

# YİYECEK İÇECEK EĞİTİMİNDE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI İLE KULİNOLOJİ PROGRAMLARINA DAİR BİR KARŞILAŞTIRMA

Gönderilme Tarihi (Received Date) 15.08.2017  
Kabul Tarihi (Accepted Date) 24.09.2017

Mustafa AKSOY<sup>1</sup>  
Ayşe ŞAHİN<sup>2</sup>

## Özet

Kulinoloji, mutfak sanatları ile gıda teknolojisi ve biliminin harmanlanmasıyla Research Chefs Association tarafından 1996 yılında hazırlanan bir programdır. Amerika Birleşik Devletlerinde ortaya çıkmış bu programın henüz çok yeni olmasına karşın öğrenciler ve gıda endüstrisi tarafından oldukça rağbet gördüğü ve bazı üniversitelerde eğitiminin verildiği gözlenmektedir. Bu çalışmada, Kulinoloji programının gastronomi programı ile karşılaştırması ele alınmıştır. Çalışmanın amacı, gastronomi literatürüne katkıda bulunmanın yanı sıra, gastronomi eğitimi ile kulinoloji eğitiminin arasındaki farklılıkların ya da benzerliklerin ortaya konulmasıdır. Doküman analizine dayalı olarak yapılan karşılaştırma sonucu, müfredatlarda tanımlanmış yetkinlikler ve bu yetkinliklerin her iki programdaki farklılıkları ve benzerlikleri ortaya konulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Kulinoloji, Gıda Bilimi, Mutfak Sanatları.

## Abstract

Culinology is the blending of culinary arts and food science and technology. This program was introduced in 1996 by the Research Chefs Association. This new programme's education is given in universities. This concept emerged in the United States has yet to find a very highly favored by students and the food industry, although newly. In this study is the comparison of culnology program with gastronomy program. The aim of this study is to contribute to the training of gastronomy literature and is to determine whether the shortcomings of the gastronomy education and overcome these shortcomings. At the end of comparison, students' competencies and differences of these competencies which are defined in curricula has been revealed.

**Keywords:** Gastronomy, Culinology, Food Science, Culinary Arts.

## 1. GİRİŞ

Yemek; pek çok toplumda refahın, zenginliğin ve statü sahibi olmanın bir sembolü olarak görülmüş, pek çok ritüelde başrol oynamış ve insanların uygarlaşma çabalarının da bir kanıtı olmuştur. Yemek toplumsallığı da içermekte ve toplumsallık kaçınılmaz olarak kural üretmektedir. Çünkü kural olmadan bir arada iş yapmak mümkün değildir. Kurallar ise kültürlere göre farklılaşmaktadır. Aynı zamanda yemek, kimliğin de belirtisidir ve tarih boyunca politik bir unsur olarak kullanılmıştır. Tüm bu özellikler ise yemeğin geçmişteki ve gelecekteki önemini arttırmaktadır (Sarıışık, 2013: 2).

Sarıışık ve Özbay'ın (2015, s.265) Larousse Gastronomique (1988), Scarpato (2002), Mil (2009), Göker (2011)'den aktardığına göre gastronomi kelimesi ilk defa 1801 yılında Joseph Berchoux'un 'Tarlardan Sofraya İnsan' adlı kitabında kullanılmıştır. Charles Monselet gastronomiyi 'bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz' olarak tanımlamıştır ve 1835 yılında Fransız Akademisi tarafından sözlüğe alınarak resmen onaylanmıştır. Ayrıca gastronomi, 'iyi yeme sanatı' ve 'belirli bir bölgedeki mutfak gelenekleri ve stilleri' olarak da tanımlanmıştır. Ünlü gastronom Brillant Savarin'e göre ise gastronomi; insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesidir. Ardından gastronominin temel ansiklopedisi olarak kabul edilen 'Larousse Gastronomique' adlı kitap 1938 yılında Prosper Montagne tarafından yazılmıştır.

Gastronomi eğitiminin tarihi incelendiğinde ise yine ilk eğitim sisteminin Fransa'dan çıktığı görülür. 1248 yılında Paris Belediye Başkanı'nın isteği üzerine esnafta çalışıp iyi olan çırağların, iyi birer şef olarak yetiştirilmesi için 'Chaine des Rotisseurs' adlı gastronomi kulübü kurulmuştur. Bugün 80'i aşkın ülkede faaliyet gösteren bu kulübün amacı, iyi yiyeceğin korunması ve sofraya zevklerinin yaşatılmasıdır (Anonim, 2016). 1895 yılında ise şu anda gastronomi eğitimi en iyi şekilde veren 'Le Cordon Bleu' mutfak sanatları okulu kurulmuştur (Le Cordon Bleu, 1995).

<sup>1</sup> Yrd. Doç. Dr., Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, maks03@gmail.com

<sup>2</sup> Arş. Gör., Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, aysesahin@gazi.edu.tr

Amerika'da ise mutfak dünyasının ilk büyük yıldızı olarak bilinen Charles Ranhoffer, profesyonel mutfak eğitim sistemini ilk kez kuran kişidir. Ranhoffer, 1893'te 'The Epicurean' adlı hem profesyonel mutfak hem de ev mutfakları için önemli bilgiler sunan bir yemek kitabı yazmıştır. Ayrıca Ranhoffer, 1898'te 'Chef' adını verdiği ulusal bir dergi çıkarmıştır. Bu dergi, iyi eğitilmiş ve güçlü bir donanıma sahip mutfak ve servis elemanları yetiştirmek için profesyonel bir eğitim sistemi kurmayı tetiklemiştir (George, 2009).

Türkiye'de gastronomi eğitimi, çeşitli üniversiteler ve mutfak okullarında verilmektedir. 1997'de Bolu Mengen Meslek Yüksekokulu'nda iki yıllık ön lisans eğitim programı, ilk aşçılık programı olup gastronomi eğitimin bir basamağını oluşturmaktadır (Akgün, 2013). İlk dört yıllık gastronomi eğitimi ise 2003'te Yeditepe Üniversitesi'nde verilmeye başlanmıştır (Anonim 1, 2016). Üniversitelerin gastronomi bölümlerinin ders programında, yemek pişirme sanatının yanı sıra yiyecek ve içecek işletmeciliği eğitimi de bulunmaktadır. Eğitim süresi boyunca öğrenciler; temel mutfak teknikleri, uluslararası mutfak, Türk mutfağı dersleri almaktadırlar. Gastronomi eğitiminde en önemli özellik, pratik ve teorik eğitimin bir arada verilmesidir. Öğrenciler, eğitim süresi içinde zorunlu staj yapmaktadırlar.

