

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitim programlarının incelenmesine yönelik bir araştırma*

A research on examine the educational programs of the department of gastronomy and culinary arts

Gönderim Tarihi / Received: 29.11.2023

Kabul Tarihi / Accepted: 22.06.2024

Doi: [10.31795/baunsobed.1397978](https://doi.org/10.31795/baunsobed.1397978)

Kaan KASAROĞLU**1

Özgür SARIBAS²

Mehmet Emre GÜLER³

ÖZ: Gastronomi ve gastronomi araştırmalarına olan ilgi, gastronomi eğitime olan ilginin ve talebin de artmasını sağlamıştır. Eğitime yönelik bahsi geçen talebe yanıt veren ve bu doğrultuda faaliyetler sürdüren kurumlarından biri de üniversitelerdir. Üniversiteler, bünyelerinde bulunan fakülte ve yüksekokullarda dört yıllık “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” öğrenim programları yürütmektedirler. Bu aşamada akıllara pek çok araştırmaya da konu olan gastronominin multidisipliner yapısı ve gastronomi eğitiminde bu yapının göz ardı edilip edilmediği gelmektedir. Yükseköğretim kademesinde sürdürülen gastronomi eğitiminin, gastronominin multidisipliner özelliğini göz ardı etmeden gerçekleştirilmesi, verilecek eğitimin niteliği açısından önem arz etmektedir. Bu düşünceden hareketle gerçekleştirilen araştırma, Türkiye’de fakülte çatısı altında dört yıllık “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” eğitimi veren üniversitelerin eğitim müfredatlarını inceleyerek mevcut durumu ortaya koymayı amaçlamaktadır. Böylelikle bahsi geçen müfredatların gastronominin doğasında bulunan multidisipliner yapısına uygun olarak oluşturulup oluşturulmadığının ortaya konulması hedeflenmektedir. Bu kapsamda; Türkiye’de “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” eğitimi veren 62 fakülte belirlenmiş, ilgili bölümlerin 8 yarıyıllık programları incelenmiştir. Nitel araştırma deseninin benimsendiği araştırmada doküman analizinden faydalanılmış, içerik analizi gerçekleştirilerek yorumlanmıştır. Araştırma bulguları, araştırmaya dâhil edilen bölümlerin büyük çoğunluğunun turizm fakülteleri altında yer aldığını ve vakıf üniversitelerinde uygulama derslerine daha fazla yer verildiğini göstermektedir. Eğitim müfredatlarının gastronominin multidisipliner yapısını yansıtacak şekilde hazırlandığı ancak ders içeriklerinin de incelenmesi gerektiği sonuçlarına ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Eğitim, Eğitim müfredatı, Gastronomi, Multidisipliner araştırmalar

ABSTRACT: The growing interest in gastronomy and gastronomic research has increased the demand for gastronomy education. Universities are among the institutions that respond to this demand and carry out activities accordingly. Universities offer four-year programs in “Gastronomy and Culinary Arts” within their faculties and colleges. At this stage, the multidisciplinary nature of gastronomy, a topic that has been the focus of numerous studies, raises questions about whether this structure is being overlooked in gastronomy education. For the sake of education quality, gastronomy education at the higher education level must consider the multidisciplinary nature of gastronomy. The research, conducted within this framework, aims to examine the education programs of universities in Turkey that provide four-year “Gastronomy and Culinary Arts” education under the faculty umbrella to reveal the current situation. The goal is to assess whether the multidisciplinary structure of gastronomy organises the relevant training curricula. In this context, 62 faculties conducting “Gastronomy and Culinary Arts Education” in Turkey were identified, and the 8-semester education programs of the relevant departments were scrutinised. The research design adopted a qualitative research approach, utilising document analysis, and data were interpreted through content analysis in the study. Research findings indicate that most of the departments included in the study are located within tourism faculties, and foundation universities place a greater emphasis on practical courses. While it was observed that the courses address the multidisciplinary nature of gastronomy, it is concluded that the content of the courses should also be examined.

Keywords: Education, Education curriculum, Gastronomy, Multidisciplinary research

* Bu çalışma, yazarlar tarafından 8-9 Haziran 2023 tarihlerinde IV. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları Sempozyumu’nda özet bildiri olarak sunulmuştur.

** Sorumlu Yazar / Corresponding Author

¹ Arş. Gör., İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi/Turizm Fakültesi/Turizm İşletmeciliği Bölümü, kaan.kasaroglu@ikcu.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0003-1647-6145>

² Dr. Öğr. Üyesi, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi/Turizm Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ozgur.saribas@ikcu.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0003-0567-3039>

³ Prof. Dr., İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi/Turizm Fakültesi/Turizm İşletmeciliği Bölümü, membre.guler@ikcu.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-8689-9859>

EXTENDED ABSTRACT

Literature review

From the moment humankind emerged in this stage of history until today, nutrition has been a basic need for survival. Over time, the processes of supplying, cooking and consuming food have changed through different methods, but nutrition has always remained a basic need (Görkem and Sevim, 2016: 978). On the other hand, it would be incomplete and wrong to consider and evaluate the concept of gastronomy only within the scope of "food". Gastronomy refers not only to eating but also to a more complex social event. As Santich (2004: 15) says, historical and etymological gastronomy is about advice and guidance on what to eat and drink, where, when, in what way, and combinations.

Although gastronomy is generally expressed as the art of cooking and eating well, it reflects only a part of this related concept (Kivela and Crotts, 2006: 354). Because gastronomy covers many different processes, from the procurement of food to the production process, from the presentation stage to post-consumption, and in this context, it is positioned in an integrated structure with many fields, from agriculture to chemistry, from art to history.

Due to the development of technology, chefs producing content on social media, phenomena making various promotions and television programs created for gastronomy have led to gastronomy being described as a popular field and profession, especially in recent years, thus affecting the demand for education in gastronomy. In Turkey, gastronomy education can be provided through vocational high schools and training programs offered by private institutions and organisations. Universities are also institutions that operate to meet educational demands.

Gastronomy education at the higher education level in Turkey is continued with two-year culinary programs and four-year gastronomy and culinary arts programs at universities. On the other hand, the quality of the education provided in the departments is as essential as the number of programs opened to meet the demand. At this point, it is necessary to ensure quality in gastronomy education, considering the basic structure, characteristics and related fields of gastronomy (Horng and Lee, 2009: 100).

