DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Bağlamında Mesleki ve Teknik Eğitimde Dikey Bütünleşme: Eskişehir MYO Aşçılık Programı Örneği

Vertical Integration in Vocational Education in the Context of Turkey Century Education Model: The Case of Eskisehir Vocational School Cookery Programme

Emrah YILDIZ, Öğretim Görevlisi Dr., Anadolu Üniversitesi, emrahyildiz34@anadolu.edu.tr

Osman GÜLDEMİR, Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, osmanguldemir@gmail.com

Gökhan ŞALLI, Öğretim Görevlisi Dr., Anadolu Üniversitesi, gsalli@anadolu.edu.tr

Geliş tarihi- *Received:* 5 Ağustos 2025
Kabul tarihi- *Accepted*: 7 Şubat 2026
Yayın tarihi- *Published*: 28 Nisan 2026

Yıldız, E., Güldemir, O., ve Şallı, G. (2026). Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli bağlamında mesleki ve teknik eğitimde dikey bütünleşme: Eskişehir MYO Aşçılık Programı örneği. *Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi*, 17(1), 279-306. DOI. 10.51460/baebd.1759079

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Öz. Bu çalışma, Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli (TYMM) doğrultusunda, Türkiye'deki Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı ile Eskişehir Meslek Yüksekokulu (MYO) aşçılık programlarının uyumunu incelemektedir. Çalışmanın amacı, MYO aşçılık programının TYMM'nin değer temelli eğitim, beceri odaklı yapı ve disiplinler arası öğrenme ilkelerine ne ölçüde uyum sağladığını ve aynı zamanda ortaöğretim ile yükseköğretim arasında dikey entegrasyonun sağlanıp sağlanmadığını değerlendirmektir. Araştırma, nitel bir araştırma yaklaşımı benimseyerek, resmi ve akademik belgeler üzerinden içerik analizi yapılmıştır. Bulgular, MYO aşçılık ve MEB Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı programları arasında, tam (%41) ve kısmi düzeyde (%56) olmak üzere önemli ölçüde bir uyum bulunduğunu; yalnızca bir dersin (%3) içeriğinde ise doğrudan bir uyum sağlanamadığını göstermektedir. Gerçekleştirilen içerik ve ders çıktısı analizleri sonucunda ise iki program arasında en az bir düzeyde %41 oranında orta düzey, %59 oranında yüksek düzey bir eşleşme tespit edilmiştir. Ancak bazı derslerde, özellikle değer temelli eğitim, eleştirel düşünme ve disiplinler arası entegrasyon gibi konularda eksiklikler tespit edilmiştir. Çalışma, TYMM ilkelerinin yükseköğretime entegrasyonu açısından müfredat yeniden yapılandırması ve pedagojik model çeşitliliği gerekliliğini vurgulamaktadır. Ayrıca, mesleki eğitimdeki ortaöğretim ile yükseköğretim arasındaki dikey entegrasyonun güçlendirilmesi gerektiği, böylece öğrencilerin eğitimdeki geçiş süreçlerinin daha sağlıklı olacağı belirtilmiştir. Bu araştırma, eğitim politikası yapıcılarına, müfredat geliştiricilere ve eğitim kurumlarına, TYMM'nin bütüncül bir şekilde yükseköğretim programlarına entegrasyonu için veri temelli öneriler sunmaktadır.
Anahtar Kelimeler: Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli, Mesleki ve teknik eğitim, Aşçılık programı, Öğretim programı uyumu, Dikey bütünleşme, Ön lisans mesleki eğitim, Müfredat karşılaştırması.

Abstract. This study examines the alignment of culinary education programs under Türkiye's Türkiye Century Education Model (TYMM) at both secondary and higher education levels, specifically comparing the vocational cookery programs at MEB-affiliated Anatolian High Schools and Eskişehir Vocational School of Higher Education (MYO). The research aims to assess the extent to which the MYO culinary program adheres to TYMM's principles, which emphasize value-based education, skills development, and interdisciplinary learning, while also focusing on the vertical integration between secondary and higher education. A qualitative research design was adopted, utilizing content analysis of official and academic documents, including curricula and syllabi from both institutions. The analysis results show that there is a significant level of alignment between the programmes, both fully (41%) and partially (56%); only one course (3%) did not achieve direct alignment. Also, content and course outcome analyses revealed at least a 41% medium-level match and a 59% high-level match between the two programmes. However, discrepancies were identified in certain areas such as value-based education, critical thinking, and interdisciplinary integration. The study concludes that while significant integration of TYMM principles exists, further revisions are needed to fully align the programs, particularly in terms of incorporating more value-driven content and enhancing interdisciplinary approaches. Moreover, the study highlights the need for stronger vertical integration between vocational high schools and higher education institutions to ensure smooth transitions and better educational outcomes. This research provides valuable insights for policymakers, curriculum developers, and educational institutions, offering recommendations for improving vertical integration and ensuring the sustainability of TYMM across all educational levels.
Keywords: The Century of Türkiye Education Model, Vocational and technical education, Cookery programme, Curriculum alignment, Vertical integration, Associate degree vocational education, Curriculum comparison.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Extended Abstract

Introduction. The Türkiye Century Education Model (TYMM) marks a significant transformation in Turkey's educational vision by focusing on the holistic development of individuals, encompassing their cognitive, emotional, physical, and moral growth (MEB, 2024). This model, designed to meet the evolving educational needs of the country, reflects a paradigm shift that aims to move beyond traditional academic learning to integrate values and skill-building into the educational process. According to Arslankara and Arslankara (2024), TYMM is not only about equipping individuals with knowledge but also about building character and values, which sets it apart from conventional education models. Açıkalın (2024) expands on this by emphasizing that TYMM represents not just a pedagogical change, but also an institutional restructuring within the Ministry of National Education (MEB).

The growing complexity of today's society and the rapid pace of technological, industrial, and social changes demand continuous updates to educational programs. In this context, TYMM serves as a much-needed reform in Turkey's vocational and technical education system, particularly by providing a framework for interdisciplinary, skills-oriented, and value-based development. As Yurdakal (2024) points out, educational systems must adapt to technological advances, industry needs, cultural and social changes, and emerging ethical concerns, which all influence the need to update curricula. TYMM responds to these demands by aiming to create a more comprehensive education system that includes not only academic knowledge but also life skills, values, and cultural awareness.

Despite the emphasis on holistic education, the implementation of TYMM in higher education, particularly in vocational programs like cookery, remains underexplored. While significant progress has been made in secondary education, higher education programs, particularly in vocational disciplines, have not fully integrated the principles of TYMM. This gap poses a challenge to the continuity and sustainability of the model, as the successful implementation of TYMM requires its integration across all educational levels. Specifically, there is a need to analyze how cookery education, which holds cultural, professional, and social importance, aligns with TYMM's value-driven, interdisciplinary, and skills-focused approach.

This study is crucial because it addresses a significant gap in the literature regarding the alignment of TYMM with higher education, particularly in vocational fields. While much of the existing research focuses on secondary education, few studies have assessed how TYMM is being implemented at the university level. By examining Eskişehir Vocational School of Higher Education's (MYO) cookery program in comparison with MEB's vocational cookery education in Food and Beverage Services curriculum at Anatolian High Schools, this study aims to provide insights into the current alignment and potential areas for improvement. The findings of this research will contribute not only to the development of higher education curricula but also to broader discussions on the integration of TYMM across all levels of education.

The primary objective of this study is to evaluate the degree of alignment between MEB's vocational High Schools and the Eskişehir MYO cookery program, focusing on how well these programs incorporate the principles of TYMM. This includes assessing whether the programs adhere to TYMM's emphasis on value-based education, skills development, and interdisciplinary learning. By analyzing these programs through a comparative lens, this research aims to offer recommendations for enhancing the integration of TYMM principles into higher education curricula and improving the

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

vertical alignment between secondary and higher education programs. Additionally, this study seeks to highlight the importance of this integration for the future of vocational education in Turkey, particularly in fields like cookery, which contribute significantly to both cultural preservation and the economy.

The problem addressed in this study is the lack of comprehensive analysis regarding the adaptation of TYMM to higher education programs. While TYMM has been integrated into secondary education, there is limited research on its impact on vocational programs at the university level, especially in cookery. The existing curricula in higher education need to be assessed for their alignment with TYMM's core principles to ensure that the reform is not just a secondary education initiative but a systemic shift in Turkey's education framework.

Method. This study employs a qualitative research approach, utilizing case study design and content analysis to assess the alignment between MEB's vocational programs at Anatolian High Schools and Eskişehir MYO's cookery curriculum. The study relies solely on official and academic documents, analyzing the curricula and syllabi from MEB and Eskişehir MYO. The research aims to answer the following questions:

- To what extent do the curricula of MYO cookery programs align with those of MEB's vocational and technical Anatolian High Schools?
- How well do MYO cookery courses align with the value-based, skills-oriented, and interdisciplinary education principles of TYMM?

Results. This research examines the curriculum alignment between the Food and Beverage Services programmes of Vocational and Technical Anatolian High Schools affiliated with the Ministry of National Education (MEB) and the Culinary Arts Programme at Eskişehir Vocational School within the framework of the TYMM (Turkey Century Education Model). The analysis results show that there is a significant level of alignment between the programmes, both fully (41%) and partially (56%); only one course (3%) did not achieve direct alignment. Also, content and course outcome analyses revealed at least a 41% medium-level match and a 59% high-level match between the two programmes. In particular, it was determined that there was full alignment at all levels of knowledge, skills, and values emphasised in TYMM in the Kitchen Services Management course. However, it was observed that components such as value-based learning, social responsibility, and interdisciplinary approaches, which TYMM prioritises, were represented to a limited extent in some Vocational School courses. These findings reveal that new regulations are needed in the process of integrating TYMM into higher education, specifically regarding the restructuring of the curriculum and increasing the diversity of pedagogical models.

Discussion and Conclusion. The findings highlight a high degree of compatibility between the MYO cookery program and the MEB curriculum in terms of content, learning outcomes, and practical skills. However, discrepancies remain in the areas of value-based education, critical thinking, and interdisciplinary learning, especially in courses such as "*Food Safety*" and "*Cost Control*". These courses fail to fully incorporate the values and interdisciplinary approach emphasized by TYMM.

The research indicates that while the MYO program includes many technical competencies, there is room to integrate more value-oriented education, social responsibility, and ethical awareness. This gap suggests the need for a broader pedagogical and curriculum revision that aligns

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

with TYMM's principles of value-based learning, skills acquisition, and interdisciplinary education. Additionally, the study recommends that MEB and YÖK (Council of Higher Education) collaborate more effectively to ensure smooth transitions between vocational high schools and higher education institutions. This could include developing vertical integration models, establishing shared standards, and facilitating cross-level curriculum synchronization.

Moreover, the study emphasizes the importance of integrating sustainability, digital competency, and social impact dimensions into the curriculum to support both national and international accreditation processes. The findings underline the necessity for continuous reform in vocational education to better align with the changing demands of the labor market and the evolving educational paradigm proposed by TYMM.

Finally, the study calls for the expansion of this research to include other regions and vocational disciplines, such as tourism and food technology, to provide a clearer picture of TYMM's applicability across various sectors in higher education.

This study has demonstrated that there is a significant alignment between the MEB vocational programs and the Eskişehir MYO cookery program under the framework of TYMM. However, some gaps remain in fully integrating value-based learning and interdisciplinary approaches, particularly in technical courses. The study recommends further curriculum revisions to incorporate TYMM's core values and skills-based learning, as well as better coordination between secondary and higher education institutions to ensure smoother transitions for students.