1994 yılında ürün araştırma ve tasarım için çalışan 18 kişilik bir grup şef Amerikan Mutfak Federasyonu toplantısında bir araya gelerek, gıda araştırma ve geliştirme için önde gelen bir topluluk olan Research Chefs Association adlı derneği kurmuşlardır. Bu dernek çatısı altında yeni bir disiplinin ana hatlarını oluşturmuşlardır. Bu yeni disiplin, hem bir şefin mutfak becerilerini hem de bir gıda bilimcisinin eğitimi birleştirmeyi hedef almıştır. Bu disiplini tanımlamak için üyelerden biri olan Winston Riley, mutfak (Culinary) ve teknoloji (technology) terimlerinin birleşmesiyle oluşan "Kulinoloji" (Culinology) kavramını icat etmiştir. Bir kulinolojist, hem bir şef hem de bir gıda bilimcidir. Böylece bir kulinolojistin geliştirdiği ürün, daha hızlı ve yüksek kalitede geliştirilmiş olacaktır. Kulinoloji, bir gıdayı daha besleyici hale getirmek için gıda üretimini bilimsel bilgi ile tat ve doku bilgileriyle harmanlamaktadır. 1995 yılında New York'ta yapılan Amerikan Mutfak Federasyonu Kongresi'nde, Research Chefs Association ilk resmi resepsiyonunu düzenleyerek, mesleki ve eğitimsel gelişimi sağlamak adına misyonunu açıklarken, ürün ve hizmetlerin geliştirilmesinde mutfak bakış açısının ne kadar değerli olduğunu vurgulamıştır. 2002 yılında, Research Chefs Association onaylı Kulinoloji lisans programı, mutfak sanatları ve yönetimi alanında eğitim veren Metropolitan Community Collage ve mutfak bilimi alanında eğitim veren Nebraska Üniversitesi ile birlikte kurulmuştur (Blanck, 2007).

Research Chefs Association, 2000'den fazla üyeye sahip olmakla birlikte gıda sanayisinde mutfak ve teknik bilgilerin birincil kaynağıdır. Derneğin vizyonu, kulinoloji disipliniyle mutfak sanatları ile gıda bilim ve teknolojisinin uyumunu evrensel olarak tanıtmak ve bu disiplini uygulayan şeflerin geleceğin gastronomi trendlerini oluşturmalarıdır (Anonim 2, 2016).

Kulinoloji, 7 seviyeli bir programdan oluşmaktadır. Bu program öğrencilerin mutfak deneyimi kazandığı kolej ve gıda bilimi eğitimi aldıkları üniversiteler ortaklığı ile birlikte yürütülmektedir. Research Chefs Association, eğitim programına atölye çalışmaları eklemiştir. Kulinoloji 101 atölye çalışması (Culinology 101 Workshop) serisi, şeflere gıda bilimi ve yeni bir ürün geliştirirken gerekli ilkelerle ilgili bilgi edinmek için bir fırsat sağlamaktadır. Bu eğitimin sonunda öğrenciler iki çeşit sertifika almaktadır. Bunlardan biri; Mutfak Sanatları Uzmanlığı Eğitimi sertifikasıdır. Diğeri ise; Gıda Bilim ve Teknolojisi Uzmanlığı sertifikasıdır (Blanck, 2007).

Kulinolojistler etkin bir biçimde istihdam edilmektedirler. Çünkü başarılı bir ürün geliştirmek için hem mutfak sanatlarını hem de ürün geliştirme alanında uzmanlık kazanmaktadırlar. Bu kişilerin temel olarak bir şef ya da gastronomdan ayrılan özelliği ise bu faktördür. Başarılı olmak ve farklılık oluşturmak isteyen kurumlar ise, hem mutfak sanatları ve gıda bilimini bilen hem de bu alanlarda deneyimli ve yetkin bireyler ile rekabet avantajı oluşturabileceklerinin farkına varmışlardır. Dolayısıyla kurumlar, Kulinoloji eğitimi almış bireyler ile çalışmayı tercih etmektedirler. Kulinolojistlerin yetkinlikleri aynı zamanda, mutfak sanatları ile yemek bilimi disiplini arasında köprü kurup bunu teorik çerçeve ile destekleyerek geliştirilmektedir (Cheng ve Schrier, 2011).

Kulinoloji programı hem mutfak sanatlarını hem de gıda teknolojisini içermenin yanı sıra öğrencilerin yemeğin yanında bilimi de anlamalarına imkân sağlamaktadır. Yeni akademik bir disiplin

olarak kulinoloji, gıda sanayinde bir devrim oluşturmakla kalmayıp aynı zamanda bu disiplini uygulayan şeflerin, gastronominin geleceğini belirlemelerine imkân vereceğini savunmaktadır. Standart mesleki sınıflandırmaya göre şefler; yemek pişirme, tüm yiyeceklerin hazırlığını yapma, malzemeleri sipariş verme, kayıt kontrol yapma, menü planlama ve menü fiyat listesi oluşturma gibi işlemleri yapmaktadır. Profesyonel şefler, çoğunlukla mutfak sanatları programını inceleyip etkilenmiş ya da mutfak sanatları mezunu kişilerdir. Ancak mutfak sanatları mezunu bir şef, yeni bir gıda ürünü geliştirmede etkili midir? Bir mutfak sanatları programı yeni gelişen ve hızla büyüyen bir akademik disiplin olan kulinolojiyi nasıl etkilemektedir? Burada kulinoloji programı devreye girmektedir: bu program, mutfak sanatları ve gıda teknolojisi disiplinlerinin füzyonunu tanımlamak ve resmileştirmek ve bu sorulara yanıt bulabilmek için kurulmuştur. Bu kavram, anlamsız ya da keyfi bir kavram olmayıp aksine gıda sektöründe yeni bir oluşum olarak nitelendirilmektedir(Cheng, Ogbeide ve Hamouz, 2011).

Bu programı gastronomiden ayıran önemli özellik, şefler ile aynı zamanda ürün tasarım ekibinin, mutfak uzmanlarının, tüketici ve pazar uzmanlarının birlikte çalışmalarına imkân vermesidir. Kulinoloji programının bu çalışmaya imkân vermesi, yeni bir ürün geliştirme sürecinde sanat ve bilimin uyumu ile çalışılmasından kaynaklanmaktadır. Yeni bir gıda ürününün tasarlanması ve geliştirilmesi için belli süreçler vardır. Bu süreçler aşağıda gösterilmektedir (Grobe, Sylvia ve Morrissey, 2008):

### 1. Konsept Bir Tasarım ve Teknik

İlk aşama, ihtiyaç ve fikirlerden oluşan ürün geliştirme için yol gösterici bir plan içermektedir. Bu plan genel hedefleri ve o hedefleri gerçekleştirmek için gereklilikleri kapsar. Bu aşamanın ana bileşenleri ise; ölçme ve değerlendirme için belli kavramlar, prototipi geliştirmek için fikirler, potansiyel pazar talebi ve tüketici ihtiyaçları, temel tasarım özellikleri gibi gerekli faktörlerdir. Temel tasarım özellikleri kapsamında, ürünün performans özellikleri, fiziksel özellikleri, zamanlama, maliyet ve fiyat faktörleri belirlenmektedir.

### 2. Konsept Geliştirme

Prototipler, ürünü tekrar tasarlamak veya yok etmek için karar verme aşamasında rehber niteliğindedir. Karar verilme aşamasını oluşturan kriterler ise şunlardır; üretim sürecinde ortaya çıkan sorunlar, üretim ve maliyet fizibilite, piyasa kavramları, duyu katkılar. Tekrarlayan bu süreç yoluyla, şefler geribildirim ile ürünü düzeltir. Bu metod ile ürünün geleceği ve karakteri hakkında daha gerçekçi bilgi sağlanır.

