etkinliklerin ardından başarıları ve hataları analiz etmek ve yansıtıcı uygulamaları teşvik etmek amacıyla kullanılması nedeniyle de değer gördü.

Değerlendirme açısından katılımcılar, platforma entegre edilmiş kısa sınavlar ve testler, dijital ortamda desteklenen proje tabanlı veya uygulamalı ödevler ile dijital sunum ve sunum hazırlama görevlerini en değerli yöntemler olarak belirttiler. Platform, esas olarak teorik yeterliliklerin değerlendirilmesinde yararlı görüldü. Katılımcılar, bazı eğitim merkezlerindeki dijital donanım düzeyinin düşük olmasını bir sınırlama olarak vurguladılar.

Belirlenen en önemli destek ihtiyacı, öğretmenlere yönelik pratik metodolojik rehberlikti. Dijital araçların kullanılması, çalışma yöntemlerinde ve ders yapısında değişiklik gerektirdiğinden, tüm katılımcılar eğitim ve metodolojik rehberliğin dijital kaynakların kullanımı açısından hayati önem taşıdığı konusunda hemfikirli.

3.2 KUZHEY MAKEDONYA

3.2.1 Odak Grubunun Yapısı

Kuzey Makedonya'daki odak grup toplantısı, 2026 yılının Nisan ayında yüz yüze olarak düzenlendi ve gerçekleştirildi. Kuzey Makedonya genelindeki altı mesleki ortaokuldan toplam 11 katılımcı yer aldı. Tüm katılımcılar, gıda teknolojisi ve mutfakla ilgili dersleri veren MEÖ öğretmenleridir.

3.2.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık

Gösterge	Seviye
Müfredat uyumu konusunda genel kavrayış	Orta (nicel puanlar: Yüksek)
Dijital araç ve platformları entegre etme konusunda güven	Orta (nicel puanlar: Yüksek)

Genel eğilim “orta” olarak sınıflandırılrsa da nicel sonuçlar dikkat çekici derecede yüksek sayısal puanlar ortaya koydu. Müfredat uyumu konusundaki kavrayışın ortalama puanı 5 üzerinden 4,45; öğretimde müfredat uyumunun aktif olarak dikkate alınması 4,55 puan aldı; yeni tematik veya dijital içeriğin mevcut MEÖ müfredatlarıyla uyumlu hale getirilmesine ilişkin güven de 4,55 puan aldı. Dijital hazırlık da benzer şekilde yüksek seviyedeydi: dijital araçlara aşinalık ortalaması 4,36, kullanım sıklığı ortalaması 4,55 ve dijital araçları mutfığa dayalı pratik eğitime entegre etme konusundaki güven 4,64'e ulaştı.

Ana Bulgular

- Katılımcılar, öğrenme çıktılarını, öğretim etkinliklerini ve değerlendirme yöntemlerini birbiriyle ilişkilendirmenin önemine dair güçlü bir farkındalık sergilediler.
- Çoğu öğretmen, gastronomi MEÖ kurslarını tasarlarken veya sunarken müfredat uyumu konusunu aktif olarak göz önünde bulundurmaktadır.
- Öğretmenler, özel diyetler, alerjen farkındalığı ve kapsayıcı mutfak uygulamaları gibi yeni tematik içeriklerin mevcut MEÖ müfredatlarıyla ilişkilendirilebileceğinden eminler.
- Dijital araçlar ve platformlar, özellikle ders hazırlığı, konunun açıklanması, pekiştirme ve değerlendirme amacıyla, halihazırda tanıtık ve düzenli olarak kullanılmaktadır.

Başlıca Zorluklar

- Yüksek güven düzeyine rağmen, dijital araçların yapılandırılmış ve amaca yönelik bir şekilde nasıl entegre edileceğine dair pratik metodolojik rehberliğe hâlâ ihtiyaç duyulmaktadır.
- Dijital araçlar, mutfaktaki pratik işlerle dikkatli bir şekilde ilişkilendirilmeli ve ayrı ya da ek bir iş olarak değerlendirilmemelidir.
- Öğretmenler, öğrenciler ve okullar arasında dijital güven ve erişim konusunda hâlâ farklılıklar olabilir.

3.2.3 Pedagojik Yaklaşımlar

Yaklaşım	Katılımcılar	Yüzdelik
Deneyimsel Öğrenme	7	64%

İş Tabanlı / Bağlamsal Öğrenme	6	55%
Yetkinliğe Dayalı Eğitim/Eğitim	5	45%
Bloom Taksonomisi	5	45%
Probleme Dayalı Öğrenme	5	45%
Senaryo/Vakaya Dayalı Öğrenme	2	18%
Tersine / Karma Öğrenme	2	18%

Likert ölçeğine dayalı yanıtlar, Kuzey Makedonya'daki MEÖ okullarında mutfağa dayalı eğitimin büyük ölçüde uygulamaya yönelik olduğunu doğruladı. Mutfak uygulamaları sırasında “yaparak öğrenme” ve gösterileri gözlemlene, her ikisi de 5 üzerinden ortalama 4,45 puan aldı. Sonraki mutfak görevlerinde geri bildirimin uygulanması, ortalama 4,64 puanla en güçlü unsur olarak öne çıktı; bu, genel olarak en yüksek puan oldu. Hatalar üzerine düşünme ise 4,00 puan aldı; bu da bu unsurun mevcut olduğunu, ancak sistematik bir şekilde daha da güçlendirilebileceğini gösteriyor.

Katılımcılar, uygulamalı eğitim, gözetimli alıştırma ve geri bildirim döngülerinin önemini vurguladılar. Probleme dayalı ve senaryoya dayalı unsurların, diyet kısıtlamalarına göre tarifleri uyarlama, malzemeleri ikame etme ve alerjen gerekliliklerine yanıt verme gibi FOOD4ALL konuları için özellikle uygun olduğu belirlendi. Yetkinliğe dayalı yaklaşımlar önemlidir; zira öğrencilerin yalnızca teorik bilgiye sahip olmakla kalmayıp, pratik becerilerini de sergilemeleri gerekmektedir.

3.2.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri

Uyum Tercihi	Katılımcılar	Yüzdelik
Çoklu hizalama yaklaşımlarının birleştirilmesi	8	73%
Mevcut öğrenme çıktılarıyla uyum	7	64%
Pratik yeterlilik birimleri aracılığıyla uyum sağlama	4	36%
Ek tamamlayıcı sonuçlar yoluyla uyum sağlanması	4	36%
Değerlendirme ve ölçme kriterleri yoluyla uyum sağlanması	2	18%

En güçlü tercih, birden fazla uyumlaştırma yaklaşımının birleştirilmesi yönündeydi (8 katılımcı, %73). Mevcut öğrenme çıktıları ile uyumlaştırma seçeneğini 7 katılımcı (%64) tercih etti. Mutfak uygulamalarıyla bağlantılı pratik yeterlilik birimleri aracılığıyla uyumlaştırma ve ek tamamlayıcı öğrenme çıktıları aracılığıyla uyumlaştırma seçenekleri ise her biri 4 katılımcı (%36) tarafından tercih edildi. Değerlendirme kriterleri aracılığıyla uyumlaştırma seçeneğini ise 2 katılımcı (%18) tercih etti.

Katılımcılar, özel beslenme ihtiyaçlarının, alerjen farkındalığının ve kapsayıcı tarif uyarlamalarının mevcut gastronomi ve gıda ile ilgili derslere entegre edilmesini desteklediler. Bu birleşik yaklaşım, müfredatı aşırı yüklemekten mevcut öğrenme çıktıları ile bağlantı

kurulmasına, pratik yeterliliklerin geliştirilmesine ve tamamlayıcı bir zenginleştirme sağlanmasına olanak tanıdığı için tercih edildi.

3.2.5 Dijital Araçların Kullanımı

Amaç	Katılımcılar	Yüzdelik
Kişiselleştirilmiş Öğrenme	7	64%
Esneklik ve erişilebilirlik	6	55%
İşbirliğine Dayalı Öğrenme	5	45%
Testler ve multimedya aracılığıyla etkileşimli öğrenme	5	45%
Anlık geri bildirim ve öz değerlendirme	3	27%
Pratik becerilerin geliştirilmesine destek olmak	2	18%

Pedagojik amaçlar doğrultusunda en çok tercih edilen kullanım alanları şunlardı: kişiselleştirilmiş öğrenme (7 katılımcı, %64), esneklik ve erişilebilirlik (6 katılımcı, %55), iş birliğine dayalı öğrenme (5 katılımcı, %45) ve testler ile multimedya aracılığıyla etkileşimli öğrenme (5 katılımcı, %45). Dijital araçların en çok desteklediği öğretim yöntemleri ise şunlar olarak belirlendi: probleme dayalı öğrenme (7 katılımcı, %64), senaryoya dayalı öğrenme (5 katılımcı, %45) ve uygulama sonrası yansıtıcı öğrenme (5 katılımcı, %45).

Öğretim Yöntemi	Katılımcılar	Yüzdelik
Probleme Dayalı Öğrenme	7	64%
Senaryoya Dayalı Öğrenme	5	45%
Uygulama sonrası yansıtıcı öğrenme	5	45%
Uygulamalı dersler öncesi hazırlık / tersine öğrenme	3	27%
Mutfak görevleriyle bağlantılı yetkinliğe dayalı eğitim	3	27%
Kendi hızında öğrenme hazırlığı	2	18%
Oyunlaştırma ve oyuna dayalı öğrenme	1	9%

Değerlendirme konusunda, öz değerlendirme soruları en yüksek öneme sahip olarak değerlendirildi (8 katılımcı, %73); bunu platforma entegre kısa sınavlar ve testler (7 katılımcı, %64) ve proje tabanlı veya uygulamalı ödevler (5 katılımcı, %45) izledi. Katılımcılar, temel uygulamalı yeterliliklerin değerlendirilmesi için hâlâ öğretmenin doğrudan gözleminin gerekli olduğunu belirttiler.

En net şekilde belirlenen destek ihtiyacı, 10 katılımcı (%91) tarafından seçilen pratik metodolojik rehberlikti. Dijital pedagoji ve müfredat uyumu konusunda eğitim ise 5 katılımcı (%45) tarafından seçildi.

Değerlendirme Yöntemi	Katılımcılar	Yüzdelik
Öz değerlendirme soruları	8	73%
Platforma entegre edilmiş kısa sınavlar ve testler	7	64%
Proje tabanlı veya uygulamalı ödevler	5	45%
Akranlar arası değerlendirme	3	27%
Dijital sunumlar veya satış konuşması görevleri	3	27%
Simülasyonlar ve rol yapma etkinlikleri	2	18%

3.3 TÜRKİYE

3.3.1 Odak Grubunun Yapısı

Türkiye'deki odak grup toplantısı, Nisan 2026'da çevrimiçi olarak gerçekleştirildi. Toplam 10 katılımcı yer aldı; bunların tümü, Türkiye'deki Mesleki ve Teknik Anadolu liselerinde Gıda ve İçecek Hizmetleri alanında halen görev yapan MEÖ öğretmenleriydi. Tüm katılımcılar mutfağa dayalı eğitimde doğrudan görev almakta ve hem teorik hem de pratik müfredat bileşenlerini aktarma konusunda uygulamalı deneyime sahiptir.

3.3.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık

Gösterge	Seviye
Müfredat uyumu konusunda genel kavrayış	Yüksek
Dijital araç ve platformları entegre etme konusunda güven	Orta

Müfredat uyumu konusundaki genel anlayışın orta düzeyde olduğu belirtilmiştir. Dijital araç ve platformları entegre etme konusundaki güven de orta düzeyde olarak değerlendirilmiştir. Türkiye’deki MEÖ sistemi, MEB denetimi altında son derece merkezi bir çerçevede işler; bu sistemde müfredatlar ulusal düzeyde standartlaştırılmıştır ve öğretmenler önceden belirlenmiş öğrenme çıktıları, içerik yapıları ve değerlendirme kriterlerini uygular. Bu durum tutarlılığı sağlasa da, müfredatın ortaya çıkan ihtiyaçlara uyarlanmasında esnekliği kısıtlayabilir.

Katılımcılar dijital araçlara bir dereceye kadar aşina olsa da, bu durum gastronomi MEÖ öğretiminde otomatik olarak bu araçların kendinden emin veya düzenli bir şekilde kullanılması anlamına gelmemektedir. Dijital araçlar mutfak ortamındaki pratik uygulamalarla ilişkilendirildiğinde, katılımcıların kendilerine güven düzeyleri düşmektedir. Başlıca zorluklar arasında, müfredat uyumu kavramının, öğrenim çıktıları, öğretim ve değerlendirme arasında aktif bağlantılar kurmaktan ziyade, esas olarak resmi programı takip etmek olarak anlaşılması; iş akışını kesintiye uğratmadan uygulamalı oturumlar sırasında dijital araçları kullanmanın zorluğu; ve ekstra iş yükü yaratmak yerine öğrenim çıktılarını gerçekten destekleyen araçların seçilmesine ilişkin belirsizlik yer almaktadır.

3.3.3 Pedagojik Yaklaşımlar

Türkiye’deki gastronomi MEÖ yapısıyla uyumlu olarak, en sık bahsedilen yaklaşımlar Deneyimsel Öğrenme ve İş Tabanlı Öğrenme oldu. Bulgular, mutfağa dayalı eğitimin “yaparak öğrenme” etrafında şekillendiğini güçlü bir şekilde doğrulamaktadır. Katılımcılar, uygulamalı alıştırma, gösterimleri, yansıtma ve geri bildirim döngülerini neredeyse oybirliğiyle son derece etkili olarak değerlendirdiler. Gösterim, temel bir öğretim stratejisi olmaya devam

etmektedir: eğitmenler genellikle teknikleri adım adım gösterir; ardından öğrenciler süreci tekrarlar ve uygulama yoluyla kendilerini geliştirir.

Yeterliliğe dayalı ve iş tabanlı öğrenme, teorik çerçeveler olarak uygulanmamakta, aksine günlük eğitim uygulamalarına zaten entegre edilmiştir. Türkiye'deki MEÖ sisteminde, MEB tarafından belirlenen müfredatlar mesleki yeterlilikler ve beklenen performans çıktıları etrafında yapılandırılmıştır; bu nedenle öğretim, doğal olarak görevlerin yerine getirilmesine, işyeri standartlarına ve gerçek hayattaki uygulamalara odaklanmaktadır. Yapıcı uyum gibi daha resmi pedagojik çerçeveler, günlük uygulamalarda daha az göze çarpmaktadır. Uyum, bilinçli olarak uygulanan modellerden ziyade deneyim yoluyla dolaylı olarak gerçekleşme eğilimindedir.

Senaryo ve probleme dayalı unsurlar uygulamada karşımıza çıkmaktadır — özellikle beslenme kısıtlamaları, malzeme ikameleri veya servis baskısı gibi gerçek mutfak kısıtlamalarıyla uğraşılırken — ancak bunlar genellikle tutarlı bir şekilde yapılandırılmış öğrenme senaryoları olarak tasarlanmak yerine, eğitmenlerin deneyimlerine bağlı olarak duruma göre entegre edilmektedir.

3.3.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri

Birincil uyum tercihi – Türkiye

Mevcut öğrenme çıktıları ile uyum. Bu durum, programların merkezi olarak belirlendiği ve öğretmenlerin önceden tanımlanmış yapıları takip etmelerinin beklendiği Türkiye'deki MEÖ sisteminin işleyişini yansıtmaktadır. Karma ve aşamalı bir yaklaşım tercih edilmektedir: yeni içeriğin, iş yükünü artırmadan veya eğitim akışını kesintiye uğratmadan mevcut hedefleri destekleyecek şekilde devam eden derslere ve uygulamalı etkinliklere entegre edilmesi.

Katılımcılar, mevcut öğrenme çıktılarıyla uyumu açıkça tercih ettiler. Bu durum, programların merkezi olarak belirlendiği ve öğretmenlerin önceden tanımlanmış yapıları izlediği Türkiye'deki MEÖ işleyişini yansıtmaktadır. Katılımcılar, özellikle pratik becerilerle doğrudan bağlantılı olduğunda (örneğin, özel diyetler için tarifleri uyarlama, alerjen farkındalığı veya alternatif malzemeler gibi), mevcut öğrenme çıktılarını ek unsurlarla zenginleştirmeye açtılar. Daha

karma ve aşamalı bir yaklaşım tercih edilmektedir: yeni içeriğin devam eden derslere ve pratik etkinliklere entegre edilmesi, böylece iş yükünü artırmadan veya eğitim akışını bozmadan mevcut hedefleri desteklemesi amaçlanmaktadır.

3.3.5 Dijital Araçların Kullanımı

Amaç	Yüzdelik
Esneklik ve erişilebilirlik	60%
Pratik becerilerin geliştirilmesine destek olmak	50%
Kişiselleştirilmiş öğrenme ve anında geri bildirim	40%
Etkileşimli ve işbirliğine dayalı kullanım	Düşük kullanım sıklığı

Dijital araçlar öncelikle esneklik (yanıtların %60'ı) ve pratik beceri gelişimini destekleme (%50) açısından değer görmektedir; bunları kişiselleştirilmiş öğrenme ve anında geri bildirim (%40) izlemektedir. Dijital araçlar, öğrenme sürecinin merkezinde değil, bu sürecin çevresinde – uygulamadan önce veya sonra – konumlandırılmaktadır. Öğretim yöntemlerine yönelik en güçlü destek, uygulamalı oturumlar öncesi hazırlık (%50) ve kendi hızında öğrenme (%50) için görülürken, bunu oyunlaştırma (%40) izlemektedir. Senaryoya dayalı ve probleme dayalı yaklaşımlar, genellikle doğrudan uygulamada hayata geçirildikleri için dijital araçlarla daha az sıklıkta ilişkilendirilmiştir (%10–20).