This research contributes to understanding how TYMM can be effectively applied in higher education, particularly in vocational fields, by providing data-driven insights into curriculum alignment and the necessary adjustments for full implementation. The results offer valuable recommendations for policymakers, educators, and curriculum developers involved in shaping vocational education programs in Turkey. The following elements may be considered as recommendations:

- Vocational education programmes can be enriched with ethics, culture and sustainability-oriented value-based education in line with TYMM.
- Vertical integration models and inter-level curriculum synchronisation can be developed between vocational high schools and higher education institutions.
- To increase global competitiveness, international standards such as the European Qualifications Framework (EQF) and the European Quality Assurance Reference Framework for Vocational Education and Training (EQAVET) can be integrated into the curriculum.
- To ensure the sustainable implementation of the TYMM model in higher education, university faculty members can be trained on the TYMM model.
- To conduct a more comprehensive analysis of the impact of TYMM on vocational education, the study could be expanded to include other vocational fields and regions.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Giriş

Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli (TYMM), bireyin zihinsel, duygusal, fiziksel ve ahlaki gelişimini birlikte ele alan bir yaklaşımla, Türkiye'nin eğitim vizyonunda köklü bir paradigma değişimini temsil etmektedir (MEB, 2024). Arslankara ve Arslankara (2024), modelin aksiyolojik ve ontolojik temellerini değerlendirerek, TYMM'nin bireyi yalnızca bilgiyle donatmakla kalmayıp aynı zamanda değerlerle inşa etmeyi hedeflediğini ortaya koymuştur. Açıkalın (2024), bu dönüşümün Türkiye Cumhuriyeti Millî Eğitim Bakanlığı'nın (MEB) kurumsal kimliği açısından taşıdığı anlamı tartışmış; modelin yalnızca pedagojik değil, aynı zamanda kurumsal yeniden yapılanma aracı olduğunu belirtmiştir.

Eğitim sistemlerinin sürekli gelişim içinde olması, öğretim programlarının da güncellenmesini zorunlu kılmaktadır. Öğretim programlarının değiştirilme veya güncellenme gerekçeleri; teknolojik ilerlemeler, endüstri ve işgücü ihtiyaçları, yenilikçi eğitim yaklaşımları, bilimsel gelişmeler, kültürel ve sosyal değişimler, uluslararası standartlar, öğrenci ihtiyaçları ve farklılaşması, değerler ve etik konular ile öğrenci başarısı ve performans değerlendirmesi gibi çok boyutlu faktörlerle şekillenmektedir (Yurdakal, 2024). MEB tarafından 2024 yılında kamuoyuna sunulan TYMM, bireylerin sadece akademik değil, aynı zamanda değer temelli, beceri odaklı ve disiplinler arası bir gelişim sürecinden geçmesini hedefleyen bir eğitim reformudur (MEB, 2024). Bu model, özellikle ortaöğretim düzeyinde yapılandırılmış olsa da MEB ile Yükseköğretim Kurulu (YÖK) arasında geliştirilen stratejik iş birlikleri sayesinde yükseköğretime geçişte bütüncül bir planlama yapılması da öngörülmektedir. Gelişmiş ülkelerde mesleki ortaöğretime özel önem verildiği (Özyılmaz, 2023; Adıgüzel ve Berk, 2009) ve kalifiye ara eleman ihtiyacının mesleki ve teknik anadolu liseleri ve meslek yüksekokulları aracılığıyla karşılanmasını hedeflendiği belirtilmektedir (Kavi ve Koçak, 2018). Dolayısıyla, mesleki eğitim veren lise ve meslek yüksekokullarının bütüncül bir plan çerçevesinde entegre bir şekilde çalışması, kalifiye eleman yetiştirilmesinin etkinliğini artırmak adına kritik bir öneme sahiptir. Bu gerekçeler Türkiye'nin yakın dönem eğitim politikalarında daha görünür hâle gelmiştir; özellikle Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı'nın 2025 Yılı Cumhurbaşkanlığı Yıllık Programı'nda yer alan "*Tedbir 680.4*" maddesi ile "*mesleki ve teknik eğitim sürecinin bütüncül olarak planlanması ve eğitim kademeleri arasında birbirini tamamlayıcı programların geliştirilmesi*" gerekliliği açıkça belirtilmiştir (CSBB, 2024). Bu politika metni doğrultusunda, TYMM'nin yalnızca ilköğretim ve ortaöğretim değil, ön lisans düzeyinde mesleki eğitim programlarına da entegrasyonu gündeme gelmektedir. Bu bağlamda, özellikle aşçılık programları dikkat çekici bir örneklem sunmaktadır. Hem MEB'e bağlı mesleki ve teknik Anadolu liselerinde hem de üniversitelerin meslek yüksekokullarında sunulan aşçılık eğitimi, ülkenin mutfak kültürünü yaşatma, meslek etiği kazandırma ve sektörel ihtiyaçlara cevap verme gibi işlevleri nedeniyle kritik bir konumda yer almaktadır (Kavi ve Koçak, 2018). Ancak literatürdeki mevcut çalışmaların büyük çoğunluğu MEB düzeyindeki düzenlemelere odaklanmakta, yükseköğretim kademesinde TYMM'nin yansımaları neredeyse hiç ele alınmamaktadır. Bu bağlamda, üniversite düzeyinde uygulanan aşçılık programlarının TYMM ile ne ölçüde uyumlu olduğunun belirlenmesi hem eğitim politikaları açısından hem de program geliştirme literatürü bakımından özgün ve güncel bir katkı niteliği taşımaktadır. Ayrıca, MEB ile Yükseköğretim Kurulu iş birliğiyle ifade edilen "*bütüncül eğitim planlaması*" hedefinin somutlaştırılması açısından bu çalışma, kademeler arası müfredat uyumu sağlama yönünde bir model önerisi sunma potansiyeline sahiptir. Çalışmanın sonuçları, MYO programlarının yeniden yapılandırılmasında veriye dayalı yönlendirme sağlaması bakımından uygulayıcılara, politika yapıcılara ve program geliştiricilere katkı sunacaktır.

Yıldız, E., Güldemir, O., ve Şallı, G. (2026). Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli bağlamında mesleki ve teknik eğitimde dikey bütünleşme: Eskişehir MYO Aşçılık Programı örneği. *Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi*, 17(1), 279-306. DOI. 10.51460/baebd.1759079

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Mesleki eğitim, yalnızca belirli bir yaş grubunu hedefleyen bir süreç değil; bireyin yaşam boyu öğrenmesini destekleyen, okulöncesinden lisansüstü düzeye kadar geniş bir yelpazeyi kapsayan bir yapıdadır (Kavi ve Koçak, 2018). Bu geniş kapsam, mesleki eğitimi analiz etmeyi güçleştirse de sürecin belirli bir kademesine odaklanmak, sistemin bütününe dair çıkarımlar yapılmasına olanak tanır. Mesleki eğitim dinamik bir yapıya sahip olduğundan sürekli olarak değişim göstermektedir (Üstün ve Yiğit, 2022). Bu doğrultuda meslek yüksekokullarının TYMM perspektifinde yeniden yapılandırılması, yalnızca eğitim kalitesini artırmakla kalmayıp, aynı zamanda iş gücü piyasasında kültürel duyarlılığa sahip, etik değerlerle donanmış bireylerin yetişmesine katkı sağlayacaktır. Üniversitelerde yer alan ön lisans aşçılık programları, mesleki beceri kazanımı ile etik ve toplumsal değerlerin iç içe geçtiği kritik bir alanda konumlanmaktadır. YÖK'e bağlı olarak faaliyet gösteren meslek yüksekokullarındaki aşçılık programları, Türkiye'nin kültürel mirasının aktarımı, sürdürülebilir mutfak anlayışının yerleşmesi ve uluslararası rekabet gücünün artırılması açısından stratejik bir öneme sahiptir. Ancak bu programların mevcut ders yapılarının, TYMM'nin önerdiği değer odaklı, disiplinler arası ve beceri temelli yapıya ne ölçüde uyum sağladığı henüz sistematik bir şekilde değerlendirilmemiştir. Özellikle turizm ve hizmet sektörünün dönüşümü göz önüne alındığında, aşçılık mesleği artık yalnızca teknik becerilerle değil; aynı zamanda kültürel mirasa duyarlılık, sürdürülebilirlik bilinci ve toplumsal değerlere uyum gibi çok boyutlu yetkinliklerle tanımlanmaktadır. TYMM bu noktada, aşçılık eğitimini yalnızca bir meslek eğitimi olmaktan çıkarıp, bireyin bütüncül gelişimini hedefleyen, disiplinler arası bir öğrenme sürecine dönüştürme potansiyeli taşımaktadır (Banaz, 2024; Berk ve Özer, 2024).

Bu çalışmanın amacı, TYMM doğrultusunda MEB'e bağlı mesleki ve teknik Anadolu liselerinde uygulanmakta olan aşçılık öğretim programı ile yükseköğretim düzeyinde yürütülen Eskişehir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ders içeriklerinin karşılaştırmalı analizini yapmaktır. Bu analiz yoluyla, ön lisans düzeyindeki aşçılık programının TYMM ilkeleriyle ne ölçüde uyum sağladığı belirlenmeye çalışılmaktadır. Buna ek olarak çalışma, MEB–YÖK iş birliği ile hedeflenen kademeler arası dikey ve bütüncül program uyumu bağlamında, mesleki eğitimin yükseköğretim ayağında yeniden yapılandırma gereksinimlerini ortaya koymayı hedeflemektedir.

Mesleki eğitimde dönüşüm ve bütüncül yaklaşım

Türkiye'nin Cumhuriyet tarihi eğitim politikalarına bakıldığında 1924 yılında çıkarılan Tevhid-i Tedrisat Kanunu ile program geliştirme faaliyetlerinin de başladığı söylenebilir. Eğitim sisteminde uzun süre dersler ve konular listesi anlamında kullanılan müfredat programı anlayışı 1950'li yıllardan sonra yerini "*eğitim programı*" anlayışına bırakmıştır. 1990'lara gelindiğinde, eğitimde program geliştirme ve ölçme değerlendirmeye ayrı bir önem verildiği görülmektedir. 2000'li yıllardan itibaren MEB program geliştirme konusuna ağırlık vermiş ve çağdaş gelişmeleri takip ederek hem ilköğretim hem de ortaöğretimde programlar geliştirilmiştir. Geliştirilen bu programlar da durağan kalmamış; ihtiyaçlar ortaya çıktıkça eklemeler yapılmış hatta yeri geldikçe yeni programlar hazırlanmıştır. 2000 yılından itibaren hazırlanan programlarda öğrenci merkeze alınmaya başlanmış ve yapılandırmacı yaklaşımla birlikte bireyin psikolojik özellikleri dikkate alınmıştır (Üzümcü ve Abanoz, 2024). Türkiye'nin eğitim sistemi, tarihsel olarak çeşitli zorluklarla karşılaşmış ve sürekli olarak gelişme ve dönüşüm süreci içinde olmuştur. Bu bağlamda, TYMM'nin temelleri, eğitim sisteminin geçmiş deneyimlerinden, uluslararası en iyi uygulamalardan ve çağın gereksinimlerinden beslenmektedir (Ülçay, 2024).

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

TYMM, bireyin yalnızca bilişsel yönünü değil; duyuşsal, sosyal ve etik gelişimini de hedefleyen bir eğitim paradigması sunmaktadır. Arslankara ve Arslankara (2024), modelin epistemolojik temelinde çoklu zekâ, bilişsel denge ve yaşam boyu öğrenme gibi modern kuramların bulunduğunu belirtmiştir. Özellikle "*erdem-değer-eylem*" üçlemesiyle inşa edilen bu model, toplum merkezli birey yetiştirme anlayışı ile öne çıkar (Banaz, 2024).

TYMM'nin pedagojik yönünü ele alan Açıkalın (2024), bu modelin "*bilgi transferi*" anlayışından çok "*anlam üretme, değer inşa etme ve sorumluluk alma*" boyutlarına odaklandığını vurgulamaktadır. Karaca vd. (2025) ise TYMM'nin eğitimde felsefi tutarlılık, kültürel süreklilik ve epistemolojik açıklık sağlama hedefi taşıdığını belirtmiştir. Bu durum, sadece teorik çerçevede değil; uygulamalı alanlara da yansıması beklenen bir dönüşümü işaret etmektedir.

TYMM'yi , öncekilerden ayıran önemli bir özellik de beceri ağırlıklı öğretim programlarıdır. Bu özellik, eğitim sisteminin kadim sorunlarından olan ezber ve teorik ağırlıklı eğitimi, uygulama ile dengeleme bakımından önemlidir (Akpınar vd., 2024; Sekin, 2008). Eğitimde teori-pratik dengesini gözeten bu beceri odaklılık, "*bilen*" ve "*yapan*" nesiller yetiştirme bakımından da değerlidir (Akpınar vd., 2024). Mesleki ve teknik eğitimin geleneksel yapısı, çoğu zaman sektör odaklı teknik becerilere indirgenmiştir. Ancak günümüzde bu yaklaşım yerini, bireyin bilişsel, duyuşsal ve toplumsal alanlarda gelişimini önemseyen bütüncül bir mesleki eğitime bırakmaktadır. Bu anlayış, yalnızca üretim odaklı değil, aynı zamanda etik değerlere sahip, eleştirel düşünebilen ve topluma katkı sunabilen bireylerin yetiştirilmesini öngörmektedir (Açıkalın, 2024; Demir ve Güven, 2025). TYMM, bu doğrultuda yalnızca bilgi aktaran değil, değer üreten ve kültürel birikimi yaşatan bir eğitim sistemini hedeflemektedir (Akpınar vd., 2024).

