



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Müfredatlarında Yer Alan Sanat İçerikli Derslerin Değerlendirilmesi

Evaluation of the Courses with Art Content Included in The Curricula of the Department of Gastronomy and Culinary Arts

Özkan DEMİR¹, Melek SEYHAN²

Geliş Tarihi (Received): 15.07.2024

Kabul Tarihi (Accepted): 20.10.2024

Yayın Tarihi (Published): 30.11.2024

Öz: Gastronomi kavramı tarih boyunca ve birçok tanımla sanat kavramıyla ilişkilendirilmiştir. Bu çalışmada Türkiye’de bulunan güzel sanatlar fakülteleri ve sanat tasarım ile ilişkili diğer fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları ders müfredatlarında yer alan sanat içerikli derslerinin analiz edilerek gastronomi ve sanat ilişkisinin ortaya konması amaçlanmaktadır. Yöntem olarak doküman analizi tekniğinin kullanıldığı çalışmada 4’ü devlet üniversitesi, 22’si vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 26 fakültede bulunan gastronomi ve mutfak sanatları ders programları internet sitelerinden incelenmiştir. İnceleme sonucunda 26 fakültenin gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında toplam 2.802 dersin olduğu, 195 dersin ise sanat içerikli ders olduğu belirlenmiştir. Çalışmada bölüm müfredatlarında zorunlu sanat dersleri olduğu gibi aynı zamanda bölüm seçmeli sanat dersleri ve üniversite seçmeli sanat derslerinin olduğu da belirlenmiştir. Çalışmada zorunlu sanat derslerinin genel olarak birinci ve ikinci yarıyla, seçmeli sanatla içerikli derslerin ise her yarıyla yayıldığı belirlenmiştir. Çalışma bulguları ile gastronomi ve sanat kavramlarının birbiriyle olan ilişkisi düşünüldüğünde sanat içerikli zorunlu ve seçmeli derslerin artırılması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi ve Sanat, Güzel Sanatlar, Müfredat.

&

Abstract: The concept of gastronomy has been associated with the concept of art throughout history with various definitions. This study aims to reveal the relationship between gastronomy and art by analysing the art-content courses in the gastronomy and culinary arts curricula of fine arts faculties and other art and design-related faculties in Turkey. Using the document analysis method, the curricula of 26 faculties — 4 state universities and 22 foundation universities — were examined through their websites. The review revealed a total of 2,802 courses in the gastronomy and culinary arts department curricula of these faculties, with 195 courses identified as art-content courses. The study found that there were both compulsory and elective art courses in the curricula. In the study, it was determined that compulsory art courses were generally offered in the first and second semesters, while elective art courses were available each semester. Based on the research findings and the relationship between gastronomy and art, it is recommended to increase the number of compulsory and elective courses with art content.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy and Art, Fine Arts, Curriculum.

Atıf/Cite as: Demir, Ö., Seyhan, M. (2024). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Müfredatlarında Yer Alan Sanat İçerikli Derslerin Değerlendirilmesi. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(3), 1003-1014. doi: 10.11616/asbi.1516371

İntihal-Plagiarizm/Etik-Ethic: Bu makale, en az iki hakem tarafından incelenmiş ve intihal içermediği, araştırma ve yayın etiğine uyulduğu teyit edilmiştir. / This article has been reviewed by at least two referees and it has been confirmed that it is plagiarism-free and complies with research and publication ethics. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/asbi/policy>

Copyright © Published by Bolu Abant İzzet Baysal University, Since 2000 – Bolu

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Özkan Demir, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, ozkan.demir@dpu.edu.tr. (Sorumlu Yazar)

² Yüksek Lisans Öğrencisi, Melek Seyhan, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, melek.seyhan@ogr.dpu.edu.tr.

1. Giriş

Gastronomi; bir mutfak kültürü içerisinde bulunan yiyecek ve içeceklerin sofraya düzenlerini, görünümünü, yapılarını, tatlarını ve bütün bunların arasındaki ilişkiyi ele alan, lezzetli olan yemekleri ve içecekleri araştıran ve bu aktivitelere katılan kişilerce sanatsal faaliyet şeklinde değerlendirilen bir bilim dalıdır (Şengül & Türkay, 2016: 89; Çelik, 2018: 43; Çam & Çılgınoğlu, 2024: 108). Kavramsal olarak çok boyutlu olma özelliği taşıyan gastronomi tek bir bilim dalı çerçevesinde incelenemesine imkan sağlamak için sınırları kesin olarak belirlenebilecek özellikte değildir. Tarım, hizmet sektörü, ekonomi, sanat, tarih, doğa bilimleri, turizm, psikoloji, tıp ve aşçılık gibi bir birinden çok farklı ayrı alanların konusu olabilmektedir (Dağlıoğlu, 2019: 5; Cangül & Yıldız, 2020: 3004). Gastronomi alanında çalışan veya eğitim gören kişiler gastronomi bilimi sayesinde pişirme teknikleri konusunda gelişme gösterirken; ziraat, beslenme, ekonomi ve etnobotanik bilgileriyle gıdaların sürdürülebilirliği konusunda fikir sahibi olur. Antropoloji ve sosyoloji bilimi sayesinde toplumların yeme içme davranışlarını öğrenirken, tarih ve arkeoloji bilimi sayesinde ise gastronomiye dair geçmiş yeme içme alışkanlıklarını öğrenip bunları gelecek yıllara aktarabilirler. Aynı zamanda sanat ve tasarım ile yaratıcılıklarını geliştirerek mesleki anlamda yeterlilik sahibi olabilirler (Uslu & Kalkan, 2023: 62).

Gastronomi yalnızca yemek, pişirmek, yemeğin tadını değerlendirmek veya iyi yemek sanatı değildir. Yemek pişirme teknikleri ve eylemleri direkt olarak “mutfak sanatları” ile ilişkilidir (Samancı Aydın, 2020: 92; Uslu & Kalkan, 2023: 57-58). Gastronominin etkileşim içinde yer aldığı en önemli alanlardan bir tanesi de sanattır (Okutan, 2023: 5). Mutfakta üretilen ürünler estetik kaygı taşıması sebebiyle büyük oranda sanat ve beceri birikimi gerektirmektedir. Mutfakta üretilen yiyeceklerin estetik yargılarından söz ederken, lezzetin ve görsel sunumun niteliklerinden söz edilmektedir (Çevik, 2020: 26).

Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi'nin (ÖSYM) 2023 yılı Tablo 4'üne göre Türkiye'de 61'i devlet üniversitesinde 35'i ise vakıf üniversitesinde olmak üzere toplamda 91 üniversitede, 96 ayrı fakülte veya yüksekokulda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. Ayrıca Türkiye'de 4'ü devlet üniversitesi bünyesinde, 22'si ise vakıf üniversitesi bünyesinde olmak üzere toplam 26 ayrı sanat ve sanatla ilişkili fakültede gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir (ÖSYM, 2023). Bu bilgiler ışığında araştırmada Türkiye'de bulunan güzel sanatlar fakülteleri ve sanat tasarım ile ilişkili diğer fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları ders müfredatlarında yer alan sanat ve sanat kavramıyla ilişkili derslerinin analiz edilmesi amaçlanmaktadır. Analiz sonucunda güzel sanatlar ve ilişkili diğer fakültelerde bulunan gastronomi bölüm müfredatlarının var olan gastronomi ve sanat ilişkisini ne kadar yansıttığı da belirlenecektir.