Öğretim Yöntemi	Yüzdelik
Uygulamalı dersler öncesi hazırlık	50%

Kendi hızında öğrenme	50%
Oyunlaştırma	40%
Probleme dayalı öğrenme	20%
Senaryoya dayalı öğrenme	10%

Değerlendirme konusunda katılımcılar, öz değerlendirme (%30), kısa sınavlar ve testler (%20) ile proje tabanlı veya simülasyon tabanlı görevleri (%20) tercih ettiler. Doğrudan mutfak gözlemi gerektiren pratik yeterliliklerin değerlendirilmesi için dijital araçlar yeterli görülmemektedir.

Değerlendirme Yöntemi	Yüzdelik
Öz değerlendirme	30%
Kısa sınavlar ve testler	20%
Proje tabanlı ve simülasyon tabanlı görevler	20%

Belirlenen en önemli destek ihtiyaçları, dijital pedagoji ve müfredat uyumu konularında pratik metodolojik rehberlik ve eğitimi. Öğretmenler, dijital etkinliklerin belirli öğrenme çıktılarını nasıl doğrudan destekleyebileceği ve dersin hangi aşamasında (uygulamadan önce, sırasında veya sonrasında) araçların kullanılması gerektiği konusunda somut cevaplara ihtiyaç duyuyor.

3.4 İSPANYA

3.4.1 Odak Grubunun Yapısı

İspanya odak grup toplantısı Şubat 2026'da düzenlendi. Toplantı, 23 Şubat 2026 tarihinde 2 saat süren bir program kapsamında karma formatta (yüz yüze ve çevrimiçi) gerçekleştirildi. Toplam 20 katılımcı, gastronomi öğretmenleri, restoran hizmet eğitimcileri, bölüm koordinatörleri, inovasyon ve Erasmus+ personeli, baş aşçılar, otel eğitim müdürleri, catering girişimcileri, beslenme uzmanları, yerel işverenler, yetişkin öğrenciler ve kapsayıcılık ve istihdam edilebilirlik hizmetleriyle bağlantılı profesyonelleri içeren geniş ve çeşitli bir gruba temsil ederek toplantıya katıldı. Çevrimiçi katılımcılar, Kanarya Adaları ve Endülüs dahil olmak üzere İspanya'nın farklı bölgelerinden katıldı. Bu yapı, farklı bölgelerden gelen kurumsal, eğitimsel ve iş dünyası perspektiflerini bir araya getirerek fikir alışverişini önemli ölçüde zenginleştirdi. Oturumda, yapılandırılmış yuvarlak masa tartışması, rehberli tematik tartışma, sosyal ağ oluşturma etkinliği, öğretmenler ve öğrencilerle etkileşimli bir atölye çalışması, işgücü piyasasının ihtiyaçlarına ilişkin açık bir değerlendirme ile geri bildirimlerin toplanması ve nihai sonuçların çıkarılması yer aldı.

3.4.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık

Müfredat uyumu konusundaki genel anlayışın yüksek olduğu belirtildi. Dijital araç ve platformları entegre etme konusundaki güvenin de yüksek olduğu bildirildi. Katılımcılar, yenilikçi içeriğin Aşçılık ve Gastronomi, Restoran Hizmetleri, Fırıncılık ve Pastacılık gibi mevcut MEÖ programları ile Yüksek Düzey MEÖ konaklama ve ağırlama yeterlilikleri ile uyumlu hale getirilmesi gerektiğine dair güçlü bir farkındalık sergiledi. FOOD4ALL içeriğinin gıda güvenliği, beslenme, menü planlama, müşteri hizmetleri, sürdürülebilirlik ve mutfak operasyonları ile ilgili mevcut modüller aracılığıyla entegre edilebileceği konusunda geniş bir fikir birliği vardı.

Başlıca zorluklar arasında, mevcut müfredatların halihazırda yoğun ve zaman kısıtlı olması nedeniyle ek bağımsız içeriklere ayrılacak alanın kısıtlı kalması; öğretmenlerin, FOOD4ALL kaynaklarının resmi öğrenme çıktılarıyla nasıl uyumlu olduğunu gösteren pratik örneklerle ihtiyaç duyması; ve pratik yeterliliklerin atölye ortamlarında yüz yüze değerlendirilmeye devam edilmesi gerekliliği sayılabilir.

3.4.3 Pedagojik Yaklaşımlar

En sık bahsedilen yaklaşımlar, Deneyimsel Öğrenme, Yeterliliğe Dayalı Eğitim, İş Tabanlı Öğrenme, Senaryo/Vakaya Dayalı Öğrenme, Karma/Tersine Öğrenme ve Evrensel Öğrenme Tasarımı idi. Katılımcılar, “yaparak öğrenmenin” gastronomi MEÖ ve öğretiminin temelini oluşturmaya devam ettiğini ısrarla vurguladılar: mutfak atölyeleri, pratik tekrarlar, eğitmen gösterileri ve doğrudan düzeltme, teknik beceri geliştirme açısından hâlâ en etkili yöntemler olmaya devam ediyor.

Geleneksel uygulamalı eğitimin, alerjiler veya özel diyetlerle ilgili vaka çalışmaları, gerçek müşteri senaryoları, hizmet baskısı altında problem çözme, uygulamalı oturumlar öncesinde çevrimiçi hazırlık ve farklı öğrenici profillerine yönelik kapsayıcı öğretim yöntemleriyle birleştirilmesine yönelik açık bir destek vardı. Katılımcılar, dijital araçların uygulamalı mesleki pratiğin yerini almak yerine onu tamamlayıcı nitelikte olması gerektiği konusunda hemfikir idi.

3.4.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri

Katılımcılar, mevcut öğrenme çıktılarıyla uyumu, mutfak uygulamalarıyla bağlantılı yetkinliğe dayalı uyumu ve çeşitli uyum yaklaşımlarının birleşimini öncelikli olarak belirlediler. En etkili yol olarak, FOOD4ALL kaynaklarının gıda güvenliği üniteleri, alerjen yönetimi eğitimi, sağlıklı ve uyarlanmış menü planlaması, sürdürülebilir gastronomi modülleri, müşteri hizmetleri ve pratik tarif uyarlama görevlerini desteklediği karma bir model tespit edildi. Bu yaklaşım, mevcut MEÖ çerçeveleri içinde kurumlar tarafından benimsenmesi açısından daha gerçekçi, sürdürülebilir ve kolay olarak değerlendirildi.

3.4.5 Dijital Araçların Kullanımı

Pedagojik amaçlar doğrultusunda katılımcılar şu unsurları önemsemi: esneklik ve erişilebilirlik (%80), pratik beceri gelişimini destekleme (%75), multimedya ve testler aracılığıyla etkileşimli öğrenme (%70), anlık geri bildirim ve öz değerlendirme (%65), kişiselleştirilmiş öğrenme (%60) ve işbirliğine dayalı öğrenme (%45). Dijital araçlar, özellikle mutfak ortamına girmeden önce yararlı görüldü; bu sayede öğrenciler, prosedürleri, alerjen protokollerini, malzemeleri ve teknikleri önceden gözden geçirebildi.

Öğretim Yöntemi	Yüzdelik
Uygulamalı dersler öncesi hazırlık / Tersine öğrenme	80%
Senaryoya dayalı öğrenme	75%
Mutfak görevleriyle bağlantılı yetkinliğe dayalı eğitim	70%
Uygulama sonrası yansıtıcı öğrenme	65%
Kendi hızında öğrenme hazırlığı	60%
Soruna dayalı öğrenme	55%
Oyunlaştırma ve oyuna dayalı unsurlar	40%

Dijital araçlarla en iyi şekilde desteklenen öğretim yöntemleri şu şekilde belirlenmiştir: uygulamalı dersler öncesi hazırlık/tersine öğrenme (%80), senaryoya dayalı öğrenme (%75), mutfak görevleriyle bağlantılı yeterliliğe dayalı eğitim (%70), uygulama sonrası yansıtıcı öğrenme (%65), öğrencinin kendi hızında hazırlık (%60), probleme dayalı öğrenme (%55) ve oyunlaştırma (%40).

Değerlendirme açısından en çok değer verilen yöntemler şunlardı: platforma entegre kısa sınavlar ve testler (%75), öz değerlendirme araçları (%70), proje tabanlı veya uygulamalı ödevler (%65), simülasyonlar ve rol oyunları (%55), akranlar arası geri bildirim (%45) ve dijital sunumlar (%40).

Belirlenen destek ihtiyaçları arasında; uygulamaya yönelik metodolojik rehberlik, doğrudan kullanılabilecek FOOD4ALL ders planları, dijital pedagoji ve müfredat uyumuna ilişkin

eğitimler, atölye uygulamalarının gerçek koşullarına uygun kısa multimedya içerikleri, mevcut resmî öğretim modüllerine daha kolay entegrasyon sağlayacak araçlar ve dijital öğrenme ile uygulamalı öğrenmeyi bir araya getiren karma değerlendirme yöntemlerine ilişkin örnekler yer almaktadır.

3.5 YUNANİSTAN

3.5.1 Odak Grubunun Yapısı

Yunanistan'daki odak grup toplantısı, Nisan ve Mayıs 2026 tarihleri arasında karma bir formatta (yüz yüze ve çevrimiçi) düzenlendi. Etkinliğe, Yunanistan'daki Yüksek Mesleki Eğitim Okulları'nda (SAEK) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri sektöründe görev yapan toplam 13 MEÖ öğretmeni katıldı. Tüm katılımcılar, mutfak odaklı eğitim faaliyetlerinde aktif olarak yer almaktadır. Kapsamlı ve ayrıntılı bir tartışma ortamı sağlamak amacıyla odak grup toplantısı, her katılımcıyla birebir gerçekleştirildi.

3.5.2 Müfredat Uyumu ve Dijital Hazırlık

Müfredat uyumu konusundaki genel anlayışın yüksek olduğu belirtildi. Dijital araç ve platformları entegre etme konusundaki güvenin de yüksek olduğu belirtildi. Katılımcılar, dijital öğrenme ortamlarını karma öğrenmeyi desteklemek, teorik bilgiye erişimi iyileştirmek, öğrencileri pratik mutfak etkinliklerine hazırlamak ve bağımsız öğrenmeyi teşvik etmek açısından değerli buldu. Katılımcılar, dijital platformların ve özel beslenme konularının hijyen ve gıda güvenliği standartları ile sağlıklı beslenme dahil olmak üzere mevcut müfredat alanlarına entegre edilebileceği konusunda hemfikirli.

Başlıca zorluklar arasında, dijital araçların pratik mutfak eğitimini ortadan kaldırmak yerine doğrudan destekleyen net metodolojik yaklaşımlar aracılığıyla entegre edilmesini sağlamak; dijital yeterlilik, teknolojiye erişim ve kurumsal kaynaklar konusundaki farklılıkları ele almak; ve yüz yüze pratik değerlendirmeleri sürdürürken, halihazırda yoğun olan eğitim programlarına uyum sağlayan, müfredata uygun bir FOOD4ALL kılavuzuna duyulan ihtiyaç yer almaktadır.

3.5.3 Pedagojik Yaklaşımlar

Yaklaşım	Yüzdelik
----------	----------

Deneyimsel Öğrenme (Kolb)	46.2%
İş Tabanlı / Durum Tabanlı Öğrenme	23.1%
Evrensel Öğrenme Tasarımı (UDL)	15.4%
Bloom Taksonomisi	7.7%
İşbirliğine Dayalı Öğrenme	7.7%

En sık bahsedilen yaklaşımlar şunlardı: Deneyimsel Öğrenme/Kolb (%46,2), İş Tabanlı Öğrenme/Durumsal Öğrenme (%23,1), Evrensel Öğrenme Tasarımı/UDL (%15,4), Bloom Taksonomisi (%7,7) ve İşbirliğine dayalı Öğrenme (%7,7). Katılımcılar, deneyimsel, iş tabanlı ve UDL yaklaşımlarının gastronomi alanındaki MEÖ'nün temelini oluşturduğunu ısrarla vurguladılar. Pratik mutfak dersleri ve anında geri bildirim, mutfakla ilgili teknik becerilerin geliştirilmesinde son derece etkili olduğu belirtildi.

Katılımcılar, yoğun baskı altındaki mutfak hizmetlerinde problem çözme dahil olmak üzere çağdaş öğrenici merkezli yaklaşımların entegre edilmesinin, alerjiler ve özel diyetlerle ilgili gerçekçi rutinlerin uygulanmasının ve farklı geçmişlere sahip öğrenciler için öğretimin uyarlanmasının önemini vurguladılar. İşbirliğine dayalı öğrenme de mutfağa dayalı eğitimde önemli bir yaklaşım olarak belirlendi. Katılımcılar, pratik mutfağa dayalı öğrenmeyi beceri geliştirme açısından en etkili aşama olarak değerlendirdiler; hatalar üzerine düşünme ve geri bildirim sürekli olarak uygulanması ise son derece değerli görüldü.

3.5.4 FOOD4ALL İçeriği için Uyum Tercihleri

Katılımcılar, mutfak uygulamalarıyla bağlantılı pratik yeterlilik birimleri aracılığıyla uyum sağlanmasına açık bir tercih gösterdiler (%53,8); bunu, birden fazla uyum yaklaşımının bir arada kullanılması izledi (%30,8). Yalnızca mevcut öğrenme çıktıları ile uyum sağlanması (%7,7) ve ek tamamlayıcı öğrenme çıktıları aracılığıyla uyum sağlanması (%7,7) ise daha az tercih edildi.

Katılımcılar, gıda güvenliği prosedürleri, alerjen yönetimi ve uyarlanmış tariflerin hazırlanması gibi gerçek mesleki görevlerin içine kapsayıcı gastronomi konularını dahil etmenin önemini vurguladılar. Birleşik bir yaklaşımın, pedagojik açıdan daha fazla esneklik sağladığı ve kapsayıcı gastronomi ilkelerinin daha kapsamlı bir şekilde entegre edilmesini desteklediği kabul edildi.

3.5.5 Dijital Araçların Kullanımı

Pedagojik amaçlar doğrultusunda katılımcılar en sık şu seçenekleri belirttiler: multimedya ve testler aracılığıyla etkileşimli öğrenme (%53,8), işbirliğine dayalı öğrenme (%23,1), kişiselleştirilmiş öğrenme (%15,4) ve esneklik ile erişilebilirlik (%7,7). Dijital araçların en çok desteklediği öğretim yöntemleri şunlar olarak belirlendi: senaryoya dayalı öğrenme (%53,8), uygulama sonrası yansıtıcı öğrenme (%53,8), probleme dayalı öğrenme (%38,5), mutfak görevleriyle bağlantılı yeterlilik tabanlı eğitim (%23,1), tersine öğrenme hazırlığı (%15,4) ve kendi hızında hazırlık (%15,4).

Değerlendirme Yöntemi	Yüzdelik
Proje tabanlı veya uygulamalı ödevler	69.2%
Dijital sunumlar veya satış konuşması görevleri	61.5%
Öz değerlendirme soruları	23.1%
Simülasyonlar ve rol oynama etkinlikleri	23.1%
Platforma entegre edilmiş kısa sınavlar ve testler	15.4%

Akranlar arası değerlendirme	15.4%
-------------------------------------	--------------

Değerlendirme açısından en çok değer verilen yöntemler şunlardı: proje tabanlı veya uygulamalı ödevler (%69,2), dijital sunumlar veya sunum görevleri (%61,5), öz değerlendirme soruları (%23,1), simülasyonlar ve rol oyunları (%23,1), platforma entegre kısa sınavlar ve testler (%15,4) ve akranlar arası değerlendirme (%15,4). Katılımcılar, proje tabanlı ödevleri ve dijital sunumları, değerlendirmede dijital araçların başlıca uygulama alanları olarak gördüler.

Destek ihtiyaçları: Katılımcıların %84,6'sı pratik metodolojik rehberliği seçti; bu da belirlenen en kritik ihtiyaç oldu. Dijital pedagoji ve müfredat uyumu konusunda eğitim ise %69,2 oranında seçildi.

BÖLÜM 4 – KAPSAYICI AŞÇILIK EĞİTİMİ İÇİN MÜFREDAT UYUM ÇERÇEVESİ

Avrupa genelindeki mesleki eğitim ve öğretim kurumları, halihazırda yerleşik müfredat yapıları, yeterlilik çerçeveleri ve program gereklilikleri çerçevesinde faaliyet göstermektedir. Dolayısıyla, FOOD4ALL projesinin amacı, ayrı bir müfredat veya ek bir bağımsız ders getirmek değildir. Aksine, proje, eğitimcilerin mevcut mutfak eğitimi programlarını beslenme kapsayıcılığı ve özel beslenme gereksinimleri ile ilgili bilgi, beceri ve uygulamalarla zenginleştirmelerine destek olmayı amaçlamaktadır.

Bu nedenle bu bölüm, müfredatın pratik olarak uyarlanmasına odaklanmaktadır. Bölüm, Kapsayıcı Mutfak Rehberi, e-öğrenme kursları, pratik etkinlikler, görsel kaynaklar ve değerlendirme fikirleri dahil olmak üzere FOOD4ALL kaynaklarının, müfredatta büyük çaplı bir yeniden tasarım gerektirmeden mevcut mutfak MEÖ programlarına nasıl entegre edilebileceğine dair rehberlik sunmaktadır. Bu bölüm, yaygın olarak verilen mutfak modüllerine FOOD4ALL içeriğini dahil etme fırsatlarını vurgulamakta, entegrasyonu destekleyebilecek pedagojik yaklaşımları belirlemekte ve eğitimcilerin kapsayıcı mutfak yeterliliklerini mevcut öğrenme çıktıları ve eğitim faaliyetleriyle nasıl ilişkilendirebileceklerine dair örnekler sunmaktadır.