Methodology

The purpose of this study, in which a qualitative research design was adopted, is to examine the curricula of four-year gastronomy and culinary arts education programs in Turkey, thus revealing the current situation and evaluating whether the multidisciplinary structure of gastronomy organises the relevant education programs. In this context, the 8-term education curricula of 62 universities in Turkey and 65 programs carried out within the universities were examined. The data was analysed with MAXQDA, a qualitative data analysis program, and interpreted by performing content analysis.

Findings and discussion

A total of 62 universities, 25 foundation and 37 state universities, were included in the research. When the faculty distribution is examined, it is seen that the Gastronomy and Culinary Arts education program is carried out in a total of 8 different faculties, such as the "Faculty of Tourism", "Faculty of Applied Sciences", and "Faculty of Fine Arts". When the courses of the programs offered were examined, it was found that the course code with the highest frequency, regardless of the university type, was "Different Cuisines and Practical Courses", followed by the code "Gastronomy and Related Fields". On the other hand, the fact that the code with the most minor frequency in state and foundation universities is "Design and Aesthetics" is considered among the essential findings obtained.

When the courses with the highest frequencies below the top 10 codes are examined for state universities, it is observed that there are various practical courses such as Turkish, Ottoman, Italian, French, and American cuisines, as well as practical courses in pastry, cold kitchen, bakery and confectionery production below the code with the highest frequency. Also, it has been observed that under the code "Gastronomy and Related Fields," there are courses in biology, food science, art, sociology, history, and geography. When it comes to foundation universities, it is seen that, unlike state

universities, the code "Lessons on Beverages" is included instead of the code "Automation", and within the scope of this code, courses such as mixology are mainly included.

Results and recommendations

When the research findings are evaluated, some crucial results stand out. One of them is the findings, which show that there needs to be a clear consensus on which faculty the Gastronomy and Culinary Arts education program should be given at higher education.

When the codes and frequencies for the courses are examined, it is seen that while "Different Cuisines and Application Courses" constitute approximately 19% of the courses given and coded in state universities, this rate increases to 26% in foundation universities. Based on this finding, it can be concluded that a higher rate of application courses are conducted in foundation universities. A similar situation is seen in the "Gastronomy and Related Fields" code; while this rate is approximately 16% in total courses for state universities, it is 18.4% for foundation universities. In light of the findings, it can be seen that the Gastronomy and Culinary Arts department courses carried out under the faculty of universities in Turkey relatively reflect the multidisciplinary structure of gastronomy and are included in the education programs.

Giriş

Toplumsal olarak nesilden nesile aktarılan gastronomi (Martínez de Albeniz, 2021: 7) ve gastronomik tüketim eylemi tek başına yapılan bir faaliyetten ziyade, sosyalleşme ve iletişim süreçlerine kadar uzamaktadır. Gastronomi uygulamalarını etkileyen felsefeler, inançlar ve değerler bulunmaktadır (Santich, 2004: 17-18). Bunların yanı sıra gastronomi, yapısı bakımından pek çok farklı bilim dalıyla ilişki içerisindedir, diğer bir ifade ile çok disiplinli bir alan olarak ifade edilebilir. Temelde sosyal ve uygulamalı bilimlerle ilişkilendirilen gastronomi, disiplinlerarası bir olgudur ve kavramsallaştırılırken bu yönlerin dikkate alınması gerekir (Koerich ve Müller, 2022: 2). Felsefe (Kaplan, 2012), yemek sosyolojisi (Ueda, 2021), sosyo-kültürel dönüşüm (Koerich ve Müller, 2022), sanat, kültür ve turizm (Hegarty ve O'Mahony, 1999: 29; Sipahi ve Yılmaz, 2017; Mohanty, 2020), gastroloji (Martínez de Albeniz, 2021), konaklama (Santich, 2007: 47), gastronomi ve gıda (Neill vd., 2017; Şahin, 2022); tüketici davranışı (Romeo-Arroyo vd., 2020), moleküler gastronomi ve gastrofizik (This, 2009; Pedersen vd., 2021; Velasco vd., 2021) ve teknoloji ve yeme-içme ilişkisi (Baroni vd., 2014; Spence vd., 2019) gibi çok sayıda araştırma gastronomi ile ilişkilendirilerek yürütülmüştür. Doğa bilimlerinden sosyal bilimlere kadar birçok disiplin, gastronomi konusunda yeni bakış açıları sunmaktadır (Pedersen, 2021: 153).

Gastronomi eğitiminin hem teorik çerçeve olarak hem de uygulama adımlarında bahsi geçen araştırma konularından etkilenmesi beklenmektedir. Bu beklenti gastronomi eğitime yönelik bakış açısını ve beklentileri de etkilenmektedir. Gastronomi eğitiminin dış dünyadan soyut, uygulama odaklı bir mutfak eğitiminden ibaret olması düşünülemez. Yüksel (2019: 187)'in de belirtmiş olduğu gibi "*gastronomi yemek pişirmenin ötesinde yaşadığımız dünyayı tanımlamayı ve anlamayı görev edinmiş*" uzmanlaşmayı gerektiren bir alandır. Türkçe literatür incelendiğinde; özellikle lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin mevcut durumu, sorunları, çözüm önerileri ile birlikte gerek teorik gerek ise uygulamalı derslerin nitelik düzeyleri ve gastronomi eğitiminin tarihsel süreçteki gelişimini açıklayan araştırmalar yer almakla birlikte (Sarıoğlu, 2012; Öney, 2016; Görkem ve Sevim, 2016; Şengün, 2017; Çarbuğa vd., 2018; Sezen, 2018; Beyter, Zıvalı ve Yılmaz, 2019; Cankül, 2019; Seyitoğlu, 2019; Yılmaz vd., 2023; Şat vd., 2023), bahsi geçen araştırma konularının ve sayılarının oldukça kısıtlı olduğu söylenebilir. Henüz gelişmekte olduğunu savunabileceğimiz gastronomi eğitimi konusunda gerçekleştirilen çalışmaların sayısı ve çeşitliliği artırılmalıdır.

Gastronomi eğitimi temelinde yürütülen bu araştırma, genel bir bakış açısı oluşturmak için eğitim müfredatları üzerinden gerçekleştirilmiş, devlet ve vakıf üniversitelerinde var olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitim programlarının mevcut durum ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu yönüyle gastronomi eğitimi üzerine var olan Türkçe literatüre katkı sağlaması hedeflenmektedir. Gastronomi eğitimi veren akademisyenlere ve ders içeriklerine yönelik incelemeler ise farklı araştırma konuları olarak gelecek araştırmalara öneri olarak sunulmuştur.