2. Literatür

Cambridge sözlüğünde basitçe iyi yemek hazırlama, yeme sanatı ve bilgisi olarak tanımlanan gastronomi (Mestre vd., 2022: 2), Fransızca gastronomie kelimesinden türeyip, “*gerek yiyecek içecek yapma yöntemlerine gerek yemek pişirme tekniklerine ilişkin bilgilerin tümü*” şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2024). Gastronomi kavramsal olarak herhangi bir bölgede yaşayan kişilere ait mutfak kültüründeki yiyecek içeceklerin hazırlanabilmesi için gerekli olan hammadde, malzeme, kullanım miktarı, reçeteleri ve sunum özelliklerinin tamamını kapsayan yeme içme rehberi şeklinde tanımlanabilir (Çavuşoğlu, 2023: 408). Klasik tanımı iyi yemek hazırlama ve yeme sanatı olan gastronomi (Rojas-Rivas, 2020: 1), yemekle ilgili bütün detayları kapsamaktadır (Uslu & Kalkan, 2020: 61). Gastronomi aslında yemek dünyasını bir bütün olarak tanımlamak için yemek pişirmenin ötesine geçiyor. Mutfak alanında sıklıkla kullanılan terimlerden biri olan gastronomi, kaliteli yemek deneyimlerinden gıdanın kimyasal manipülasyonuna ilişkin spesifik çalışmalara kadar her şeyi tanımlamak için kullanılır (Soeroso & Turgarini, 2020: 196-197). Gastronomi sadece yemek, içmek, yemeği pişirmek, yemeğin tadını değerlendirmek veya iyi yemek sanatı anlamlarını içermeyip, bir yemeğin eser haline gelmesinde sanat ile etkileşim içerisine girmektedir. Böylece yemek sunumlarında estetik ön plana çıkmaktadır (Uslu & Kalkan, 2023: 57-64).

Hemen her disiplin, alanını geliştirebilmek adına başka disiplinlerden de faydalanmaktadır. Bu doğrultuda başka bilim dallarında olduğu gibi gastronomi ve mutfak sanatları alanı da disiplinlerarası yapısından dolayı sanat ve sanat eğitiminde ortaya çıkan bilgilere başvurmaktadır (Bingöl & Özkaya, 2020:

182). Gastronominin sanatla ilişkisine bakıldığında; tarihsel ve etimolojik olarak gastronomi kavramının neyin, nerede ve ne şekilde yenilebileceğine dair rehberlikle ilgili olduğu, ayrıca yeme içmeden keyif almayı ve bunu da bir statü, ritüel ve estetik amaç haline getirdiği görülmektedir (Kefeli vd., 2019: 199). Lezzet ve görsellik kavramlarının estetik boyutunun keşfedilmesi yemek sisteminde güzel olanı ortaya çıkarma çabasını giderek önemli hale gelmesini sağlamış, bunun sonucunda ise gastronomi sanat ile ilişkili bir alan haline gelmiştir (Samancı Aydın, 2019: 77). Sanatın kullanıldığı tekniklerin değişmesi ve giderek gündelik yaşamla iç içe uygulamaların sanat eseri bağlamında değerlendirilmesi sanat ile gastronomi arasındaki ilişkiyi kuvvetlendiren değişimlerden biri olarak değerlendirilmektedir (Özdemir & Kılıç Ateş, 2021: 1070). Kefeli vd., (2019) sanat, estetik ve gastronomi kavramlarının arasındaki ilişkiyi ortaya koymayı amaçladıkları araştırma mülakatlarının sonucunda genel olarak gastronominin sanattan ve estetikten beslendiğini ve aralarında kuvvetli bir ilişki olduğunu ortaya koymakla birlikte, gastronomide estetik olgusunun yer aldığı sonucuna ulaşmışlardır. Uçuk (2023) ise gastronominin resim ve müzik gibi sanat dallarıyla arasındaki ilişkiyi ortaya koymayı amaçladığı araştırmasında, tabak tasarımlarında kullanılan ürünlerin birbirleriyle olan uyumunun teknik ve sanatsal açıdan resim sanatıyla örtüşen bir yapıya sahip olduğunu vurgulamıştır. Araştırmada ayrıca müzik ile yemeğin arasındaki ilişkininde sanatsal açıdan birbirini tamamladığı vurgulanmıştır.

Gastronominin ortaya koymuş olduğu ürünlerin bir geçmişi, kültürel birikimi ve toplumsal olarak karşılığı bulunmaktadır. Yemek ile sanat arasındaki ilişkinin uzun ve tarihi bir geçmişinin olduğu, ikisinin arasındaki ilişkinin sanatsal bir iletişim aracı olarak kabul edilebileceği değerlendirilmektedir (Uçuk, 2017: 44). Okutan (2023), yemeğin sanatla olan ilişkisini inceleyip, yemek fotoğrafçılığı alanında adını duyurmuş olan sanatçıların görsellerini yorumladığı araştırmasında görselliğin tüketici üzerinde büyük bir etkisinin olduğu varsayımında bulunarak yemek fotoğraflarının tüketimi artırıcı etkisinin olduğu sonucuna ulaşmıştır. Gastronomi alanında yapılan ürünlerin sanatsal değerleri tüketicileri memnun eden estetik çekiciliğe sahiptir. Bu yönüyle sanatsal değer taşıyan gastronomi (Öz, 2024: 112), neredeyse sanatın bütün formları ile bağ kurabilmiştir. Herhangi bir tabloda gastronomik unsurlar resmedilebileceği gibi, bir restoranın ambiyansında herhangi bir resim görmek de mümkündür. Bununla birlikte gastronomik ürünlerle yenilebilir çeşitli heykeller yapıp sergilenebildiği gibi aynı zamanda yeme deneyimini etkileyen önemli unsurlardan bir diğeri olan müzik de ortamı tamamlayıcısı olabilmektedir. Dolayısıyla gastronomi ve sanat dalları arasında oldukça güçlü bir ilişkiden söz edilebilmektedir (Uçuk, 2023: 54).

3. Yöntem

Araştırmada Türkiye’de bulunan güzel sanatlar, tasarım ve ilişkili diğer fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları ders müfredatlarında yer alan sanat, tasarım ve ilişkili derslerin incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi kullanılmıştır. Belgesel tarama olarak da bilinen doküman analizinde (Sak vd., 2021: 230), yazılı belgelerin içeriği titizlikle ve sistematik bir şekilde incelenmektedir (Kıral, 2020: 173). Nitel araştırmalarda önemli bir veri kaynağı olarak değerlendirilen doküman inceleme (Ocak, 2019: 242), var olan kayıt ve belgelerden verilerin toplandığı bir tekniktir (Karasar, 2017: 229). Hem veri toplama yöntemi hem de bir analiz biçimini ifade eden doküman analizi (Özkan, 2021: 3), hem basılı hem de elektronik (bilgisayar tabanlı ve internet üzerinden iletilen) materyallerin incelenmesi veya değerlendirilmesi için sistematik bir prosedür olarak tanımlanmaktadır (Bowen, 2009: 27; Sak vd., 2021: 230).