Bu çerçeve, tek bir uygulama modeli dayatmak yerine, ortak ülkelerdeki MEÖ sistemlerinin çeşitliliğini kabul etmekte ve yerel müfredat gerekliliklerine, kurumsal önceliklere ve öğrencilerin ihtiyaçlarına göre esnek bir şekilde uyarlanmasını teşvik etmektedir. Amaç, eğitimcilerin FOOD4ALL kaynaklarını, öğrencilerin günümüz mutfak ve gıda hizmetleri ortamlarında çeşitli beslenme gereksinimlerine yanıt verme becerilerini güçlendiren anlamlı öğrenme deneyimlerine dönüştürmelerine yardımcı olmaktır.

4.1 YAPICI UYUM (BIGGS, 1996; BIGGS & TANG, 2011)

1996 yılında John Biggs tarafından ortaya atılan ve "Teaching for Quality Learning at University" (Biggs & Tang, 2011) kitabının sonraki baskılarında kapsamlı bir şekilde ele alınan 'yapıcı uyum' kavramı, son otuz yılda müfredat teorisine yapılan en önemli katkılardan birini temsil etmektedir. Bu kavramın temel önermesi, ilk bakışta basit görünse de aslında oldukça karmaşıktır: tutarlı bir şekilde tasarlanmış bir müfredatta, hedeflenen öğrenme çıktıları, öğretme ve öğrenme etkinlikleri ile değerlendirme görevlerinin tümü birbiriyle uyumlu

olmalıdır; böylece sistemin her bir unsuru aynı yönde işlev görür. 'Yapıcı' kelimesi ikili bir anlam taşır: hem öğrencilerin kendi bilişsel faaliyetleri yoluyla anlam oluşturdıkları yapılandırmacı ilkeyi, hem de bu faaliyetin hedeflenen sonuçlara yönlendirildiği bir öğrenme ortamını kasıtlı olarak oluşturma eylemini ifade eder. Uyumsuzluk – öğrencilerin, öğretim etkinliklerinin geliştirmedeği çıktılar üzerinden değerlendirildiği ya da etkinliklerin, değerlendirmelerin tanımadığı yeterlilikleri gerektirdiği durum – Biggs'in analizine göre, örgün eğitimde yüzeysel öğrenmenin başlıca yapısal nedenidir.

Biggs, yapıcı uyum kavramını başlangıçta yükseköğretim için formüle etmiş olsa da, bu çerçeveye MEÖ müfredat analizi ve reformunda yaygın olarak uygulanmıştır. CEDEFOP'un Avrupa MEÖ öğrenme çıktıları yaklaşımlarına ilişkin çalışmaları (CEDEFOP, 2017, 2023), dolaylı olarak yapıcı uyum mantığından yararlanmaktadır: AYÇ seviyeleri 3 ila 5'te çıktı tabanlı yeterlilik tasarımına geçiş, tam da Biggs'in tanımladığı üç yönlü tutarlılığı gerektirmektedir. Ancak uygulamada uyum nadiren tam olarak sağlanmaktadır. MEÖ müfredatı araştırmalarında sıkça rastlanan bir bulgu, resmi öğrenme çıktısı ifadelerinin, değerlendirme araçları veya öğretim yöntemlerinde buna paralel bir revizyon yapılmadan güncellenmesi ve bunun sonucunda sınıf uygulamalarını değiştirmeyen yüzeysel bir uyumun ortaya çıkmasıdır (Young & Muller, 2014). Hedeflenen ve uygulanan müfredat arasındaki bu uçurum, alerjen yönetimi, özel diyet hazırlığı veya sürdürülebilir aşçılık gibi yeni içerik alanlarının, mevcut uygulama derslerinin ve değerlendirme kriterlerinin nasıl yapılandırıldığı yeniden gözden geçirilmeden MEÖ programlarına eklendiğinde özellikle belirgin hale gelir.

FOOD4ALL projesi için yapıcı uyum, hem bir teşhis aracı hem de bir tasarım ilkesi işlevi görmektedir. Beş ortak ülkenin tümünden elde edilen odak grup bulguları tutarlı bir örüntü ortaya koymuştur: eğitimciler ve program koordinatörleri, FOOD4ALL içeriğini entegre etmeye hazır olduklarını belirtmiş, ancak ulusal öğrenme çıktılarıyla açık bağlantıların eksikliğini, sürdürülebilir entegrasyonun önündeki başlıca engel olarak tanımlamışlardır. Bu, tam da Biggs'in tespit ettiği uyumsuzluk sorunudur. Bu nedenle çerçeve, bu el kitabındaki merkezi bir tasarım kararını desteklemektedir: her FOOD4ALL entegrasyon noktası, ev sahibi programdaki mevcut bir öğrenme çıktısına eşleştirilir; her dijital etkinlik, öğrencileri belirli bir pratik performansa hazırlayacak şekilde konumlandırılır ve her değerlendirme önerisi, aynı hedeflenen yeterlilikten türetilir. Standart bir yemeğin alerjen içermeyen bir versiyonunu hazırlaması beklenen bir stajyer, bu görevle mutfığa girmeden önceki dijital hazırlık aşamasında (soyut kavramsallaştırma), gözetimli mutfak oturumunda (somut deneyim) ve performansının değerlendirildiği değerlendirme kriterlerinde karşılaşmalıdır. Bu üç yönlü tutarlılık olmadan, FOOD4ALL kaynakları, öğrencilerin nihai olarak değerlendirileceği sonuçları etkilemeyen ek materyaller haline gelme riskiyle karşı karşıya kalır.

4.2 YETERLİLİĞE DAYALI EĞİTİM VE ÖĞRETİM (COMPETENCE BASED EDUCATION AND TRAINING - CBET)

Yeterliliğe Dayalı Eğitim ve Öğretim (CBET), Avrupa genelinde ve diğer birçok bölgede mesleki yeterlilik tasarımı baskın bir paradigma oluşturmaktadır; bu paradigma, MEÖ hizmetlerini işgücü piyasasının gereksinimleriyle uyumlu hale getirmek için uygun bir çerçeve olarak CEDEFOP (Avrupa Mesleki Eğitim Geliştirme Merkezi), Avrupa Eğitim Vakfı (ETF) ve UNESCO-UNEVOC tarafından tutarlı bir şekilde ortaya konmakta ve desteklenmektedir. CBET'in ortaya koyduğu kavramsal dönüşüm, müfredatın yalnızca aktarılması gereken bilgi içeriklerinden oluşan bir yapı olarak görülmesi anlayışından; bireyin mesleki rollerini etkili biçimde yerine getirebilmesi için gerekli yeterlikleri sistematik olarak geliştiren bir yapı olarak ele alınmasına geçişi ifade etmektedir. CBET'te bir 'yetkinlik', tek başına bilgi veya becerilerle sınırlandırılmaz; bu kavram, değişken gerçek dünya koşullarında karmaşık görevleri yerine getirmek için bilgi, beceri ve tutumları harekete geçirme konusundaki bütüncül bir yeteneği ifade eder (CEDEFOP, 2023; ETF, 2020). Bu bütünleşme gerekliliği, CBET'i önceki bilgi merkezli yaklaşımlardan ayırır ve müfredatların nasıl tasarlandığı, sunulduğu ve değerlendirildiği üzerinde doğrudan etkilere sahiptir.

CBET ile yapıcı uyum arasındaki ilişki, tesadüfi olmaktan ziyade yapısalıdır. Her iki çerçeve de müfredat tasarımının, hedeflenen performansın – CBET'te mesleki yeterlilik; yapıcı uyumda ise öğrenme çıktısı – tanımlanmasıyla başlaması gerektiğini ve bu performansı güvenilir bir şekilde geliştirecek ve gösterecek öğretim etkinlikleri ile değerlendirme yöntemlerinin belirlenmek üzere geriye doğru çalışılması gerektiğini vurgular. CBET, yapıcı uyumun ön plana çıkarmadığı bir boyut daha ekler: belirtilen yeterliliklerin mesleki açıdan geçerli olması zorunluluğu; yani bu yeterliliklerin, kurumlar için uygun olan vekil göstergelerden ziyade gerçek mesleki gereklilikleri yansıtmaları gerekir. Bu ayrım, FOOD4ALL için önemlidir çünkü projenin kendi gerekçesini pekiştirir: ulusal durum analizleri, alerjen yönetimi, vegan ve vejetaryen yemek pişirme ile müşterilerle beslenme konusunda iletişim kurmanın Avrupa konaklama sektöründe giderek zorunlu hale gelen mesleki yeterlilikler olduğunu tutarlı bir şekilde belgelemiştir; ancak bu yeterlilikler, çoğu ortak ülkenin AYÇ 3–4 seviyesindeki MEÖ çerçevelerinde hâlâ yer almamakta ya da marjinal kalmaktadır. Dolayısıyla, FOOD4ALL içeriğinin entegre edilmesi bir zenginleştirme çalışması değildir; bu, MEÖ programlarının şu anda sertifikalandırdığı ile mesleki uygulamaların şu anda gerektirdiği arasında belgelenmiş bir yetkinlik boşluğuna verilen bir yanittir.

Pratik müfredat tasarımı açısından CBET, FOOD4ALL içeriğinin MEÖ eğitmenleri ve kurumları için en verimli şekilde çerçevelenmesini sağlayan bir dil sunar. Alerjen farkındalığı, öğretilmesi gereken yeni bir konu olarak sunulmak yerine, mevcut bir mesleki yetkinliğin uzantısı olarak

formüle edilmelidir: beş ortak ülkenin tamamında AYÇ 3–4 gastronomi yeterliliklerinde evrensel olarak yer alan gıda güvenliği ve hijyeni yetkinliği. Benzer şekilde, vegan tarif uyarlaması da eğitmenler tarafından yeni bir konu olarak değil, ulusal yeterliliklerde zaten yer alan menü planlama ve tarif tasarımı yeterliliklerinin bir uzantısı olarak daha kolay kabul görmektedir. Bu yeniden çerçeveleme, pratik sonuçlar doğurmaktadır: FOOD4ALL’u müfredatı bir ekleme değil, yeterliliklerin bir uzantısı olarak konumlandırmaktadır; bu da entegrasyona karşı direnci azaltmakta ve ortak ülke eğitmenlerinin uymakla yükümlü olduğu CBET yapılarıyla tutarlılığı korumaktadır.

4.3 DENEYİMSEL ÖĞRENME TEORİSİ (KOLB, 1984)

David Kolb’un, "Deneyimsel Öğrenme: Öğrenme ve Gelişimin Kaynağı Olarak Deneyim (1984)" adlı eserinde en kapsamlı haliyle sunulan Deneyimsel Öğrenme Teorisi, John Dewey’in pragmatist epistemolojisinden (Dewey, 1938) Kurt Lewin’in eylem araştırması modeline ve Jean Piaget’in gelişim psikolojisine uzanan, deneyim ile bilgi arasındaki ilişkiye dair bir düşünce geleneğini sentezlemektedir. Kolb’un temel iddiası, öğrenmenin bilgi alımı değil, deneyimin yansıma ve kavramsallaştırma yoluyla gelecekteki eylemlere rehberlik edebilecek bilgiye dönüştürüldüğü bir anlamlandırma süreci olduğudur. Dört aşamalı öğrenme döngüsü – somut deneyim, yansıtıcı gözlem, soyut kavramsallaştırma ve aktif deneme – doğrusal bir sıra değil, herhangi bir aşamanın giriş noktası olarak işlev görebileceği ve tam döngü boyunca ilerlemenin daha derin ve daha aktarılabilir öğrenmeyle ilişkilendirildiği yinelemeli bir süreci tanımlar.

Bilimsel titizliğe uygun olarak, Kolb’un modelinin ortaya atıldığından bu yana önemli ölçüde eleştiriye maruz kaldığını belirtmek önemlidir. Eleştirmenler, modelle ilişkili Öğrenme Stilleri Envanterinin (Coffield ve ark., 2004) ampirik temelini, dört aşamalı modelin tüm öğrenme süreçlerini tanımlamadaki yeterliliğini ve deneyimsel geleneğin içerdiği kültüre özgü varsayımları (Holman ve ark., 1997) sorgulamıştır. Bu eleştiriler, modeli müfredat tasarımı amaçları için geçersiz kılmaz, ancak modelin mekanik bir şekilde uygulanmasına veya dört aşamanın garantili bir sıra olarak ele alınmasına karşı uyarıda bulunur. Modelin mesleki müfredat tasarımı için sunduğu şey, öğrenme etkinliklerini sıralamaya yönelik bir çerçevedir; böylece deneyim, yansıma, kavramsallaştırma ve uygulamanın her birine müfredat içinde yapısal bir yer ayrılır – bu sıralama mantığı, yalnızca didaktik öğretime dayanan müfredatlarda ya da tersine, yansıtma veya kavramsal destekten yoksun yapılandırılmamış staj deneyimlerinde bulunmaz.

Gastronomi alanındaki mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) programları, deneyimsel öğrenme döngüsünün uygulamada en belirgin şekilde gözlemlenebildiği eğitim ortamlarından biridir. Pratik mutfak uygulamaları, Kolb'un deneyimsel öğrenme modelindeki somut deneyim aşamasını oluştururken; uygulama sırasında ve sonrasında eğitmen tarafından sunulan geri bildirimler katılımcıların deneyimlerini değerlendirmelerine olanak tanıyan yansıtıcı gözlem sürecini desteklemektedir. Uygulama öncesinde verilen teorik hazırlık – ister geleneksel öğretim yoluyla ister FOOD4ALL dijital modülleri aracılığıyla sunulsun – katılımcıların uygulamayı anlamlandırabilecekleri soyut kavramsallaştırma aşamasını oluşturmaktadır. Sonraki mutfak çalışmalarında yeni tekniklerin uygulanması, tariflerin geliştirilmesi veya alerjen yönetimi uygulamalarının iyileştirilmesi ise aktif deneme aşamasını temsil etmektedir.

Beş ortak ülkede gerçekleştirilen odak grup görüşmelerinden elde edilen bulgular, eğitmenlerin Kolb'un terminolojisini açıkça kullanmasalar bile mutfak eğitimini fiilen bu deneyimsel öğrenme döngüsüne uygun biçimde yürüttüklerini göstermektedir. Bu nedenle, El Kitabı'nın 5. Bölümünde sunulan "öncesi–sırası–sonrası" mutfak entegrasyon döngüsü, mutfak eğitiminde zaten doğal olarak işleyen bu öğrenme sürecini sistematik bir çerçeveye dönüştürmektedir. Böylece öğrenme döngüsünün her aşaması tesadüfe bırakılmadan planlı, bilinçli ve pedagojik açıdan amaçlı bir öğretim sürecinin parçası hâline gelmektedir.

4.4 BAĞLAMSAL ÖĞRENME VE UYGULAMA TOPLULUKLARI (LAVE & WENGER, 1991)

Jean Lave ve Etienne Wenger'in *Durumsal Öğrenme: Meşru Çevresel Katılım* (1991) adlı çalışması, yirminci yüzyıl boyunca eğitim psikolojisine hâkim olan bilişsel öğrenme yaklaşımlarına önemli bir alternatif sunmuştur. Bu yaklaşıma göre bilgi, önce soyut olarak öğrenilip daha sonra uygulamaya aktarılan bağımsız bir zihinsel yapı değildir. Aksine, öğrenme ile uygulama birbirinden ayrılmaz süreçlerdir ve birey, bir meslek topluluğunun gerçek uygulamalarına katıldıkça öğrenir.

Durumsal öğrenme modelinde acemi birey, önce teoriyi öğrenip daha sonra uygulamaya geçmez. Öğrenme, en başından itibaren uygulamanın içinde gerçekleşir. Başlangıçta sınırlı sorumluluklar üstlenilir, deneyim arttıkça daha karmaşık görevler yerine getirilir ve zamanla bağımsız mesleki uygulamaya geçilir. Wenger'in daha sonra geliştirdiği Uygulama Toplulukları kuramı (Wenger, 1998), bu süreci sosyal açıdan ayrıntılandırmış; mesleki öğrenmenin karşılıklı katılım, ortak amaç ve paylaşılan mesleki uygulamalar etrafında şekillendiğini ortaya koymuştur.

Bu yaklaşım, mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) müfredatının tasarımı açısından önemli sonuçlar doğurmaktadır. Eğer gerçek mesleki yeterlik yalnızca gerçek çalışma ortamlarına katılım yoluyla geliştirilebiliyorsa, müfredatın da öğrencileri mümkün olduğunca gerçek mutfak uygulamalarına hazırlaması ve bu uygulamalara daha uzun süre katılmalarını desteklemesi gerekir. Bu durumda sınıf eğitimi ve dijital öğrenme, uygulamanın yerine geçen yöntemler değil; uygulamaya hazırlık sağlayan ve uygulamayı destekleyen araçlar olarak konumlandırılmalıdır.

Beş ortak ülkede gerçekleştirilen odak grup görüşmeleri de bu yaklaşımı desteklemektedir. Fransa'daki eğitimciler, mutfak uygulamalarını aşçılık eğitiminin vazgeçilmez unsuru olarak tanımlarken dijital içeriklerin esas olarak hazırlık ve destek amacıyla kullanılmasını önermiştir. Kuzey Makedonya'da ise mutfak uygulamalarından sonra alınan geri bildirimin sonraki uygulamalara aktarılması, başka bir ifadeyle rehberli yansıtma yoluyla yeniden uygulamaya dönülmesi, en yüksek puan alan öğrenme etkinliklerinden biri olmuştur.