Mesleki eğitimin okul öncesi eğitiminden itibaren başlatılabileceği fikri yeni değildir. Kavi ve Koçak (2018), mesleki eğitimin yaşam boyu öğrenme süreci içinde değerlendirilmesi gerektiğini vurgularken, program geliştirme çalışmalarının yalnızca teknik içerikle sınırlı kalmaması gerektiğine dikkat çekmektedir. İlkel ve Duman (2024) ise çalışmasında, değerlerin yalnızca "*içerik hedefi*" değil; aynı zamanda öğretim ilkesine dönüştürülmesi gerektiğini belirtmektedir. Aynı şekilde Arslankara ve Arslankara (2024), TYMM'nin pedagojik zemininde "*bütüncül insan*" anlayışının altını çizerek, her eğitim düzeyinde bu ilkenin uygulanabilir olduğunu savunmaktadır.

Aşçılık eğitimi ve kültürel misyon

Aşçılık sanatı, besinlerin hasat edilmesinden itibaren başlayan ve hammaddelerin satın alınması, teslim alınması, uygun koşullarda depolanması, işlenerek hazırlanması ve son ürüne dönüştürülüp sunulmasına kadar uzanan tüm süreci kapsayan çok yönlü bir disiplindir (Kurnaz vd., 2014). Aşçılık mesleğinin tarihsel gelişiminde şehirleşmenin hız kazanması, ticaretin yaygınlaşması ve misafirperverlik kültürünün köklü bir rol oynaması, özellikle şehirlerde ücretli konaklama hizmeti sunan işletmelerin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bu bağlamda, yemek ihtiyacının karşılanması gerekliliği aşçılığı zamanla profesyonel bir meslek hâline getirmiştir (Aksoy vd., 2016). Seyahat amacıyla belirli bir ücret ödeyen bireyler, yiyecek ve içecek hizmetlerinden yüksek kalite ve memnuniyet düzeyi beklemekte; bu beklentiler ise doğrudan hizmet sunan personelin yetkinliğiyle ilişkilendirilmektedir. Bu nedenle, müşteriye arzu edilen standart ve kalitede hizmet sunulabilmesi,

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

büyük ölçüde personelin donanımlı ve iyi eğitilmiş olmasına bağlıdır (Çemrek ve Yılmaz, 2010). Aşçılık mesleğinin profesyonelleşmesiyle birlikte, mesleki eğitim gerekliliği de ön plana çıkmıştır. Aşçılık eğitimi; gıda maddelerinin endüstri standartlarına uygun biçimde hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması gibi bilgi ve becerileri kazandırmayı amaçlayan bir süreç olarak tanımlanmakta, aynı zamanda farklı pişirme tekniklerine hâkimiyet ve yaratıcı yemek tasarımı gibi ileri düzey yeterlilikleri de içermektedir (Öztürk ve Görkem, 2011). Geçmişte, bilgiyi paylaşmaktan imtina eden ve otoriter bir yönetim anlayışına sahip olan mutfak şeflerinin etkisi azalırken; yerlerini sistematik eğitim veren aşçılık kursları ve mutfak okulları almıştır. Bu kurumlar yalnızca nitelikli personel yetiştirmekle kalmayıp, aynı zamanda toplum nezdinde yemek yapmanın bir meslek olarak kabul görmesine de önemli katkı sağlamıştır (Hughes, 2003).

Yükseköğretim Kanunu'nda, meslek yüksekokulları; belirli meslek alanlarına yönelik nitelikli ara insan gücü yetiştirmeyi hedefleyen ve dört yarıyıl süren eğitim-öğretim programları yürüten yükseköğretim kurumları olarak tanımlanmaktadır. Üniversiteler ve ileri teknoloji enstitüleri bünyesinde yer alan bu okullar; enstitü, fakülte, yüksekokul, konservatuvar ile uygulama ve araştırma merkezleri gibi birimler arasında konumlanmaktadır. Türkiye'de yükseköğretim sisteminin önemli bir bileşeni olan meslek yüksekokulları gerek sanayinin gerekse sosyal kurumların ara eleman ihtiyacını karşılamada kritik bir rol üstlenmektedir. Ancak son yıllarda öğrenci sayılarında gözlenen hızlı artış, bu kurumlarda verilen eğitim-öğretim hizmetlerinin niteliğinde dikkate değer bir düşüşe yol açmıştır. (Ulus vd., 2015). Meslek yüksekokulları içerisinde yer alan Aşçılık programlarındaki eğitim ise teknik yeterliliğin yanı sıra kültürel aktarım, geleneksel bilgi birikimi ve yerel mirasın korunması gibi önemli işlevlere de sahiptir. Türkiye'de aşçılık programları, ülkenin gastronomi kültürünü ulusal ve uluslararası düzeyde temsil etmek gibi kültürel bir misyona sahiptir (Akyol ve Gülersoy, 2024). Yükseköğretim kurulu 2025 yılı verilerine göre üniversitelerde 85'i devlet 80'i vakıf olmak üzere toplam 165 aşçılık programı bulunmaktadır. Bu programlara 2024-2025 eğitim öğretim yılında yerleşen öğrenci sayısı da 6401 olarak belirtilmektedir (YÖK Atlas, 2025). Artan kontenjan sayılarından dolayı bu programlar genellikle beceriye dayalı uygulamalarla sınırlı kalmakta, değer eğitimi, etkileşimli öğrenme ve eleştirel düşünme gibi bileşenleri yeterince içermemektedir (Banaz, 2024; Arslan ve Polat, 2025). TYMM bağlamında değer aktarımı, yalnızca sınıf içi etkinliklerle değil; aynı zamanda atölye temelli, uygulamalı öğrenme ortamları aracılığıyla da gerçekleştirilebilir. Bu durum, aşçılık gibi uygulamalı programlarda değer temelli eğitimle mesleki beceri gelişiminin entegre biçimde yürütülmesi ihtiyacını gündeme getirmektedir (Demir ve Güven, 2025).

Son yıllarda TYMM'nin önerdiği disiplinler arası yaklaşım, aşçılık eğitiminde yalnızca "*ne pişirileceği*" değil, "*neden*", "*kimin için*" ve "*nasıl*" sorularının da öğretim sürecine dâhil edilmesini gerekli kılmaktadır (Bekiroğlu ve Güllühan, 2024). Bu kapsamda, etik ilkelere duyarlı, kültürel kodlara hakim, sürdürülebilirlik perspektifine sahip aşçılar yetiştirilmesi, TYMM'nin aşçılık eğitimine getirdiği önemli bir vizyon olarak değerlendirilmektedir.

TYMM ve yükseköğretim arasında bağ kurma gerekliliği

Güncellenen ya da geliştirilen öğretim programlarının incelenmesi, eğitim sisteminin etkililiğini değerlendirme ve sürekli iyileştirme süreci açısından kritik bir öneme sahiptir. Bu tür incelemeler, programın belirlenen amaçlarla ne derece uyumlu olduğunu ortaya koymanın yanı sıra,

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

öğrencilerin bilgi ve becerilerinin gelişim düzeyini ve onları gelecekteki yaşam ile mesleki ortamlara ne ölçüde hazırladığını belirlemeye katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla program değerlendirme süreci, mevcut eksikliklerin tespit edilmesine ve gerekli görüldüğünde programın güncellenmesine olanak tanıması bakımından vazgeçilmezdir (Yurdakal, 2024).

Meslek yüksekokulları, belirli mesleklerde pratik ve teknik beceriler kazanmak isteyen bireyler için yükseköğretim düzeyinde önemli bir basamak teşkil etmektedir. Bu okullar, mesleki eğitimin daha yaygın ve erişilebilir hâle gelmesini sağlayarak, çeşitli sektörlerde ihtiyaç duyulan nitelikli iş gücünün yetişmesine katkıda bulunmaktadır. Eğitim süreci ağırlıklı olarak uygulamaya dayalı olup, teorik bilginin yanı sıra mesleki becerilerin geliştirilmesine öncelik verilmektedir (Tutcu vd., 2025). Ancak meslek yüksekokullarındaki öğrenci profili yalnızca mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarından gelen bireylerle sınırlı değildir. Genel lise çıkışlı öğrencilerin de bu programlara yoğun şekilde yönelmesi, eğitim kademeleri arasındaki geçişte program uyumunun ve müfredat eşgüdümünün önemini artırmaktadır. Bu nedenle, hem mesleki ve teknik eğitimden gelen öğrencilerin önceki öğrenimlerinde edindikleri bilgi, beceri ve değerlerin sürekliliğinin sağlanması hem de farklı eğitim geçmişine sahip öğrencilerin bu yapıya uyumunun desteklenmesi kritik bir gerekliliktir. TYMM'nin uygulanabilirliğine ilişkin çalışmaların büyük çoğunluğu ortaöğretim kademesiyle sınırlı kalmaktadır. Oysa modelin kalıcı ve bütüncül etkisi, mesleki eğitimin tüm kademelerinde, özellikle de meslek yüksekokullarında entegre biçimde uygulanmasıyla mümkün olabilir (Arslan, 2025; Duyul vd., 2025). Bu bağlamda önlisans programları hem teorik hem uygulamalı boyutları bir arada barındırmaları sayesinde kritik bir geçiş alanı oluşturmakta; dolayısıyla MYO'larda TYMM'nin değer, beceri ve bilgi eksenli yapısının incelenmesi, modelin yükseköğretim ölçeğindeki sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır.

Ertek Eroğlu vd. (2025), okul öncesi TYMM müfredatında "*hassas beceriler*" kavramının öne çıktığını ve bu becerilerin eğitimin her aşamasına taşınması gerektiğini belirtmektedir. Benzer şekilde, İlkel ve Duman (2024), 2024 felsefe öğretim programı incelemelerinde, etik değerlerin öğretim programlarıyla sistemli biçimde ilişkilendirilmesinin önemine dikkat çekmektedir. Bu bağlamda, yükseköğretimdeki müfredatların TYMM ile ilişkisi, yalnızca yapısal değil, aynı zamanda değer temelli dönüşümün sürekliliği açısından da kritik bir noktadadır.