Çalışmaya dahil edilecek yükseköğretim kurumları ÖSYM tarafından yayımlanan 2023 Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu (Tablo 4) dikkate alınarak belirlenmiştir. Türkiye’de 91 üniversitede, 96 ayrı fakülte veya yüksekokulda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. ÖSYM 2023 Tablo 4’te yer alan güzel sanatlar, tasarım ve sanatla ilişkili fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları ders müfredatları incelenerek sanatla ilişkili dersler analiz edilmiştir. Güzel sanatlar ve ilişkili fakülteler dışında kalan diğer fakültelerde bulunan gastronomi bölüm müfredatlarındaki sanatla ilişkili derslerin çeşitli sebeplerle sınırlı olmasından dolayı araştırma sadece güzel sanatlar ve ilişkili diğer fakültelerde bulunan gastronomi bölüm müfredatları üzerinden gerçekleştirilmiştir. (ÖSYM, 2023). Sanat, tasarım ve ilişkili fakültelerde gastronomi dışındaki diğer bölümler de çoğunlukla sanatla ilişkili bölümler

olduğu için üniversite seçmeli ders havuzlarında sanat içerikli derslere yer verilmektedir. Ayrıca bu fakültelerde çoğunlukla sanatla ilişkili bölümler olması, gastronomi bölümlerinde verilen sanatla ilişkili derslerin alanında uzman öğretim elemanları tarafından yürütüldüğü ihtimalini kuvvetlendirmektedir.

Araştırmaya dahil edilen verilere 15 Şubat 2024 - 21 Mart 2024 tarihleri arasında üniversitelerin internet sitelerinden erişilmiştir. Söz konusu veriler üniversitelerin internet sitelerinde herkese açık olduğundan dolayı etik kurul iznine ihtiyaç duyulmamıştır. Bu kapsamda sanatla kavramıyla ilişkili dersler tespit edilirken tasarım, sanat, fotoğrafçılık, estetik, stilist, dizayn, süsleme, çizim, resim, heykel, dans, tiyatro ve müzik gibi kavramları içeren dersler araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırmaya dahil edilen fakültelerin bölüm müfredatlarında yer alan zorunlu dersler, bölüm seçmeli dersler ve üniversite seçmeli (üniversite havuz) dersler sayısına göre analiz edilmiştir. Ayrıca hem zorunlu hem de seçmeli sanat ve sanat kavramıyla ilişkili derslerin hangi yarıyıldayla oldukları da analiz edilmiştir. Araştırmada analizler yapılırken birbirine yakın isimleri farklı dersler tek bir isim altında toplanmıştır. Analiz sonucunda güzel sanatlar ve ilişkili diğer fakültelerde bulunan gastronomi bölüm müfredatlarının var olan gastronomi ve sanat ilişkisini ne kadar yansıttığı da belirlenecektir. Araştırmada ele alınan üniversitelerin bölüm müfredatlarında yer alan sanatla ilişkili derslerin uygulamalı sanat dersleri ve teorik sanat dersleri şeklinde analiz edilmesi amaçlansa da söz konusu üniversite internet sitelerinin birçoğunda bu detay yer almadığından bu analize yer verilmemiştir.

Tablo 1: Sanat ve Sanatla İlişkili Fakültelerdeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri

ÜNV. TÜRÜ	ÜNİVERSİTE	FAKÜLTE
DEVLET ÜNİVERSİTESİ	İnönü Üniversitesi (Malatya)	Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi
	Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi	Mühendislik, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi
	Munzur Üniversitesi (Tunceli)	
	Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	
VAKIF ÜNİVERSİTESİ	İstanbul Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
	İstanbul Topkapı Üniversitesi	
	Toros Üniversitesi (Mersin)	
	İstinye Üniversitesi (İstanbul)	
	Ankara Medipol Üniversitesi	
	Başkent Üniversitesi (Ankara)	
	Haliç Üniversitesi (İstanbul)	
	İstanbul Arel Üniversitesi	
	İstanbul Aydın Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fakültesi
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	
	Maltepe Üniversitesi (İstanbul)	
	İstanbul Beykent Üniversitesi	
	Yeditepe Üniversitesi (İstanbul)	
	Beykoz Üniversitesi (İstanbul)	
	Doğuş Üniversitesi (İstanbul)	
	Alanya Üniversitesi(Hamdullah Paşa)	Sanat ve Tasarım Fakültesi
	Antalya Belek Üniversitesi	
	İstanbul Kent Üniversitesi	
	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	
İstanbul Rumeli Üniversitesi	Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	
İstanbul Galata Üniversitesi	Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi	

Kaynak: ÖSYM, 2023.

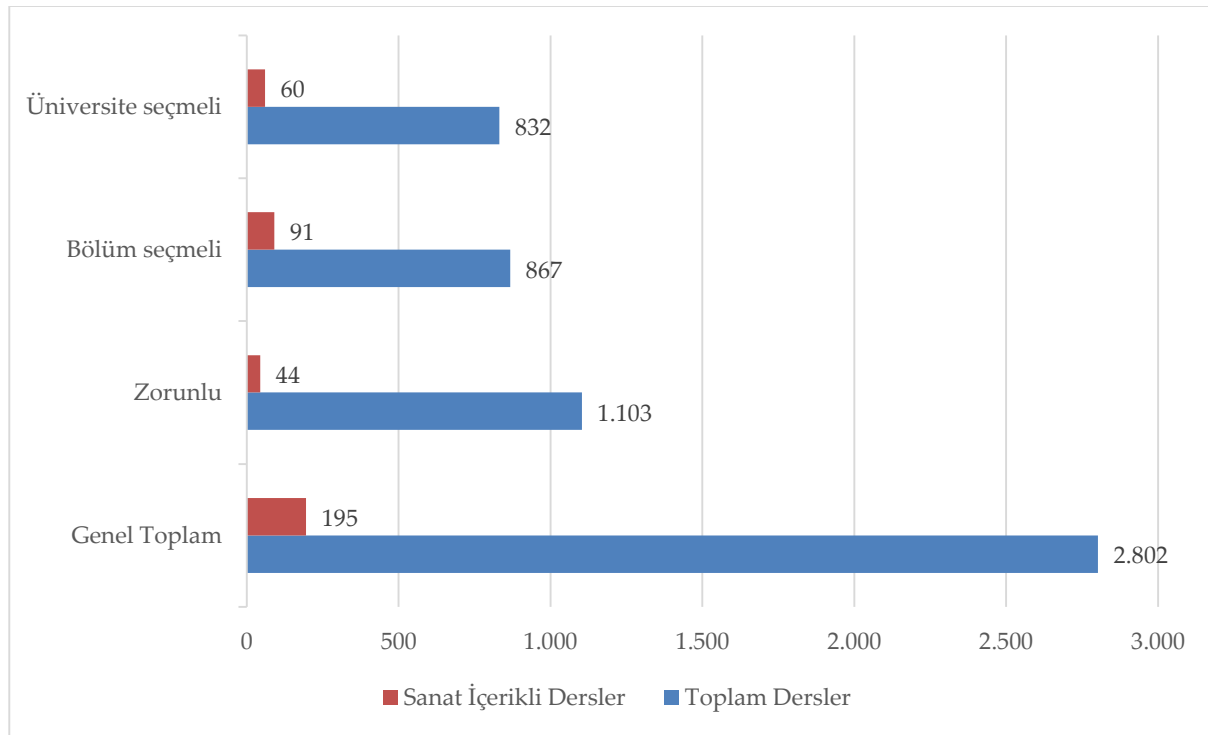
Tablo 1’de belirtildiği üzere Türkiye’de 4’ü (%15,38) devlet üniversitesi bünyesinde, 22’si (84,62) ise vakıf üniversitesi bünyesinde olmak üzere toplam 26 ayrı sanat ve sanatla ilişkili fakültede gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. 26 bölümün 8’i (30,77) güzel sanatlar tasarım ve mimarlık fakültesi, 7’si (26,92) güzel sanatlar fakültesi, 6’sı (23,08) sanat ve tasarım fakültesi bünyesinde yer alırken diğerleri de aynı şekilde sanat, tasarım ve ilişkili diğer fakültelerinde bünyesinde bulunmaktadır.