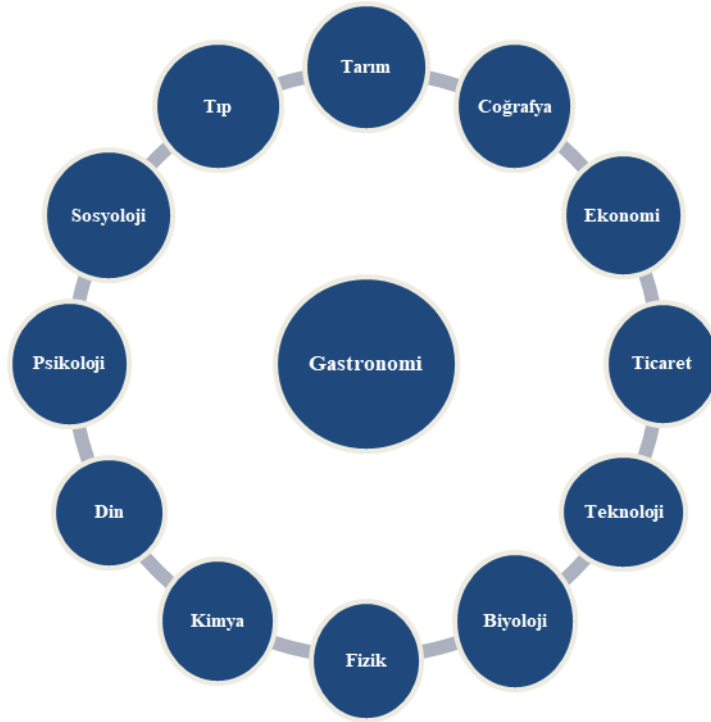
Literatür taraması

Gastronomi kavramı etimolojik olarak pek çok defa ifade edildiği gibi Yunancada gastro (karın) ve nomos (yasa, kanun) kelimelerinden oluşmakta ve çoğu sözlükte bu kavram "iyi yeme sanatı ve bilimi" olarak ifade edilmektedir (Blank, 2003: 102). İlgili kavramı Santich (2004: 15) ne zaman, nerede, ne şekilde ve ne gibi kombinasyonlarda yenilip içileceğine dair öneri ve rehberlikle ilgili bir alan olarak, Zahari vd. (2009: 66); yemeğin temel nokta olduğu çeşitli sosyal, kültürel, tarihi bileşenler, edebiyat, felsefe, ekonomi, din ve diğer alanların anlaşılması, Eren (2007: 74) ise "içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı" olarak tanımlamıştır.

Gastronominin tanımlanmasının kolay bir kavram olmadığı, tanımlama yapan yazarların sayısından da anlaşılmaktadır (Gillespie ve Cousins, 2001: 2). Tanımlamalar göstermektedir ki kavramı ele alan yazarlar gastronomiyi kendi bakış açılarından ele almış ve tanımlama yoluna gitmiştir. Yapılan tanımlar farklılık gösterse de kavram üzerine hemfikir olunan temel nokta, kavramın yalnızca yeme-içme eyleminden fazlasını bünyesinde barındırıyor olmasıdır (Öney, 2016: 195; Algan Özkök, 2017: 183; Samancı, 2020: 92). Soeroso ve Susilo (2014: 49)'a göre gastronomi bütün olarak yiyecek hazırlama ve

insan beslenmesinin duysal nitelikleri hakkında keşfetmeyi, tatmayı, deneyimlemeyi, araştırmayı ve anlamayı içermektedir. Ayrıca neyin, neden, ne zaman ve nasıl üretildiğini ve tüketildiğini kapsamaktadır (Santich, 2007: 49). Bu bağlamda gastronomi; coğrafya, pazarlama, tarım, tarih, sanat, kimya, işletme ve sosyoloji gibi pek çok farklı disiplinle iç içe geçmiş bir bilim dalı olarak nitelendirilmektedir (Zanoli ve Naspetti, 2002: 652; Hjalager, 2004: 195; Kivela ve Crotts, 2006: 355; Hegarty, 2011: 63; Yılmaz, 2019: 230; Demirci, Sarıkaya ve Erol, 2020: 3313; Samancı, 2020: 94). Gastronominin ilişkili olduğu alanlar aşağıda yer alan şekil 1’de gösterilmektedir:

Şekil 1: Gastronominin İlişkili Olduğu Alanlar



Kaynak: (Öney, 2016: 196; Gillespie ve Cousins, 2001: 3)

Şekil 1’de de görüldüğü gibi gastronomi birbirinden farklı alanlarla doğrudan veya dolaylı olarak etkileşim halindedir ve bu yönüyle de multidisipliner bir yapı hüviyetindedir. Bu bağlamda incelendiğinde gastronominin, besin maddelerinin sınıflandırılmasına göre doğa tarihi, maddelerin bileşiminin ve kalitesinin değerlendirilmesine göre fizik, gıda içeriklerini tabi tuttuğu çeşitli analizlere göre kimya, malzemelerin ekonomik olarak satın alınması ve üretilen ürünlerin kârlı bir şekilde satılma sürecinden dolayı işletme, gelir kaynakları dolayısıyla ekonomi (This, 2006: 1-2), hangi gıdaların yenilip yenilemeyeceği noktasında din ve toplum ve yemek arasındaki ilişkinin incelenmesi noktasında ise sosyoloji alanı ile yakın ilişki içerisinde olduğu ifade edilmektedir (Sezen, 2018: 15-16).