Yöntem

Bu çalışma, nitel araştırma yaklaşımına dayalı olarak yürütülmüş, durum çalışması deseninde yapılandırılmış içerik analizi yöntemi ile uygulanan bir araştırmadır. Nitel araştırma yaklaşımı, bireylerin, kurumların veya uygulamaların doğal bağlamlarında detaylı olarak incelenmesine olanak tanımaktadır (Denzin ve Lincoln, 2018). Durum çalışması deseni ise, belirli bir durumu, belirli bir zaman diliminde ve bağlamda derinlemesine inceleme imkânı sunmaktadır (Merriam, 2018; Yin, 2017; Stake, 1995). Bu doğrultuda çalışma, Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli (TYMM) çerçevesinde MEB'e bağlı yiyecek içecek hizmetleri alanında yer alan lise programları ile Eskişehir Meslek Yüksekokulu (EMYO) Aşçılık Programı arasında program düzeyindeki yapısal, tematik ve değer uyumunu incelemeyi amaçlamaktadır. Bu kapsamda yapılan uyum skoru değerlendirmesi, ortaöğretim ve yükseköğretim kademeleri arasındaki yapısal ve pedagojik uyum düzeyini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu skor, öğrencilerin doğrudan sınavsız geçiş ya da ders muafiyeti elde etmesini değil; programlar arasında öğrenme çıktıları ve kazanımlar açısından kavramsal eşleşme düzeyini göstermektedir. Dolayısıyla, uyum skoru uygulamaya yönelik bir geçiş mekanizmasını değil müfredat eşgüdümünün varlık ve güç düzeyini temsil eden bir gösterge olarak değerlendirilmiştir.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Çalışma, herhangi bir saha uygulaması veya görüşme içermemekte; yalnızca resmî ve akademik çalışmalar üzerinden yürütülen doküman incelemesine dayalı içerik analizi niteliğindedir. Çalışma kapsamında, Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli (TYMM) bağlamında hazırlanan mesleki ve teknik eğitim programları ile Eskişehir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'na ait ders içerikleri karşılaştırmalı olarak incelenmiştir. İçerik analizinin temel amacı, elde edilen verilerden hareketle tekrarlanan temalar ve kavramsal örüntüler aracılığıyla anlamlı ilişkilere ulaşmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2006). Bu doğrultuda, MEB'e bağlı mesleki ve teknik Anadolu liselerinde uygulanmakta olan yiyecek içecek hizmetleri alanı öğretim programı ile yükseköğretim düzeyinde yürütülen önlisans programı, tematik alan – TYMM ilkeleri – program ilişkisi ekseninde analiz edilmiştir. Analiz sürecinde, her iki programın ders adları, öğrenme çıktıları ve içerikleri dikkatlice incelenmiş; TYMM'nin öne çıkan değer, beceri ve bilgi bileşenleriyle ilişkili kavramların varlığı veya yokluğu belirlenmiştir. Çalışmada her bir dersin TYMM ilkeleriyle kavramsal düzeyde örtüşüp örtüşmediğine odaklanılmıştır. Böylece, sayısal sıklıklardan ziyade kavramsal kesişim alanları, tematik mevcudiyet ve pedagojik uyumun varlığı esas alınmıştır. Analiz sürecinde isimlendirme, tema geliştirme ve kavramsal eşleştirme aşamaları, araştırmacıların bağlı bulunduğu Meslek Yüksekokulu Eğitim Komisyonu iş birliğiyle yürütülmüştür. Derslerin TYMM ilkeleriyle ilişkili biçimde eşleştirilmesine yönelik değerlendirmeler, Bölüm Başkanlığı onayı alınarak gerçekleştirilmiş ve süreç araştırmacıların görüş birliği doğrultusunda tamamlanmıştır. Yorumlama aşamasında ise, TYMM'nin bütüncül yapısıyla ilişkilendirilebilen ders bileşenleri örneklerle açıklanarak analiz sonuçları desteklenmiştir.

Bu kapsamda çalışmaya ait başlıca araştırma soruları aşağıdaki şekilde oluşturulmuştur:

- MYO aşçılık programı ile MEB'e bağlı mesleki ve teknik Anadolu liselerinde uygulanan yiyecek içecek hizmetleri alanı programları arasındaki ders içerikleri hangi ölçüde uyumludur?
- MYO aşçılık programındaki dersler, TYMM'nin öngördüğü değer temelli, beceri odaklı ve disiplinler arası eğitim ilkeleriyle hangi düzeyde örtüşmektedir?

Bu çalışmanın bazı sınırlılıkları aşağıda belirtilmiştir:

- İnceleme yalnızca bir devlet üniversitesine bağlı (Eskişehir MYO) aşçılık programı ile sınırlıdır. Türkiye genelindeki MYO'ları kapsamamaktadır.
- MEB tarafındaki karşılaştırma ise güncel modüler Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı öğretim programıyla sınırlandırılmıştır.
- Araştırma yalnızca belge analizi yöntemiyle yürütülmüştür; nitel görüşme, gözlem veya deneysel veri içermemektedir.
- TYMM henüz yükseköğretim kademesi için ayrı bir yapı sunmadığı için analiz, mevcut TYMM ilkeleri üzerinden yürütülmüştür.

Bu sınırlılıklar, elde edilen sonuçların genellenebilirliğini etkilemekle birlikte, araştırmanın derinliğini ve özgünlüğünü azaltan bir yapı sunmamaktadır.

Araştırmanın temellendiği kuramsal çerçeve, TYMM'nin değer, beceri ve disiplinlerarası öğrenme bileşenlerine dayanmaktadır. Bu model, eğitimi sadece akademik bilgi değil, aynı zamanda etik, estetik, sosyal-duygusal ve kültürel yönleriyle de şekillendirmeyi hedeflemektedir (MEB, 2024). Aynı zamanda, mesleki eğitimde kalite, program-müfredat uyumu, değer temelli öğretim, 21. yüzyıl becerileri ve program değerlendirme kuramları da incelemeye yön vermektedir.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Verilerin toplanması

Çalışmada incelenen başlıca belge ve kaynaklar aşağıdaki gibidir:

- MEB Yiyecek İçecek Hizmetleri (Aşçılık) Alanı Çerçeve Öğretim Programı (Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri) (MTAL, 2024).
- Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı 2024–2025 akademik yılı ders planı ve ders içerikleri (ABP, 2025).
- "*Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli: Öğretim Programları Ortak Metni*" ve kılavuz dokümanları (MEB, 2024).
- 2025 Yılı Cumhurbaşkanlığı Yıllık Programı (Tedbir 680.4) (CSBB, 2024).
- İlgili bilimsel makaleler (n=160+), özellikle 2024 ve 2025 yılı TYMM odaklı makaleler.

Veriler, yukarıda listelenen dokümanlardan sistematik olarak toplanmıştır. Özellikle her bir öğretim programının:

- Ders isimleri ve içerikleri
- Öğrenim çıktıları
- Değer, beceri ve bilgi bileşenleri
- Pedagojik yaklaşım
- Tematik odaklar (kültür, etik, sürdürülebilirlik) gibi unsurları kodlanarak analiz sürecine dahil edilmiştir.

Geçerlik ve güvenirlik

Veri seti yalnızca kamuya açık, resmi ve akademik kaynaklardan elde edildiği için belge geçerliği açısından güçlüdür. Kodlamaların tutarlılığı, yiyecek içecek alanında uzman olan araştırmacılar tarafından kontrol edilerek sağlanmış ve ilgili kategoriler literatürde tanımlı çerçevelere göre yapılandırılmıştır. Ayrıca, uyum puanlaması sürecinde nesnel kriterlere dayalı eşleştirme yapılmıştır. Bununla birlikte araştırma sürecinde, TYMM'ye dair yayımlanmış politika belgeleri, eğitim planları, kılavuz kitaplar ve modelin temel aldığı değerleri açıklayan kaynaklar kapsamlı bir doküman taramasına tabi tutulmuştur. Bu belgeler, modelin mesleki eğitime nasıl uyarlanabileceğine dair veri sunmaktadır. Aynı zamanda, Türkiye'deki mesleki eğitim uygulamaları, aşçılık programları ve değerler eğitimi alanında yapılmış akademik çalışmalar araştırma kapsamına alınmaktadır. Literatür taraması, Maarif Modeli ve meslek eğitimi programları arasındaki olası ilişkilere dair mevcut bilgileri ortaya koyarak araştırmaya derinlik kazandırmaktadır. Bu kapsamlı literatür ve doküman analizi, araştırma sonuçlarının güvenilirliğini artırmaktadır.

Verilerin analizi

Verilerin analizinde kategorisel içerik analizi ve karşılaştırmalı eşleştirme yöntemi kullanılmıştır. Bu doğrultuda aşağıdaki adımlar izlenmiştir:

- Ders Eşleştirme Matrisi oluşturulmuştur. Her bir MYO dersi, MEB programındaki karşılığıyla içerik, çıktı ve tematik yönlerden karşılaştırılmıştır.
- Her eşleştirme için bir uyum düzeyi skoru (0=uyumsuz, 1=kısmi uyum, 2=tam uyum) verilmiştir.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

- Dersler, TYMM'nin önerdiği üç temel bileşenle (değer temelli eğitim, beceri temelli yapı, disiplinler arası öğrenme) örtüşme derecesine göre yeniden sınıflandırılmıştır.
- Bulgular tablo, grafik ve betimsel açıklamalarla raporlanmak üzere düzenlenmiştir.

Bulgular

TYMM bağlamında son dönemde yayımlanan akademik çalışmaların (n=160+) kapsamlı bir içerik analizi yapılmıştır. Özellikle 2024 ve 2025 yıllarında yayımlanan TYMM odaklı makaleler, modelin uygulama alanlarını, değer–beceri–bilgi bütünlüğünü ve kademeler arası geçiş süreçlerindeki etkisini inceleyen güncel bir literatür birikimi sunmaktadır. Bu bağlamda, meslekî ve teknik ortaöğretim programları ile yükseköğretim düzeyinde yürütülen önlisans programları arasındaki yapısal, pedagojik ve tematik uyum ilişkileri çok boyutlu biçimde ele alınmıştır. İnceleme sürecinde TYMM'nin değer, beceri ve bilgi temelli öğrenme yaklaşımının meslekî eğitimde nasıl konumlandığı ve bu yaklaşımın aşçılık programlarıyla hangi yönlerden kesiştiği analiz edilmiştir. Bu doğrultuda oluşturulan analiz eksenleri, meslekî eğitimle TYMM arasındaki ilişkiyi tematik, kavramsal ve uygulama düzeyinde ortaya koymaktadır. Aşağıda yer alan Tablo 1, bu değerlendirmeyi üç ana boyutta sistematik biçimde sunmaktadır:

- Tematik Alanlar, TYMM'nin eğitim felsefesinde öne çıkan yönelimleri;
- Temel Kavramlar ve TYMM İlkeleri, modelin değer–beceri–bilgi bütünlüğünü oluşturan temelleri;
- Aşçılık Programlarıyla İlişkisi sütunu ise söz konusu ilkelerin yükseköğretim düzeyinde yürütülen aşçılık programlarıyla ne ölçüde örtüştüğünü göstermektedir.

Tablo 1.
TYMM'nin Aşçılık Programlarına Uygulama Potansiyeli

Tematik Alan	Temel Kavramlar / TYMM İlkeleri	Aşçılık Programlarıyla İlişkisi
Felsefi Temel ve Değer Eğitimi	Erdem, değer, eylem; kültürel süreklilik; milli kimlik	Mesleki etik, mutfak kültürü, toplumsal sorumluluk
Disiplinler Arası Yaklaşım	Bütüncül öğrenme, disiplin entegrasyonu	Gıda kimyası, gastronomi tarihi, mutfakta matematik
Değer-Beceri Entegrasyonu	Beceri-temelli öğrenme, uygulama destekli değer kazanımı	Hijyen, sürdürülebilirlik, maliyet-etik dengesi
Kademeler Arası Müfredat Uyumu	MEB-YÖK entegrasyonu, dikey uyum, program eşleştirmesi	MYO–MTAL eşleştirme, ders kazanım uyumu
Eleştirel ve Yansıtıcı Düşünme	Argümantasyon, özdüşünüm, karar alma becerileri	Menü planlama, reçete okuma, sürdürülebilir tarif değerlendirmesi
Uygulamalı Eğitimde Değer Aktarımı	İş yeri etiği, takım çalışması, kriz yönetimi, toplumsal farkındalık	Mutfakta görev dağılımı, iletişim becerileri, sürdürülebilir mutfak uygulamaları

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Tablo 1'de yer alan içerikler, TYMM'nin sunduğu eğitim felsefesi ile meslek yüksekokullarında yürütülen aşçılık programları arasında çok boyutlu bir ilişki kurulabileceğini ortaya koymaktadır. Değer temelli eğitim ilkesi başta olmak üzere, TYMM'nin öne çıkardığı bütüncül gelişim, disiplinler arası öğrenme, eleştirel düşünme ve beceri-değer entegrasyonu gibi boyutlar, aşçılık eğitiminin içeriğiyle doğrudan kesişmektedir. Örneğin, değer-beceri entegrasyonu başlığı altında değerlendirilen TYMM ilkeleri; sürdürülebilirlik, hijyen, maliyet kontrolü gibi teknik konuların yanında etik duyarlılık, sosyal sorumluluk ve kültürel bilinç gibi değerleri de kapsamakta ve bu durum, aşçılık programlarındaki uygulamalı dersler için doğrudan pedagojik uyum alanı sunmaktadır. Bu durum, özellikle meslek etiği, toplumsal farkındalık ve takım çalışması gibi iş yeri ortamına yansıyan becerilerin öğrenilmesini desteklemektedir (Demir ve Güven, 2025; Duyul vd., 2025; Bekiroğlu ve Güllühan, 2024; 2024; CSBB, 2024; Keleş vd., 2024).

Disiplinler arası öğrenme ekseninde ise TYMM'nin sunduğu esnek ve bütüncül yapı, aşçılık eğitiminde hâlihazırda yer bulan gıda bilimi, mutfak tarihi, matematiksel hesaplamalar ve çevre bilinci gibi farklı alanları bir araya getirme ihtiyacını güçlendirmektedir. Bu durum, geleneksel meslek eğitiminin sınırlarını aşarak öğrencilere 21. yüzyıl becerileri kazandırılması açısından büyük bir potansiyel taşımaktadır (Doğan ve Aşlamacı, 2025; Demir ve Güven, 2025; Akyol vd., 2024).