4. Bulgular

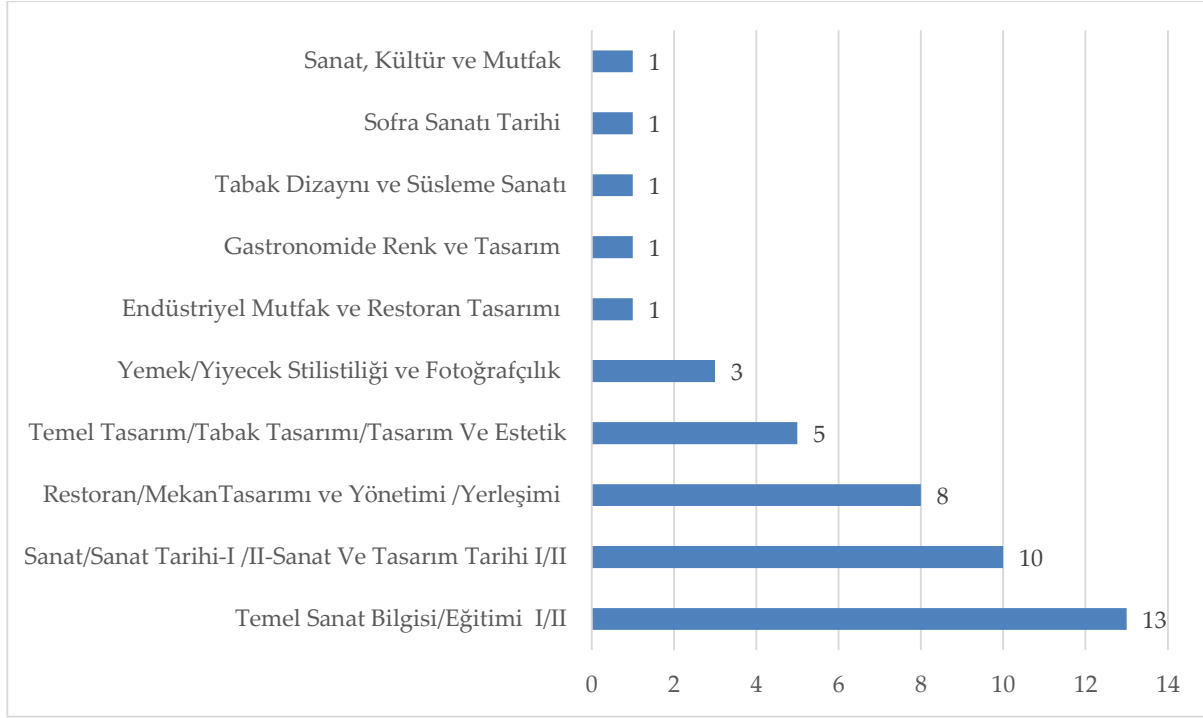
Araştırmada değerlendirilen müfredatlarda yer alan dersler incelenerek toplam ders sayısı, bu derslerin içerisinde yer alan zorunlu dersler, bölüm seçmeli dersler, üniversite seçmeli dersler belirlenmiştir.

Ayrıca bu ders grupları içerisinde yer alan dersler belirlenmiş ve hangi grup derslerin hangi dönemde yoğunlaştığı tespit edilmiştir.

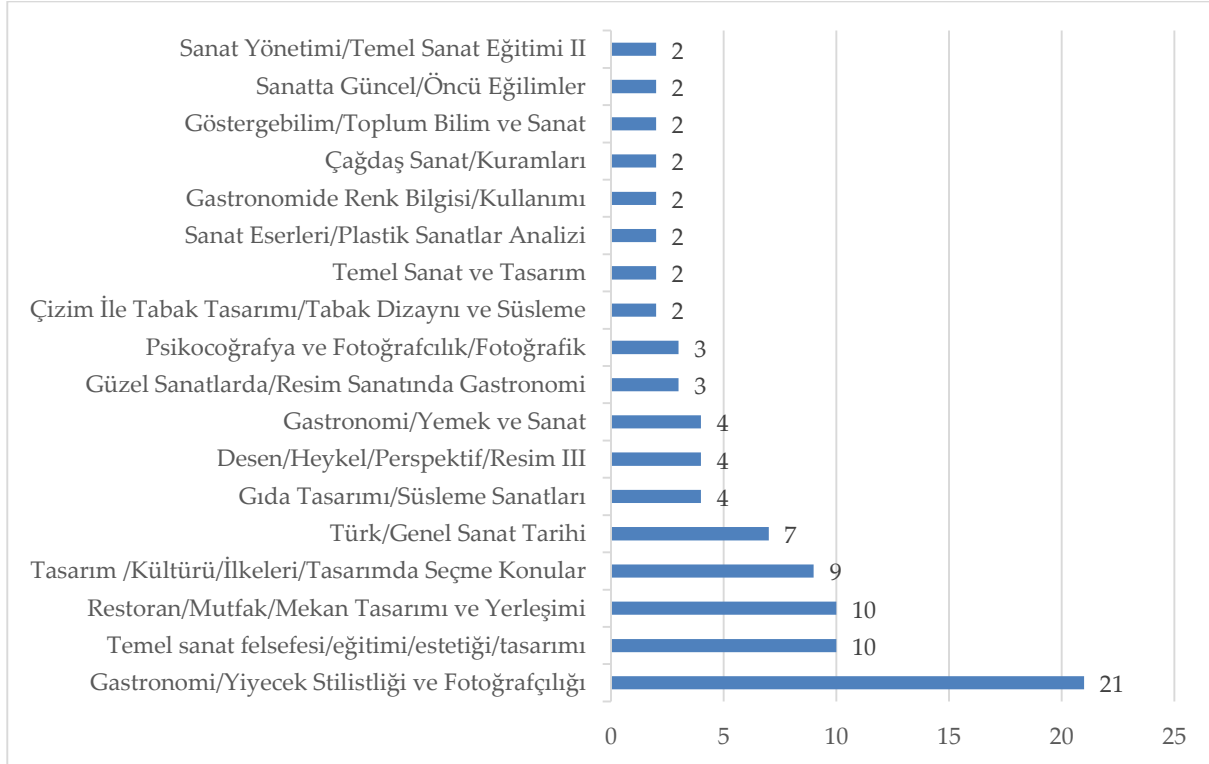
Şekil 1: Müfredatlarda Yer Alan Toplam Dersler İçerisindeki Sanat İçerikli Dersler