### 3. Konsepti Ticarileştirme

Bu aşama, tüketiciler ürünü tercih ederken tercihlerine etki eden faktörleri duyu, sosyal ve kültürel bir açı ile incelemektedir. Bunun yanı sıra ürünün paketi, etiketi ve fiyatının tüketiciyi nasıl etkilediği de bu aşamada test edilmektedir.

### 4. Detaylı Tasarım ve İlk Örnek

Bu aşamada, diğer üç aşamanın sonucuyla bir ilk örnek tasarlanıp pazara sürülmektedir. Bu son adımda, tam ölçekli üretime başlamak için finansal kaynaklarla üründen beklenen özellikler, üretici firma için belirlenmiş olur. Bu aşamada Kulinoloji programının ürün üretim sürecinde oluşan bilgiler kullanılarak ticari bir girişimde bulunulmasına imkan sağlanmaktadır.

## 2. YÖNTEM

Bu çalışma, doküman analizi ile toplanan verilerle yapılmıştır. Bu bağlamda, çalışma nitel araştırma özelliği göstermektedir.

Doküman analizi yöntemi, araştırmanın amacına yönelik kaynaklara ulaşmada ve elde edilecek verilerin tespit edilmesinde kullanılır. Bu yöntemde, çalışılacak konu hakkında kaynak taraması yapılır ve elde edilen veriler analiz edilir.

Bu çalışmada Kulinoloji ve gastronomi programları ile ilgili ulusal ve uluslararası yayımlanan tez ve makaleler incelenmiştir. İncelenen bu kaynaklar konu bütünlüğü içerisinde toplanmış ve çalışmada sunulmuştur.

Çalışma, Kulinoloji programının uygulanmasına üniversite bazında öncülük etmesi nedeniyle Southwest Minnesota State University kapsamında uygulanan Kulinoloji Programı ve Türkiye’de devlet üniversitesi bazında gastronomi eğitimini ilk uygulayan kurum olması sebebiyle Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı ile sınırlandırılmıştır.

### 3. KULİNOLOJİ MÜFREDATI

Aşağıdaki tabloda Research Chefs Association ve Southwest Minnesota State University ile ortak yürütülen kulinoloji eğitimi müfredat programı gösterilmiştir (Grobe, Sylvia ve Morrissey, 2008).

Kulinoloji Hazırlık Eğitimi

- Mikrobiyoloji
- Beslenme İlkeleri
- Biyokimyaya Giriş
- Kulinoloji Programına Giriş

Kulinoloji Temel Eğitimi:

- Mutfak Esasları 1
- Mutfak Esasları 2
- Ekmek ve Pastacılığa Giriş
- Gıda Bilimi
- Aromatikler ve Tatlandırıcılar
- Gıdalarda Duyusal Analiz
- Gıda Ürünleri Geliştirme 1
- Besin Kimyası ve Analizi
- Gıda İşleme Süreci
- Gıdada Teknik ve İşlevsel Malzemeler
- Gıda Ürünleri Geliştirme 2
- Staj

Seçmeli Dersler:

- Mutfak Trendleri ve Yenilikleri
- Uluslararası Mutfaklar
- Et İmalat İlkeleri
- Gıda Mevzuat ve Yönetmelikleri
- Gıda Ürünlerinin Kalite ve Güvencesi

#### 3.1. Kulinoloji Ders İçerikleri

Aşağıda kulinoloji ders müfredatının içerikleri açıklanmıştır (Anonim 3, 2016).

Mikrobiyoloji

Bakteri, mantar ve virüslerin yapısal ve fonksiyonel çeşitliliği, bu canlıların çevresel, ekonomik ve patolojik önemi ele alınmaktadır.

Beslenme İlkeleri

Gerekli besinlerin emilimi, metabolizması ve özellikleri verilmektedir. Beslenme prensiplerinin normal bireylerin ihtiyaçlarına göre uygulanması da ders kapsamında ele alınmaktadır.

Biyokimyaya Giriş

Tarım, sağlık ve gıda ile ilgilenen öğrenciler için yukarıdaki alanlar üzerinde durularak kısa bir biyokimya çalışması verilmektedir.

Kulinoloji Programına Giriş

Hem mutfak sanatlarını hem de gıda bilimini içeren kulinoloji programının kapsamının öğrencilere tanıtılması yapılmaktadır. Öğrenciler ders sonunda, yeni bir gıda ürünü geliştirirken tat ve

teknolojinin bir arada kullanılmasında kulinoloji programının rolünü öğreneceklerdir. Bu ders; gıda endüstrisi ile ilgili turları, sunumları, konuk konuşmacıları içermektedir.

#### Mutfak Esasları 1

Gıda üretimi ve mutfak sanatlarının temel çekirdek bileşenlerini içeren bir çalışmadır. Öğrenciler teori, bilim ve mutfak uygulamalarında temel bir yetkinlik elde ederler. Bu ders, mutfak malzemelerine ve terminolojisine giriş mahiyetindedir. Çalışma alanları şu şekildedir; nemli ve kuru ısı yöntemleri, baharatlar, bıçak becerileri, yemek ve tabak sunumu, temel pişirme ilkeleri, tatlandırıcılar ve aroma vericiler, soslar, köpükler, jeller, emülsiyonlar, çorbalarıdır.

#### Mutfak Esasları 2

Mutfak sanatları ve gıda üretiminde orta seviyenin üzerinde bir çalışmadır. Öğrenciler pişirme yöntemlerini çalışabilecek ve uygulayabilecektir. Çalışma alanları şu şekildedir; pirinç ve tahıl, patates ürünleri, fasulye ve soya ürünleri, meyveler, sebzeler, salata ve sandviçler, kabuklu deniz ürünleri, kümes hayvanları, etler ve imalatları.

#### Ekmek ve Pastacılığa Giriş

Ekmek çeşitleri, hamur işleri, pastalar, kekler, kremler ve sosları içeren ekmek ve pastacılığın temel pişirme tekniklerini üzerine bir çalışmadır.

#### Gıda Bilimi

Gıda bileşenlerine genel bir bakış ve gıda koruması, gıda mevzuatı, gıda güvenliği üzerine bir çalışmadır. Bu ders, gıda bileşenlerinin yapı-fonksiyon ilişkisi ele almaktadır. Ders sonunda öğrenciler, gıdanın hazırlanmasında temel, fiziksel ve biyolojik ilkeleri birbiriyle ilişkilendirebilecektir.

#### Aromatikler ve Tatlandırıcılar

Bu ders, beş temel duyumu (tatlı, ekşi, tuzlu, acı ve umami) kapsamaktadır. Öğrenciler bu derste, pişirme ve mutfak araştırması ile ot, baharat, tuz, biber, yağ, sirke, esans, koku, kurutulmuş meyve ve sebze ürünleri ve diğer aroma taşıyıcılarını keşfetmektedir.

#### Gıdalarda Duyusal Analiz

Bu ders, duyu reseptörlerin gıdanın görünümü, kokusu, dokusu, tadı ve fizyolojisi üzerindeki algısını incelemektedir. Bu derste; deney tasarımı, yöntem, panel ve verimlerin yorumlanması konuları çalışılmaktadır.