Bu bulgular, el kitabı boyunca benimsenen temel pedagojik yaklaşımı desteklemektedir: FOOD4ALL dijital kaynakları profesyonel mutfak uygulamalarının yerine geçmek için değil, bu uygulamalara hazırlık yapmak ve onları desteklemek amacıyla tasarlanmıştır.

Durumsal öğrenme yaklaşımı, FOOD4ALL içeriğinin nasıl yapılandırılması gerektiğine ilişkin de önemli çıkarımlar sunmaktadır. Alerjen yönetimi, özel beslenme gereksinimlerine uygun yemek hazırlama veya müşterilerle beslenme konusunda etkili iletişim kurma gibi yeterlikler yalnızca teorik bilgi olarak öğretilemez. Bu yeterlikler, profesyonel mutfak ve hizmet ortamlarının gerçek çalışma koşulları içinde geliştirilen mesleki uygulamalardır.

Örneğin profesyonel bir mutfakta çapraz bulaşma riskini yönetebilmek yalnızca yasal düzenlemeleri bilmek anlamına gelmez. Aynı zamanda gıda güvenliği kültürünü benimsemeyi, ekip içinde etkili iletişim kurmayı, riskleri doğru şekilde fark edebilmeyi ve standart çalışma prosedürlerini tutarlı biçimde uygulamayı gerektirir.

Bu nedenle FOOD4ALL kapsamında geliştirilen senaryo temelli görevler ve vaka çalışmaları, profesyonel mutfak ortamlarının bilişsel ve sosyal özelliklerini mümkün olduğunca gerçekçi biçimde yansıtacak şekilde tasarlanmalıdır. Bu kaynaklar, bağımsız öğrenme materyalleri olarak değil; öğrencileri mutfak uygulamalarına hazırlayan ve uygulama sürecini destekleyen pedagojik araçlar olarak kullanıldığında en yüksek eğitimsel değeri sağlayacaktır.

4.5 EVRENSEL ÖĞRENME TASARIMI (CAST, 2018)

Evrensel Öğrenme Tasarımı (Universal Design for Learning – UDL), Uygulamalı Özel Teknoloji Merkezi (Center for Applied Special Technology – CAST) tarafından geliştirilmiş ve UDL Kılavuzları'nda (CAST, 2018) ayrıntılı olarak açıklanmış bir müfredat tasarım yaklaşımıdır. UDL, evrensel tasarım ilkesini eğitime uyarlamaktadır. Bu ilkeye göre, önce standart bir öğrenme ortamı oluşturup daha sonra bu ortamdan yararlanamayan bireyler için ek düzenlemeler yapmak yerine, öğrenme ortamı en başından itibaren mümkün olan en geniş öğrenci kitlesinin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde tasarlanmalıdır.

Bu yaklaşım doğrultusunda UDL, müfredatın üç temel ilkeye göre yapılandırılmasını önermektedir. Bunlar; çoklu temsil araçları (bilginin farklı biçim ve yöntemlerle sunulması), çoklu eylem ve ifade araçları (öğrencilerin öğrendiklerini farklı yollarla gösterebilmeleri) ve çoklu katılım araçlarıdır (öğrencilerin motivasyonunu, katılımını ve öz düzenleme becerilerini destekleyen farklılaştırılmış yaklaşımlar). UDL'nin kuramsal temelleri, öğrenme çeşitliliğine ilişkin bilişsel sinirbilim araştırmalarına (Rose & Meyer, 2002) ve engellilik çalışmaları alanında geliştirilen kapsayıcı eğitim anlayışına dayanmaktadır.

UDL'nin FOOD4ALL açısından önemi yalnızca erişilebilirliği artırmakla sınırlı değildir. Beş ortak ülkedeki mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) programlarına katılan öğrenciler; önceki eğitim deneyimleri, ana dilleri, kültürel beslenme alışkanlıkları, yaşları, mesleki deneyimleri ve öğrenme ortamları bakımından önemli farklılıklar göstermektedir. Bu öğrenme ortamları; ilk mesleki eğitim, yetişkin mesleki eğitimi, yükseköğretim ve hizmet içi mesleki gelişim programlarını kapsamaktadır. Dolayısıyla tek tip bir öğrenci profiline göre tasarlanan bir müfredat, bu çeşitliliğe sahip öğrenci grubunun önemli bir bölümünü istemeden dezavantajlı duruma düşürebilir.

Bu noktada UDL, FOOD4ALL içeriğinin yalnızca "ortalama" bir öğrenci düşünülerek hazırlanmasının önüne geçen bir tasarım çerçevesi sunmaktadır. Eğitim uygulamalarında bu "ortalama öğrenci" çoğu zaman sınırlı ön bilgiye sahip genç bir ilk MEÖ öğrencisi olarak varsayılmaktadır. Oysa FOOD4ALL; resmi eğitim almamış olsa bile önemli mesleki deneyime sahip yetişkinleri, öğretim dilinin ek bilişsel çaba gerektirdiği öğrencileri ve farklı kültürel beslenme gelenekleri sayesinde kurumsal müfredatlarda çoğu zaman görünür olmayan bilgi ve deneyime sahip bireyleri de kapsayacak şekilde tasarlanmalıdır. UDL yaklaşımı, bu farklı öğrenci profillerinin tamamını dikkate alan kapsayıcı bir müfredat geliştirilmesine rehberlik etmektedir.

UDL'nin, FOOD4ALL'ın kapsayıcı mutfak eğitimi yaklaşımı açısından ikinci bir önemi daha bulunmaktadır. FOOD4ALL, farklı beslenme gereksinimlerine sahip bireyler için kapsayıcı yemek hazırlayabilen profesyoneller yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Ancak bunu hedefleyen bir eğitim programının, öncelikle kendi öğrenme ortamında da kapsayıcılığı uygulaması gerekir. Başka bir ifadeyle, öğrencilerin farklı öğrenme ihtiyaçlarını dikkate almayan bir FOOD4ALL müfredatı, kazandırmayı amaçladığı kapsayıcı değerlerle kendi içinde çelişecektir.

Bu yaklaşım, ortak ülkelerde gerçekleştirilen odak grup görüşmeleriyle de desteklenmektedir. Yunanistan ve İspanya'daki katılımcılar, etkili öğretim uygulamalarını tanımlarken UDL ilkelerine doğrudan atıfta bulunmuşlardır. Benzer şekilde FOOD4ALL platformunda yer alan yazılı modüller, etkileşimli testler ve uygulamaya dayalı senaryo görevleri de UDL'nin önerdiği çoklu temsil araçları ilkesinin uygulamadaki karşılığını oluşturmaktadır.

4.6 TUTARLI BİR MÜFREDAT ÇERÇEVESİ DOĞRULTUSUNDA: BEŞ BAKIŞ AÇISININ BÜTÜNLEŞTİRİLMESİ

Bu bölümde ele alınan beş kuramsal çerçeve, müfredat tasarımcılarının birbirleri arasından seçim yapması gereken bağımsız yaklaşımlar değildir. Aksine, bunlar aynı tasarım sorununu farklı ancak birbiriyle ilişkili açılardan ele alan ve birbirini tamamlayan bakış açılarıdır. Bu nedenle, müfredat geliştirme sürecinde her bir yaklaşımı ayrı ayrı değerlendirmekten çok, aralarındaki ilişkileri birlikte ele almak daha anlamlı ve işlevseldir.

Yapıcı Uyum ile Yeterliliğe Dayalı Eğitim ve Öğretim (CBET), müfredatın yapısal tasarımını oluşturan iki temel çerçevedir. Bu yaklaşımlar; müfredatın hangi amaçlara hizmet edeceğini, hangi öğrenme çıktılarının hedefleneceğini ve tüm bileşenlerin bu çıktıları destekleyecek biçimde tutarlı şekilde düzenlenip düzenlenmediğini belirler. Birlikte ele alındıklarında, FOOD4ALL içeriğinin müfredata sonradan eklenmiş bağımsız bir unsur değil, müfredatın ayrılmaz ve yapısal bir bileşeni olarak tasarlanmasını sağlarlar. Yapıcı Uyum; öğrenme çıktıları, öğretim etkinlikleri ve değerlendirme arasında tutarlılık kurarken, CBET bu öğrenme çıktılarını gerçek mesleki yeterliklere dayandırır ve böylece MEÖ eğitimcileri ile işverenler açısından gerekli olan mesleki geçerliliği ve güvenilirliği destekler.

Deneyimsel Öğrenme Teorisi ile Bağlamsal Öğrenme ve Uygulama Toplulukları yaklaşımı, öğrenme sürecinin nasıl gerçekleştiğini açıklayan kuramsal çerçevelerdir. Her iki yaklaşım da mesleki yeterliklerin gerçek çalışma ortamlarında geliştirildiği konusunda ortak bir bakış açısını paylaşmaktadır. Ancak bu süreci farklı yönlerden açıklamaktadır. Kolb'un

deneyimsel öğrenme modeli, öğrenmenin kalıcı ve farklı durumlara aktarılabilir olabilmesi için uygulama deneyiminin yapılandırılmış yansıtma ve kavramsallaştırma süreçleriyle desteklenmesi gerektiğini vurgular. Lave ve Wenger ise öğrenmenin yalnızca sınıf ortamında oluşturulan benzetimlerle gerçekleşemeyeceğini; bireyin gerçek bir uygulama topluluğuna katılarak mesleki uygulamanın parçası hâline gelmesi gerektiğini savunmaktadır.

Bu iki yaklaşım birlikte değerlendirildiğinde FOOD4ALL açısından temel pedagojik sonuç açıktır. Dijital öğrenme içerikleri ve senaryo temelli görevler, gerçek mutfak uygulamalarının yerine geçen araçlar değildir. Eğitimsel değerleri; öğrencileri mutfak uygulamalarına hazırladıkları, uygulama sonrasında yapılandırılmış yansımayı destekledikleri ve edinilen deneyimin kavramsallaştırılmasına katkı sağladıkları ölçüde ortaya çıkmaktadır.

Evrensel Öğrenme Tasarımı (UDL) ise bu bütünlük yapıya eşitlik ve erişilebilirlik boyutunu kazandırmaktadır. Yapıcı Uyum ve CBET tarafından oluşturulan müfredat yapısının, Deneyimsel Öğrenme ve Bağlamsal Öğrenme yaklaşımlarının öngördüğü öğrenme süreçleriyle birlikte yalnızca belirli bir öğrenci profili için değil, farklı özelliklere ve gereksinimlere sahip tüm öğrenciler için erişilebilir olmasını amaçlamaktadır. Bu nedenle UDL, kapsayıcı mutfak eğitimi yalnızca ulaşılması gereken bir hedef olarak değil, uygulamada gerçekleştirilebilir bir tasarım yaklaşımı olarak ele almaktadır.

FOOD4ALL bağlamında bu yaklaşım, içerik sunum biçiminden görev tasarımına, değerlendirme yöntemlerinden platformun erişilebilirlik özelliklerine kadar alınan her tasarım kararının aynı soruyla değerlendirilmesini gerektirir: **Bu tasarım kararı, herhangi bir öğrenci grubu için gereksiz bir öğrenme engeli oluşturuyor mu?** UDL yaklaşımı, kapsayıcı müfredat tasarımının bu soruya sistematik biçimde yanıt vermesini sağlamaktadır.

Aşağıdaki tabloda, FOOD4ALL platformunun temel bileşenleri ile bu bölümde ele alınan kuramsal çerçeveler arasındaki ilişki özetlenmektedir. Bu eşleştirme, her platform bileşeninin yalnızca tek bir kuramsal yaklaşıma dayandığı anlamına gelmemektedir. Amaç, her bileşenin müfredat içindeki işlevini açıklayan temel kuramsal dayanağı göstermektir.

FOOD4ALL Platform Bileşeni	Temel Teorik Çerçeve(ler)
E-öğrenme modülleri (ders öncesi hazırlık)	Yapıcı Uyum (Biggs & Tang, 2011); Tersine Öğrenme (Bergmann & Sams, 2012)
Danışman eşliğinde gerçekleştirilen mutfak uygulamaları	Deneyimsel Öğrenme Teorisi (Kolb, 1984); Bağlamsal Öğrenme ve Uygulama Toplulukları (Lave & Wenger, 1991)
Özel beslenme ve alerjen senaryosu görevleri	Soruna Dayalı Öğrenme (Barrows, 1986); Yeterliliğe Dayalı Eğitim ve Öğretim (CEDEFOP, 2023)
Menü tasarımı ve uyarlama alıştırmaları	Yeterliliğe Dayalı Eğitim ve Öğretim; Yapıcı Uyum
Yansıtıcı günlükler ve öz değerlendirme araçları	Yansıtıcı Uygulama (Schön, 1983); Deneyimsel Öğrenme Döngüsü (Kolb, 1984)
Çoklu format, esnek içerik erişimi	Evrensel Öğrenme Tasarımı (CAST, 2018)

BÖLÜM 5 – GASTRONOMİ MESLEKİ EĞİTİMİ İÇİN DİJİTAL ENTEGRASYON STRATEJİLERİ

Bu bölüm, gastronomi MEÖ için kanıta dayalı dijital entegrasyon stratejilerini sunmaktadır. 4. Bölüm’de ortaya konan teorik temellerden yola çıkarak, FOOD4ALL platformu da dahil olmak üzere dijital araçların mutfak eğitimi bağlamlarında nasıl kullanılması gerektiği konusundaki pedagojik soruyu ele almaktadır. Bu bölümdeki tüm stratejilerin temelinde yatan ana ilke, dijital araçların uygulamaya dayalı öğrenmeyi desteklediği ve zenginleştirdiği; onun yerini almadığıdır. Burada sunulan her strateji, uluslararası araştırma literatürüne dayanmaktadır ve ortak ülkelerden elde edilen odak grup bulguları ile doğrudan bağlantılıdır.

5.1 UYGULAMALI MESLEKİ EĞİTİMDE DİJİTAL ÖĞRENME

Mesleki eğitimde dijital araçların kullanımı, Avrupa Komisyonu tarafından geliştirilen **DigComp** ve **DigCompEdu** çerçeveleri ile UNESCO ve OECD gibi uluslararası kuruluşların çalışmaları kapsamında kapsamlı biçimde ele alınmış ve teşvik edilmiştir. Özellikle **DigCompEdu** çerçevesi (Redecker, 2017), eğitimcilerin dijital teknolojileri etkili biçimde kullanabilmeleri için geliştirmeleri gereken altı temel yetkinlik alanını tanımlamaktadır. Bunlar; **dijital kaynakların kullanımı, öğretme ve öğrenme süreçleri, değerlendirme, öğrencileri güçlendirme ve öğrenme sürecine etkin katılımlarını destekleme, öğrencilerin dijital yetkinliklerini geliştirme ve mesleki katılımıdır**. Gastronomi gibi uygulamaya dayalı mesleki alanlarda bu çerçevenin özellikle vurguladığı nokta, dijital araçların uygulamalı eğitimin yerine geçen teknolojiler değil; öğrencileri destekleyen ve gerçek çalışma ortamındaki performanslarını geliştiren pedagojik araçlar olarak kullanılmasıdır.

OECD'nin öğrenme araştırmaları da uygulamalı ve mesleki eğitim alanlarında başarılı dijital entegrasyonun üç temel özelliğe sahip olduğunu ortaya koymaktadır. İlk olarak dijital araçların, belirlenen öğrenme hedefleriyle doğrudan ilişkili ve pedagojik açıdan amaçlı biçimde kullanılması gerekmektedir. İkinci olarak bu araçlar, uygulamalı eğitimin yerini almak için değil; uygulamaya hazırlık yapmak ve uygulamayı desteklemek amacıyla tasarlanmalıdır. Üçüncü olarak ise, sahip olunan teknolojik altyapıdan bağımsız olarak tüm öğrenciler için erişilebilir olmalıdır.

Beş ortak ülkede gerçekleştirilen odak grup çalışmaları, bu üç ilkenin uygulamadaki önemini doğrulamaktadır. Özellikle Fransa'daki odak grup katılımcıları, birçok eğitim merkezinde bilgi

teknolojileri (BT) altyapısının sınırlı olması nedeniyle mobil cihazlar üzerinden erişilebilen dijital içeriklerin kritik önem taşıdığını vurgulamıştır. Bu bulgu, FOOD4ALL platformunun tasarımında doğrudan dikkate alınması gereken temel gerekliliklerden birini oluşturmaktadır.

5.2 GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE TERSİNE ÖĞRENME (BERGMANN & SAMS, 2012)

Jonathan Bergmann ve Aaron Sams tarafından geliştirilen ve sistematik bir öğretim modeli hâline getirilen **tersine öğrenme (flipped learning)** yaklaşımı, geleneksel öğretim sürecinin sıralamasını değiştirir. Bu modele göre öğrenciler, yüz yüze dersten önce yeni konuya ilişkin temel bilgi ve kavramları dijital öğrenme materyalleri aracılığıyla bağımsız olarak edinir. Yüz yüze ders süresi ise bu bilgilerin uygulanmasına, pekiştirilmesine, tartışılmasına ve öğretmen rehberliğinde geliştirilmesine ayrılır.

Aşçılık alanındaki mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) programlarında bu yaklaşım doğal bir uygulama alanı bulmaktadır. Öğrenciler mutfak uygulamalarına başlamadan önce gerekli teorik bilgileri dijital ortamda edinirken, mutfakta geçirilen süre uygulamalı becerilerin geliştirilmesine, farklı tekniklerin denenmesine, eğitmen geri bildirim alınmasına ve öğrenilen bilgilerin gerçek uygulamalar içinde kullanılmasına ayrılmaktadır. Böylece uygulama süresi, teorik anlatımla değil, mesleki yeterliklerin geliştirilmesine yönelik etkinliklerle değerlendirilmektedir.