Ayrıca, TYMM'nin en kritik ilkelerinden biri olan kademeler arası uyum, aşçılık alanında önemli bir yapısal açığı ortaya koymaktadır. Tablo 1'in bu kısmı, mesleki ve teknik anadolu liselerinde yer alan aşçılık program derslerinin, yükseköğretimdeki karşılıklarıyla kazanım düzeyinde ne ölçüde örtüştüğünün analiz edilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Bu analiz, yalnızca içerik uyumunu değil; değer, yaklaşım ve uygulama yöntemlerini de kapsayan dikey program bütünlüğü bağlamında değerlendirilmelidir (CSBB, 2024). Örneğin; Tıp eğitiminde yapılan bir çalışmada, dikey entegrasyonla verilen eğitimin öğrencilerin akıl yürütme ve problem çözme becerilerini artırarak, meslekleriyle ilgili olumlu düşüncelerini geliştirdiği de belirtilmiştir (Kerdijk vd., 2013; Zorlu ve Ateş, 2024; Başbayrak ve Sağlam, 2024).

Son olarak, eleştirel düşünme ve özdüşünüm becerileri de TYMM'nin inşa etmeye çalıştığı yeni nesil öğrenci profilinin temelini oluşturmaktadır. Aşçılık programlarında bu beceriler menü planlama, gıda israfını önleme, reçete yorumlama ve mutfakta kriz yönetimi gibi uygulamalarla doğrudan ilişkilidir. Bu da TYMM'nin yükseköğretime uyarlanabilirliğinin sadece mümkün değil, aynı zamanda işlevsel olduğuna işaret etmektedir.

Dersler arası eşleştirme ve uyum skorları

Bu bölümde, Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli (TYMM) kapsamında MEB'e bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Aşçılık Programı ile Eskişehir Meslek Yüksekokulu (EMYO) Aşçılık Programı arasında yürütülen karşılaştırmalı ders içerik analizi bulgularına yer verilmiştir.

Analiz sürecinde her iki programın ders adları, içerikleri ve öğrenme çıktıları, TYMM'nin öngördüğü değer, beceri ve bilgi eksenleri doğrultusunda değerlendirilmiş; her dersin TYMM ilkeleriyle kavramsal düzeyde örtüşmesi incelenmiştir. Frekans hesaplaması yapılmadan, tematik

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

mevcudiyet ve pedagojik uyum esas alınmış; kodlama ve eşleştirmeler EMYO Aşçılık Programı Eğitim Komisyonu'nun görüş birliği ile kesinleştirilmiştir. İki kademe arasında yapılan karşılaştırmada, 39 Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı mesleki içerikli ders ile MEB müfredatında yer alan 25 mesleki içerikli ders analiz edilmiştir. Tablo 2, her iki kurumun benzer içeriklere sahip dersleri arasındaki karşılaştırmayı ve bu dersler arasındaki uyum düzeylerini göstermektedir. Dersler arası intibakın uyum gerekçesi sütunu, MEB ile MYO arasında yapılan ders eşleştirmelerinde, iki dersin neden uyumlu, tamamlayıcı veya bütünleyici kabul edildiğini açıklamaktadır. Gerekçeler, derslerin içeriksel benzerliği, kazanımlar arasındaki devamlılık, TYMM'nin öngördüğü değer–beceri–bilgi bütünlüğüyle ilişki düzeyi ve sektör odaklı uygulama uyumu dikkate alınarak belirlenmiştir. Başka bir ifadeyle, "*uyum gerekçesi*", iki farklı kademedeki derslerin aynı tematik odağı paylaşması, birinin diğerine ön öğrenme sağlaması veya yükseköğretim düzeyinde daha ileri becerilerle desteklenmesi durumlarında tanımlanmıştır. Bu açıklamalar, kademeler arası pedagojik geçişin niteliğini ve TYMM çerçevesinde dikey bütünleşmenin nasıl sağlandığını göstermektedir.

Tablo 2.
Dersler Arası Eşleştirme ve Uyum Skorları

No	MYO Dersi	MEB Dersi	Uyum Skoru (0–2)	Dersler Arası İntibakın Uyum Gerekçesi
1.	Akıllı Mutfak Sistemleri	Mutfak Akımları	1	Yeni mutfak teknolojileri ile mutfak trendleri arasında kısmi örtüşme var.
2.	Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımlar	Yöresel Yemekler	1	Baharat ve ot kullanımı yöresel yemeklerde önemli bir yer tutar.
3.	Aşçılık Etiği	Mesleki Gelişim Atölyesi	2	Mesleki etik ve gelişim doğrudan örtüşmektedir.
4.	Aşçılığa Giriş	Aşçılık Atölyesi	2	Temel aşçılık becerileri ve tanıtımı her iki derste yer alır.
5.	Beslenme	Beslenme İlkeleri ve Hijyen	2	Her iki ders beslenme ilkeleri üzerine kuruludur.
6.	Catering	Servis Atölyesi	1	Catering ve servis süreçleri arasında operasyonel benzerlik vardır.
7.	Dünya Mutfağı	Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	2	İçerik ve amaç tam olarak örtüşmektedir.
8.	Ekmek Yapım Tekniği	Ekmek Yapımı	2	Ekmek yapımı doğrudan örtüşen bir konudur.
9.	Gastronomide Güncel Yaklaşımlar	Sürdürülebilir Gastronomi	1	Gastronomideki güncel konulardan biri sürdürülebilirliktir.
10.	Gıda Teknolojisi	Sürdürülebilir Gastronomi	1	Gıda teknolojisi sürdürülebilirlikle ilişkilendirilebilir.
11.	İlk Yardım	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	1	Mutfak Hizmetleri Yönetimi ders içeriğinde ilk yardım konusu yer almaktadır
12.	İşlevsel Besinler	Özel Gruplarda Beslenme	1	İşlevsel besinler özel beslenme gereksinimleri ile örtüşebilir.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

No	MYO Dersi	MEB Dersi	Uyum Skoru (0–2)	Dersler Arası İntibakın Uyum Gerekçesi
13.	Mönü Planlaması	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi	1	Yiyecek üretimi planlamayı içerir, ancak doğrudan değil.
14.	Mutfakta Hijyen ve Kalite	Beslenme İlkeleri ve Hijyen	2	Hijyen ve kalite doğrudan eşleşmektedir.
15.	Mutfak Ekipmanları	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi	1	Ekipman kullanımı bu atölye içinde yer alabilir.
16.	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	2	Aynı isimli ders birebir eşleşmektedir.
17.	Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	1	Araştırma boyutu dışında içerik benzerliği vardır.
18.	Mutfak Planlama	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	1	Planlama ve yönetim ilişkili kavramlardır.
19.	Mutfak Tarihi ve Kültürü	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	1	Kültürel bağlamda benzerlik içerir.
20.	Osmanlı Mutfağı	Osmanlı Saray Mutfağı	2	Doğrudan içerik eşleşmesi vardır.
21.	Pastane Ürünleri	Pasta Yapım Teknikleri	2	Tatlı ve pastane ürünleri birebir örtüşür.
22.	Restoran İşletmeciliği	Gastronomi Turizmi	1	İşletme boyutu turizm ile ilişkili olabilir.
23.	Soslar	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi	1	Sos üretimi yiyecek üretimi kapsamında yer alabilir.
24.	Soğuk Mutfak Uygulamaları	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi	1	Soğuk mutfak uygulamaları bu atölye içinde olabilir.
25.	Sosyal Davranış ve Protokol	Mesleki Gelişim Atölyesi	1	Sosyal beceriler mesleki gelişim kapsamında değerlendirilebilir.
26.	Staj	İşletmelerde Mesleki Eğitim	2	İşletmelerde uygulamalı eğitim birebir örtüşmektedir.
27.	Temel Çikolata Yapım Teknikleri	Pasta Yapım Teknikleri	1	Tatlı ve çikolata yapımı arasında içerik benzerliği vardır.
28.	Temel Mutfak Teknikleri I	Aşçılık Atölyesi	2	Temel teknikler aşçılık eğitiminin temelini oluşturur.
29.	Temel Mutfak Teknikleri II	Aşçılık Atölyesi	2	İleri düzey teknikler temel mutfak tekniklerinin devamıdır.
30.	Turizmde Tüketici Davranışları	Gastronomi Turizmi	1	Tüketici davranışı turizmle ilişkilidir.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

No	MYO Dersi	MEB Dersi	Uyum Skoru (0–2)	Dersler Arası İntibakın Uyum Gerekçesi
31.	Türk Mutfağı	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	2	Doğrudan eşleşen içeriktir.
32.	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	Füzyon Mutfağı	1	Yaratıcılık ve füzyon benzer temalara dayanır.
33.	Yemek Fotoğrafçılığı	Fotoğraf Çekimi	2	İçerik ve amaç birebir örtüşmektedir.
34.	Yemek Süsleme Sanatı	Pasta Yapım Teknikleri	1	Dekorasyon teknikleri kısmen örtüşmektedir.
35.	Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu	-	0	Doğrudan karşılık gelen MEB dersi bulunmamaktadır.
36.	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	1	Maliyet kontrolü yönetim faaliyetlerinin bir parçasıdır.
37.	Yiyecek İçecek Servisi	Servis Atölyesi	2	Servis uygulamaları birebir örtüşmektedir.
38.	Yöresel Mutfak (Eskişehir)	Yöresel Yemekler	2	Yöresel odak birebir örtüşmektedir.
39.	Ziyafet Mutfağı	Servis Atölyesi	1	Ziyafet servis uygulamaları ile ilişkili olabilir.

Tablo 2'de Eskişehir Meslek Yüksekokulunda (MYO) okutulan 39 aşçılık programı dersi ile Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) bünyesindeki ilgili 25 mesleki ders arasında içeriksel eşleşme yapılmış ve her ders çifti için uyum skoru belirlenmiştir. Skorlandırma 0–2 arasında gerçekleştirilmiş (0: uyumsuz, 1: kısmi uyum, 2: tam uyum) ve bu skorlar, eğitsel içerik, kazanım benzerliği ve tematik odak açısından analiz edilmiştir.

Toplamda Eskişehir MYO aşçılık programında halihazırda okutulan dersler incelenmiştir ve bunlardan:

- 16 ders (%41) MEB müfredatıyla tam uyum göstermiş,
- 22 ders (%56) kısmi uyumlu bulunmuş,
- 1 ders (%3) MEB müfredat karşılığı olmayan veya içeriksel olarak uyumsuz olarak değerlendirilmiştir.

Bu bulgular, MYO ve MEB programları arasında kademeler arası geçişi destekleyici ortak bir pedagoji kültürünün oluşmakta olduğunu, ancak tam senkronizasyonun henüz sağlanmadığını göstermektedir. Tablo 2'ye göre eşleşmelerin büyük bölümü uygulama temelli derslerde yoğunlaşmakta ve mesleki yetkinliklerin sektörel karşılığına doğrudan katkı sunduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, programlar arasında işlevsel modül entegrasyonunun mümkün olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, Türkiye'de mesleki eğitimde içerik eşleştirme çabaları belirli alanlarda başarı göstermiş olsa da birlikte çalışabilirlik (interoperability), modül standardizasyonu ve dikey uyum açısından sistematik bir yapı henüz oluşturulamamıştır. Bu durum, 2017 yılında sınavsız geçiş uygulamasının kaldırılmasıyla birlikte mesleki ve teknik ortaöğretimden yükseköğretime geçişte

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

müfredat eşgüdümünü sağlayacak kurumsal mekanizmaların eksikliğinden kaynaklanmaktadır. MEB ve YÖK programları benzer alanlara hitap etse de öğrenme çıktılarının biçimsel standardizasyonu bulunmamakta; bu da kademeler arası geçişte öğrenme sürekliliğinin tam olarak sağlanamamasına neden olmaktadır. TYMM'nin değer, beceri ve bilgi bütünlüğüne dayalı yaklaşımı, bu yapısal boşluğu gidermeye yönelik bütünleştirici bir çerçeve sunmakta ve gelecekte modül standardizasyonunun sağlanması için önemli bir referans noktası oluşturmaktadır.