#### Gıda Ürünleri Geliştirme 1

Yeni bir gıda ürünü geliştirme süreci tüm yönleri ile alınır. Bu ders, ürün geliştirmede istatistiksel ürün tasarımı, prototip geliştirmeyi, piyasa taramasını, fikir üretimini, ürünü işlemeyi ve paketlemeyi içermektedir. Ayrıca üretilmek istenen ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyu değerlendirilmelerini, HACCP kontrollerini de kapsamaktadır.

#### Besin Kimyası ve Analizi

Bu ders, gıdaların nicel, fiziksel ve kimyasal analizleri ile bu analizlerin yöntemlerini kapsamaktadır. Öğrenciler bir gıdanın protein, yağ, nem ve kül içeriğini ölçmek için fiziksel ve kimyasal yöntemleri kullanmayı öğreneceklerdir.

#### Gıda İşleme Süreci

Bu ders, gıda işlemede kullanılan temel maddeleri, konserve ve gıda ambalajlama ilkelerini kapsamaktadır. Gıda üretiminde mühendislik uygulamaları, ekipman tasarımı, kimyasal ve mikrobiyolojik uygulamaları içermektedir.

#### Gıdada Teknik ve İşlevsel Malzemeler

Bu ders renklendiriciler, aroma bileşikleri, katkı maddeleri, vitaminler ve probiyotikler gibi gıdanın duyuşal, beslenme ve yapısal özelliklerini etkileyen birincil bileşenleri kapsamaktadır. Öğrenciler bu derste, fonksiyonel ve teknik malzemeler kullanarak gıda üretim sürecini öğrenmektedir.

#### Gıda Ürünleri Geliştirme 2

Öğrenciler, gıda üretim anlayışını pazar analizi ile ticari veya perakende gıda üreticileri için ürün ve gıda servisi faaliyetlerinin geliştirilmesinde kullanmayı öğrenmektedir. Bu temel süreçte aynı zamanda prototip testleri, yeni ürün tasarım testleri yapılmaktadır.

#### Staj

Yapılan stajların, bir mutfak deneyiminin yanı sıra bir araştırma ve geliştirme deneyimini içermesi gerekmektedir.

#### Mutfak Trendleri ve Yenilikleri

Gıda üretiminde sürekli gelişen, dinamik, yenilikçi trendler üzerinde çalışılmaktadır.

#### Uluslararası Mutfaklar

Öğrenciler bu derste, dünya mutfağı, yerli gıdalar ve bunlara etki eden kültürel, dini tarihsel olaylara odaklanarak çalışırlar. Yeni malzemeler kullanılarak tat kombinasyonları geliştirilir ve duyuşal analizi yapılmaktadır.

#### Et İmalat İlkeleri

Bu dersin amacı; et satın alma tekniklerini öğrenmek, et depolama yöntemlerini öğrenmek, profesyonel mutfaklar için et imalat yöntemlerini öğrenmek, temel et ürünlerini yapmaktır.

#### Gıda Mevzuat ve Yönetmelikleri

Bu ders, gıda yasaları ve yasa düzenlemeyi kapsar. Piyasa formları, paketleme ve çeşitli gıdaların kullanımı mevcut yönetmelik eğilimleriyle ele alınmaktadır.

#### Gıda Ürünlerinin Kalite ve Güvencesi

Gıda endüstrisinde kalite güvence uygulamalarının tüm yönlerini kapsayan bir derstir. Gıda kimyası, mikrobiyoloji, sanitasyon, gıda işleme süreci yasalar kapsamında ele alınmaktadır.

### **4. GASTRONOMİ MÜFREDATI**

Aşağıda Gazi Üniversitesi Gastronomi bölümünün mesleki ders programı ve ders içerikleri verilmiştir (Anonim 4, 2016).

#### 2.Yıl Güz Dönemi

- Gıdalar mevzuatı
- Yiyecek ve içecek hizmetleri
- Seçmeli ders
- Seçmeli ders

#### 2.Yıl Bahar Dönemi

- Türk mutfak kültürü
- Mutfak hizmetleri uygulaması 1
- İçecek teknolojisi
- Seçmeli ders
- Seçmeli ders

#### 3.Yıl Güz Dönemi

- Gıda bilimi ve teknolojisi
- Mutfak hizmetleri uygulaması 2
- Seçmeli ders
- Seçmeli ders

### 3.Yıl Bahar Dönemi

- Yiyecek ve içecek işletmelerinde otomasyon hizmetleri
- Gıda güvenliği ve hijyen
- Mutfak uygulama 3
- Seçmeli ders
- Seçmeli ders
- Seçmeli ders

### 4.Yıl Güz Dönemi

- Menü planlaması
- Ekmek ve unlu mamul teknolojisi
- Seçmeli ders
- Seçmeli ders
- Seçmeli ders

### 4.Yıl Bahar Dönemi

- Mezuniyet projesi
- Gıda formülasyonu ve duyu analizi
- Servis ve bar uygulamaları
- Seçmeli ders
- Seçmeli ders
- Seçmeli ders
- Meslek stajı

### Seçmeli Dersler

- Baharat ve kahve kültürü
- Beslenme ilkeleri
- İkram hizmetleri
- Servis ve bar bilgisi
- Soğuk mutfak sanatı
- Yöresel mutfaklar
- Yiyecek ve içecek işletmelerinde maliyet kontrolü
- Tatlı ve pasta sanatı
- Osmanlı mutfağı
- Ziyafet organizasyonu
- Yiyecek ve içecek stilistiği
- Füzyon mutfak uygulamaları
- Gastronomi ve yemek tarihi
- Uluslararası mutfaklar

## 4.1. Gastronomi Ders İçerikleri

### Yiyecek İçecek Hizmetleri

Öğrenciler bu ders sonunda, yiyecek içecek yönetimi konusundaki yönetsel ve teknik bilgileri bilmektedir. Bir yiyecek-içecek işletmesi veya departmanında yiyecek içecek yönetimi uygulamalarında bulunabilir. Yiyecek içecek yönetimi konusundaki bilgileriyle yiyecek-içecek hizmetlerini yönetebilir.

### Gıda Mevzuatı

Bu ders ile öğrenciler, gıda mevzuatı ve gıda düzenlemeleriyle ilgili temel bilgileri öğrenmektedir.

### Türk Mutfak Kültürü

Öğrenciler, Türk Mutfağının şekillenmesinde rol oynayan Göçebe Türklerin mutfak kültürünü öğrenmektedir. Türkiye Selçukluları döneminde Türk Mutfağının nasıl değişime uğradığını öğrenmektedir. Osmanlı döneminde gelişen, zenginleşen Türk Mutfak Kültürünü bilir. Hitit ve Romalılardan etkilenen Anadolu Türk Mutfak Kültürünü ve modern Türk Mutfağının özelliklerini öğrenmektedir.

#### Mutfak Hizmetleri Uygulaması 1

Bu ders sonunda öğrenciler, mutfak planlamasını, bölümlerini ve iş organizasyonunu açıklayabilirler. Mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamalarını ve güvenlik önlemlerini kavrayabilmektedir. Teknik şartname hazırlama ve standart tarife geliştirmeyi açıklayabilmektedir. Mutfak ekipmanlarının işlevleri ve özelliklerini kavrayabilmektedir. Doğrama teknikleri ve lezzet vericileri açıklayabilmekte ve uygulayabilmektedir. Ayrıca pişirme yöntemlerini kavrayabilme ve uygulayabilme yeteneğine sahip olacaklardır.