Özellikle son yıllarda gastronomi alanında yaşanan gelişmeler, gastronomi popülaritesinin artış göstermesi, nitelikli iş gücüne duyulan ihtiyacın ve buna bağlı olarak iş imkânlarının oluşması gibi faktörler gastronomi eğitimine duyulan ihtiyacı ve talebi de etkilemiştir (Hertzman ve Maas, 2012: 53; Mitchell, Woodhouse, Heptinstall ve Camp, 2013: 240; Aycı, 2022: 25). Öte yandan tarihsel süreç içerisinde gastronomi eğitimi incelendiğinde; formal eğitim çatısı altında mutfak ile ilgili ilk kursun 1781’de İngiltere’de açılmış olduğu, sonrasında ise 1820 ve 1878 yıllarında Amerika’da, 1891 ve 1895’te ise Fransa’da uygulandığı görülmektedir. Özellikle 1895 yılında Fransa’da kurulan Le Cordon Bleu, kendisinden sonra kurulan eğitim kurumlarına yönelik öncü olmuş, Boston Üniversitesi bünyesinde kurulan yüksek lisans ve New York Üniversitesinde kurulan doktora eğitim programları ile mutfak ve aşçılık eğitimleri lisansüstü düzeyde de sürdürülmeye başlanmıştır (Allen, 2003: 556).

Türkiye açısından değerlendirildiğinde ise örgün eğitim noktasında ilk mutfak eğitimi 1961-1962 yılında kurulan “Ankara Otelcilik Okulu” ile orta öğretim düzeyinde başlamıştır. Sonrasında, 1997

yılında “Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi” bünyesinde ön lisans düzeyinde verilmeye başlanmıştır. Bu gelişmeleri 2001 yılında “Afyon Kocatepe Üniversitesi”, 2002 yılında “Anadolu Üniversitesi” ve 2003 yılında “Gaziantep Üniversitesi” bünyesinde açılan aşçılık programları izlemiştir (Görkem ve Sevim, 2016: 979). 2005 yılına gelindiğinde “Aydın Adnan Menderes Üniversitesi” bünyesinde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümü ön lisans düzeyinde eğitim vermeye başlamış, 2009 yılında bölümün adı aşçılık olarak değiştirilmiştir. Lisans düzeyinde ise ilk olarak 2003 yılında “İstanbul Yeditepe Üniversitesi” bünyesinde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümü açılmış, bunu 2007 yılında “İzmir Ekonomi Üniversitesi”, 2009 yılında ise “Okan Üniversitesi” ve “Gaziantep Üniversitesi” bünyesinde kurulan bölümler takip etmiştir (Topal, 2020: 13-14; “Gaziantep Üniversitesi, t.y.; Ekonomi Üniversitesi, t.y.). Günümüzde ise, Türkiye’de 62 devlet, 28 vakıf olmak üzere toplam 90 üniversitede 2 yıllık aşçılık, 42 devlet, 27 vakıf olmak üzere toplam 69 üniversitede fakülte çatısı altında gastronomi ve mutfak sanatları ve 16 devlet, 7 vakıf olmak üzere toplam 23 üniversitede de yükseköğretim bünyesinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir (YÖK Program Atlası, t.y.). Ancak burada asıl önemli nokta gastronomi eğitimi veren kurumların sayısından ziyade, eğitim veren kurumların niteliğidir. Eğitimsel performans noktasında da, uygulanan müfredatlar öğrencilerin yetkinliklerinin geliştirilmesinde son derece önemli bir unsur olarak gösterilmektedir (Hu, Chen ve Lin, 2006: 105; Yaşlı ve Yüncü, 2023: 1).

En genel hali ile öğrencilerin eğitim gördükleri alanda ve düzeyde aktarılması gereken bilgilerin tümü olarak ifade edilmekte (Tılfarlıoğlu, 2019: 1105) ve müfredat oluşturma sürecinde hedeflerin, çıktılarının, beklentilerin ve hem öğrencilerin hem de eğitimi veren kişilerin yeterliliklerinin açıkça belirlenmesi gerekmektedir (Polat, 2023: 1751). Bu noktada, Hegarty (2011: 63) yükseköğretim düzeyinde yürütülecek gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin içeriklerin tekrarlandığı bir müfredatın aksine öğrencilerin kültürel, sanatsal ve politik düzeyde hayal güçlerine katkı sağlayacak şekilde oluşturulmasının öğrenci ve öğreticiye pozitif katkı sağlayacağını ifade etmektedir. Teorik ve pratik derslerin bir arada yürütüldüğü bir eğitim müfredatında uygulamalı derslerle öğrencilerin aşçılık becerileri geliştirilirken, işletme, ekonomi, turizm, sanat, tarih ve tasarım gibi teorik dersler hem uygulama dersleri için gerekli olan altyapıyı oluşturacak, hem de öğrencilerin kişisel gelişimlerine katkı sağlayacaktır (Samancı, 2020: 94). Bu bağlamda, verilen eğitimin yalnızca “yemek pişirme” odağından çıkartılarak gastronominin ilişkili olduğu diğer alanlarla birlikte bir bütün olarak yürütülmesi eğitimin niteliğinin artırılması noktasında son derece önem arz etmektedir (Hornig ve Lee, 2009: 100).

Yöntem

Araştırmanın temel amacı; Türkiye’de, lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitim programı sürdüren fakültelerin eğitim müfredatlarında yer alan zorunlu dersleri, içeriğinden bağımsız olarak ders ismi bazında inceleyerek güncel durumu ortaya koymak ve bahsi geçen müfredatların gastronominin multidisipliner yapısına uygun olarak oluşturulup oluşturulmadığını değerlendirmektir. Bu noktada, üniversitelerin eğitim müfredatında birden fazla seçmeli dersin yer almasına rağmen açılan derslerin dönem bazında değişkenlik gösterebilmesi ve dersin içeriği ile işleniş noktasında yaşanabilen uyumsuzluklardan dolayı araştırmaya yalnızca fakültelerin eğitim müfredatlarında yer alan zorunlu dersler dahil edilmiştir. Nitel araştırma deseninin benimsendiği bu araştırmada doküman analizinden faydalanılmıştır. Doküman incelemesi araştırılan konuya ilişkin bilgileri içeren materyallerin analizini içermektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 198). Doküman incelemesinde temel yaklaşımlardan biri, dokümanın içerdiği bilgilere ilişkin nicel analiz olan içerik analizinin gerçekleştirilmesidir (Robson, 2015: 431). Bu araştırmada da elde edilen veriler nitel veri analiz programı olan MAXQDA ile analiz edilmiş, içerik analizi gerçekleştirilerek yorumlanmıştır. Araştırmanın amacı ve kullanılan yöntem doğrultusunda, Yükseköğretim Kurulu tarafından kullanıma sunulan YÖK ATLAS lisans tercih programı kullanılarak Türkiye’de devlet ve vakıf olmak üzere toplam 69 üniversitenin fakülte bünyesinde ilgili eğitim programını sürdürdüğü tespit edilmiştir. Bu sayı araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Her üniversitenin 8 dönemlik eğitim programlarına kurumsal internet adresleri üzerinden ulaşılamamasından dolayı araştırma 62 üniversite ve bu üniversiteler bünyesinde yürütülen 65 program üzerinden gerçekleştirilmiştir. Ayrıca bu süreçte bazı üniversitelerin birden fazla eğitim müfredatı yürüttüğü görülmüş, karışıklığı engellemek adına en güncel olan müfredat çalışmaya dâhil edilmiştir.