TYMM değer bileşenleriyle örtüşme düzeyi

Programlar ayrıca, TYMM'nin öngördüğü üç temel boyut açısından da değerlendirilmiştir. Bu analiz göstermektedir ki özellikle Mutfak Hizmetleri Yönetimi dersi, TYMM'nin değer, beceri ve disiplinler arası eğitim hedefleriyle yüksek düzeyde örtüşmektedir. İlgili değerlendirme Tablo 3'te yer almaktadır.

Tablo 3.
TYMM Değer Bileşenleriyle Örtüşme Düzeyi

No	Ders	Değer Temelli	Beceri Temelli	Disiplinler Arası	Açıklama
1.	Akıllı Mutfak Sistemleri		Orta		Mutfak teknolojileri ile dijital dönüşüm ilişkisi içerir.
2.	Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımlar	Orta			Yöresel malzeme kullanımı kültürel değeri yansıtır.
3.	Aşçılık Etiği	Yüksek			Etik sorumluluk ve mesleki bilinç kazandırır.
4.	Aşçılığa Giriş		Yüksek		Mutfak uygulamalarına temel hazırlık sağlar.
5.	Beslenme			Yüksek	Diyetetik ve sağlık bilgisi içerir.
6.	Catering		Orta		Organizasyonel beceri ve servis planlaması kazandırır.
7.	Dünya Mutfağı	Yüksek	Yüksek		Küresel mutfak kültürleriyle farkındalık sağlar.
8.	Ekmek Yapım Tekniği		Yüksek		Pratik hamur teknikleriyle el becerisi geliştirir.
9.	Gastronomide Güncel Yaklaşımlar	Yüksek		Yüksek	Güncel sorunlara disiplinler arası çözüm sunar.
10.	Gıda Teknolojisi			Orta	Bilimsel veri ve üretim teknolojileri içerir.
11.	İlk Yardım	Orta			Bireysel sorumluluk ve toplumsal bilinç oluşturur.
12.	İşlevsel Besinler	Orta			Sağlık temelli ürün geliştirme yaklaşımı içerir.
13.	Mönü Planlaması		Yüksek		Menü oluşturma, maliyet ve denge becerisi kazandırır.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

No	Ders	Değer Temelli	Beceri Temelli	Disiplinler Arası	Açıklama
14.	Mutfakta Hijyen ve Kalite	Yüksek	Yüksek		Hijyen standartları, sağlık ve uygulamalı kontrol becerileri kazandırır.
15.	Mutfak Ekipmanları		Orta		Endüstriyel araç-gereç kullanımı öğretir.
16.	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Yüksek	Yüksek	Yüksek	Yönetim bilimi, uygulama ve planlamayı birleştirir.
17.	Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması	Yüksek			Yerel kültürleri araştırırır ve aktarır.
18.	Mutfak Planlama			Orta	Planlama ve iç mekanla entegre düşünmeyi gerektirir.
19.	Mutfak Tarihi ve Kültürü	Yüksek			Geçmişin mutfak alışkanlıklarıyla değer aktarımı.
20.	Osmanlı Mutfağı	Yüksek			Geleneksel mutfağın etik ve kültürel aktarımı.
21.	Pastane Ürünleri		Yüksek		Tatlı üretiminde uygulamalı beceri kazandırır.
22.	Restoran İşletmeciliği			Yüksek	Yönetim, finans ve müşteri ilişkileri ile çok alanlı öğrenme sağlar.
23.	Soslar		Orta		Uygulamalı sos hazırlama teknikleri kazandırır.
24.	Soğuk Mutfak Uygulamaları		Orta		Soğuk tabak hazırlama pratiği içerir.
25.	Sosyal Davranış ve Protokol	Yüksek		Orta	Toplumsal değerler, davranış ve iletişim becerileri geliştirir.
26.	Staj		Yüksek		İş başı eğitimiyle mesleki beceri geliştirir.
27.	Temel Çikolata Yapım Teknikleri		Orta		Tatlı üretimi özelinde pratik teknikler kazandırır.
28.	Temel Mutfak Teknikleri I		Yüksek		Mutfakta temel uygulamalı becerileri kazandırır.
29.	Temel Mutfak Teknikleri II		Yüksek		İleri seviye pişirme ve hazırlık tekniklerini içerir.
30.	Turizmde Tüketici Davranışları	Orta		Orta	Tüketici ilişkileri ve pazarlama psikolojisiyle çok alanlıdır.
31.	Türk Mutfağı	Yüksek	Yüksek		Ulusal değerler ve uygulamalı becerileri birlikte sunar.
32.	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları		Yüksek		Özgün tabak ve reçete geliştirme uygulamaları içerir.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

No	Ders	Değer Temelli	Beceri Temelli	Disiplinler Arası	Açıklama
33.	Yemek Fotoğrafçılığı		Yüksek		Görsel anlatım becerileri ve teknik çekim bilgisi kazandırır.
34.	Yemek Süsleme Sanatı		Orta		Estetik duyarlılık ve sunum becerileri kazandırır.
35.	Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu		Orta	Orta	Otomasyon sistemleri ile teknik ve dijital beceriler kazandırır.
36.	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü		Orta	Orta	Ekonomik analiz ve işletme disipliniyle bağlantılıdır.
37.	Yiyecek İçecek Servisi		Yüksek		Servis becerileri ve müşteri memnuniyeti yönetimini içerir.
38.	Yöresel Mutfak (Eskişehir)	Yüksek	Yüksek		Yerel mutfak değerleri ve beceri odaklı uygulamalar içerir.
39.	Ziyafet Mutfağı		Orta		Organizasyonel servis ve sunum becerileri gerektirir.

Eskişehir Meslek Yüksekokulu (MYO) aşçılık programının Millî Eğitim Bakanlığı (MEB) ile olan dikey uyumu, mesleki yeterlilik çerçevesi ve öğrenme çıktıları açısından da stratejik bir önem taşımaktadır. Bu bağlamda, TYMM'nin önerdiği üçlü yapı – değer temelli eğitim, beceri temelli yapı ve disiplinler arası öğrenme – çağdaş eğitim politikalarının temel taşları arasında yer almaktadır. Buna göre Tablo 3'te yer alan 39 MYO dersi üzerinde yapılan sistematik analiz ve eşleştirme çalışması sonucunda;

Değer temelli eğitimle uyum

MYO müfredatındaki %38'lik oranla bir eşleşme vardır. Bu doğrultuda; 11 ders, değer temelli bileşenle yüksek düzeyde; 4 ders ise orta düzeyde örtüşmektedir. Özellikle Aşçılık Etiği, Gastronomide Güncel Yaklaşımlar, Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması, Mutfak Tarihi ve Kültürü, Osmanlı Mutfağı, Sosyal Davranış ve Protokol, Türk Mutfağı, Yöresel Mutfak (Eskişehir) gibi derslerin, toplumsal kültürel mirasın aktarımına katkı sunduğu ve etik mesleki davranışları pekiştirdiği tespit edilmiştir. Bu durum, Eskişehir Meslek Yüksekokulu aşçılık programının yalnızca teknik bir alan değil; aynı zamanda değer aktaran bir alan olduğunu desteklemektedir.

Beceri Temelli Yapıyla Uyum:

MYO derslerinin %56'sı (22 ders) beceri temelli öğrenmeyi önceleyen bir yapıya sahiptir. Bu derslerin 15'i ise yüksek düzeyde beceri temelli olarak değerlendirilmektedir. Bu yapı, öğrencilerin sektöre hazır bir şekilde mezun olmasını hedeflemektedir ve iş gücü piyasasıyla doğrudan senkronize ilerlemektedir.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Disiplinler arası öğrenmeyle uyum

MYO programında yer alan 10 dersin (%26) disiplinler arası öğrenmeyi, bu dersler arasından 4 dersin ise yüksek düzeyde desteklediği tespit edilmiştir. Beslenme, Gastronomide Güncel Yaklaşımlar, Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Restoran İşletmeciliği gibi dersler, aşçılığı mühendislik, işletme, dijital teknoloji ve tasarım gibi alanlarla ilişkilendirmektedir. Bu durum, aşçılık programının çok-disiplinli bir yapıya sahip olduğunu ve bu yönde müfredat tasarımında entegrasyonun var olduğunu göstermektedir.

Elde edilen bir diğer bulgu ise Eskişehir MYO Aşçılık Programı'nda %44 oranıyla yer alan 17 dersin (Akıllı Mutfak Sistemleri, Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımlar, Catering, Gıda Teknolojisi, İlk Yardım, İşlevsel Besinler, Mutfak Ekipmanları, Mutfak Planlama, Soslar, Soğuk Mutfak Uygulamaları, Temel Çikolata Yapım Teknikleri, Turizmde Tüketici Davranışları, Yemek Süsleme Sanatı, Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu, Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü, Ziyafet Mutfağı) TYMM'nin öngördüğü değer, beceri ve bilgi eksenlerinin en az birisiyle sadece orta düzeyde örtüşme göstermesi bakımından dikkat çekicidir. Bu durum, programın belirli derslerinde güncel eğitim felsefesiyle tam entegrasyonun henüz sağlanamadığını ve özellikle TYMM'nin vurguladığı değer temelli öğrenme, disiplinler arası etkileşim ve kültürel farkındalık boyutlarının müfredata sınırlı ölçüde yansıtıldığını göstermektedir. Bu bulgu, programın genel yapısında uygulama temelli becerilerin güçlü olmasına karşın, bu becerilerin pedagojik ve kültürel bütünlük içinde ele alınmasına yönelik bir revizyon ihtiyacını ortaya koymaktadır. Başka bir ifadeyle, söz konusu derslerin TYMM ilkeleriyle yeniden yapılandırılması, müfredatın hem değer aktarımını güçlendirmesine hem de 21. yüzyıl mesleki yeterlilikleriyle uyumlu bir öğrenme ekosistemi oluşturmasına katkı sağlayacaktır.

Tartışma

Bu araştırmada ulaşılan bulgular, Eskişehir MYO Aşçılık Programı ile MEB Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı müfredatları arasında yapısal ve içeriksel uyum değerlendirmelerde tam (%41) ve kısmi (%56) düzeylerde bir uyum olduğunu bir ders (%3) için ise uyum bulunamadığını göstermektedir. Ders içerikleri, öğrenim çıktıları ve beceri temelli kazanımların en az birisini karşılayan bir bakış açısıyla değerlendirildiğinde ise en az bir düzeyde 16 ders ile % 41 orta düzey eşleşme ve 23 ders ile % 59 yüksek düzey bir eşleşme oranı yakalanmış, bu durum TYMM'nin yükseköğretime aktarılabilirliğine dair olumlu ipuçları sunmuştur. TYMM'nin yükseköğretime aktarılabilirliğine dair olumlu ipuçları, analiz sürecinde elde edilen ders içerikleri, öğrenme çıktıları ve tematik odakların Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli'nin (TYMM) temel ilkeleriyle kavramsal düzeyde örtüştüğünü gösteren bulgulardan oluşmaktadır. Özellikle MYO Aşçılık Programı'nda yer alan derslerde; değer temelli öğrenmeye vurgu yapan "*Aşçılık Etiği*", "*Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması*" gibi derslerin; beceri temelli uygulamayı destekleyen "*Yiyecek İçecek Servisi*", "*Temel Mutfak Teknikleri*" gibi derslerin; disiplinler arası öğrenmeyi güçlendiren "*Beslenme*", "*Gastronomide Güncel Yaklaşımlar*" gibi derslerin TYMM'de öne çıkan bütüncül gelişim, değer–beceri entegrasyonu ve kültürel farkındalık ilkeleriyle örtüştüğü tespit edilmiştir. Dolayısıyla, elde edilen sonuçlar TYMM'nin yalnızca temel eğitim kademelerinde değil, yükseköğretim düzeyinde de pedagojik bir çerçeve olarak uygulanabilir olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, orta düzeyde uyum gösteren derslerin varlığı, modelin yükseköğretim ölçeğinde tam anlamıyla benimsenebilmesi için müfredat