#### İçecek Teknolojisi

Öğrenciler bu ders ile, uluslar arası standartlarda içecek teknolojisini tanımaktadır. Gazlı ve gazsız, alkollü ve alkolsüz içecek teknolojisi hakkında bilgi sahibi olmaktadır.

#### Gıda Bilimi ve Teknolojisi

Öğrenciler, gıda kimyası ve biyokimyasını, besin süreci ve korunmasını; et, süt, yağ, tahıl, meyve ve sebze teknolojilerini öğrenmektedir.

#### Mutfak Hizmetleri Uygulaması 2

Öğrenciler bu derste; yumurta, pirinç, bakliyat ve sebzelerin özelliklerini kavramaktadır. Çorba, yemek, salata, sandviç, krep hazırlamayı öğrenmektedirler.

#### Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri

Bu dersin amacı, öğrencinin mesleki bilgisini arttırmak, bireysel çalışma yapabilme ve öğrenme becerisini kazandırmak, takım halinde çalışabilme becerisi kazandırmak ve iletişim yeteneğini arttırmaktır. Öğrenciler bu ders ile, konuk ağırlama bilgi ve iletişim teknolojilerini tanımakta ve alanda uygulamaktadırlar. Günlük menü, malzeme ihtiyaç planlaması, stok yönetimi vb. kavramları tanımayı öğrenirler. Sipariş alma, fatura, satın alma, maliyetlerin takibi işlemlerini yapabilmektedirler. İnternet üzerinden rezervasyon ve hizmet takibini bilmektedirler. Konuk ağırlama sürecine dahil olur ve süreci takip edebilmektedirler.

#### Servis ve Bar Uygulamaları

Öğrenciler bu derste, alkollü ve alkolsüz içecekleri tanımaktadır. Alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretim yöntemlerini, özelliklerini ve hazırlanışlarını öğrenmektedirler. Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri kavramaktadırlar. Yiyecek içecek işletmelerinde üretim ve servis sistemini inceleyerek sorunları değerlendirirler. Ders sonunda, yiyecek içecek servisi becerilerine sahip olmaktadır.

#### Mezuniyet Projesi

Öğrenciler bu ders sonunda, bilimsel araştırma tekniklerine uygun olarak alanıyla ilgili bir araştırma yapabilir ve sonuçlarını bir rapor halinde sunabilme becerisine sahip olacaklardır.

#### Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz

Bu dersin amacı, yeni ürünler geliştirebilmek ve duyusal analiz yapabilmektir.

#### Baharat ve Kahve Kültürü

Bu ders baharatların, birbiriyle uyumlu ve doğru kullanımını açıklamaktadır. Yeni tekniklerle kahve hazırlama hususunda fikirleri açıklamaktadır. Kahve ve baharat hakkında ilgili terminolojiyi de kullanabilmektedir.

#### Beslenme İlkeleri

Bu ders sonunda, öğrenciler yeterli ve dengeli beslenmeyi açıklamaktadırlar. Karbonhidrat, lipit ve proteinleri kavramaktadırlar. Sindirim ve besin öğeleri metabolizmasına etki eden hormonları ve enzimleri açıklamaktadırlar. Beslenme bilgi sistemleri programlarını kullanmayı öğrenmektedirler. Enerji alım ve harcamasını değerlendirme konusunda bilgi sahibi olmaktadır. Beslenmede suyun önemini kavramaktadırlar. Elektrolit ve asit-baz dengesini açıklayabilmektedirler. Minerallerin ve vitaminlerin emilimi, metabolizmasını ve görevlerini açıklamayı öğrenmektedirler.

#### İkram Hizmetleri

Bu ders sonunda öğrenciler, catering hizmetleri kavramını açıklamayı öğrenirler. Catering hizmet alanları hakkında bilgi sahibi olmaktadır. Catering hizmetinin verildiği alana göre farklılıkları tanımaktadırlar. Catering işletmelerindeki organizasyon yapısını öğrenmektedirler. Catering hizmetlerinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavramaktadırlar.

#### Servis ve Bar Bilgisi

Bu ders ile öğrenciler, yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri öğrenmektedirler. Yiyecek içecek servisi becerilerine sahip olmaktadır. Yiyecek içecek servisi yönetimi konusunda bilgi sahibi olarak ve bir restoranda servis hizmetlerini yönetebilme becerisini edinirler.

#### Soğuk Mutfak Sanatı

Dersi tamamlayan bir öğrenci, soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması, süslenmesi ve sunumu hakkında bilgi sahibi olur.

#### Yöresel Mutfaklar

Bu ders, Türkiye'deki Yöresel Mutfaklarda yer alan çorba, sebze / et yemekleri, kebablar, pilavlar, salatalar, tatlılar ve şerbetler hakkında bilgi vermektedir.

#### Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü

Bu ders sonunda öğrenciler; maliyet kontrolü, maliyet, harcama ve gider kavramlarını öğrenmektedir. Maliyet sistemlerini ve maliyet kontrolü açısından işleyişlerini bilmektedir. Yiyecek içecek işletmeleri ve yiyecek içecek işletmelerinde üretim süreçlerini kavramaktadır. Satın alma, teslim alma, depolama, depodan çıkarma, üretim ve satış aşamalarında yapılması gereken kontrol işlemleri ve süreçlerini öğrenmektedirler. Standart sapma analizlerini yapabilirler ve başa baş noktasını hesaplayıp, yiyecek içecek fiyatının oluşturulmasını yapabilirler.

#### Tatlı ve Pasta Sanatı

Bu ders ile öğrenciler, tekniğine ve ürünün özelliğine göre tatlı, pasta ve süsleme yapabilmeyi öğrenmektedir.

#### Osmanlı Mutfağı

Ders sonunda öğrenciler, Osmanlı mutfağına üzerine farklı kültürleri etkilerini açıklayabilmektedir. Osmanlı saray mutfağı yapısını ve teşkilatını kavramaktadırlar. Osmanlı Saray mutfağında hazırlanan yemek, tatlı vb. özelliklerini ve yapılaşlarını açıklayabilirler. Osmanlı döneminde Anadolu mutfak ve yemek kültürünü kavramaktadırlar. Osmanlı mutfak kültürüne göçler ve coğrafi kesişlerin etkisini açıklayabilirler. Dönemde tedavi amaçlı kullanılan besinler, içecekler ve macunları öğrenerek dersi tamamlamaktadırlar.

#### Uluslararası Mutfaklar

Bu ders ile öğrenciler, uluslararası mutfak çeşitleri (Fransız, Meksika, Çin, Uzakdoğu, Hindistan, İtalya, Rus, Orta Asya, Orta Doğu) hakkında bilgi sahibi olurlar.

#### Ürün Belirleme ve Satın Alma

Bu ders sonunda öğrenciler, ürünlerin satın alınması sırasında dikkat edilecek kuralları öğrenmektedir. Satın alma departmanının önemini kavramaktadırlar. Ürünlerin saklama ve depolama kurallarını öğrenmektedirler.