Bulgular ve tartışma

Araştırmaya dâhil edilen üniversitelere yönelik tanımlayıcı bilgiler Tablo 1.'de gösterilmektedir:

Tablo 1: Tanımlayıcı İstatistik Tablosu

VERİLER	FREKANS
Üniversite Sayısı	62
Vakıf Üniversitesi	25
Devlet Üniversitesi	37
Fakülte Türü	8
Mühendislik, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi	1
Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi	1
Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi	2
Güzel Sanatlar Fakültesi	6
Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	7
Uygulamalı Bilimler Fakültesi	6
Sanat ve Tasarım Fakültesi	6
Turizm Fakültesi	36
Program Sayısı	65

Tablo 1’de, araştırmaya 25 vakıf, 37 devlet üniversitesi olmak üzere toplam 62 üniversitenin dâhil edildiği görülmektedir. Fakülte dağılımı incelendiğinde ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitim programının “Turizm Fakültesi” başta olmak üzere (n=36) “Uygulamalı Bilimler Fakültesi” (n=6) ve “Güzel Sanatlar Fakültesi” (n=6) gibi toplam 8 farklı fakültede gerçekleştirildiği görülmektedir. Üniversite ve program sayıları arasındaki farkın, bazı üniversitelerin farklı fakültelerde farklı Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları yürütmelerinden kaynaklandığı tespit edilmiştir. Bahsi geçen fakültelerde yürütülen programlara yönelik kodlanan dersler ve bu derslerin frekansları aşağıdaki tablo 2’de gösterilmektedir:

Tablo 2: Oluşturulan ders grupları ve frekanslar

Üniversite Türü	DEVLET	VAKIF
Ders Grubu	Frekans	Frekans
Farklı Mutfaklar ve Uygulama Dersleri	310	264
Gastronomi ve İlişkili Alanlar	266	189
Ortak Zorunlu Dersler	247	144
Yönetim/İşletmecilik ile İlgili Dersler	168	54
Yabancı Dil	161	52
Sayısal Dersler	109	48
Temel Gastronomi Eğitimi	94	83
Staj/Bitirme Projesi	80	61
Otomasyon	40	18
Gastronomide Trendler	36	19
Hijyen/Sanitasyon	34	25
Menü Planlama ve Sunum Teknikleri	30	18
Pazarlama	30	17
İçeceklerle Yönelik Dersler	20	19
Servis Teknikleri	16	-
Tasarım ve Estetik	11	13

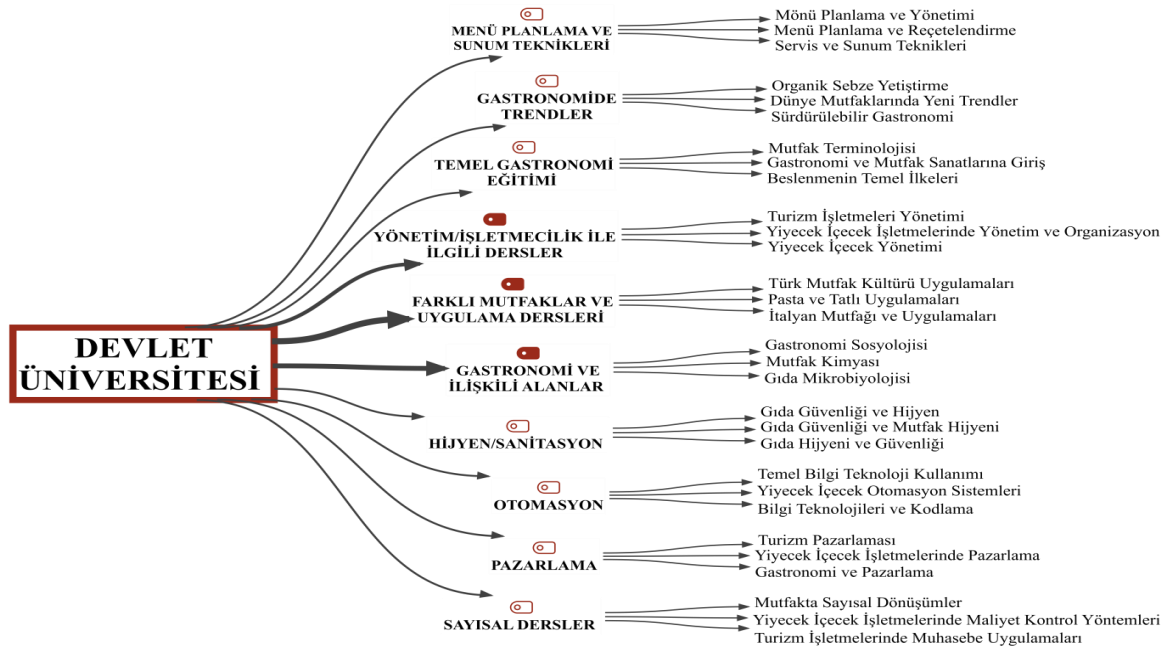
Tablo 2’de yer alan bilgiler doğrultusunda, her iki üniversite türünde de en yüksek frekansın “Farklı Mutfaklar ve Uygulama Dersleri” kodu altında yer aldığı görülmektedir. İlgili kodun sıklığı devlet üniversitelerinde daha fazla olsa da, araştırmaya dâhil edilen vakıf üniversitelerinin sayısının daha az olmasının bu farkı ortaya çıkardığı düşünülmektedir. En sık kodlanan ikinci kategori “Gastronomi ve İlişkili Alanlar” kategorisi olarak görülmektedir. Bahsi geçen kodun altında kimya, biyoloji, tarih, sanat, sosyoloji ve coğrafya gibi gastronomi ile doğrudan veya dolaylı olarak ilişkili alanlara yönelik dersler yer almakta, dolayısıyla bu derslerin frekansları ve çeşitliliği göz önünde bulundurularak ayrı ayrı kodlamak yerine temsil gücü yüksek toplu bir kategori oluşturma yoluna gidilmesi uygun görülmüştür.