Beş ortak ülkede gerçekleştirilen odak grup çalışmaları, tersine öğrenmenin FOOD4ALL dijital içeriklerinin müfredata entegrasyonu için en uygun pedagojik yaklaşımlardan biri olduğunu göstermektedir. İspanya'da odak grup katılımcılarının %80'i, FOOD4ALL içeriklerinin mutfak uygulamalarından önce dijital ortamda incelenmesini tercih ettiklerini belirtmiştir. Türkiye'de ise katılımcıların %50'si oturum öncesinde gerçekleştirilen dijital hazırlık modelini desteklemiştir. Fransa'daki odak grup katılımcıları da platform içeriğinin mutfak uygulamalarından önce temel kavramların tanıtılması amacıyla kullanıldığını ifade etmiştir.

Ortak ülkelerden elde edilen bu bulguların tamamı aynı pedagojik yaklaşıma işaret etmektedir: FOOD4ALL dijital platformu, yüz yüze mutfak eğitimini ikame etmek için değil; öğrencileri uygulamaya hazırlayan bir öğrenme aracı olarak tasarlanmıştır. Bu nedenle tersine öğrenme modeli, bu bölümün **5.5. kısmında** ayrıntılı olarak açıklanan ve eğitmen kılavuzunda uygulamaya dönüştürülen "**mutfak öncesi-mutfak sırası-mutfak sonrası**" öğrenme döngüsünün hem kuramsal hem de uygulamaya dayalı temelini oluşturmaktadır.

5.3 GASTRONOMİ BAĞLAMLARINDA SENARYOYA DAYALI ÖĞRENME

Senaryoya Dayalı Öğrenme (Scenario-Based Learning – SBL), öğrencileri mesleki yaşamda karşılaşabilecekleri gerçekçi ve bağlama dayalı problem durumlarıyla karşı karşıya getirerek öğrenme sürecine aktif olarak katılmalarını sağlayan bir öğretim yaklaşımıdır. Bu yaklaşımda öğrenciler, bilgiyi yalnızca hatırlamakla kalmaz; gerçek mesleki uygulamalarda olduğu gibi bilgilerini kullanır, karar verir ve bu kararlarını gerekçelendirir. Böylece öğrenme süreci, soyut bilgi aktarımının ötesine geçerek gerçek çalışma ortamlarında karşılaşılan bilişsel süreçleri ve karar verme deneyimini yansıtır.

Senaryoya dayalı görevler, öğrencilerin ilgili bilgileri belirlemelerini, farklı çözüm seçeneklerini değerlendirmelerini, zaman zaman birbiriyle çelişen mesleki gereklilikler arasında denge kurmalarını ve aldıkları kararların gerekçelerini açıklamalarını gerektirir. Gastronomi alanındaki mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) programlarında bu yaklaşım özellikle özel beslenme gereksinimleri ve alerjen yönetimi gibi konular için büyük önem taşımaktadır. Çünkü bu konular, yalnızca teorik bilgi olarak öğrenilmez; gerçek bir müşteri talebi, özel bir beslenme gereksinimi veya mutfakta karşılaşılan gerçek bir hazırlık görevi içinde anlam kazanır ve uygulanabilir hâle gelir.

Beş ortak ülkede gerçekleştirilen odak grup çalışmaları, senaryoya dayalı öğrenmenin FOOD4ALL içeriğinin uygulanması için en güçlü şekilde desteklenen öğretim yaklaşımlarından biri olduğunu göstermektedir. İspanya'da katılımcıların %75'i senaryoya dayalı öğrenmeyi yüksek düzeyde desteklemiş; özellikle alerjen yönetimi, vegan menü uyarlamaları ve hizmet sırasında karşılaşılabilecek olaylara ilişkin senaryoların eğitim açısından yüksek değer taşıdığını belirtmiştir. Yunanistan'da katılımcıların %53,8'i senaryoya dayalı yaklaşımları desteklerken, Kuzey Makedonya'da bu oran %64 olarak belirlenmiştir. Fransa'daki odak grup katılımcıları ise öğrencilerin senaryolar aracılığıyla gerçek mesleki koşullara hazırlanmasının en etkili öğretim yaklaşımlarından biri olduğunu ifade etmiştir.

Ortak ülkelerden elde edilen bu bulgular, FOOD4ALL kapsamında geliştirilen özel beslenme ve alerjen yönetimine ilişkin içeriklerin sunumunda senaryoya dayalı görevlerin temel pedagojik araçlardan biri olarak kullanılmasını güçlü biçimde desteklemektedir.

5.4 PROBLEME DAYALI ÖĞRENME (BARROWS, 1986)

Howard Barrows tarafından tıp eğitimi bağlamında geliştirilen ve daha sonra farklı mesleki eğitim alanlarında yaygın olarak benimsenen **Probleme Dayalı Öğrenme (PDÖ / Problem-Based Learning – PBL)** yaklaşımı, öğrenme sürecini gerçekçi ve çözümü tek bir doğru cevaba indirgenemeyen mesleki problemler etrafında yapılandırmaktadır. Bu yaklaşımda öğrencilere ezberlemeleri gereken bilgiler doğrudan sunulmaz. Bunun yerine, çözmeleri gereken gerçek bir problemle karşılaşmaları sağlanır. Öğrenciler, problemi çözebilmek için mevcut bilgilerini değerlendirir, hangi bilgilere ihtiyaç duyduklarını belirler, yeni bilgiler edinir ve bunları çözüm sürecinde nasıl kullanacaklarını planlar. Böylece öğrenme süreci, önceden belirlenmiş bir içerik sırasından değil, problemin ortaya çıkardığı öğrenme gereksinimlerinden hareketle şekillenir.

Gastronomi alanındaki mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) programlarında PDÖ, profesyonel mutfaklarda karşılaşılan gerçek çalışma koşullarıyla doğrudan örtüşmektedir. Zaman baskısı altında uygun malzeme ikamesi yapmak, alerjen kaynaklı çapraz bulaşma riskini yönetmek, aynı anda birden fazla beslenme gereksinimini karşılayacak menüler geliştirmek veya servis sırasında karmaşık beslenme kısıtlamalarına ilişkin müşteri taleplerini doğru şekilde yönetmek bu tür problemlere örnek olarak gösterilebilir. Bu durumların ortak özelliği, tek bir doğru çözüme sahip olmamalarıdır. Etkili çözümler geliştirebilmek; mesleki bilgi, muhakeme becerisi, yaratıcı problem çözme ve profesyonel karar verme süreçlerinin birlikte kullanılmasını gerektirir.

Bu nedenle FOOD4ALL kapsamında geliştirilen beslenme kısıtlamaları ve alerjen yönetimine ilişkin senaryolar, yalnızca okunacak öğretim içerikleri olarak değil, öğrencilerin çözmesi gereken gerçek mesleki problemler olarak tasarlandığında Probleme Dayalı Öğrenme yaklaşımını destekleyen güçlü pedagojik araçlara dönüşmektedir.

Beş ortak ülkede gerçekleştirilen odak grup çalışmalarından elde edilen bulgular da bu yaklaşımı desteklemektedir. Özellikle Fransa'daki odak grup katılımcıları, profesyonel açılış eğitiminde en etkili öğretim yaklaşımları arasında hem probleme dayalı öğrenmeyi hem de senaryoya dayalı öğrenmeyi öne çıkarmıştır. FOOD4ALL platformunda yer alan senaryo temelli vakalar da bu yaklaşımla kullanıldığında en yüksek pedagojik değeri sağlamaktadır. Bu modelde öğrenciler, eğitmenlerden yapılandırılmış geri bildirim almadan önce problemi bağımsız olarak analiz eder, çözüm yolları geliştirir ve kararlarını gerekçelendirir. Böylece geri bildirim, hazır cevabı sunan bir unsur olmaktan çıkar; öğrencilerin problem çözme sürecini değerlendiren ve geliştiren bir öğrenme aracına dönüşür.

5.5 UYGULAMA SONRASI YANSITICI ÖĞRENME (KOLB, 1984; SCHÖN, 1983)

Yansıtıcı öğrenme, öğrencilerin yaşadıkları deneyimleri bilinçli ve sistematik biçimde analiz ederek bu deneyimlerden anlam çıkarmalarını, güçlü ve geliştirilmesi gereken yönlerini fark etmelerini ve gelecekteki uygulamalarını bu değerlendirmeler doğrultusunda geliştirmelerini sağlayan bir öğrenme sürecidir. Bu yaklaşım, hem Kolb'un Deneyimsel Öğrenme Döngüsü'nde yer alan "**yansıtıcı gözlem**" aşamasının hem de Donald Schön'un mesleki uygulamalarda geliştirdiği "**eylem sırasında yansıma**" (**reflection-in-action**) ve "**eylem üzerine yansıma**" (**reflection-on-action**) kavramlarının temelini oluşturmaktadır.

Kolb'a göre öğrenme, yalnızca bir deneyimin yaşanmasıyla tamamlanmaz; asıl öğrenme, deneyimin ardından bireyin ne yaptığını, neden o şekilde davrandığını ve gelecekte benzer durumlarda neyi farklı yapabileceğini sorgulamasıyla derinleşir. Benzer şekilde Schön da etkili mesleki uygulamanın, uygulama sırasında verilen anlık kararların değerlendirilmesini ve uygulama sonrasında bu kararların eleştirel biçimde gözden geçirilmesini gerektirdiğini vurgulamaktadır. Bu nedenle mesleki eğitim ve öğretimde (MEÖ), uygulamalı derslerin ardından gerçekleştirilen yapılandırılmış yansıtma etkinlikleri; mesleki becerilerin geliştirilmesi, öğrenilenlerin farklı durumlara aktarılması ve profesyonel kimliğin güçlendirilmesi açısından önemli bir pedagojik araç olarak kabul edilmektedir.

Beş ortak ülkede gerçekleştirilen odak grup çalışmaları da uygulama sonrası yansıtmanın gastronomi alanındaki mesleki eğitim bağlamlarında hem değer gördüğünü hem de aktif olarak kullanıldığını göstermektedir. İspanya'da katılımcıların %65'i mutfak uygulamalarının ardından gerçekleştirilen yansıtıcı öğrenme etkinliklerini desteklemiştir. Yunanistan'da bu oran %53,8 olarak belirlenmiştir. Kuzey Makedonya'da ise "**hatalar üzerine yansıtma**" uygulaması 5 üzerinden 4,00 puan almış; bu bulgu, yansıtıcı uygulamaların mevcut olduğunu ancak daha sistematik biçimde geliştirilmesi için hâlâ önemli bir potansiyel bulunduğunu göstermektedir. Ayrıca **geri bildirim sonraki uygulamalara aktarma**, yani öğrencilerin önceki deneyimlerinden elde ettikleri çıkarımları sonraki görevlerinde kullanmaları, tüm ortak ülkelerde en yüksek puan alan öğrenme davranışı olmuştur (Kuzey Makedonya: 4,64/5). Bu bulgu, yansıtmanın yalnızca geçmiş deneyimi değerlendirmeye yönelik bir süreç olmadığını; aynı zamanda gelecekteki mesleki performansı geliştiren sürekli bir öğrenme mekanizması olarak işlev gördüğünü ortaya koymaktadır.

Bu doğrultuda FOOD4ALL kapsamında geliştirilen yansıtma etkinlikleri ve öz değerlendirme araçları, en yüksek öğrenme etkisini mutfak uygulamalarının hemen ardından, deneyim henüz öğrencilerin zihninde canlılığını korurken sağlamaktadır. Bu aşamada öğrenciler, yaptıkları uygulamaları belirli olaylar ve verdikleri kararlar üzerinden değerlendirebilir; karşılaştıkları

güçlükleri, kullandıkları çözüm yollarını ve bu çözümlerin sonuçlarını eleştirel biçimde analiz edebilirler. Buna karşılık, herhangi bir uygulama deneyimi yaşanmadan yalnızca teorik içeriklerin ardından gerçekleştirilen yansıtma etkinlikleri, aynı düzeyde anlamlı bir değerlendirme zemini oluşturamamaktadır.

Bu süreci desteklemek amacıyla kullanılan **"Tarifte neyi değiştirdiniz?"**, **"Alerjen riskini nasıl yönettiniz?"** ve **"Bir dahaki uygulamada neyi farklı yapardınız?"** gibi sorular, öğrencilerin uygulama sırasında verdikleri kararları bilinçli biçimde değerlendirmelerine, bu kararların sonuçlarını analiz etmelerine ve gelecekteki uygulamalarında kullanabilecekleri çıkarımlar geliştirmelerine yardımcı olmaktadır. Böylece yansıtma etkinlikleri, Kolb'un Deneyimsel Öğrenme Döngüsü'nde tanımlanan **yansıtıcı gözlem** aşamasını uygulamaya aktaran somut pedagojik araçlar hâline gelmektedir.

5.6 “ÖNCESİ-SIRASI-SONRASI” ENTEGRASYON DÖNGÜSÜ

Bu bölümde ele alınan kuramsal çerçeveler birlikte değerlendirildiğinde, FOOD4ALL dijital kaynaklarının gastronomi alanındaki mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) programlarına en etkili biçimde entegre edilebilmesi için **uygulama öncesi – uygulama sırası – uygulama sonrası** olmak üzere birbirini tamamlayan üç aşamalı bir öğrenme döngüsü önerilmektedir. Bu model, dijital araçları uygulamalı mutfak eğitiminin yerine geçen bağımsız öğrenme ortamları olarak değil; uygulamalı öğrenmeyi hazırlayan, destekleyen ve pekiştiren pedagojik bileşenler olarak konumlandırmaktadır.

Bu entegrasyon modeli; Yapıcı Uyum yaklaşımının öğrenme çıktıları ile öğretim etkinlikleri arasındaki tutarlılık ilkesini, Tersine Öğrenme modelinin mutfak öncesi hazırlık anlayışını, Kolb'un Deneyimsel Öğrenme Döngüsü'nü, Lave ve Wenger'in bağlamsal öğrenme yaklaşımını, Senaryoya Dayalı ve Probleme Dayalı Öğrenme modellerini ve uygulama sonrası yansıtıcı öğrenme ilkelerini tek bir öğretim tasarımıyla bir araya getirmektedir. Böylece dijital öğrenme etkinlikleri, öğretim sürecinin her aşamasında farklı ancak birbirini tamamlayan pedagojik işlevler üstlenmektedir.

Mutfak uygulaması öncesi: Dijital hazırlık ve kavramsal temel oluşturma

Bu aşamada FOOD4ALL e-öğrenme modülleri, video içerikleri ve dijital değerlendirme araçları, öğrencilerin uygulamalı mutfak çalışmalarında ihtiyaç duyacakları teorik bilgi ve

kavramsal altyapıyı oluşturmaktadır. Kolb'un Deneyimsel Öğrenme Döngüsü açısından bu süreç, **soyut kavramsallaştırma** aşamasını desteklemekte; Tersine Öğrenme yaklaşımı açısından ise yüz yüze ders süresinin teori aktarımı yerine uygulamaya ayrılmasına olanak sağlamaktadır. Ortak ülkelerde gerçekleştirilen odak grup çalışmaları da dijital içeriklerin etkili kullanım biçiminin mutfak uygulamalarından önce gerçekleştirilen hazırlık süreci olduğunu göstermektedir. Bu aşamada ele alınabilecek içerikler arasında alerjenlerin tanınması ve yönetimi, özel beslenme gereksinimleri, malzeme ikamesi ilkeleri ve kültürel beslenme çeşitliliği yer almaktadır.

Mutfak uygulaması sırasında: Bilginin gerçek mesleki uygulamaya aktarılması

Bu aşamada öğrenciler, hazırlık sürecinde edindikleri bilgi ve becerileri gerçek mutfak görevlerine uygulamaktadır. Kolb'un modelinde bu süreç **somut deneyim** aşamasını temsil ederken, Lave ve Wenger'in yaklaşımı açısından öğrenme doğrudan gerçek mesleki uygulama bağlamında gerçekleşmektedir. Aynı zamanda Senaryoya Dayalı Öğrenme ve Probleme Dayalı Öğrenme yaklaşımları da bu aşamada etkin hâle gelmektedir. FOOD4ALL'un katkısı yalnızca dijital içerik sunmakla sınırlı değildir; öğrenme sürecini destekleyen görev tasarımları geliştirmektir. Eğitimci görev yönergeleri, dijital hazırlık ile uygulamalı mutfak etkinlikleri arasında açık bir bağlantı kurmakta; senaryo temelli problem çözme görevleri, tarif uygulamalarına entegre edilen beslenme uyarlamaları ve gerçek mutfak kararları gerektiren uygulamalar ise öğrencilerin mesleki muhakeme, problem çözme ve karar verme becerilerini geliştirmektedir.

Mutfak uygulaması sonrası: Yansıtma, geri bildirim ve öğrenmenin pekiştirilmesi

Mutfak uygulaması tamamlandıktan sonra FOOD4ALL kapsamında geliştirilen yansıtma etkinlikleri, öz değerlendirme araçları ve akran tartışmaları devreye girmektedir. Bu aşama, Kolb'un Deneyimsel Öğrenme Döngüsü'nde yer alan **yansıtıcı gözlem** ile **aktif deneme** aşamalarını desteklemektedir. Öğrenciler yalnızca ne yaptıklarını değil; neden o kararı verdiklerini, karşılaştıkları güçlükleri nasıl yönettiklerini ve benzer bir durumda gelecekte neyi farklı yapabileceklerini değerlendirme fırsatı bulmaktadır. Böylece uygulama deneyimi, yalnızca tamamlanmış bir görev olmaktan çıkarak sonraki öğrenme sürecini besleyen bilinçli bir öğrenme deneyimine dönüşmektedir. Beş ortak ülkeden elde edilen odak grup bulguları da uygulama sonrası yansıtma ile geri bildirimin sonraki uygulamalara aktarılmasının gastronomi alanındaki MEÖ programlarında en yüksek değer verilen öğrenme uygulamaları arasında yer aldığını doğrulamaktadır.