#### Ziyafet Organizasyonu

Öğrenciler; ziyafet, konferans ve toplantı organizasyonlarını planlamayı ve bütçelemeyi öğrenmektedir. Ziyafet organizasyonu için nasıl yazışma yapıldığını anlamaktadırlar. Ziyafet organizasyonunda yiyecek içecek servisini gerçekleştirmek için gerekli olan teknik araç gereçleri hakkında bilgi sahibi olmaktadır.

#### Yiyecek ve İçecek Stilizasyonu

Bu ders ile öğrenciler, servise hazır olan yiyeceklerin nasıl dizayn edileceğini öğrenmektedirler. Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirerek, görsel sunum teknikleri hakkında bilgi sahibi olarak uygulayabilirler.

#### Füzyon Mutfak Uygulamaları

Bu ders ile öğrenciler, füzyon mutfağın anlamını, kullanım durumlarını ve birlikte kullanılabilir malzeme çeşitlerinden tek bir ürün çıkarabilmeyi öğrenmektedir.

#### Gastronomi ve Yemek Tarihi

Bu ders sonunda öğrenciler, gastronomi ile ilgili kavramları tanımlayıp ve açıklayabilirler. Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı kavramaktadırlar. Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini anlamaktadırlar. Değişik inanç ve kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini hakkında bilgi sahibi olmaktadır.

### 5. MUTFAK PROGRAMLARINDA YETERLİLİKLER

Yeterlilik, belirli bir konumda başarılı bir performans için gerekli olan beceri, yetenek veya tutumdur. Tas (1988) yeterliliği, belirli bir iş ile ilgili görevleri yerine getirmek için, kişinin yeteneğine göre pozisyonunu üstlenmesi olarak tanımlamıştır. Yeterlilik kabul görmüş iyi standartlar ile ölçülüp geliştirilebilir. Literatürde ise yeterlilik; bilgi, beceri ve yeteneğin kombinasyonu ile gözlemlenebilir bir performans içermesine denir. Eğitimde ise yeterlilik, bir programdan mezun öğrencilerin becerilerini ifade etmeye yarayan genel bir terimdir. Yeterliliğe dayalı eğitim; gözlemlenebilir hedefleri, bireysel geribildirimleri, farklı öğrenme stillerini eğitim süresi boyunca öğrenme sürecine alan bir dizi tedbirlerden oluşmaktadır. Aşağıda her iki program için gerekli görülen yeterlilikler verilmiştir (Cheng, 2012):

#### 5.1. Kulinoloji Eğitiminde Yeterlilikler

Kulinoloji müfredat çerçevesi, mutfak sanatları ve gıda bilimi dersleri analiz edilerek hazırlanmıştır. 1998 yılında Kemal Birdir tarafından Research Chefs Association adlı kuruma yönelik yapılan kıyaslama çalışması bu müfredatın oluşumunu yönlendirmiş ve oluşturulan müfredat kabul edilmiştir. Fakat müfredatın kabul edilmesinden bu yana kulinoloji programı hızla gelişim gösterdiği için yeni bir müfredata ihtiyaç duyulmuştur. Tasarlanacak olan yeni müfredatın ise öğrenme ve değerlendirmeye dayalı bir müfredat olması sonucuna varılmıştır. Kulinoloji programı için öğrenme çıktıları tabanlı müfredata geçiş yapma aynı zamanda yeterliliğe dayalı eğitimin uygulanacağını göstermiştir. Bu müfredatın yapılma sürecinde; eğitim ilkeleri, eğitmen deneyimi ve öğrencinin ihtiyaçları göz önünde bulundurulmuştur.

Research Chefs Association, kulinoloji programı için 10 temel yeterlilik belirlemiştir:

- Gıda kimyası analizleri ve malzeme işleme teknikleri
- Gıda kalitesi ve güvenliği
- Gıda işleme ve üretim
- Mutfak sanatları
- Fırıncılık, pastacılık ve şekerleme sanatı
- Beslenme
- Ürün geliştirme
- Gıda politikası ve yönetmelikler
- Duyusal değerlendirme
- Araştırma metodolojisi ve deneysel tasarım

Bu temel yetkinlikler, her hedefin yanında aynı zamanda öğrenme çıktılarını da içermektedir. İyi tasarlanmış yetkinlikler öğrencilerin yanı sıra eğitimcilere de fayda sağlamaktadır. Çünkü tasarlanan yetkinlik modeli örgütsel amaçları ve hedefleri belli etmektedir. Açık hedef ve amaçlar doğrultusunda ise öğrenciler için gerekli olan yetkinlikleri sağlamak adına bir eğitim amaçlanmaktadır.

## 5.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde Yeterlilikler

2000'li yıllarda beklenmedik bir büyüme gösteren mutfak sanatları eğitiminin, 2012 yılında yapılan araştırmalar sonucunda 500'ü aşkın kurumda verildiği tespit edilmiştir. Bu programa artan ilgi birçok faktöre dayanmaktadır. Bunlardan biri 'top chef' sendromu, yani uluslararası düzeyde tanınma arzudur. Bir diğeri, yeni nesil mutfak öğrencilerinin profesyonel mutfakta çalışma isteğidir. Son faktör ise daha iyi bir yaşam için getirisinin umut verici olmasıdır. Buna ek olarak restoran sektöründe mutfak sanatları mezunlarının sıklıkla yer alması, mutfak sanatları eğitimi almak isteyen öğrenci sayısını arttırmıştır.

19. ve 20. yüzyıllarda mutfak eğitimi geleneksel çıraklık eğitimi ile oluşmaya başlamıştır. Fakat günümüzde mesleki eğitim yerine teknik ve kariyer eğitimine odaklanılmıştır.

Mutfak sanatları programının temel yetkinliklerini ise 1929 yılında kurulan Amerikan Mutfak Federasyonu belirlemiştir:

- Temel pişirme
- İçecek yönetimi
- İş ve matematik becerileri
- Yemek oda servisi
- Yemek hazırlama
- Soğuk mutfak becerileri
- İnsan kaynakları yönetimi
- Konuk ağırlama endüstrisi
- Menü planlama
- Beslenme
- Satın alma
- Gıda güvenliği ve hijyeni

Türkiye'deki Gastronomi eğitimi yeterlilikleri ise şu şekilde belirlenmiştir:

- Temel mutfak teknikleri becerisi
- Temel tatlı ve pastacılık becerileri
- Pişirme ve sunum teknikleri becerileri
- Gıda güvenliği ve hijyen bilgisi
- Temel beslenme bilgisi
- Menü planlama
- Temel içecek uygulamaları
- Temel ürün geliştirme bilgisi
- Satın alma bilgisi
- Gastronomi tarihi bilgisi
- Temel maliyet bilgisi
- Gıda mevzuatı bilgisi

## 6. BULGULAR

### 6.1. Kulinoloji ve Gastronomi Müfredatlarının Temel Farklılıkları

Bu programların temel farklılığı kulinoloji programının bilimsel pratik, gastronomi programının ise geleneksel pratik bir eğitim vermesidir.