Öte yandan, “Yönetim/İşletmecilik ile İlgili Dersler” kodundaki frekansın devlet üniversitelerinde gözle görülür düzeyde fazla olduğu, dolayısıyla yöneticiliğe ve işletmeciliğe yönelik teorik derslerin devlet üniversitelerinde daha yoğun olarak aktarıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

İlgili tabloda dikkat edilmesi gereken bir diğer kod grubu ise yabancı dil derslerine yönelik oluşturulan kod grubudur. İlgili kod, devlet ve vakıf üniversitelerinin eğitim müfredatlarında yer alan seçmeli yabancı dil dersleri dahil edilmeksizin, yalnızca zorunlu yabancı dil derslerini ifade etmektedir. İlgili tabloya göre, devlet üniversitelerinde yer alan yabancı dil derslerinin vakıf üniversitelerine göre frekansının daha fazla olduğu görülmekle birlikte, bu durumun araştırmaya dahil edilen devlet ve vakıf üniversitesi sayısındaki farktan kaynaklandığı düşünülmektedir. Dersler incelendiğinde ise devlet üniversitelerinde yer alan zorunlu yabancı dil derslerinin neredeyse tamamını “Mesleki İngilizce”, “Turizm İngilizcesi” ve “İngilizce İletişim Becerileri” gibi İngilizce temelli dersler oluştururken, vakıf üniversitelerinde ise İngilizce dersinin yanı sıra Fransızca derslerinin de verildiği görülmüştür.

Oluşturulan diğer kodların frekansları, dolayısıyla sıralamasının değiştiği görülmekle birlikte, her iki üniversite türü için de en az kodlanan ders grubunun vakıf üniversitelerinde daha fazla olmakla birlikte “Tasarım ve Estetik” kodu olduğu görülmektedir. Oluşturulan kodların içerisinde yer alan başlıca derslere yönelik oluşturulan şekil aşağıda yer almaktadır.

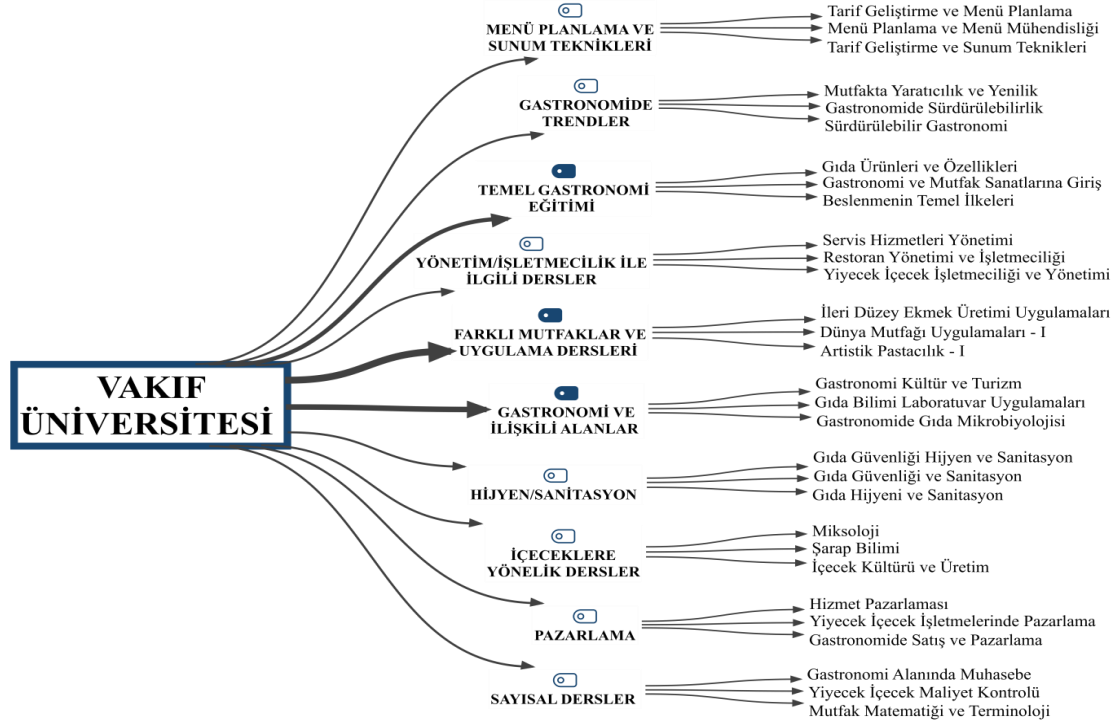
Şekil 2: Devlet üniversitelerine yönelik kodlar ve içerikleri



Şekil 2’de zorunlu dersler, zorunlu seçmeli yabancı dil dersleri ve staj/bitirme projesine yönelik dersler değerlendirme dışı bırakıldıktan sonra devlet üniversitelerindeki derslere yönelik oluşturulan en yüksek frekansa sahip 10 kod ve bu kodların alt kodları gösterilmektedir. Tablo 1’de verilmiş olmasından dolayı oluşturulan ilgili şekilde kodların frekansı yeniden verilmemiş, en yüksek frekansa sahip kodlar şekil üzerinde gösterilmiştir. Şekil değerlendirildiğinde, en yüksek frekansa sahip “Farklı Mutfak ve Uygulama Dersleri” kodu altında; Türk, Osmanlı, İtalyan, Fransız ve Amerikan Mutfaklarına yönelik uygulama derslerinin yanı sıra pastacılık, soğuk mutfak, fırın ve unlu mamul üretimi gibi çeşitli uygulama derslerinin olduğu görülmektedir. “Gastronomi ve İlişkili Alanlar” kodunun altında gastronominin multidisipliner yapısı göz önünde bulundurularak biyoloji, gıda bilimi, sanat, sosyoloji, tarih ve coğrafya gibi derslerin, “Yönetim/İşletmecilik ile İlgili Dersler” kodu altında ise teorik ve daha çok işletmeciliğe yönelik genel derslerin bulunduğu gözlemlenmiştir. Bunların yanı sıra, “Sayısal Dersler” kodu altında daha çok muhasebe, temel matematik ve maliyet hesaplamaları gibi derslerin bulunduğu, “Gastronomide Trendler” kodu altında ise sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir gastronomiye yönelik derslerin ön plana çıktığı görülmektedir. Son olarak, “Otomasyon” kodu altında gastronomi ve

bilişim sistemlerine yönelik, “Temel Gastronomi Eğitimi” kodu altında ise uygulama derslerini almadan önce gıdalara ve gastronomiye yönelik edinmesi gereken temel bilgilerin aktarıldığı dersler bulunmaktadır. Vakıf üniversitelerindeki mevcut durum ise şekil 3.’te gösterilmektedir:

Şekil 3: Vakıf üniversitelerine yönelik kodlar ve içerikleri



Şekil 3’te, vakıf üniversitelerinde yürütülen derslere yönelik oluşturulan en yüksek frekansa sahip kodlar ve bu kodların altında bulunan bazı dersler gösterilmektedir. Bu incelendiğinde, devlet üniversitelerinden farklı olarak “Otomasyon” kodu yerine “İçeceklerle Yönelik Dersler” kodunun yer aldığı ve bahsi geçen kodun altında ağırlıklı olarak mikoloji, şarap bilimi, içecek kültürü ve içeceklerle giriş gibi derslerin olduğu görülmektedir. Bahsi geçen durum dışında verilen derslere yönelik oluşturulan kodların frekansları farklılık göstermekte (Bkz. Tablo 1.) ancak ders içeriği açısından devlet üniversiteleri ile büyük oranda benzerlik gösterdiği sonucuna ulaşılmaktadır.

Sonuç ve öneriler

Televizyon programları, tanınırlığı ulusal ve uluslararası boyutlara ulaşan şefler ve fenomenlerle birlikte sosyal medyada yaratılan imaj gastronomiyi popüler kültürün bir parçası haline getirmiştir. Bu durum da yiyecek içecek sektörünü daha çok tercih edilebilecek bir iş alanı haline getirmiş ve gastronomi eğitimine olan ilgiyi artırmıştır. Türkiye’de de bu gelişmelere kayıtsız kalınmamış, gastronomi eğitimi veren fakültelerin ve programların sayısı giderek artmıştır. 2016 yılında gastronomi ve mutfak sanatları programına sahip üniversite sayısı 26 iken (Görkem ve Sevim, 2016: 980), 2023 yılına kadar geçen 7 yıllık sürede, yüksekokullar dahil edilmeden dahi sadece fakülte çatısı altında eğitim veren 68 üniversitenin bulunması yaşanan artışın boyutunu ifade etmektedir. Bu denli hızlı bir artışın olumlu ve olumsuz boyutları ayrı bir tartışma konusu olarak saklı durmaktadır.

Gastronomi, yapısı gereği hem fen bilimleri hem de sosyal bilimlerden farklı alanlarla ilişki içerisindedir (Wrangham, 2010: 13; Seyitoğlu, 2019: 8; Yılmaz, 2019: 230). Gastronominin multidisipliner yapısının gastronomi eğitiminde de kendisini göstermesi, eğitimin niteliği açısından önem arz etmektedir (Hegarty, 2011: 55; Öney, 2016: 198). Bu noktada, Türkiye’de fakülte çatısı altında verilen gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin güncel durumunu ortaya koymak ve multidisipliner özellik gösterip göstermediğini incelemek bu araştırmanın temel amacını oluşturmaktadır.

Araştırma bulguları bağlamında, araştırmaya dâhil edilen toplam 62 üniversitenin çoğunun devlet üniversitesi (n=37) olduğu ve eğitimin Turizm Fakülteleri (n=36) başta olmak üzere toplam 8 farklı fakülte bünyesinde sürdürüldüğü görülmektedir. Bu bağlamda, yükseköğretim kademesinde verilen Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitim programının hangi fakülte çatısı altına verilmesi gerektiğine dair net bir fikir birliğinin bulunmadığı da araştırma kapsamında elde edilen bulgular arasındadır. Bahsi geçen 62 üniversitenin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm müfredatları incelenmiş ve dersler 16 ana koda ayrılmıştır. Oluşturulan kodlar incelendiğinde, iki üniversite türü için de en yüksek frekansa sahip kodun “Farklı Mutfaklar ve Uygulama Dersleri” olduğu, ardından ise “Gastronomi ve İlişkili Alanlar” kodunun geldiği görülmektedir. Devlet üniversitelerinde verilen ve kodlanan derslerin yaklaşık %19’luk kısmını “Farklı Mutfaklar ve Uygulama Dersleri” oluştururken, vakıf üniversitelerinde bu oranın %26’ya çıktığı görülmektedir. Diğer bir ifade ile, ilgili kod grubunun aritmetik ortalaması alındığında, bir devlet üniversitesinin 8 yarıyılıklı müfredatında yaklaşık 8 adet uygulama dersi bulunurken, vakıf üniversitesinde ise bu oran 10’a çıkmaktadır. Bu bulgudan yola çıkarak vakıf üniversitelerinde daha yüksek oranda uygulama derslerinin yürütüldüğü sonucuna ulaşılabilmektedir. Benzer bir durum “Gastronomi ve İlişkili Alanlar” kodunda da görülmekte, toplam derslerde devlet üniversiteleri için bu oran yaklaşık %14 iken, vakıf üniversitelerinde %18,4 olarak görülmektedir. Vakıf üniversitelerinin devlet üniversitelerine göre gerek fiziksel ortam gerek ise ekonomik koşullar ve öğrenci sayıları açısından daha avantajlı olmasının bu sonuçları ortaya çıkarmış olabileceği düşünülmektedir. Öte yandan, devlet üniversitelerinde işletmecilik ve yöneticiliğe yönelik derslerin, vakıf üniversitelerinde ise içecekler için yürütülen derslerin daha yüksek oranda olduğu görülmektedir. Bir diğer önemli bulgu ise üniversitelerde okutulan yabancı dil derslerinin durumudur. Devlet üniversitelerinde okutulan zorunlu yabancı dil derslerinin tamamını İngilizce temelli dersler oluştururken, vakıf üniversitelerinde ise Fransızca gibi ikinci yabancı dil derslerinin zorunlu olarak verildiği görülmektedir. Her iki üniversite türünde de ayrıca seçmeli yabancı dil derslerinin verildiği düşünüldüğünde, vakıf üniversitesi öğrencilerinin yabancı dil konusunda avantajlı bir konumda oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumun, devlet üniversitelerinde yaşanan öğretim elemanı eksikliğinden kaynaklanabileceği düşünülmektedir. Nitekim Öney (2016)’in de araştırmasında gastronomi eğitiminde öğretim elemanı bulma noktasında çeşitli kısıtların bulunduğunu ifade etmesi, bu düşüncüyü destekler niteliktedir.