Şekil 1’de görüldüğü üzere çalışma kapsamına dahil edilen 26 fakülte müfredatında toplam 1.103 zorunlu ders olup, bu derslerin 44’ü (%3,99) sanat kavramıyla ilişkili derslerdir. Söz konusu fakülte müfredatları incelendiğinde toplamda 867 bölüm seçmeli dersin olduğu, bu derslerden 91’inin (%10,50) sanat kavramıyla ilişkili olduğu görülmektedir. Son olarak bazı fakültelerin seçmeli dersler dışında üniversite seçmeli ders havuzları da bulunmaktadır. Fakültelerde toplam 832 adet üniversite seçmeli dersin olduğu ve bu 832 dersin 60’ının (%7,20) ise sanat kavramıyla ilişkili olduğu belirlenmiştir. 26 fakültenin müfredatında yer alan toplam dersler değerlendirildiğinde ise 2.802 dersin olduğu, bu derslerin 195’inin (%7) ise sanat kavramıyla ilişkili olduğu görülmektedir.

Şekil 2: Sanat Kavramıyla İlişkili Zorunlu Dersler

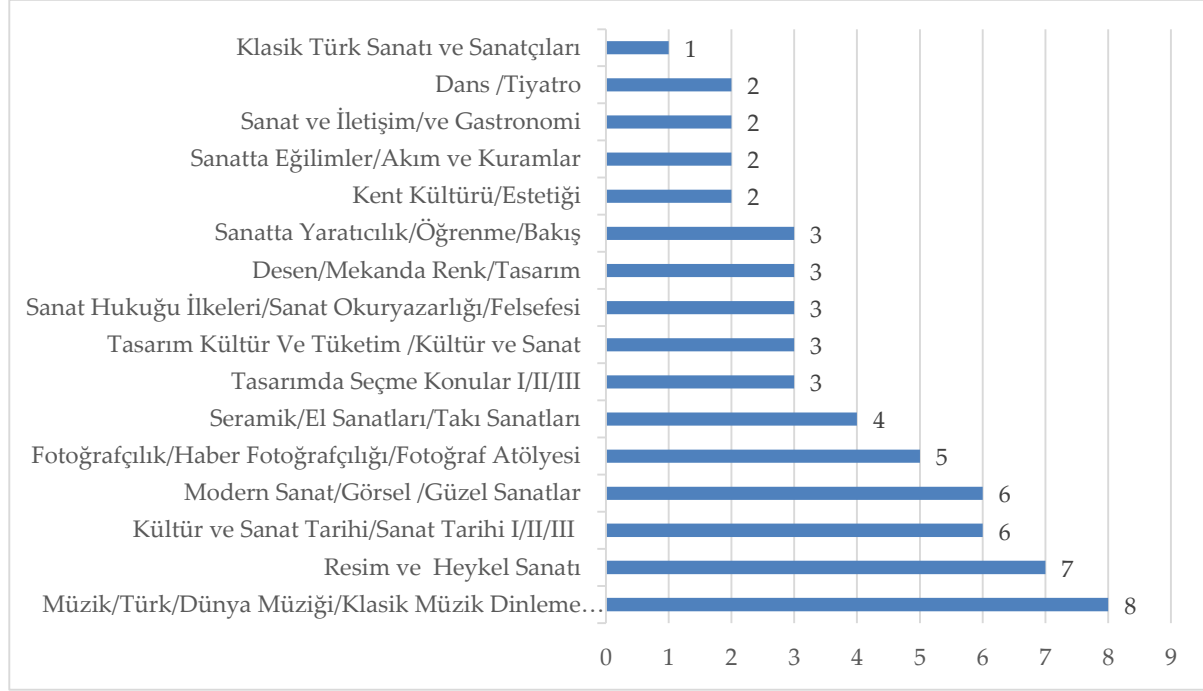
Şekil 2’de araştırmaya dahil edilen fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında bulunan zorunlu sanat ve sanat kavramıyla ilişkili dersler gösterilmektedir. Buna göre müfredatlarda en çok yer alan zorunlu derslerin temel sanat bilgisi/eğitimi, sanat/sanat tarihi/sanat/tasarım tarihi ve restoran, mekan tasarımı gibi dersler olduğu görülmektedir. Ayrıca müfredatlarda süsleme sanatı, sofr sanatı, renk ve tasarım, stilistik ve fotoğrafçılık gibi zorunlu derslerin olduğu da görülmektedir.

Şekil 3: Sanat Kavramıyla İlişkili Bölüm Seçmeli Dersler

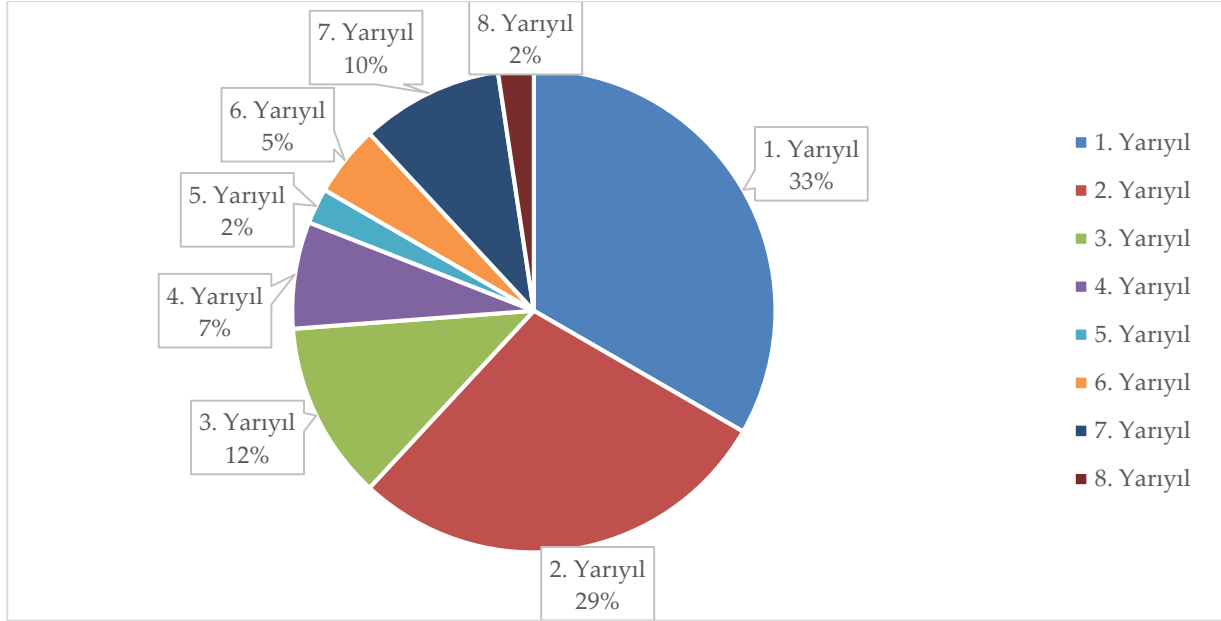
Şekil 3’e göre araştırmaya dahil edilen fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında en çok yiyecek stilistliği fotoğrafçılığı, sanat felsefesi/eğitimi/estetliği/ tasarımı ve mutfak