Kulinoloji Müfredatındaki Gastronomi Müfredatından Farklı Olan Dersler	Gastronomi Müfredatındaki Kulinoloji Müfredatından Farklı Olan Dersler
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiyoloji</li> <li>• Biyokimyaya Giriş</li> <li>• Aromatikler ve Tatlandırıcılar</li> <li>• Gıda Ürünü Geliştirme 1</li> <li>• Gıda Ürünü Geliştirme 2</li> <li>• Besin Kimyası ve Analizi</li> <li>• Gıda İşleme Süreci</li> <li>• Gıdada Teknik ve İşlevsel Malzemeler</li> <li>• Mutfak Trendleri ve Yenilikleri</li> <li>• Et İmalat İlkeleri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yiyecek ve içecek hizmetleri</li> <li>• Türk mutfak kültürü</li> <li>• İçecek teknolojisi</li> <li>• Yiyecek ve içecek işletmelerinde otomasyon hizmetleri</li> <li>• Menü planlaması</li> <li>• Mezuniyet projesi</li> <li>• Servis ve bar uygulamaları</li> <li>• Baharat ve kahve kültürü</li> <li>• İkram hizmetleri</li> <li>• Servis ve bar bilgisi</li> <li>• Soğuk mutfak sanatı</li> <li>• Yöresel mutfaklar</li> <li>• Yiyecek ve içecek işletmelerinde maliyet kontrolü</li> <li>• Tatlı ve pasta sanatı</li> <li>• Osmanlı mutfağı</li> <li>• Ziyafet organizasyonu</li> <li>• Yiyecek ve içecek stiliği</li> <li>• Füzyon mutfak uygulamaları</li> </ul>

Tablo 1: Kulinoloji ve Gastronomi Müfredatların Ders Bazında Farklılıkları

Bu eğitime ders bazında bakıldığında; mikrobiyoloji, biyokimyaya giriş, aromatikler ve tatlandırıcılar, gıda ürünü geliştirme, besin kimyası ve analizi, gıda işleme süreci, gıdada teknik ve işlevsel malzemeler, mutfak trendleri ve yenilikleri, uluslararası mutfaklar, et imalat ilkeleri kulinoloji programını gastronomi programında ayıran derslerdir.

Bu dersler incelendiğinde, kulinoloji programının eğitiminde teorik bir yapı güdüldüğü görülmektedir. Bu teorik yapı uygulamalı dersler ile desteklenmektedir. Bu programda bulunan gıda ürünü geliştirme dersi ilk başta gastronomi programında yer alan mutfak hizmetleri uygulaması dersi ile eşdeğer gibi görünmektedir. Fakat kulinoloji programının gıda üretme dersi aslında yeni bir ürün ortaya koyma amacını gözetmektedir. Gastronomi programında ise mutfak hizmetleri uygulaması dersinde, olan bir yemeği öğrencilerin yapmayı öğrenmesi ve pratik etmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca gastronomi programında var olan gıda formülasyonu ve duyu analizi dersinin, gıda ürünü geliştirme dersi ile temel anlamda benzemesine karşın gıda ürünü geliştirme dersi, endüstriyel bir ürün ortaya koymayı ve piyasa analizi yapmayı hedeflerken gıda formülasyonu dersinde böyle bir durum söz konusu değildir.

Tablo 1'de görüldüğü gibi, gastronomi programının dersleri genel olarak mutfak kültürlerini ve temel uygulamaları kapsamaktadır. Kulinoloji programında ise et imalat ilkeleri dersi ile spesifik bir konunun ayrıntılı incelenmesi görülmektedir. Bu bağlamda, gastronomide herhangi bir mutfak dersinin içeriğinde yer alan et konusu, kulinoloji programında ders olarak verilmektedir. Bu sebeple kulinoloji programında bu konuda öğrencilere daha ayrıntılı eğitim verilmektedir.

Tablo 1'den anlaşılacağı üzere, kulinoloji programında yer alan gıdada teknik ve işlevsel malzemeler dersi, malzemelerin gıdaya nasıl bir etkiye bulunduğunu gösteren uygulamalı bir derstir. Bu dersi gastronomi programından ayıran özellik ise gıdaya etki eden maddeleri spesifik olarak ayrı ayrı incelemesidir. Oysa ki gastronomi programında, gıdalarda kullanılan malzemeler ile ilgili bir derse rastlanmamıştır.

Gastronomi programını kulinoloji programından ayıran dersler ise şöyledir; Türk mutfak kültürü, içecek teknolojisi, yiyecek ve içecek işletmelerinde otomasyon, menü planlama, servis ve bar uygulamaları, baharat ve kahve kültürü, ikram hizmetleri, soğuk mutfak uygulamaları, yöresel mutfaklar, maliyet kontrolü, tatlı ve pasta sanatı, Osmanlı mutfağı, ziyafet organizasyonu, yiyecek ve

içecek stilistiği, füzyon mutfak uygulamalarıdır. Burada anlaşılacağı üzere, kulinoloji gıda biliminde yer alan belirli konuları ders olarak verirken gastronomi programı ise çeşitli mutfak kültürlerini spesifik bir ders olarak vermektedir.

Gastronomi programı turizm ile mutfağı ilişkilendirerek bir eğitim verirken, kulinoloji programı mutfak ve gıdayı bilimsel yönü ile ele almaktadır. Kulinoloji programında gıdanın kimyası ve özellikleri ön planda iken gastronomi programında gıdanın lezzeti, diğer tatlarla uyumu, sunumu, yapılışı üzerinde durulmaktadır.

## 6.2. Kulinoloji ve Gastronomi Müfredatlarının Temel Benzerlikleri

Bu iki programın benzer dersleri; gıda mevzuatı, beslenme ilkeleri, temel mutfak uygulamaları, ekmek ve pastacılık dersleri, temel gıda bilimi, gıda güvenliğidir.

Farklılıklarına oranla benzerlikleri daha az olan bu programların ortak bir yönü de, her bir programın kendi tarihçesini ders olarak vermesidir. Yine her iki programın ilk ders döneminde programlara giriş dersi, zorunlu staj uygulaması ve gıdalarda duyuşsal analiz dersi yürütülmektedir.

Kulinoloji Müfredatında Gastronomi Müfredatıyla Benzer Olan Dersler	Gastronomi Müfredatında Kulinoloji Müfredatıyla Benzer Olan Dersler
<ul style="list-style-type: none"><li>Beslenme İlkeleri</li><li>Kulinolojiye Giriş</li><li>Mutfak Esasları 1</li><li>Mutfak Esasları 2</li><li>Ekmek ve Pastacılığa Giriş</li><li>Gıda Bilimi</li><li>Gıdalarda Duyuşsal Analiz</li><li>Uluslararası Mutfaklar</li><li>Gıda Mevzuat ve Yönetmelikleri</li><li>Gıda Ürünlerinin Kalite ve Güvencesi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Beslenme İlkeleri</li><li>Gastronomi ve Yemek Tarihi</li><li>Mutfak Hizmetleri Uygulaması 1</li><li>Mutfak Hizmetleri Uygulaması 2</li><li>Mutfak Hizmetleri Uygulaması 3</li><li>Ekmek ve Unlu Mamuller</li><li>Gıda Bilimi ve Teknolojisi</li><li>Gıda Formülasyonu ve Duyuşsal Analiz</li><li>Uluslararası Mutfaklar</li><li>Gıdalar Mevzuatı</li><li>Gıda Güvenliği ve Hijyen</li></ul>

Tablo 2: Kulinoloji ve Gastronomi Müfredatların Ders Bazında Benzerlikleri

Tablo 2'de görüldüğü üzere, ekmek ve pastacılığa giriş, uygulama dersi olarak programlardaki en büyük benzerliği göstermektedir. Çünkü müfredat ayrıntılı incelendiğinde, uygulama derslerinin gastronomide mutfak kültürlerini kapsadığını kulinoloji programında ise gıdanın bilimsel yönlerini araştırmayı kapsadığı görülmektedir. Ekmek ve pastacılık dersi ise, kulinoloji programının mutfak uygulamasındaki tek spesifik dersi olup bu yönüyle gastronomi programına benzemektedir.