Döngünün pedagojik bütünlüğü

Bu üç aşama birbirinden bağımsız öğrenme etkinlikleri olarak değil, sürekli birbirini besleyen tek bir öğretim döngüsü olarak değerlendirilmelidir. Dijital hazırlık, uygulamalı mutfak çalışmaları ve uygulama sonrası yansıtma birlikte planlandığında; öğrenme çıktıları, öğretim etkinlikleri ve değerlendirme süreçleri arasında yapıcı uyum sağlanmakta, dijital içerikler gerçek mesleki uygulamalarla anlamlı biçimde ilişkilendirilmekte ve öğrencilerin bilgi, beceri ve mesleki muhakeme yeterlikleri bütüncül bir öğrenme süreci içerisinde geliştirilmektedir. Bu nedenle FOOD4ALL dijital kaynaklarının etkili kullanımı, tek tek dijital araçların kullanımından çok, bu üç aşamalı pedagojik entegrasyon döngüsünün tutarlı ve sistematik biçimde uygulanmasına bağlıdır.

5.7 KANITA DAYALI DİJİTAL ENTEGRASYON ÖNERİLERİ

Aşağıdaki öneriler, bu bölümde ele alınan kuramsal çerçeveler ile beş ortak ülkede gerçekleştirilen odak grup çalışmalarından elde edilen bulguların birlikte değerlendirilmesi sonucunda geliştirilmiştir. Amaç, FOOD4ALL dijital kaynaklarının gastronomi alanındaki mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) programlarına yalnızca ek dijital materyaller olarak değil, mevcut öğretim süreçlerini güçlendiren bütünlük pedagojik bileşenler olarak entegre edilmesini sağlamaktır.

- **FOOD4ALL dijital içeriklerini mutfak uygulamalarından önce gerçekleştirilen hazırlık sürecinin ayrılmaz bir parçası olarak kullanın.**

Tersine öğrenme yaklaşımı, yüz yüze ders süresinin bilgi aktarımına değil, uygulama, geri bildirim ve mesleki becerilerin geliştirilmesine ayrılması gerektiğini savunmaktadır. Bu nedenle FOOD4ALL dijital modülleri, öğrencilerin mutfak uygulamalarına başlamadan önce temel kavramları, beslenme gereksinimlerini ve alerjen yönetimine ilişkin kritik bilgileri edinmelerini sağlayan hazırlık materyalleri olarak kullanılmalıdır. Böylece mutfakta geçirilen süre teorik anlatımlara değil; uygulama yapmaya, problem çözmeye, eğitmen geri bildirimini almaya ve mesleki yeterlikleri geliştirmeye ayrılabilir. İspanya'da katılımcıların %80'i, Türkiye'de %50'si, ayrıca Fransa ve Kuzey Makedonya'daki odak grup katılımcıları da dijital içeriklerin en etkili kullanım biçiminin mutfak öncesi hazırlık olduğunu belirtmiştir.

- **FOOD4ALL dijital görevlerini bilgi aktarmaya yönelik etkinlikler olarak değil, gerçek mesleki problemlerin çözümüne dayalı öğrenme deneyimleri olarak tasarlayın.**

Beslenme gereksinimleri, alerjen yönetimi ve kapsayıcı menü planlaması, yalnızca teorik bilgi aktarımıyla öğrenilebilecek konular değildir. Profesyonel mutfaklarda bu kararlar çoğu zaman zaman baskısı, gıda güvenliği, müşteri beklentileri, maliyet, ekip çalışması ve operasyonel sınırlılıklar gibi birden fazla değişkenin aynı anda değerlendirilmesini gerektirir. Bu nedenle FOOD4ALL görevleri, öğrencilerin profesyonel mutfaklarda karşılaşabilecekleri gerçek durumları yansıtan senaryolar etrafında yapılandırılmalıdır. Görevler; öğrencilerin riskleri belirlemesini, alternatif çözüm yollarını değerlendirmesini, mesleki kararlar almasını ve bu kararlarını kanıta dayalı biçimde gerekçelendirmesini sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır. Bu yaklaşım hem Senaryoya Dayalı Öğrenme hem de Probleme Dayalı Öğrenme modelleriyle uyumludur.

- **Her FOOD4ALL dijital etkinliğini açık bir öğrenme çıktısı ve uygulamalı bir mutfak göreviyle doğrudan ilişkilendirin.**

Yapıcı Uyum yaklaşımına göre öğrenme çıktıları, öğretim etkinlikleri ve değerlendirme süreçleri birbirini destekleyen tek bir pedagojik yapı oluşturmalıdır. Bu nedenle dijital hazırlık etkinlikleri, mutfak uygulamaları ve değerlendirme süreçleri aynı mesleki yeterliğin geliştirilmesine hizmet etmelidir. Belirli bir öğrenme çıktısıyla ilişkilendirilmeyen dijital etkinlikler, zaman içinde müfredattan bağımsız ek materyallere dönüşme riski taşır. Buna karşılık dijital içeriklerin uygulamalı mutfak görevleriyle doğrudan ilişkilendirilmesi, hem öğrenme sürecindeki tutarlılığı güçlendirir hem de eğitmenlerin bu kaynakları mevcut öğretim programlarına sürdürülebilir biçimde entegre etmelerini kolaylaştırır.

- **Yansıtma etkinliklerini dijital modüllerin ardından değil, mutfak uygulamalarının ardından planlayın.**

Kolb'un Deneyimsel Öğrenme Döngüsü'ne göre öğrenme, yaşanmış deneyimin yapılandırılmış biçimde analiz edilmesiyle derinleşmektedir. Bu nedenle yansıtıcı soruların ve öz değerlendirme etkinliklerinin, öğrenciler gerçek mutfak uygulamalarını tamamladıktan sonra kullanılması önerilmektedir. Böylece öğrenciler yalnızca teorik bilgilerini değil, uygulama sırasında verdikleri kararları, karşılaştıkları güçlükleri, yaptıkları hataları ve geliştirdikleri çözüm yollarını da değerlendirebilirler. Buna karşılık herhangi bir mutfak

uygulamasý gerçekleşmeden yalnızca dijital içeriklerin ardından gerçekleştirilen yansıtma etkinlikleri, aynı düzeyde deneyimsel öğrenmeyi destekleyecek somut yaşantıya dayanmadığından daha sınırlı bir öğrenme değeri taşımaktadır.

- **Dijital entegrasyon stratejisini öğrenici grubunun özelliklerine göre farklılaştırın.**

Odak grup bulguları, tüm öğrenici gruplarının dijital öğrenme süreçlerinden aynı biçimde yararlanmadığını göstermektedir. Fransa'daki katılımcılar, mesleki eğitim merkezlerindeki yetişkin öğrencilerin dijital hazırlık süreçlerini daha bağımsız şekilde yrtebildiklerini; buna karşılık lise düzeyindeki ME ğrencilerinin eğitmen rehberliğine daha fazla ihtiyaç duyduklarını belirtmiştir. Bu farklılık yalnızca dijital beceri düzeyiyle değil; öz düzenleme, öğrenme sorumluluğu ve bağımsız çalışma alışkanlıklarıyla da ilişkilidir. Bu nedenle FOOD4ALL dijital kaynaklarının kullanım biçimi, öğrenici grubunun yaşına, deneyimine ve öğrenme bağlamına göre esnek biçimde planlanmalıdır.

- **Mobil uyumluluğu teknik bir tercih olarak değil, pedagojik erişilebilirliğin temel bir koşulu olarak değerlendirin.**

Fransa'daki odak grup katılımcıları, birçok eğitim kurumunda bilgi teknolojileri altyapısının sınırlı olduğunu ve dijital içeriklere erişimin büyük ölçüde mobil cihazlar üzerinden sağlandığını belirtmiştir. Bu bulgu, mobil uyumluluğun yalnızca teknik bir tasarım tercihi olmadığını; aynı zamanda erişilebilirlik, fırsat eşitliği ve sürdürülebilir kullanım açısından temel bir gereklilik olduğunu göstermektedir. Bu nedenle FOOD4ALL platformunda yer alan tüm öğrenme materyalleri, videolar, senaryo görevleri, değerlendirme araçları ve etkileşimli içerikler mobil cihazlarda eksiksiz ve sorunsuz biçimde çalışacak şekilde tasarlanmalıdır. Platformun ortak ülkelerde yaygın ve sürdürülebilir biçimde kullanılabilmesi büyük ölçüde bu tasarım ilkesine bağlıdır.

BÖLÜM 6 – UYGULAMA YOL HARİTASI

Müfredat kuramı, ders programları ve yeterlilik standartlarında tanımlanan “**resmi müfredat**” ile öğretmenlerin ve öğrencilerin sınıfta ve mutfakta fiilen deneyimledikleri “**uygulamadaki müfredat**” arasında açık bir ayrım yapmaktadır (Goodlad, 1979; Van den Akker, 2003). Hedef müfredat, resmi müfredat belgelerinde, yeterlilik standartlarında ve öğretim programlarında yer alan planlanmış öğrenme çıktılarını ifade ederken; uygulanmadaki müfredat, bu hedeflerin öğretim sürecinde gerçekte nasıl hayata geçirildiğini, başka bir ifadeyle öğrencilerin sınıfta ve uygulama ortamlarında fiilen deneyimledikleri öğrenme süreçlerini ifade etmektedir.

Mesleki eğitim alanında gerçekleştirilen çok sayıda uygulama araştırması, bu iki müfredat katmanı arasında oluşan boşluğun, dışarıdan geliştirilen eğitim kaynaklarının — ne kadar iyi tasarlanmış olurlarsa olsunlar — sınıf içinde sürdürülebilir biçimde kullanılmamasının temel nedenlerinden biri olduğunu göstermektedir (Fullan, 2007; CEDEFOP, 2022). Mevcut öğrenme çıktıları, değerlendirme araçları ve ders programı yapılarıyla ilişkilendirilmeyen; bağımsız modüller veya ek materyaller olarak sunulan kaynaklar, çoğu zaman yalnızca tanıtım veya pilot uygulama amacıyla kullanılmakta, dış proje finansmanı ve buna bağlı kurumsal ilgi sona erdiğinde ise öğretim süreçlerinden büyük ölçüde çıkarılmaktadır.

Bu bölüm, söz konusu uygulama riskine doğrudan yanıt vermektedir. FOOD4ALL'u mevcut mutfak MEÖ programlarının yanında öğretilecek bağımsız veya ek bir ünite olarak konumlandırmak yerine, FOOD4ALL içeriğinin yürürlükteki müfredatlara nasıl sistematik biçimde entegre edilebileceğini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda entegrasyon; bireysel öğretim oturumları, yinelenen değerlendirme görevleri ve kurumsal planlama döngüleri düzeyinde ele alınmakta; FOOD4ALL kaynaklarının mevcut öğretim süreçlerinin doğal bir parçası hâline getirilmesine yönelik uygulanabilir bir çerçeve sunulmaktadır.

Bu bölümde sunulan yol haritası, önceki bölümlerde elde edilen bulguların doğrudan uygulamaya aktarılmış hâlidir. Ülkeler arası mevcut durum analizleri, ortak ülkelerdeki mutfak MEÖ programlarında hangi müfredat alanlarının hâlihazırda yer aldığını, hangi konuların yalnızca kısmen ele alındığını ve hangilerinin ise hiç yer almadığını ortaya koymuştur. Üçüncü bölümde sunulan odak grup görüşmeleri ise öğretmenlerin, öğrencilerin ve sektör paydaşlarının kapsayıcı beslenme içeriğinin bu alanlara entegre edilmesini ne ölçüde uygulanabilir ve gerekli gördüklerini ortaya çıkarmıştır. Dördüncü ve beşinci bölümlerde ele alınan müfredat uyumu ve dijital entegrasyon çerçeveleri ise, uygun bir müfredat giriş noktası belirlendikten sonra bu içeriğin pedagojik açıdan nasıl yapılandırılması gerektiğine ilişkin kuramsal temeli sağlamıştır. Bu kuramsal temel; yapıcı uyum, yeterliliğe dayalı eğitim ve

öğretim, deneyimsel ve bağlamsal öğrenme ile tersine öğrenme yaklaşımlarına dayanmaktadır.

Dolayısıyla bu bölümde sunulan uygulama yolları, yeni bir müfredat yaklaşımı önermemektedir. Aksine, kılavuzun önceki bölümlerinde ortaya konulan kuramsal yaklaşımı, her bir ortak ülke için belgelenen kurumsal bağlama uyarlamakta ve analitik bulguları, eğitmenlerin asgari hazırlık yüküyle uygulayabilecekleri somut, sistematik ve tekrar kullanılabilir öğretim ile değerlendirme etkinliklerine dönüştürmektedir.

Yol Haritasının Amacı

FOOD4ALL ortak ülkelerindeki mutfak mesleki eğitim ve öğretim (MEÖ) programları, hem ulusal eğitim durum raporları kapsamında gerçekleştirilen belge incelemeleri hem de odak grup görüşmeleri sırasında eğitmenlerin aktardıkları mesleki deneyimler tarafından bağımsız olarak doğrulanan birçok ortak özelliğe sahiptir. Bu iki veri kaynağının birlikte değerlendirilmesi, ortak ülkelerdeki mutfak MEÖ programlarının benzer güçlü yönleri ve benzer gelişim ihtiyaçlarına sahip olduğunu göstermektedir.

İstisnasız olarak tüm programlar; gıda güvenliği, hijyen, uygulamalı mutfak eğitimi ve iş tabanlı öğrenmeye büyük önem vermektedir. Bunun temel nedeni, ortak ülkelerin tamamında profesyonel bir mutfakta denetimsiz olarak çalışabilmek için öğrencilerin gıda işleme yeterliliklerini belgelendirmelerini zorunlu kılan yasal düzenlemelerin bulunmasıdır. Dolayısıyla bu alanlar, mevcut müfredatların temel ve vazgeçilmez bileşenlerini oluşturmaktadır.

Buna karşılık, asgari yasal etiketleme gerekliliklerinin ötesine geçen alerjen yönetimi, yapılandırılmış diyet uyarlamaları, bitki bazlı yemek pişirmenin yalnızca zaman zaman menülerde yer alan bir seçenek değil bağımsız bir mutfak becerisi olarak ele alınması, kültürel ve dini beslenme çeşitliliği ile malzeme tedarikinde sürdürülebilirlik gibi konuların çoğu ulusal müfredatta yalnızca sınırlı ölçüde yer aldığı, bazı müfredatlarda ise tamamen bulunmadığı görülmektedir.

Bu durum, müfredat tasarımcılarının söz konusu konuları göz ardı etmiş olmalarından kaynaklanmamaktadır. Aksine, mevcut durum analizleri, ulusal yeterlilik çerçevelerinin büyük bölümünün, bu yeterliliklerin günümüz konaklama sektöründeki mesleki öneminin bugünkü kadar belirgin olmadığı bir dönemde geliştirildiğini göstermektedir. Ayrıca mesleki yeterliliklerin güncellenme döngüleri genellikle uzun olduğundan, kapsamlı revizyonlar arasında çoğu zaman beş ila on yıllık süreler bulunmaktadır. Bu nedenle sektörün hızla

değişen beklentileri ile resmi müfredatların güncellenme hızı arasında doğal bir zaman farkı oluşabilmektedir.

Bunun yanında, beş ortak ülkenin tamamında gerçekleştirilen odak grup görüşmeleri daha acil bir uygulama sorununa da işaret etmektedir. Katılımcılar, kapsayıcı beslenme yeterliliklerinin mesleki açıdan önemini kabul etmekle birlikte, resmi ve idari açıdan kapsamlı bir müfredat revizyonu gerektirmeden bu konuları derslerine entegre etmelerini sağlayacak kullanıma hazır öğretim materyallerine erişimlerinin sınırlı olduğunu belirtmişlerdir. Bunun temel nedeni, çoğu ulusal MEÖ sisteminde resmi öğrenme çıktılarında yapılacak değişikliklerin bakanlık veya akreditasyon kurumlarının onayını gerektirmesine karşın, mevcut öğrenme çıktılarının sınıf içinde hangi yöntemlerle öğretileceği ve nasıl değerlendirileceği konusunda kurumlara ve eğitmenlere önemli ölçüde esneklik tanınmasıdır.

Bu yol haritasının amacı, FOOD4ALL kaynaklarının mevcut mutfak MEÖ programlarına entegre edilmesi için gerçekçi, uygulanabilir ve kurum dostu bir çerçeve sunmaktır. Bu yaklaşım, resmi yeterliliklerde değişiklik yapılmasını gerektiren kapsamlı bir müfredat reformuna dayanmak yerine, mevcut müfredatın sunduğu esneklikten yararlanarak öğretim yöntemleri ve öğretim materyalleri düzeyinde gerçekleştirilebilecek uygulamalara odaklanmaktadır.