tasarımı gibi bölüm seçmeli derslerin olduğu görülmektedir. Müfredatlarda ayrıca sanat tarihi, süsleme sanatı, heykel, resim, plastik sanatlar, renk bilgisi kullanımı ve çağdaş sanat gibi bölüm seçmeli derslerin olduğu da görülmektedir.

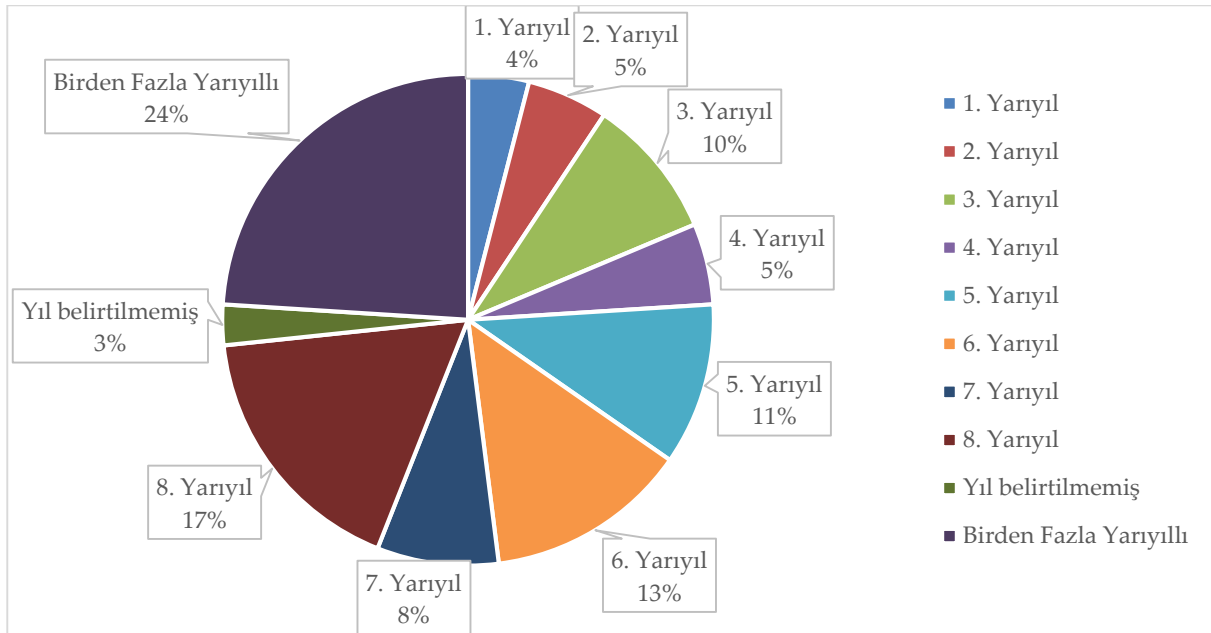
Şekil 4: Sanat Kavramıyla İlişkili Üniversite Seçmeli Dersler



Şekil 4'te araştırmaya dahil edilen fakültelerde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında bulunan sanat kavramıyla ilişkili üniversite seçmeli dersler verilmiştir. Buna göre bölüm müfredatlarında en çok müzik/klasik müzik/müzik dinleme, resim sanatı/heykel sanatı, kültür/sanat tarihi ve modern sanat derslerinin olduğu görülmektedir. Ayrıca müfredatlarda bulunan üniversite seçmeli dersler arasında fotoğrafçılık, seramik/el sanatı/takı sanatı, desen/renk, dans/tiyatro ve Türk sanatı/sanatçıları gibi derslerin olduğu da görülmektedir.

Şekil 5: Sanat Kavramıyla İlişkili Zorunlu Derslerin Dönemine Göre Dağılımı

Şekil 5'te belirtildiği üzere sanat kavramıyla ilişkili zorunlu derslerin %33'ü 1. yarıyılıda, %29'u 2. yarıyılıda, %12'si ise 3. yarıyılıda yer almaktadır. Başka bir anlatımla sanatla ilişkili zorunlu derslerin %62'si ilk iki yarıyılıda, yer almaktadır.

Şekil 6: Sanat Kavramıyla İlişkili Bölüm Seçmeli Derslerin Dönemine Göre Dağılımı

Şekil 6'da belirtildiği üzere sanat kavramıyla ilişkili seçmeli derslerin %24'ü birden fazla yarıyılıda seçmeye imkan vermektedir. Sanat kavramıyla ilişkili derslerin %17'si 8. yarıyılıda yer alırken, %8'i 7. yarıyılıda, %13'ü 6. yarıyılıda ve %11'i ise 5. yarıyılıda yer almaktadır. Zorunlu sanatla ilişkili dersler genel olarak ilk yarıyıllarda yer alırken, seçmeli derslerin ise eğitim öğretim sürecine yayıldığı görülmektedir. Başka bir anlatımla bölüm öğrencileri her yarıyıl sanat kavramı ile ilişkili dersleri seçebilme imkanına sahiptir. Bu durumun zorunlu olarak alınan sanat derslerinin yanında herhangi bir alanda uzmanlaşmak isteyen veya başka alanlara ilgi duyan bölüm öğrencilerine kolaylık sağladığı düşünülmektedir.