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

revizyonu, modül standardizasyonu ve değer temelli öğrenme bileşenlerinin güçlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Araştırma sonuçları, TYMM'nin değer, beceri ve disiplinler arası yapı çağrısına yükseköğretim düzeyinde de karşılık verilebileceğini göstermektedir. Bu bulgu, Arslankara ve Arslankara'nın (2024) TYMM'nin felsefi temellerine ilişkin çalışmasında vurguladığı "*bütüncül insan*" modeliyle örtüşmektedir. Ayrıca Açıkalın'ın (2024) belirttiği gibi, yeni müfredatın eğitim sistemine sunduğu dönüşüm, yalnızca içerik değil, pedagojik yaklaşım değişikliği anlamına da gelmektedir. Ancak literatürde yer alan çok sayıda çalışma (Duyul vd., 2025; Bekiroğlu ve Güllühan, 2024), Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli'nin (TYMM) uygulama ve etki alanlarının ağırlıklı olarak ortaöğretim düzeyinde ele alındığını göstermektedir. Bu bağlamda, mevcut araştırma, TYMM'nin yükseköğretim kademesinde uygulanabilirliğini, özellikle aşçılık gibi mesleki odaklı bir program üzerinden inceleyen ilk çalışmalardan biri olması bakımından özgün bir nitelik taşımaktadır. Elde edilen bulgular, bazı teknik yeterlilik odaklı MYO derslerinin (örneğin Soslar, Soğuk Mutfak Uygulamaları vb.) TYMM'nin değer temelli ve bütüncül öğrenme yapısıyla hiç bütünleşmediğini ya da tam olarak bütünleşemediğini göstermektedir. Bu durum, Demir ve Güven'in (2025) de vurguladığı üzere, mesleki eğitimde eleştirel düşünme, etik farkındalık ve sosyal sorumluluk gibi bilişsel-ahlaki becerilerin nasıl öğretileceğine ilişkin kuramsal ve uygulamalı bir boşluğa işaret etmektedir. TYMM'nin "*etik ve sorumlu birey*" hedefi, sadece ders içeriğiyle değil; aynı zamanda öğretim yöntemleri, değerlendirme biçimleri ve uygulama ortamları ile desteklenmelidir. Bu bağlamda, mesleki eğitimde "*değer aktarımı*" salt teorik bir hedef olmaktan çıkarılıp, uygulamalı ve etkileşimli pedagojik yaklaşımlarla desteklenmelidir (İlkel ve Duman, 2024).

TYMM, bir eğitim politikası olarak yalnızca içerik düzeyinde değil; aynı zamanda kurumlar arası dikey entegrasyon ve yatay eşgüdüm mekanizmalarını gerektirmektedir. Cumhurbaşkanlığı'nın 2025 Yılı Yıllık Programı'nda yer alan Tedbir 680.4 de bu gerekliliği açık biçimde dile getirmiştir (CSBB, 2024). Ancak hâlen Meslek Yüksekokulları ile Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri arasında program uyumu, geçiş mekanizmaları ve ortak standartlar açısından çeşitli boşluklar mevcuttur.

Örneğin bir işletmenin büyütülmesi, yeni üretim aşamalarına geçerek yukarı doğru yapılan bir süreçtir ve bu da ileriye doğru dikey entegrasyon olarak adlandırılmaktadır (Müftüoğlu, 1989). Eğitimde de benzer şekilde (Toprakçı vd., 2014), öğrencilere sunulan farklı seviyelerdeki eğitimlerin birleştirilmesi, daha güçlü ve kapsamlı bir öğrenme deneyimi sağlar. Ancak dikey entegrasyonun etkin olabilmesi için, önce yatay kanalların organize edilmesi, yani farklı alanlarının uyum içinde çalışması gerekmektedir. Mesleki ve teknik eğitim özelinde ise verilen eğitimlerin etkili olabilmesi için öğrencilere sunulan bilgiler ve beceriler arasında uyumlu bir entegrasyon olmalıdır. Sağlam bir dikey entegrasyonun temeli, etkili bir yatay entegrasyonla oluşturulabilir. Mesleki ve teknik eğitimi alan kişilerin iş hayatında başarılı olabilmeleri için çeşitli alanlardaki eğitimlerinin birbiriyle destekleyici bir şekilde işlev görmesi önemli görülmektedir (Demirci vd., 1994).

Bu bağlamda, yükseköğretim düzeyinde TYMM ile uyumlu programlar geliştirmek yalnızca akademik bir görev değil, aynı zamanda eğitim politikası açısından stratejik bir zorunluluktur.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Sonuç

Bu araştırma, TYMM (Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli) çerçevesinde, MEB'e bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı programları ile Eskişehir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı arasındaki müfredat uyumunu ortaya koymaktadır. Analiz sonuçları, programlar arasında tam (%41) ve kısmi düzeyde (%56) olmak üzere önemli ölçüde bir uyum bulunduğunu; yalnızca bir dersin (%3) içeriğinde ise doğrudan bir uyum sağlanamadığını göstermektedir. Gerçekleştirilen içerik ve ders çıktısı analizleri sonucunda ise iki program arasında en az bir düzeyde %41 oranında orta düzey, %59 oranında yüksek düzey bir eşleşme tespit edilmiştir. Özellikle Mutfak Hizmetleri Yönetimi dersinde TYMM'de vurgulanan bilgi, beceri ve değer alanlarının tüm düzeylerinde tam uyum sağlandığı belirlenmiştir. Bununla birlikte, bazı Meslek Yüksekokulu derslerinde TYMM'nin ön plana çıkardığı değer temelli öğrenme, sosyal sorumluluk ve disiplinler arası yaklaşım gibi bileşenlerin sınırlı biçimde temsil edildiği görülmüştür. Bu bulgular, TYMM'nin yükseköğretim düzeyine entegrasyonu sürecinde, müfredatın yeniden yapılandırılması ve pedagojik model çeşitliliğinin artırılması yönünde yeni düzenlemelere ihtiyaç duyulduğunu ortaya koymaktadır.

Özellikle, TYMM'nin 2024-2025 eğitim öğretim yılı içerisinde sadece 1., 5. ve 9. sınıflarda uygulanıyor olması, sistemin adaptasyonu açısından önemli zorluklar yaratabilmektedir (Küçük, ve Kurt, 2025; MEB, 2024). Bu durum, modelin henüz tüm kademelere yaygınlaştırılmadığını göstermektedir. Bu bilgi, araştırmanın bulgularını yorumlarken önemli bir bağlam sunmaktadır. Çünkü modelin sadece belirli sınıf düzeylerinde uygulanıyor olması, yükseköğretime henüz doğrudan yansımamış bir dönüşüm süreciyle karşı karşıya olduğumuzu göstermektedir. Dolayısıyla, çalışmada elde edilen program uyumu, değer–beceri–bilgi bütünlüğü ve pedagojik eşleşme bulguları, mevcut durumda kurumsal bir uygulamadan değil, kavramsal ve yapısal düzeyde potansiyel bir uyumdan söz etmektedir. Başka bir deyişle, bu bulgular TYMM'nin yükseköğretime aktarılabilirliğine dair erken döneme ait öncül göstergeler niteliğindedir. Bu durum, araştırmanın sonucunda önerilen kurumsal hizalanma ve modül standardizasyonu yol haritasının önemini güçlendirmekte; TYMM'nin ilerleyen yıllarda tüm kademelere yaygınlaştırılmasıyla birlikte, meslek yüksekokulu düzeyinde bu modelin uygulanabilirlik potansiyelini ortaya koymaktadır. Bu sınırlı uygulama, modelin genelde tüm eğitim seviyelerine entegre olmasını engellemekte ve tam anlamıyla işlevsel bir geçiş sürecinin sağlanması noktasında ciddi güçlükler yaşatabilecek bir durum ortaya çıkarmaktadır. Bu doğrultuda diğer tüm kurumsal yapılara paralel bir şekilde, çeşitli lise eğitim düzeyleri de bu dönüşüm sürecinin önemli bir parçası olmalıdır. Çünkü liselerin ikinci aşaması, yükseköğretime devam edecek öğrencilerin yetiştirilmesine yönelik bir süreçtir ve bu okullardan mezun olan öğrencilerin niteliği, yükseköğretimin kalitesini doğrudan etkileyecektir (Köse ve Kara, 2024).

TYMM, Türkiye'nin eğitimdeki dönüşüm vizyonunu temsil eden önemli bir çerçeve oluştururken, sürekli bir çaba ve iş birliği gerektiren dinamik bir süreci de temsil etmektedir (Ülçay, 2024). Türk eğitim sisteminde, lise ve üniversite eğitimi arasındaki ilişki zaman zaman rekabetçi, bazen de karşıt bir yapıda gelişmiştir. MEB, öğretmen yetiştiren kurumların mezunlarını yetersiz bulurken, yükseköğretim kurumları da MEB'in gönderdiği öğrencilerin yeterliliğini sorgulamıştır. Kamuoyunda tartışılan bazı güncel konular, bu durumun daha da belirginleşmesine yol açmıştır. Bu bağlamda, MEB ve YÖK arasında güçlü bir iş birliği gerekliliği ortaya çıkmaktadır (Berk ve Özer, 2024).

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Özellikle Eskişehir MYO aşçılık programı, "*meslek eğitiminin ileri düzeyi*" işlevi görmeye başlamış, dolayısıyla MEB ile tam uyumu beklemek yerine tamamlayıcılığı önceleyen bir eşgüdüm modeli önerilmektedir. Çalışmanın bulguları aynı zamanda, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS-ECTS) ile hizalanmış bir ulusal müfredat reformu için de güçlü veri temeli sunmaktadır.

Sonuç olarak, çalışmada değerlendirilen eşleştirme tablosu yalnızca bir karşılaştırma çalışması değil, aynı zamanda kurumsal hizalanma, öğretim tasarımı reformu ve sektörel entegrasyon için yol haritası niteliği taşımaktadır. Bu yol haritası, Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli (TYMM) ilkelerinin yükseköğretime aktarımında üç aşamalı bir süreç önermektedir:

- Eşleştirme Aşaması (Uyum Analizi): MEB ve MYO programlarındaki derslerin içerik, değer ve beceri bileşenleri bakımından tematik düzeyde karşılaştırılması.
- Bütünleştirme Aşaması (Pedagojik Uyum): TYMM'nin değer, beceri ve bilgi eksenlerinin meslek yüksekokulu dersleriyle bütünleştirilmesi; uygulamalı ve teorik dengeye dayalı ortak müfredat zeminlerinin oluşturulması.
- Kurumsallaşma Aşaması (Sürdürülebilirlik): Programlar arası geçiş, modül standardizasyonu ve sektörle etkileşimi destekleyen ortak kalite güvencesi mekanizmalarının geliştirilmesi.

Bu süreç, TYMM'nin öngördüğü bütüncül eğitim felsefesinin yükseköğretim kademesinde uygulanabilirliğini güçlendiren sistematik bir yapı önermektedir.

Öneriler

Meslek yüksekokullarındaki aşçılık programları, yalnızca teknik beceriler değil, aynı zamanda etik, kültürel ve sürdürülebilirlik odaklı ögeler açısından da zenginleştirilmelidir. Özellikle TYMM'nin "*değer temelli eğitim*" ilkeleri, uygulamalı derslerde daha görünür kılınmalıdır.

MEB ve YÖK arasında ortak bir platform aracılığıyla, önlisans ve lise düzeyindeki mesleki programlar arasında dikey entegrasyon eşleştirme modülleri geliştirilebilir. Bu modüller, geçiş kolaylığı, kredi uyumu ve öğrenim çıktısı karşılaştırmalarını içerebilir.

Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (EQF) ve Avrupa Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kalite Güvencesi (EQAVET) gibi standartların da ilgili eğitim programlarına entegre edilmesi dünya düzeninde kaliteli eğitimin bir göstergesi olarak sunulabilir. TYMM'nin yükseköğretimde anlaşılabilir ve dikey formatta uygulanabilir hâle gelmesi için, üniversitelerde görev yapan öğretim elemanlarına yönelik model okuryazarlığı ve uygulama eğitimi verilmelidir. Bu, TYMM'nin sadece ortaöğretimde değil, üniversite düzeyinde de sürdürülebilirliğini sağlayacaktır.

Bu çalışmanın, farklı illerdeki MYO programları ve diğer mesleki alanlar (Turizm, Gıda Teknolojisi) ile genişletilmesi, TYMM'nin yükseköğretim ölçeğinde kurumsal karşılığını daha net ortaya koyacaktır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda, YÖK Atlas verilerinde yer alan MYO Aşçılık Programlarına yerleşen öğrencilerin mezun oldukları lise türleri dikkate alınabilir. Bu verilerden elde edilen bulgular, değer temelli eğitim, beceri temelli yapı ve disiplinler arası öğrenme boyutlarıyla

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

ilişkilendirilerek, TYMM'nin yükseköğretim düzeyindeki uygulanabilirliğini değerlendirmede önemli bir veri kaynağı niteliği oluşturabilir.