Odak grup bulguları, kurumların büyük çoğunluğunun ders programı ve akreditasyon gerekçeleriyle mevcut programa eklenecek bağımsız dersleri benimsemeye sıcak bakmadığını göstermektedir. Bu nedenle önerilen yaklaşım, yeni dersler oluşturmak yerine FOOD4ALL öğrenme kaynaklarını, uygulamalı etkinlikleri ve iş tabanlı öğrenme deneyimlerini mevcut modüller içerisine hedefli ve sistematik biçimde entegre ederek mevcut öğretim süreçlerini zenginleştirmeyi amaçlamaktadır.

Bu yaklaşımın pratikteki karşılığı oldukça açıktır. Örneğin, zorunlu gıda güvenliği ünitesini yürüten bir eğitmenden alerjen yönetimi için ayrı bir ders açması beklenmemektedir. Bunun yerine, FOOD4ALL kapsamında geliştirilen alerjen tanımlama ve çapraz bulaşmanın önlenmesine ilişkin içerik, eğitmenin zaten yürüttüğü gıda güvenliği ünitesinin doğal bir uzantısı ve derinleştirilmiş bir bileşeni olarak kullanılmaktadır. Aynı şekilde değerlendirme süreci de değişmemektedir. Öğrenciler, eğitmenin hâlihazırda kullandığı pratik gözlem ve gösterim araçlarıyla değerlendirilmekte; elde edilen sonuçlar ise yeterlilik çerçevesinde zaten tanımlanmış olan aynı öğrenme çıktıları kapsamında kayıt altına alınmaktadır.

Bu bölüm boyunca benimsenen entegrasyon yaklaşımı ve altı uygulama yolu aracılığıyla somutlaştırılan çerçeve, dördüncü bölümde ayrıntılı olarak açıklanan yapıcı uyum ile yeterliliğe dayalı eğitim ve öğretim ilkelerinin uygulamadaki karşılığını oluşturmaktadır. Bu doğrultuda

her bir FOOD4ALL kaynağı, programa eklenen yeni ve bağımsız bir içerik olarak değil, kurumların zaten kazandırmayı ve belgelendirmeyi hedeflediği mevcut yeterliliklerin daha kapsamlı, güncel ve kapsayıcı biçimde geliştirilmesini sağlayan bir öğretim aracı olarak konumlandırılmaktadır.

Yol haritası, ortak ülkelerdeki mutfak MEÖ programlarında yaygın olarak bulunan altı müfredat giriş noktası üzerine yapılandırılmıştır. Bu alanlar; ulusal terminoloji, modül yapısı ve kredi dağılımındaki farklılıklara rağmen, mevcut durum analizlerinin ortak ülkelerin yeterlilik sistemlerinde büyük ölçüde ortak ve karşılaştırılabilir biçimde yer aldığını göstermesi nedeniyle seçilmiştir.

- Gıda Güvenliği ve Hijyeni
- Temel Mutfak Becerileri
- Mutfak İşletimi
- Menü Hazırlığı
- Beslenmenin Temelleri
- İş Tabanlı Öğrenme

Bu altı müfredat alanı birlikte değerlendirildiğinde, tek bir kurumun tüm çerçeveyi aynı anda bütünüyle uygulamaya koymasını gerektirmeden, FOOD4ALL kapsamında geliştirilen tematik öğrenme modüllerinin, çevrimiçi eğitim kurslarının, uygulamalı öğrenme kaynaklarının ve değerlendirme etkinliklerinin mevcut mutfak MEÖ programlarına sistematik biçimde entegre edilmesi için yeterli müfredat alanını sağlamaktadır.

FOOD4ALL Kaynak Mimarisi

Altı yolun her birine ayrı ayrı geçmeden önce, FOOD4ALL çıktılarının tam listesini ve her birinin yerine getirmesi amaçlanan pedagojik işlevi ortaya koymak faydalı olacaktır; zira aynı kaynak sıklıkla birden fazla yolda tekrar karşımıza çıkmaktadır ve eğitimcilerin, belirli bir uygulama bağlamında bu kaynakla karşılaşmadan önce onun temel amacını anlamaları yararlarına olacaktır. Bu eşleştirme, belirli bir kaynağın her türlü olası kullanımını kapsamayı amaçlamamaktadır; daha ziyade, her kaynağın FOOD4ALL geliştirme süreci sırasında

tasarlandığı ve doğrulandığı birincil entegrasyon işlevini belirler; böylece eğitmenler, kendi öğretim bağlamlarında materyallere aşına oldukça ikincil uygulamaları kendileri belirleme özgürlüğüne sahip olurlar.

FOOD4ALL Projesi Kaynağı	Birincil Entegrasyon İşlevi
Kapsayıcı Mutfak Rehberi – Modül 1: Alerjen Farkındalığı ve Gıda Güvenliği	Gıda alerjenlerinin tanınması, gıda güvenliği, alerjen yönetimi, çapraz bulaşmanın önlenmesi ve güvenli gıda hazırlama uygulamaları
Kapsayıcı Mutfak Rehberi – Modül 2: Sağlık Odaklı Menü Planlama ve Beslenme Yönetimi	Sağlık odaklı ve kişiselleştirilmiş beslenme doğrultusunda kapsayıcı menü planlama, beslenme yönetimi ve özel beslenme gereksinimlerine uygun öğün tasarımı
Kapsayıcı Mutfak Rehberi – Modül 3: Bitki Temelli Gastronomide Mükemmellik	Bitki temelli gastronomi, vejetaryen ve vegan mutfak uygulamaları ile sürdürülebilir bitki bazlı yemek hazırlama becerileri
Kapsayıcı Mutfak Rehberi – Modül 4: Kişiselleştirilmiş Beslenme Yaklaşımlarının Keşfi	Paleo, ketojenik, düşük FODMAP ve aralıklı oruç gibi kişiselleştirilmiş beslenme yaklaşımlarını tanıma, değerlendirme ve mutfak uygulamalarına uyarlama
Kapsayıcı Mutfak Rehberi – Modül 5: Kültürel, Dini ve Etik Beslenme Uygulamaları	Kültürel, dini ve etik beslenme uygulamalarını anlama, kapsayıcı menü geliştirme ve kültürlerarası beslenme farkındalığı oluşturma
Çevrimiçi Kurs 1: Beslenme Kısıtlamalarını Anlamak	Yaygın gıda alerjileri, intoleransları ile kültürel ve dini beslenme gereksinimlerine ilişkin temel bilgi ve farkındalık kazandırma
Çevrimiçi Kurs 2: Kapsayıcı Menü Planlama	Kapsayıcı menü planlama, menü uyarlama ve dengeli menü tasarımı
Çevrimiçi Kurs 3: Güvenli ve Kapsayıcı Pişirme Teknikleri	Gıda güvenliği, alerjen yönetimi ve çapraz bulaşmanın önlenmesine yönelik güvenli mutfak uygulamaları
Çevrimiçi Kurs 4: Gıda Çeşitliliği ve Kültürlerarası Diyalog	Kültürel ve dini beslenme çeşitliliğini tanıma, kapsayıcı mutfak uygulamaları geliştirme ve kültürlerarası farkındalık oluşturma

FOOD4ALL Projesi Kaynağı	Birincil Entegrasyon İşlevi
Çevrimiçi Kurs 5: Tadım Testi ve Kalite Güvencesi	Duyusal değerlendirme, kalite kontrolü ve kapsayıcı tariflerin sistematik değerlendirilmesi
Farkındalık Materyalleri ve İnfografikler	Kapsayıcı menü örnekleri, uyarlanmış tarifler, infografikler, görsel kılavuzlar, istatistikler ve video içerikleri aracılığıyla öğrenmeyi destekleme ve farkındalık oluşturma
Kapsayıcı Menü Örnekleri	Özel beslenme gereksinimlerine uygun menü tasarımlarını analiz etme ve menü planlama becerilerini geliştirme
Uyarlanmış Tarifler	Geleneksel tariflerin farklı beslenme gereksinimlerine göre nasıl uyarlanacağını uygulamalı örneklerle gösterme
Karşılaştırmalı İstatistiksel İnfografikler	Kanıtı dayalı öğrenmeyi destekleme, temel kavramları görselleştirme ve farkındalık oluşturma
Pratik Görsel Kılavuzlar	Alerjen yönetimi, çapraz bulaşmanın önlenmesi ve kapsayıcı mutfak uygulamalarına yönelik görsel destek sağlama

Uygulama Yolu 1: FOOD4ALL'un Gıda Güvenliği ve Hijyen Modüllerine Entegre Edilmesi

Gıda güvenliği, FOOD4ALL entegrasyonu için en güçlü giriş noktasıdır; zira tüm ortak ülke programları halihazırda hijyen, gıda güvenliği ve güvenli gıda işleme konularında zorunlu eğitimler içermektedir.

FOOD4ALL'un Temel Kaynakları

- Rehber: Alerjen Bilinci ve Beslenme Güvenliği
- Çevrimiçi Kurs 3: Çapraz Bulaşma Konusuna Dikkat Edilerek İleri Düzey Pişirme Teknikleri
- Pratik Görsel Kılavuzlar
- Karşılaştırmalı İstatistiksel İnfografikler
- Etkileşimli Faaliyetler

Entegrasyon Faaliyetleri

Faaliyet	Kullanılan FOOD4ALL Kaynağı	Beklenen Sonuç
Alerjen tanımlama çalıştay	Modül 1 + İnfografikler	Öğrenciler başlıca gıda alerjenlerini tanırlar
Çapraz bulaşma haritalama çalışması	Kurs 3 + Görsel Kılavuzlar	Öğrenciler mutfak iş akışlarındaki kirlenme risklerini belirler
Alerjen içermeyen çalışma alanı düzeni	Kurs 3 + Görsel Kılavuzlar	Öğrenciler ayırma prosedürlerini doğru bir şekilde uygularlar
Mutfak güvenliği simülasyonu	Etkileşimli Etkinlikler	Öğrenciler gerçekçi kontaminasyon senaryolarına yanıt verir
Gıda bilgilendirme ve etiketleme faaliyetleri	Modül 1	Öğrenciler alerjen bilgilendirme gerekliliklerini anlarlar

Değerlendirme

- Uygulamalı çalışma sırasında gözlem kontrol listesi
- Alerjen tanımlama testi
- Çapraz bulaşma riski analizi görevi
- Güvenli hazırlık prosedürlerinin uygulamalı gösterimi

Uygulama Yolu 2: FOOD4ALL'un Temel Aşçılık Becerileri Modüllerine Entegre Edilmesi

Temel mutfak becerileri modülleri, beslenme alışkanlıklarının değiştirilmesi ve bitki tabanlı mutfak uygulamalarının tanıtılması için ideal bir ortam sunar.

FOOD4ALL'un Temel Kaynakları

- Rehber Modül 3: Bitkisel Bazlı Mutfakta Mükemmellik
- Çevrimiçi Kurs 1: Yenilikçi Tarif Geliştirme

- Çevrimiçi Kurs 4: Uyarlanmış Tarifler
- Uyarlanmış Tarifler

Entegrasyon Faaliyetleri

Faaliyet	Kullanılan FOOD4ALL Kaynağı	Beklenen Sonuç
Bitki kaynaklı malzemelerin ikame edilmesi sorunu	Bitkisel Bazlı Mutfakta Mükemmellik	Öğrenciler alternatif malzemeleri keşfederler
Geleneksel bir tarifi vegan versiyonu	Kurs 1 + Uyarlanan Tarifler	Öğrenciler bitki bazlı alternatifler geliştirir
Flexitaryen menü öğelerinin geliştirilmesi	Kurs 1	Öğrenciler dengeli alternatif tabaklar hazırlarlar
Tarif uyarlama atölyesi	Kurs 4	Öğrenciler beslenme gereksinimlerine göre tarifleri uyarlar
Karşılaştırmalı tadım etkinliği	Kurs 5	Öğrenciler uyarlanmış yemekleri değerlendirir

Değerlendirme

- Pratik ürün değerlendirmesi
- Tarif portfolyosu
- Uyarlama gerekçesi çalışma kağıdı
- Akran yorumu ve tadım değerlendirmesi

Uygulama Yolu 3: FOOD4ALL'un Mutfak İşletme Modüllerine Entegre Edilmesi

Mutfak işletmeciliği modülleri, kapsayıcı mutfak ilkelerini özgün mesleki uygulamalarla birleştirme imkânı sunar.

FOOD4ALL'un Temel Kaynakları

- Çevrimiçi Kurs 3: Çapraz Bulaşma Bilinciyle İleri Düzey Pişirme Teknikleri
- Çevrimiçi Kurs 4: Pratikte Tarifleri Uyarlama
- Rehber: Etik ve Sürdürülebilir Tabağın İlkeleri
- Pratik Görsel Kılavuzlar

Entegrasyon Faaliyetleri

Faaliyet	Kullanılan FOOD4ALL Kaynağı	Beklenen Sonuç
Alerjen içermeyen üretim iş akışı tasarımı	Kurs 3	Öğrenciler mutfakta güvenli işleyişi düzenlerler
Sürdürülebilir hammadde tedarik incelemesi	Etik ve Sürdürülebilir Tabağın İlkeleri	Öğrenciler malzeme seçimlerini değerlendirir
Gıda israfını azaltma çalışması	Etik ve Sürdürülebilir Tabağın İlkeleri	Öğrenciler atık önleme fırsatlarını belirler
Üretim sürecinde beslenme uyumu	Kurs 4	Öğrenciler iş akışının verimliliğini koruyarak tarifleri değiştirir

Değerlendirme

- Mutfak iş akışı denetimi
- Sürdürülebilirlik kontrol listesi
- Uygulamalı üretim değerlendirmesi

Uygulama Yolu 4: FOOD4ALL'un Menü Hazırlama Modüllerine Entegre Edilmesi

Menü hazırlama modülleri, birden fazla FOOD4ALL temasının aynı anda ele alınmasına olanak tanıdıkları için en kapsamlı entegrasyon noktasını oluşturur.

FOOD4ALL'un Temel Kaynakları

- Kurs 2: Menü Planlama ve Tasarımı
- Kapsayıcı Menü Örnekleri
- Rehber: Kültürel, Dini ve Etik Beslenme Uygulamaları
- Rehber: Etik ve Sürdürülebilir Tabagın İlkeleri

Entegrasyon Faaliyetleri

Faaliyet	Kullanılan FOOD4ALL Kaynağı	Beklenen Sonuç
Kapsamlı menü analizi	Kapsayıcı Menü Örnekleri	Öğrenciler mevcut menülerin güçlü ve zayıf yönlerini belirler
Menü yeniden tasarım projesi	Kurs 2	Öğrenciler çeşitli beslenme gereksinimlerine uygun menüler hazırlar
Kültürel menü uyarlama çalışması	Kültürel, Dini ve Etik Beslenme Uygulamaları	Öğrenciler kültürel beslenme tercihlerine uyum sağlarlar
Dini beslenme kurallarına uyum görevi	Dini Beslenme Uyum Kılavuzu	Öğrenciler menüleri Helal, Koşer ve Hindu kurallarına uygun hale getirir
Sürdürülebilir menü geliştirme projesi	Sürdürülebilir Tabagın İlkeleri	Öğrenciler sürdürülebilirlik ilkelerini uygulamaya koyar

Değerlendirme

- Kapsamlı menü portföyü
- Menü sunumu
- Durum çalışması yanıtı
- Grup projesi değerlendirmesi

Uygulama Yolu 5: FOOD4ALL'un Beslenme Temelleri Modüllerine Entegre Edilmesi

Beslenme modülleri, sağlıkla ilgili beslenme ihtiyaçlarını ve yeni ortaya çıkan beslenme yaklaşımlarını ele almak için en uygun çerçeveyi sunar.

FOOD4ALL'un Temel Kaynakları

- Rehber: Bütünsel Sağlık ve Beslenme Yönetimi
- Çeşitli Beslenme Yaklaşımlarının Keşfi
- Karşılaştırmalı İstatistiksel İnfografikler
- Kurs 4: Pratikte Tariflerin Uyarlanması

Entegrasyon Faaliyetleri

Faaliyet	Kullanılan FOOD4ALL Kaynağı	Beklenen Sonuç
Beslenme ihtiyaçları analizi	Bütünsel Sağlık ve Beslenme Yönetimi	Öğrenciler sağlıkla ilgili beslenme gereksinimlerini anlar
Diyabet dostu yemek uyarlama	Kurs 4	Öğrenciler tarifleri belirli koşullara göre uyarlar
Düşük sodyumlu menü planlaması	Bütünsel Sağlık ve Beslenme Yönetimi	Öğrenciler beslenme kurallarını uygular
Karşılaştırmalı beslenme akımları etkinliği	Çeşitli Beslenme Yaklaşımlarının Keşfi	Öğrenciler farklı beslenme modellerini analiz eder
Düşük FODMAP (sindirimi güç olup hassas bireylerde şişkinlik, gaz ve karın ağrısı gibi şikâyetleri tetikleyebilen bir grup fermente olabilen karbonhidrat) uyarlama atölyesi	Modül 4 + Kurs 4	Öğrenciler tarifleri buna göre değiştirir

Değerlendirme

- Beslenmeye dayalı menü görevi
- Tarif uyarılama projesi
- Beslenme karşılaştırma çalışma kâğıdı

Uygulama Yolu 6: FOOD4ALL'un İş Tabanlı Öğrenmeye Entegre Edilmesi

İş tabanlı öğrenme, FOOD4ALL yetkinliklerini gerçek mesleki ortamlara aktarılması için en etkili fırsatı sunar.

FOOD4ALL'un Temel Kaynakları

Tüm FOOD4ALL kaynakları, işyeri koşullarına göre kullanılabilir.