5. Sonuç

Günümüzde gastronomi ve mutfak sanatları alanında gerçekleştirilen üretimlerin sanatla bir bağ kurmada daha etkili olduğundan söz etmek mümkündür. Hem sosyal hem de kültürel faktörlerle örülü kaynaklardan beslenen yiyecek içecek teması, toplumsal algılarla birlikte günümüzde daha farklı estetik anlayışlarla ortaya çıkmaktadır. Daha zengin çeşitlilikte sunum arayışlarıyla tasarılan tabaklar, sanatın temsili açılardan ele alınabilirliğini destekler niteliktedir (Özdemir & Kılıç Ateş, 2021: 1070). Çağlayan (2019) kuramsal araştırmasında sanatın genel anlamı kapsamında değerlendirilen gastronomi ve özel anlamı kapsamında değerlendirilen temel sanat eğitiminin ilişkisini sorgulamamayı amaçlamıştır. Araştırma sonucunda gastronomi ve mutfak sanatlarının temel sanat eğitimiyle yakından bir ilişkisinin olduğu, gastronomi alanında yetişecek olan kişilerin ihtiyaç duyduğu bilgiler arasında ise sanat ve tasarım bilgilerinin yer aldığını belirlemiştir. Turizm ve gastronomi araştırmacıları, mutfak profesyonelleri ile estetiğin tartışılmaz bir bağ paylaştığı konusunda genel bir fikir birliğine varmışlardır. Şefler sıklıkla sanatçılara benzetilir; bu bağlamda mutfak becerileri zanaatkârlığa, zekâları sanatsal yaratıcılığa ve yiyecek yaratmaları da sanat eserlerine benzetilir (Lee, 2022). Ekincek (2020) ise mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özelliklerini, yaratıcılık sürecinde onları besleyen unsur ve ürünlerinin sanatsal ve tarımsal özelliklerini ortaya koymacı amaçladığı doktora tezinde yaratıcı mutfak ürünlerinin birçok özelliğinin sanat eserleriyle benzerlik gösterdiğini tespit etmiştir. Gastronomide sanatsal değeri olan ürünler insan gözünü memnun eden estetik çekiciliğe sahip olduğu gibi aynı zamanda ürünün tadı ve kokusuyla da insanın kalbine dokunarak sanatsal bir his yaratmaktadır. Bu yönüyle gastronomi sanatsal değer taşımaktadır (Öz, 2024: 112).

Araştırmada Türkiye’de bulunan güzel sanatlar, tasarım ve ilişkili diğer fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları ders müfredatlarında yer alan sanat, tasarım ve ilişkili dersler incelenmiştir. İnceleme sonucunda Türkiye’de 4’ü devlet üniversitesi bünyesinde, 22’si ise vakıf üniversitesi bünyesinde olmak üzere toplam 26 ayrı sanat ve sanatla ilişkili fakültede gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verildiği belirlenmiştir. Bu bölümlerin 8’i güzel sanatlar tasarım ve mimarlık fakültesi, 7’si güzel sanatlar fakültesi, 6’sı sanat ve tasarım fakültesi bünyesinde yer alırken diğerleri de aynı şekilde sanat, tasarım ve ilişkili diğer fakültelerinde bünyesinde bulunmaktadır.

Araştırma kapsamına dahil edilen 26 fakülte müfredatı incelendiğinde, müfredatta 1.103’ü (%39,36) zorunlu 867’si (%30,94) seçmeli ve 832’si (29,69) ise üniversite seçmeli ders olmak üzere toplamda 2.802 dersin olduğu ve bu derslerin 195’inin (%7) ise sanat kavramıyla ilişkili olduğu belirlenmiştir. Zorunlu derslerin daha çok temel sanat bilgisi/eğitimi, sanat/sanat tarihi/sanat/tasarım tarihi ve restoran, mekan tasarımı gibi temel sanat dersleri olduğu, seçmeli derslerinin ise temel derslerden sonra öğrencinin ilgi duyduğu alanda kendini geliştirmek üzerine seçebileceği yiyecek stilistliği fotoğrafçılığı, sanat felsefesi/eğitimi/estetigi/ tasarımı ve mutfak tasarımı gibi derslerden oluştuğu belirlenmiştir. Ayrıca müfredatlarda öğrencinin daha çok yoğunlaşmasını gerektirecek ve uzmanlık kazanabileceği müzik/klasik müzik/müzik dinleme, resim sanatı/heykel sanatı, kültür/sanat tarihi ve modern sanat, fotoğrafçılık, seramik/el sanatı/takı sanatı, desen/renk, dans/tiyatro ve Türk sanatı/sanatçıları gibi havuz derslerin olduğu saptanmıştır. Zorunlu sanatla ilişkili dersler genel olarak ilk yıllarda yer alırken, seçmeli derslerin ise eğitim öğretim sürecine yayıldığı belirlenmiştir. Dikeç ve Uca (2024), Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde verilen Temel Sanat Eğitimi derslerinin pratikte öğrencilerin estetik algıları üzerine etkisi araştırılmıştır. Araştırma kapsamında öğrencilerle görüşen yazarlar söz konusu dersin öğrenci beklentilerini tam olarak karşılayamamasına rağmen sanat/estetik anlayışa katkıda bulunduğunu ve oldukça gerekli bir ders olduğunu belirlemiştir. Yazarlar ayrıca öğrencilerin dersle ilgili olarak resim ve heykel sanatına ilişkin uygulama ve örneklerin yoğun olarak işlenmemesi ve gastronomiye yönelik uygulamaların az olduğuna dair eleştiride bulduklarını belirlemiştir. Bingöl & Özkaya, (2020) araştırmalarında gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin alanlarına yönelik edinimlerini temel sanat eğitimi dersi süresi boyunca etkili tabak tasarımlarıyla sonuçlandırabilmelerine olanak tanımayı amaçlamıştır. Araştırmanın sonucunda öğrenciler yemek bilgilerini tabak tasarımlarıyla birlikte başarılı

görsellere dönüştürmüş, sundukları tabak tasarımlarını öğrenmiş oldukları teorik bilgiler ışığında anlatmışlardır.

Yapılan çalışmalar (Uçuk, 2017; Samancı Aydın, 2019; Çağlayan, 2019; Bingöl ve Özkaya, 2020; Ekincek, 2020; Özdemir ve Kılıç Ateş, 2021; Lee, 2022; Uçuk, 2023; Sharma ve Nagar, 2024) ve bu araştırmanın bulguları birlikte değerlendirildiğinde gastronomi ve mutfak sanatları ile sanat kavramı veya sanatın herhangi bir dalı arasında ilişkinin olduğu âşikardır. Durum böyleyken özellikle güzel sanatlar ile ilişkili diğer fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında bulunan sanatla ilişki derslerin toplam derslere oranının %7 olmasının oldukça düşük olduğu düşünülmektedir.

Araştırmaya dahil edilen bölüm müfredatlarında sanat kavramıyla ilişkili zorunlu sanat derslerinin toplam zorunlu derslere oranının %3,99 olması düşük olarak değerlendirilmektedir. Bölüm öğrencilerinin sanatsal bakış açısı kazanmasına fayda sağlayacağı düşüncesiyle, zorunlu sanatla ilişkili ders sayısının artırılması önerilmektedir.