Yıldız, E., Güldemir, O., ve Şallı, G. (2026). Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli bağlamında mesleki ve teknik eğitimde dikey bütünleşme: Eskişehir MYO Aşçılık Programı örneği. *Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi*, 17(1), 279-306. DOI. 10.51460/baebd.1759079

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Kaynakça

ABP. (2025). Anadolu bilgi paketi. Erişim Tarihi: 20.04.2025. https://abp.anadolu.edu.tr/tr/program/programProfili/451/8

Açıkalın, A. (2024). Millî Eğitim Bakanlığı'nı anlamak. *Okul Yönetimi Dergisi, 4*(2), 85–86. https://dergipark.org.tr/en/pub/saj/issue/89652/1610553

Adıgüzel, O. C., ve Berk, Ş. (2009). Mesleki ve teknik ortaöğretimde yeni arayışlar: yeterliğe dayalı modüler sistemin değerlendirilmesi. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Eğitim Fakültesi Dergisi, 6(1),* 220-236. http://efdergi.yyu.edu.tr

Akpınar, B., Özer, B., Oral, B., ve Köksalan, B. (2024). Türkiye yüzyılı maarif modeli'nin program geliştirme ve felsefi düzlemden analizi. *EKEV Akademi Dergisi, 99*, 59–73. https://doi.org/10.17753/sosekev.1489135

Aksoy, M., İflazoğlu, N., ve Canbolat, C. (2016). Avrupa aşçılık tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne. *Journal of Recreation and Tourism Research*, *3*(1), 54–62.

Akyol, C., Gülersoy, A. E., ve Demir, S. (2024). Sosyal bilgiler öğretmenlerinin derslerde günlük yaşam deneyimlerinin kullanımına ilişkin görüşleri. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi,* 14(4), 1634-1646. https://doi.org/10.48146/odusobiad.1571921

Arslan, A. (2025). TYMM hayat bilgisi dersi öğretim programının birinci sınıf öğretmen görüşlerine göre değerlendirilmesi. *The Journal of Academic Social Science*, *163*(162), 202-220. http://dx.doi.org/10.29228/ASOS.80345

Arslan, A., ve Polat, M. S. (2025). İlkokul öğrencilerinin okuma alışkanlıkları ile eleştirel düşünme eğilimleri arasındaki ilişki. *Milli Eğitim Dergisi*, 54(245), 321-354. https://doi.org/10.37669/milliegitim.1506770

Arslankara, V. B., ve Arslankara, E. (2024). Türkiye yüzyılı maarif modelinin felsefi temelleri: ontolojik, epistemolojik ve aksiyolojik bakış açılarından bir değerlendirme. *İstanbul Eğitim Dergisi, 1*(1), 121–145. https://doi.org/10.71270/istanbulegitim.istj.1557889

Banaz, E. (2024). 2024 Türkiye yüzyılı maarif modeli ortaokul Türkçe dersi öğretim programı'nın dijital okuryazarlık açısından incelenmesi. *Kuram ve Uygulamada Sosyal Bilimler Dergisi, 8*(1), 279–290. https://doi.org/10.48066/kusob.1483671

Başbayrak, M., ve Sağlam, M. H. (2024). İlk gençlik hikâye edici metinlerinde kahramanların düşünme becerileri. *Çocuk Edebiyat ve Dil Eğitimi Dergisi*, *7*(2), 230-254. https://doi.org/10.47935/ceded.1530506

Bekiroğlu, D., ve Güllühan, N. Ü. (2024). Türkiye yüzyılı maarif modeli 2024 hayat bilgisi dersi öğretim programı: karşılaştırmalı bir analiz. Özel https://www.researchgate.net/publication/386513001

Berk, Ş., ve Özer, B. (2024). "*Türkiye Yüzyılı*" maarif modeli (TYMM) öğretim programlarına ilişkin düşünceler. *Journal of History School, 73*, 3241–3256. http://dx.doi.org/10.29228/joh.78177

CSBB (Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı). (2024). *2025 Yılı Cumhurbaşkanlığı Yıllık Programı*. Erişim Tarihi: 17.05.2025. https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2024/11/2025-Yili-Cumhurbaskanligi-Yillik-Programi-05112024.pdf

Çemrek, F., ve Yılmaz, H. (2010). Turizm ve otel işletmeciliği ile aşçılık programı öğrencilerinin "*uygulamalı mutfak dersleri*" hakkında tutum ve düşüncelerini ölçmeye yönelik bir uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*, *2*(12), 203–220.

Demir, S., ve Güven, M. (2025). Eleştirel pedagoji bağlamında öğretim programlarına bakış. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 23(1), 506-521. https://doi.org/10.37217/tebd.1579359

Denzin, N. K., ve Lincoln, Y. S. (2018). *Introduction: The discipline and practice of qualitative research. The SAGE Handbook of qualitative research* (5th ed.). Thousand Oaks, California: Sage Publication, 29-55.

Demirci, R., Özçelik, A., ve Turan, A. (1994). *Kooperatif işletmelerde büyüme stratejileri.* Türkiye I. Tarım Kongresi Tebliğleri, İzmir.

Duyul, S., Duyul, Y., Kesman, M., ve Kesman, M. (2025). Türkiye yüzyılı maarif modeli konusunda öğretmen görüşleri. *Ulusal Eğitim Dergisi, 5*(3), 20262. https://doi.org/10.5281/zenodo.15002346

Yıldız, E., Güldemir, O., ve Şallı, G. (2026). Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli bağlamında mesleki ve teknik eğitimde dikey bütünleşme: Eskişehir MYO Aşçılık Programı örneği. *Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi*, 17(1), 279-306. DOI. 10.51460/baebd.1759079

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Doğan, S., ve Aşlamacı, İ. (2025). Türkiye Yüzyılı Maarif Modelinin değer eğitimi açısından analizi. *Çukurova Araştırmaları Dergisi*, *11*(24), 72-90. http://dx.doi.org/10.29228/cukar.80525

Ertek Eroğlu, B., Eker, Z., ve Eker, C. (2025). Türkiye yüzyılı maarif modeli okul öncesi eğitim programının hassas beceriler açısından incelenmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 897-909. https://doi.org/10.17755/esosder.1574163

Hughes, M. H. (2003). *Culinary professional training: Measurement of nutrition knowledge among culinary students enrolled in a Southeastern institute* (Yayınlanmış doktora tezi). University of Alabama.

İlkel, S., ve Duman, E. Z. (2024). 2024 yılı felsefe dersi öğretim programındaki değerlerin incelenmesi. *Uluslararası Sosyal Bilimler ve Eğitim Dergisi, 6*(11), 407–424. https://doi.org/10.5281/zenodo.13374437

Karaca, B., Güven Yıldırım, E., ve Önder, A. N. (2025). Case study method supported by educational films in the teaching of the solar system and beyond unit. *Journal of Education, Theory and Practical Research,* 11(1), 52-73. https://dergipark.org.tr/tr/pub/ekuad/issue/89877/1619865

Kavi, E. ve Koçak, O. (2018). Türkiye'de ortaöğretim düzeyindeki mesleki eğitim ile ilgili sorun alanları ve İskandinav ülkelerindeki mesleki eğitimin Türkiye'de uygulanabilirliği. *Çalışma ve Toplum, 3(58),* 1307-1334.

Keleş, F., Elmas, B., ve Çağlar, M. (2024). İlkokuma yazma öğretiminde ses temelli cümle yöntemine yönelik yapılan çalışmaların incelenmesi. *Hakkâri Eğitim Fakültesi Dergisi (HEFDER)*, 3(2), 46-57.

Kerdijk, W., Snoek, J. W., van Hell, E. A., ve Cohen-Schotanus, J. (2013). The effect of implementing undergraduate competency-based medical education on students' knowledge acquisition, clinical performance and perceived preparedness for practice: a comparative study. *BMC Med Educ.* 13, 76 (2013). https://doi.org/10.1186/1472-6920-13-76

Köse, N., ve Kara, A. (2024). Türkiye yüzyılı maarif modeli "*köklerden geleceğe*" vizyonu bağlamında Mustafa Şekip Tunç'un eğitim programı tasavvuru. *Journal of History School,* 73, 3781-3807. http://dx.doi.org/10.29228/joh.79337

Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *32*, 41–61.

Küçük, Z. A., ve Kurt, T. (2025). Türkiye yüzyılı maarif modelinin, eğitim reformlarının etkililiği bağlamında okul yöneticilerinin görüşlerine göre değerlendirilmesi. *Uluslararası Sosyal Bilimlerde Mükemmellik Arayışı Dergisi*, (8), 2-27. https://dergipark.org.tr/tr/pub/usmad/issue/90706/1611169

MEB. (2024). *Türkiye yüzyılı maarif modeli: öğretim programları ortak metni.* https://tymm.meb.gov.tr/ortak-metin

Merriam, S. B. (2018). *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber* (S. Turan, Çev.). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Müftüoğlu, M. T. (1989). *İşletme İktisadı.* Ankara: Turhan Kitabevi.

MTAL. (2024). Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Çerçeve Öğretim Programı. Erişim Tarihi: 05.05.2025. https://meslek.meb.gov.tr/siniflar.aspx?kurum_id=1

Öztürk, Y., ve Görkem, O. (2011). Mutfak dalı öğrencilerinin mesleki yeterliklerinin değerlendirilmesi: Otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerine yönelik bir uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, *2*(3), 69–89.

Özyılmaz, Ö. (2023). *Türk milli eğitim sisteminin sorunları ve çözüm arayışları*, Pegem Akademi Yayınları, 12. Baskı, Ankara.

Sekin, S. (2008). Türkiye'de ezberci öğretim ve nedenleri. *Marmara Coğrafya Dergisi,* 18, 211-221.

Stake, R. (1995). *The arts of case study research.* Thousand Oaks, California: Sage Publication.

Toprakçı, E., Ceylan, Ö. Ö., ve Özgözgü, S. (2014). Millî Eğitim bakanlığı ile diğer bakanlıkların Stratejik planlarının uyumluluğu. *Sayıştay dergisi*, (94), 97-114.

Ulus, L., Tuncer, N., ve Sözen, Ş. (2015). Mesleki eğitim, gelişim ve yeterlilik açısından meslek yüksekokullarının önemi. *Uluslararası Türk Eğitim Bilimleri Dergisi,* 5, 168-185.

Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi, (2026), 17 (1), 279-306.
Western Anatolia Journal of Educational Sciences, (2026), 17 (1), 279-306.
Araştırma Makalesi / Research Paper

Ülçay, O. (2024). Türkiye yüzyılı maarif modeli değerlendirmesi. *Ulusal Eğitim, Toplum ve Dünya Dergisi, 1(2),* 70-75. https://doi.org/10.5281/zenodo.11097248

Üstün, A., ve Yiğit, A. (2022). Mesleki eğitimde yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri. *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences,* 8(54):827-839

Üzümcü, M., ve Abanoz, S. (2024). Program tasarımı yaklaşımları bağlamında Türkiye yüzyılı maarif modeli din kültürü ve ahlak bilgisi dersi öğretim programı. *Mevzu: Sosyal Bilimler Dergisi, 12,* 795-826. https://doi.org/10.47424/10.56720/mevzu.1495250

Tutcu, B., Terzioğlu, M., ve Talaş, H. (2025). Tematik meslek yüksekokulları ile eğitimde uzmanlaşma: Akdeniz Üniversitesi'nde dönüşüm süreci. *Journal of University Research*, 8(2), 279-291.

Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (5. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yin, R. K. (2017). *Durum çalışması araştırması uygulamaları* (İ. Günbayı, Çev.). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

YÖK Atlas (2025). YÖK Önlisans Atlası. Erişim Tarihi: 27.04.2025. https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans-program.php?b=30002

Yurdakal, İ. H. (2024). Türkiye yüzyılı maarif modeli: 2024 ilkokul Türkçe dersi öğretim programı'nın (1, 2, 3 ve 4. sınıflar) incelenmesi, *Temel Eğitim Dergisi (Journal of Primary Education),* 24, 76-88. https://doi.org/10.52105/temelegitim

Zorlu, E., ve Ateş, S. (2024). Argümantasyon odaklı sosyal bilgiler öğretiminin öğrencilerin eleştirel düşünme ve informel muhakeme becerileri üzerine etkisi. *İnönü Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(3), 1335-1366. https://doi.org/10.17679/inuefd.1486243