Önerilen İş Yeri Görevleri

İş Yeri Görevi	Kullanılan FOOD4ALL Kaynağı
Alerjen risk değerlendirmesi	Modül 1 + Kurs 3
Yemek menüsü incelemesi	Kurs 2 + Kapsayıcı Menü Örnekleri
Tarif değiştirme çalışması	Kurs 4 + Uyarlanmış Tarifler
Bitki kaynaklı ürün geliştirme	Modül 3 + Kurs 1
Sürdürülebilirlik denetimi	Etik ve Sürdürülebilir Tabağın İlkeleri
Müşterilerin beslenme taleplerinin analizi	Kültürel, Dini ve Etik Beslenme Uygulamaları
Uyarlanmış yemeklerin kalite değerlendirmesi	Kurs 5

Değerlendirme

- İşyeri mentor değerlendirmesi
- Öğrencinin yansıtıcı günlüğü
- Uygulamalı görev portföyü
- İşyeri proje raporu

Kullanıma Hazır FOOD4ALL Entegrasyon Senaryoları

Aşağıdaki senaryolar, FOOD4ALL kaynaklarının müfredatın yeniden yapılandırılmasına veya ek bağımsız modüllere gerek kalmaksızın mevcut mutfak MEÖ programlarına nasıl entegre edilebileceğini göstermektedir. Senaryolar, birbirinden bağımsız etkinlikler sunmak yerine, gıda güvenliği, mutfak becerileri, menü planlama, beslenme, mutfak operasyonları ve iş tabanlı öğrenme modüllerine dahil edilebilecek gerçekçi öğretim ve öğrenme durumlarını sergilemektedir. Her senaryo, bu el kitabında ana hatlarıyla belirtilen ilkeleri yansıtmaktadır: yapıcı uyum, yeterliliğe dayalı eğitim, deneyimsel öğrenme, bağlamsal öğrenme ve “öncesi–sırası–sonrası” entegrasyon döngüsü.

Senaryo 1: Eğitim Mutfağında Alerjen Denetimi Yapılması

Gıda güvenliği ve hijyeni modülleri, FOOD4ALL kaynaklarını tanıtmak için en erişilebilir giriş noktasını sunar. Bu senaryoda, öğrencilerden eğitim mutfağında sistematik bir alerjen denetimi yapmaları istenir. Uygulamalı ortama girmeden önce, öğrenciler Alerjen Farkındalığı ve Beslenme Güvenliği modülünden seçilen etkinlikleri tamamlar ve yaygın çapraz bulaşma risklerini gösteren görsel kılavuzları inceler.

Uygulamalı oturum sırasında, öğrenciler depolama alanlarını, hazırlık istasyonlarını, mutfak aletlerini, etiketleme sistemlerini ve iş akışı düzenini inceler. Potansiyel alerjen tehlikelerini belirler ve düzeltici önlemler önerirler. Mutfak içindeki ayırma prosedürlerine, temizlik protokollerine ve iletişim uygulamalarına özel önem verilir.

Etkinlik, öğrencilerin önerilerini gerekçelendirdikleri ve küçük operasyonel kararların gıda güvenliği sonuçlarını nasıl önemli ölçüde etkileyebileceğini değerlendirdikleri bir grup tartışmasıyla sona erer. Bu senaryo sayesinde öğrenciler, alerjen tanımlama, risk değerlendirmesi ve önleyici gıda güvenliği yönetimi konularında pratik yetkinlik kazanırlar.

Senaryo 2: Geleneksel Bir Tarifi Vegan Bir Alternatife Dönüştürmek

Temel mutfak becerileri modülleri kapsamında, öğrenciler genellikle geleneksel malzemeler kullanarak geleneksel yemekler hazırlarlar. FOOD4ALL kaynakları, öğrencileri tanıdık bir tarifi,

duyusal özelliklerini ve mutfak kimliğini koruyarak vegan tüketiciler için yeniden tasarlamaya teşvik ederek derslere entegre edilebilir.

Uygulamalı oturumdan önce, öğrenciler Bitkisel Bazlı Mutfakta Mükemmellik modülünü inceler ve Kurs 1: Yenilikçi Tarif Geliştirme’de sunulan malzeme ikame örneklerini inceler. Atölye çalışması sırasında öğrenciler, hayvansal kaynaklı her bir malzemenin işlevini analiz eder ve uygun bitki kaynaklı alternatifleri belirler.

Vurgu, sadece malzemelerin değiştirilmesine değil, aynı zamanda bu değişikliklerin lezzet, doku, görünüm ve besin değerini nasıl etkilediğinin anlaşılmasına da yapılır. Hazırlık ve tadım aşamalarının ardından, öğrenciler orijinal ve uyarlanmış versiyonları karşılaştırır ve uyarlama süreci boyunca alınan mutfak kararlarını tartışır.

Bu senaryo, yaratıcılığı, eleştirel düşünmeyi ve bitki bazlı pişirme tekniklerine ilişkin pratik anlayışı teşvik ederken, mutfak kalitesinden ödün vermeden beslenme alışkanlıklarının uyarlanabileceğini gösterir.

Senaryo 3: Diyabetli Müşteriler İçin Bir Menü Hazırlama

Beslenme modülleri genellikle öğrencilere genel beslenme ilkelerini tanıtır, ancak bu bilgileri gerçek menü tasarımı durumlarında uygulamalarını nadiren gerektirir. Bu senaryo, öğrencilerden diyabetli müşteriler için uygun eksiksiz bir menü hazırlamalarını isteyerek bu eksikliği giderir.

Bütünsel Sağlık ve Beslenme Yönetimi ile Kurs 2: Menü Planlama ve Tasarımı kaynaklarından yararlanarak, öğrenciler malzemeleri, pişirme yöntemlerini, porsiyon boyutlarını ve menü bileşimini değerlendirir. Seçimlerinin dengeli beslenmeye ve istikrarlı kan şekeri yönetimine nasıl katkıda bulunduğunu gerekçelendirmeleri gerekir.

Etkinlik, öğrencilerin tasarım kararlarını hem mutfak hem de beslenme açısından açıkladıkları bir menü sunumuyla sona erer. Bu alıştırma, sağlık gereksinimleri ile menü planlaması arasındaki ilişkiyi vurgularken, öğrencilerin beslenme önerilerini pratik yemek hizmeti çözümlerine dönüştürme becerilerini güçlendirir.

Senaryo 4: Bir Yemeği Düşük FODMAP Gereksinimlerine Uyarlama

Sindirim sistemi rahatsızlıklarına ilişkin farkındalık arttıkça, mutfak profesyonellerinden özel beslenme taleplerine uyum sağlamaları yönünde beklentiler de giderek artmaktadır. Bu senaryoda, öğrenciler standart bir restoran yemeği üzerinde çalışarak, düşük FODMAP beslenme yaklaşımını izleyen müşteriler için bu yemeği yeniden tasarlarlar.

Öğrenciler önce Çeşitli Beslenme Yaklaşımlarının Keşfi başlıklı bölümdeki ilgili içeriği inceler, ardından sindirim rahatsızlığıyla sıklıkla ilişkilendirilen malzemeleri analiz eder. Uygulama

aşamasında, uygun ikame malzemeleri belirler ve yemeğin uyarlanmış bir versiyonunu hazırlar.

Bu alıştırma, öğrencileri basit malzeme ikamesinin ötesine geçmeye ve beslenme değişikliklerinin tarifi yapısını, hazırlama yöntemlerini ve müşteri deneyimini nasıl etkilediğini düşünmeye teşvik eder. Yansıtma etkinlikleri, beslenme kısıtlamaları ile mutfak beklentileri arasında denge kurmanın pratik zorluklarına odaklanır.

Senaryo 5: Kapsayıcı Bir Büfe Deneyimi Tasarlamak

Menü hazırlama modülleri, FOOD4ALL'un çeşitli temalarını aynı anda entegre etmek için değerli fırsatlar sunar. Bu senaryoda, öğrencilerden vejetaryen, vegan, laktoz intoleransı olan, glütensiz beslenen, dini nedenlerle özel beslenme gereksinimleri olan ve sağlığına özen gösteren tüketicileri de içerebilecek çeşitlilikteki bir müşteri kitlesine uygun bir açık büfe tasarımları istenir.

Öğrenciler, Kapsayıcı Menü Örnekleri, Kültürel, Dini ve Etik Beslenme Uygulamaları ve Kurs 2: Menü Planlama ve Tasarımı'nı kullanarak çeşitlilik, erişilebilirlik ve beslenme bilgilerinin net bir şekilde aktarılmasını içeren bir açık büfe konsepti geliştirirler.

Alerjen etiketlemesi, menü dengesi, görsel sunum ve operasyonel uygulanabilirlik üzerinde özellikle durulur. Öğrenciler, yemek seçeneklerinin, tabelaların ve servis düzenlemelerinin kapsayıcı bir yemek deneyimine nasıl katkıda bulunduğunu dikkate almalıdır.

Bu senaryo, konaklama ve ağırlama sektöründeki gerçek beklentileri yansıtmakta ve tek bir yemek hizmeti ortamında birden fazla beslenme ihtiyacının aynı anda nasıl karşılanabileceğini göstermektedir.

Senaryo 6: Müşterinin Beslenme Talebine Yanıt Verme

Kapsayıcı mutfak becerilerini geliştirmenin en gerçekçi yollarından biri, gerçekçi müşteri hizmetleri senaryolarıdır. Bu senaryoda, öğrenciler alerjiler, gıda intoleransları, dini gereklilikler veya belirli beslenme tercihlerini içeren simüle edilmiş bir müşteri talebi alırlar.

Bireysel olarak veya takımlar halinde çalışan öğrenciler, talebi analiz eder, menü seçeneklerini değerlendirir, olası riskleri belirler ve uygun uyarlamalar önerir. Ardından, sanki müşteriyle doğrudan iletişim kuruyormuş gibi kararlarını açıklamaları gerekir.

Odak noktası, yemek hazırlamanın ötesine geçerek profesyonel iletişim, müşteriye güven verme ve sorumlu karar vermeyi de kapsar. Bu senaryo, restoranlarda, otellerde, catering işletmelerinde ve kurumsal mutfaklarda sıklıkla karşılaşılan durumları yakından yansıtmaktadır.

Senaryo 7: Yerel ve Mevsimlik Malzemelerle Sürdürülebilir Menü Geliştirme

Günümüzün yemek hizmeti ortamlarında sürdürülebilirlik, beslenme konusunda kapsayıcılıkla giderek daha fazla kesişmektedir. Bu senaryo, öğrencilerin hem sürdürülebilirlik hedeflerine hem de çeşitli beslenme gereksinimlerine aynı anda yanıt veren mevsimsel bir menü tasarımlarını gerektirmektedir.

Etik ve Sürdürülebilir Tabanın İlkeleri ve ilgili FOOD4ALL kaynaklarından yararlanarak öğrenciler, malzeme tedariki, mevsimsellik, gıda israfını azaltma stratejileri ve menü erişilebilirliğini değerlendirirler. Yerel ve mevsimsel malzemelerin hem çevresel sürdürülebilirliği hem de kapsayıcı mutfak uygulamalarını nasıl destekleyebileceğini düşünceleri teşvik edilir.

Nihai menü önerisi, yalnızca mutfak kalitesi açısından değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik, uygun fiyat, besin değeri ve beslenme çeşitliliği arasında denge kurma becerisi açısından da değerlendirilir.

Senaryo 8: Duyusal Analiz Yoluyla Uyarlanmış Yemeklerin Değerlendirilmesi

Son senaryo, kalite güvencesine odaklanmakta ve beslenme uyarlamasının daha düşük kalitede bir yemek deneyimine yol açmaması gerektiği ilkesini pekiştirmektedir. Öğrenciler hem orijinal bir yemeği hem de belirli bir beslenme gereksinimi için tasarlanmış uyarlanmış bir versiyonunu hazırlarlar.

FOOD4ALL duyusal değerlendirme araçlarını kullanarak yemeğin görünüşünü, aromasını, lezzetini, dokusunu ve genel kabul edilebilirliğini değerlendirirler. Bu alıştırma, öğrencileri uyarlamalarındaki güçlü ve zayıf yönleri belirlemeye ve tariflerin nasıl daha da geliştirilebileceğini düşünmeye teşvik eder.

Beslenme uyarlamasını duyusal değerlendirmeyeyle birleştiren bu senaryo, FOOD4ALL'un temel ilkelerinden birini pekiştirir: kapsayıcı yemek pişirme, sadece bazı malzemeleri çıkarmak veya alerjenlerden kaçınmakla ilgili değildir; tüm tüketicilere yüksek kaliteli mutfak deneyimleri sunmakla ilgilidir.

Modüller Arası Uygulama Esasları

Altı yol, anlaşılabilirlik amacıyla ayrı ayrı sunulsa da uygulamada bunlar birbirinden bağımsız olarak değil, birikimli bir şekilde uygulanacak şekilde tasarlanmıştır. Bu çerçeveyi benimseyen kurumlar genellikle Modül 1 – Gıda Güvenliği ve Hijyeni ile başlar; zira alerjen ve çapraz bulaşma konuları tüm ortak ülke müfredatlarında zaten zorunlu olduğundan, bu yol kurumlar

açısından en düşük giriş engelini barındırır. Öğitmenler ve öğrenciler bu giriş noktası aracılığıyla FOOD4ALL materyallerine aşına olduktan sonra, 2. ila 5. Modüller sonraki dönemlerde aşamalı olarak devreye sokulabilir ve bu süreç, önceki yollarda geliştirilen yeterliliklerin pekiştirilip gerçek işyeri ortamlarına aktarıldığı 6. Modül ile sonuçlanır. Bu aşamalı sıralama, odak grup görüşmelerinde öğretmenler tarafından sürekli olarak dile getirilen bir endişe olan müfredat değişikliğiyle ilişkili algılanan iş yükünü azaltırken, aynı zamanda FOOD4ALL içeriğinin tüm kapsamının nihayetinde ele alınmasını da sağlar.

Kurumlar ayrıca, altı müfredat giriş noktasının her ulusal bağlamda eşit ağırlıkta değerlendirilmediğini de dikkate almalıdır. Çıraklığa dayalı MEÖ sistemlerinde yaygın olduğu gibi, iş tabanlı öğrenmenin program saatlerinin önemli bir bölümünü oluşturduğu durumlarda, 6. Modülü daha erken aşamada devreye sokulabilir ve bu yol, salt bir tamamlayıcı aşama olarak işlev görmek yerine, sınıfa dayalı yollardan edinilen yeterlilikleri pekiştirmek amacıyla kullanılabilir. Bu nedenle, öğretmenlerin yukarıda önerilen sıralamayı, yerel ders programlarına, değerlendirme takvimlerine ve işyeri ortaklığı düzenlemelerine uyarlanacak bir başlangıç düzeni olarak ele almaları teşvik edilmektedir.

KAYNAKÇA

Barrows, H. S. (1986). A taxonomy of problem-based learning methods. *Medical Education*, 20(6), 481–486. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2923.1986.tb01386.x>

Bergmann, J., & Sams, A. (2012). *Flip your classroom: Reach every student in every class every day*. International Society for Technology in Education / ASCD.

Biggs, J. (1996). Enhancing teaching through constructive alignment. *Higher Education*, 32(3), 347–364. <https://doi.org/10.1007/BF00138871>

Biggs, J., & Tang, C. (2011). *Teaching for quality learning at university: What the student does* (4th ed.). McGraw-Hill / Open University Press.

CAST. (2018). *Universal design for learning guidelines* (Version 2.2) [Graphic organizer]. Author. <http://udlguidelines.cast.org>

Cedefop. (2017). *Defining, writing and applying learning outcomes: A European handbook*. Publications Office of the European Union.

Cedefop. (2022). *Defining, writing and applying learning outcomes: A European handbook* (2nd ed.). Publications Office of the European Union.

Cedefop. (2023). *The future of vocational education and training in Europe: 50 dimensions of vocational education and training: Cedefop's analytical framework for comparing VET* (Cedefop Research Paper No. 92). Publications Office of the European Union.

Coffield, F., Moseley, D., Hall, E., & Ecclestone, K. (2004). *Learning styles and pedagogy in post-16 learning: A systematic and critical review*. Learning and Skills Research Centre.

Dewey, J. (1938). *Experience and education*. Kappa Delta Pi / Macmillan.

Fullan, M. (2007). *The new meaning of educational change* (4th ed.). Teachers College Press.

Goodlad, J. I. (1979). *Curriculum inquiry: The study of curriculum practice*. McGraw-Hill.

Holman, D., Pavlica, K., & Thorpe, R. (1997). Rethinking Kolb's theory of experiential learning in management education: The contribution of social constructionism and activity theory. *Management Learning*, 28(2), 135–148. <https://doi.org/10.1177/1350507697282003>

Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Prentice-Hall.



Lave, J., & Wenger, E. (1991). *Situated learning: Legitimate peripheral participation*. Cambridge University Press.

Redecker, C., & Punie, Y. (2017). *European framework for the digital competence of educators: DigCompEdu*. Publications Office of the European Union. <https://doi.org/10.2760/159770>

Rose, D. H., & Meyer, A. (2002). *Teaching every student in the digital age: Universal design for learning*. Association for Supervision and Curriculum Development.

Schön, D. A. (1983). *The reflective practitioner: How professionals think in action*. Basic Books.

Van den Akker, J. (2003). *Curriculum perspectives: An introduction*. In J. van den Akker, W. Kuiper, & U. Hameyer (Eds.), *Curriculum landscapes and trends* (pp. 1–10). Kluwer Academic Publishers.

Wenger, E. (1998). *Communities of practice: Learning, meaning, and identity*. Cambridge University Press.

Young, M., & Muller, J. (2014). *Curriculum and the specialization of knowledge: Studies in the sociology of education*. Routledge.

**HAZİRAN 2026**