Bununla birlikte zorunlu dersler dışında kalan bölüm seçmeli dersleri içerisinde sanat kavramıyla ilişki ders oranının %10,50, üniversite seçmeli ders havuzlarında sanat kavramıyla ilişkili derslerin oranının %7,20 olmasının da yeterli olmadığı düşünülmektedir. Bölüm öğrencilerine gastronomi ve sanat arasındaki ilişkiyi çok daha iyi kavrayabilme yeteneğini kazandıracığı düşüncesiyle, zorunlu sanatla ilişkili derslerin yanında seçmeli ders havuzunda sanat kavramıyla ilişkili ders sayısının da artırılması önerilmektedir. Gastronomi ve sanat arasındaki ilişkiyi kavrayabilen öğrenciler, mezuniyetten sonra kavrayabildiklerini menülerinde ve ürünlerde kullanabilme imkanına sahip olacaklardır.

Dikeç ve Uca (2024) araştırmalarında temel sanat eğitimi dersinin 1. sınıfta, öğrencilerin gastronomi terimini henüz kavramaya başlarken verilmesinin öğrencileri zorlayan bir nokta olduğunu belirlemiştir. Bu araştırmada incelenen müfredatlarda ise sanat kavramıyla ilişkili zorunlu derslerin %60'ından fazlasının 1. sınıfta yer aldığı belirlenmiştir. Dolayısıyla bölüm müfredatlarının öğrencilerin gastronomi terimini kavradıktan sonra sanatla ilişkili dersleri alabileceği şekilde düzenlenmesi önerilmektedir.

Finansman/ Grant Support

Yazar(lar) bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.
The author(s) declared that this study has received no financial support.

Çıkar Çatışması/ Conflict of Interest

Yazar(lar) çıkar çatışması bildirmemiştir.
The authors have no conflict of interest to declare.

Yazarların Katkıları/Authors Contributions

Çalışmanın Tasarlanması: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Conceiving the Study: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Veri Toplanması: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Data Collection: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Veri Analizi: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Data Analysis: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Makalenin Yazımı: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Writing Up: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Makale Gönderimi ve Revizyonu: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Submission and Revision: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Açık Erişim Lisansı/ Open Access License

This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY NC).

Bu makale, Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası Lisansı (CC BY NC) ile lisanslanmıştır.

Kaynaklar

- Bingöl, M. ve Özkaya, F. D. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Temel Sanat Eğitimi Uygulamaları, *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 6(1), s.175-192.
- Bowen, G. A. (2009). Document Analysis as a Qualitative Research Method, *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Cankül, D. ve Yıldız, E. (2020). Gastronomi Mi Yiyecek İçecek İşletmeciliği Mi? *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), s.3002-3020.
- Çağlayan, E. (2019). Temel Sanat Eğitimi Dersinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimindeki Yeri Ve Önemi, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8 (4), s.3084-3095.
- Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürünlerin İncelenmesi: Ağrı örneği, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), s.107-128.
- Çavuşoğlu, M. (2023). Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2), s.407-418.
- Çelik, S. (2018). Şırnak İlinin Gastronomi Turizm Potansiyeli, *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), s.41-51.
- Çevik, A. (2020). *Gastronomi Alanında Yeni Bir Kavram: Gastrodiplomasi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Dağlıoğlu, P. (2019). *Tüketicilerin Moleküler Gastronomi Ürünlerine Olan Tutumlarının Değerlendirilmesi: Didim örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Dikeç, İ. E. ve Uca, S. (2024). Temel Sanat Eğitimi Dersinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Estetik Algıları Üzerindeki Etkisi. (Ed.: A. Sökmen ve Ç. Aydın), *Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: Gastronomiye kapsamlı bir bakış*, s. 1383-1399, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ekincek, S. (2020). *Yenilebilir Sanat: Gastronomide Yemeğin Sanatsal Boyutunun İncelenmesi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, T.C. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Karasar, N. (2017). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kefeli, E., Sabancı, M., Canpolat, Ö., Kızıldemir, Ü. (2019). *Sanat ve Estetiğin Gastronomideki Yeri*, IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (UGTAK), 19-21 Eylül 2019, Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Kiral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi, *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), s.170-189.
- Lee, K. S. (2022). Culinary Aesthetics: World-Traveling With Culinary Arts, *Annals of Tourism Research*, 97, s. 1-11.
- Mestre, R., de La Rosa, J., de Albéniz, I. M., del Castillo, C. D., Baroni, M. ve Arboleya, J. C. (2022). Disciplinary Interactions in Gastronomy R&D Teams, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, s.1-13.
- Ocak, G. (2019). Bilimsel Araştırmalarda Kullanılan Veri Toplama Yolları. (Ed.: G. Ocak), *Eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri*, s. 217-272, Ankara: Pegem Akademi.
- Okutan, Y. A. (2023). Yeni Nesil Sanatta Tema: Yemek. Gastronomi Fotoğrafçılığı Üzerine Bir Araştırma, *Gastro-Dünya Dergisi*, 2(2), s.1-15.

- Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı (ÖSYM) (2022). *Yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzu, tablo 4*. <https://www.osym.gov.tr/TR,25658/2023-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html> (Erişim Tarihi: 05.02.2024).
- Öz, H. (2024). Bir Sanat Tekniği Olan “Trompe L'oeil’in”, *Gastronomi Alanında Uygulanabilirliği, Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), s.111-121.
- Özdemir, S. S. ve Kılıç Ateş, S. (2021). Gastronomi ve Sanatta Yeni Bir Temsil: “Nature Cuite”, *Turkish Online Journal of Design Art and Communication*, 11(3), s.1058-1072.
- Özkan, U. B. (2021). Doküman inceleme yönteminde anahtar kavramlar. U. B. Özkan (Ed.), *Eğitim bilimleri araştırmaları için doküman inceleme yöntemi* içinde (ss. 1- 8) Pegem Akademi.
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A. ve Cuffia, F. (2020). What Is Gastronomy? An Exploratory Study of Social Representation of Gastronomy and Mexican Cuisine Among Experts and Consumers Using a Qualitative Approach, *Food Quality and Preference*, 83, s.1-11
- Sak, R., Şahin Sak, İ. T., Öneren Şendil, Ç. ve Nas, E. (2021). Bir Araştırma Yöntemi Olarak Doküman Analizi, *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1), s.227-250.
- Samancı Aydın, M. (2019). *Sanat İçin Yemek, Yemek İçin Sanat*, Yayınlanmamış Sanatta Yeterlilik Tezi, T.C. Hacettepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Ankara.
- Sharma J. ve Nagar, L. (2024). Are We Chef By Profession or Gastronomist? *Tourism and hospitality management contemporary trends*, s. 61-78, Delhi: Bharti Publication.
- Soeroso, A. ve Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy Argumentum Ad Populum Elimination, *E-Journal of Tourism*, 7(2), s.193-204.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (1), s.86-99.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2023). <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 12.05.2024).
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Uçuk, C. (2023). Gastronominin Sanat Dalları İle İlişkisi: Resim ve Müzik İle İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme, *IDEART Uluslararası Tasarım ve Sanat Dergisi*, 1(1), s.51-61.
- Uslu, C. ve Kalkan F. (2023). Mutfak Sanatları ve Diğer Bilimler (Ed.: K. A. Akmeşe), *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar ve Güncel Konular*, s. 57-66, İstanbul: Eğitim Yayınevi.