## 7. SONUÇ

Bu çalışma sonucunda, bu iki programı birbirinden ayıran birçok özellik olduğu görülmüştür. Bu özellikler, temel olarak programların verdiği eğitim ve öğrencilerin yeterlilik alanlarındaki farklılıklardan kaynaklanmaktadır. Kulinoloji programı eğitimi, gastronomi programına göre daha kısa sürede tamamlanmaktadır. Bunun en önemli sebebi ise Kulinoloji programında temel kültür derslerinin bulunmamasıdır.

Programlar arasında temel benzerlik ve farklılıklarda açıklandığı üzere, kulinoloji programında, teorik fen bilimlerinin ağırlıklı olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında ise daha çok turizm ve mutfak uygulamaları dersleri verilmektedir. Gastronomiden mezun bir birey, iyi bir aşçı ya da yönetici olabilirken, Kulinoloji programından mezun olan bir birey ise kurucuları tarafından da iddia edildiği gibi hem aşçı hem bir gıda bilimcisi olmamaktadır. Çünkü iyi bir aşçı olmak için sadece temel mutfak eğitimleri almak yetmemektedir. Bu programda yeterince spesifik mutfak uygulamaları ve bir mutfağı yönetmek adına verilen bir eğitim görülmemektedir. Çalışma alanları farklı olan bu bireylerin pratik alanları da farklı olacaktır. Bir Kulinolojist gıda bilimini ve kimyasını daha iyi bilirken, bir gastronom ise yemeğin tadını oluşturmayı, mutfak kültürleri ve uygulamalarını, bir işletme ve mutfak yönetme hakkında derin bir bilgiye sahip olmaktadır.

Kulinoloji programının, Türkiye'deki gıda mühendisliği programına daha çok benzediği düşünülmektedir. Ayrıca Kulinoloji yeni gıda üretimine odaklanmış bir programdır. Bu sebeple daha çok endüstriyel alanlara yoğunlaşmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında ise perakende yiyecek içecek sektörüne yönelik bir eğitim verilmektedir. Çünkü temel olarak gastronomi programı, gıdayı endüstriyellemekten ziyade, onu doğal ve lezzetli bir şekilde sunmayı amaçlamaktadır.

Türkiye'de olmayan Kulinoloji programının endüstriyel olarak yeni ürün geliştirmeye dayalı yapısının, perakende gıda sektöründeki rekabet ve yeni trendlerin etkisine kolayca uyum sağlanabilmesi için Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında yeni ürün geliştirmeye dayalı olarak kullanılabilirliğinin sağlanmasında yarar görülmektedir. Bu amaçla ürün geliştirme, gıda işleme süreci, gıdada teknik ve işlevsel malzemeler, mutfak trendleri ve yenilikleri, et imalatı yöntemleri ile Kulinoloji programında da özel olarak yer almayan süt ve türevlerinin hazırlanıp işlenmesi, fermente ürünlerinin hazırlanıp işlenmesi gibi ders ve yeterliliklerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına alınması gerekmektedir. Zira perakende gıda üretimindeki yeni trend yerel ürünlerin yerel yöntemlerle hazırlanarak satışa sunulması yönündedir. Bu bakış açısı ve donanımla profesyonel hayata geçen Gastronomi ve Mutfak Sanatı mezunlarının işgücü piyasasındaki güçleri artacak ve aynı zamanda kazandıkları yeterliliklerle girişimci olabilmelerinin önü açılacaktır. Geliştirilen yeni yemek ve ürünlerle mutfak kültürü daha da zenginleşebilecektir.

## KAYNAKÇA

- Anonim, Nisan 2016, *History*. Web: [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com) adresinden 22.04.2016 tarihinde alınmıştır.
- Anonim 1, Nisan 2016, *Gastronomi ve Mutfak Sanatları*. Web: [www.yeditepe.edu.tr](http://www.yeditepe.edu.tr) adresinden 23.04.2016 tarihinde alınmıştır.
- Anonim 2, Nisan 2016, *RCA Education*. Web: [culinology.org](http://culinology.org) adresinden 25.04.2016 tarihinde alınmıştır.
- Anonim 3, Nisan 2016, *Culinology*. Web: [www.smsu.edu](http://www.smsu.edu) adresinden 25.04.2016 tarihinde alınmıştır.
- Anonim 4, Nisan 2016, *Müfredat*. Web: [gastronomi.gazi.edu.tr](http://gastronomi.gazi.edu.tr) adresinden 26.04.2016 tarihinde alınmıştır.
- Akgün, M. (2013). *Gözü mutfakta, aklı şeflikte olanlara*. Web: [www.radikal.com.tr](http://www.radikal.com.tr) adresinden 23.04.2016 tarihinde alınmıştır.
- Blanck, J. (2008). Research Chefs Association, *Journal of Agricultural & Food Information*, 8:1, 3-8.
- Cheng, M. (2012). *A Competency Model For Culinology Graduates: Evaluation of the Research Chefs Association's Bachelor of Science in Culinology Core Competencies*, Doktora Tezi, Iowa State University, Amerika Birleşik Devletleri, 5-54.
- Cheng, M. & Ogbeide, G. & Hamouz, F. (2011). The Development of Culinary Arts and Food Science Into a New Academic Discipline Culinology, *Journal of Culinary Science & Technology*, 9:1, 17-26.
- Cheng, M. & Schrier, T. *What is a Culinologist? An Evaluation of the Core Competencies of a Bachelor of Science Degree in Culinology*. Web: <http://scholarworks.umass.edu/> adresinden 10.04.2016 tarihinde alınmıştır.
- George, A. (2009). *Competencies For Graduate Culinary Management Degree Programs: Stakeholders' Perspectives*, Doktora Tezi, Morgan State University, Amerika Birleşik Devletleri, 2-40.
- Grobe, D. & Sylvia, G. & Morrissey M. (2008). Designing a Culinology Based Research and Development Framework for Seafood Products, *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 11:2, 61-71.
- Le Cordon Bleu. (1995). *Klasik Fransız Yemekleri*. (Çev.Ü. Erzurumluoğlu). Ankara: Dost Kitabevi, 2-4.
- Sarışık, M. (Editör). (2013). *Uluslararası Gastronomi*, Detay Yayıncılık, Ankara.