Kodlar altında yer alan dersler incelendiğinde, üniversiteler arasında nicelik olarak değişen derslerin, içerik olarak benzer olduğu görülmektedir. Buna göre, “Gastronomi ve İlişkili Alanlar” kodu altında ağırlıklı olarak “Mutfak Kimyası”, “Gastronomi Sosyolojisi”, “Gıda Bilimi”, “Gastronomi ve Coğrafya” ve “Gıda Mikrobiyolojisi” gibi gastronominin farklı alanlar ile olan ilişkisini konu alan dersler bulunmaktadır. Sayısal olarak değerlendirildiğinde ise bu kodun altında yer alan derslerin devlet ve vakıf üniversitesi olarak ayırım yapılmaksızın toplam tüm dersler içerisindeki oranının yaklaşık %17,10 olduğu görülmektedir. Öte yandan, bu araştırmada ayrı bir kod olarak değerlendirildiği için bahsi geçen kodun altında yer almayan ancak gastronomi ile ilişkili olan “Sayısal Dersler”, “Pazarlama” ve “Otomasyon” kodlarının altında bulunan derslerin de eklenmesi durumunda bu oranın daha da artacağı düşünülmektedir. Elde edilen bulgular ışığında, Türkiye’de bulunan üniversitelerde fakülte çatısı altında yürütülen Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm derslerinin göreceli olarak gastronominin sahip olduğu multidisipliner yapıyı yansıttığı ve eğitim programlarında yer aldığı görülebilmektedir. Öte yandan ilgili literatürde, bu araştırmanın sonucundan farklı sonuçların ortaya konduğu çalışmaların da var olduğu görülmektedir. Örneğin, Cankül (2019) araştırmasında, gastronomi ve mutfak sanatları eğitim müfredatının öğrenci ve akademisyen açısından tatmin edici düzeyde olmadığını ifade ederken, Seyitoğlu (2019) da ilgili müfredatlarda çok fazla işletmecilik alanı ile ilgili derslerin bulunduğu ve müfredatlarda yer alan derslerin birbirlerini çok fazla tekrar ettiğini söylemektedir. Çarbuğa vd. (2018) ise Türkiye’de lisans düzeyinde verilen gastronomi ve mutfak sanatları program müfredatlarında Asya, Avrupa ve Amerika kıtasında yer alan ülkelere kıyasla çok fazla teorik ders yer aldığı sonuçlarına ulaşmıştır. Bu bağlamda, eğitim müfredatlarının bilinçli olarak mı oluşturulduğu, yoksa ilgili bölümlerin fiziksel ve ekonomik yetersizliklerinin mi müfredatların şekillenmesinde etkili olduğu bir başka araştırma ve tartışma konusudur.

Üniversitelerin eğitim programlarında açılacak olan seçmeli derslerin değişkenlik gösterebileceği ve böylelikle yanıtıcı bir sonuca ulaşılabilmesi düşüncesiyle araştırmaya sadece zorunlu dersler dâhil edilmiştir. Ayrıca sadece fakülte çatısı altında bulunan bölümlerin değerlendirilmesi, yükseköğretim ve

meslek yüksekokullarının dâhil edilmemesi araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Bu sınırlılıklar doğrultusunda;

- İlgili eğitim müfredatlarında yer alan seçmeli derslerin de eklenerek araştırmanın genişletilmesi,
- Dört yıllık eğitim veren yüksekokulların ve iki yıllık eğitim veren meslek yüksekokullarının da araştırmaya dâhil edilmesi,
- Yurt dışındaki üniversitelerde verilen eğitim programlarının da incelenerek karşılaştırmalı olarak eğitim programlarının mevcut durumunun yeniden ortaya konulması,
- Gastronomi eğitimine ilişkin arz ve talepte görülen artışların gelecekte doğurabileceği sonuçlara yönelik tartışmaların artırılması,
- Gastronomi ve mutfak sanatları programlarının farklı fakülteler altında yer almasının programın multidisipliner yapısına katkısının incelenmesi,
- Ders isimlerinin yanı sıra ders içeriklerinin de değerlendirilmesi gelecek araştırmalara sunulabilecek öneriler arasında yer almaktadır.

Gastronominin ve gastronomi eğitiminin dünya üzerindeki gelişimi takip edildiğinde, farklı anabilim dallarından öncüleri ve kurucularıyla birlikte multidisipliner yapıdaki eğitim programlarını standartlaştırmanın yoğun çaba gerektireceğini söylemek mümkündür. Bununla birlikte Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitim programlarının ulusal/uluslararası akreditasyon süreçlerine dahil olması hususunda da multidisipliner yapının göz önüne alınarak bazı başlıkların standartlaştırılmasına yönelik gereklilik gelecek araştırmalar için bir tartışma konusu halini alabilir. Multidisipliner yapının oluşumunda formasyon derslerinin etkinliği de gelecek çalışmalar için ayrı bir araştırma önerisi olarak sunulabilir.

Kaynakça

- Algan Özkök, G. (2017). Mutfak şeflerinin gastronomi ile ilgili görüşleri. Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 182-193.
- Allen, G. (2003). *Education about food*. S. H. Katz (Ed.). Encyclopedia of food and culture İçinde (ss.556-558). Thomson & Gale.
- Aycı, E. (2022). *Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ve bu bölümlerde görev yapan akademik personelin analizi* [Yüksek lisans tezi]. Balıkesir Üniversitesi.
- Baroni, I., Nalin, M., Zelati, M. C., Oleari, E. ve Sanna, A. (2014). *Designing motivational robot: how robots might motivate children to eat fruits and vegetables*. The 23rd IEEE International Symposium on Robot and Human Interactive Communication (ss. 796-801). Edinburgh.
- Beyter, N., Zıvalı, E., ve Yalçın, E. (Eylül, 2019). *Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi*. Iv. International Gastronomy Tourism Studies Congress (ss. 461-466). Nevşehir.
- Blank, F. (2003). *Gastronomy*. S. H. Katz (Ed.). Encyclopedia of food and culture İçinde (ss.102-103). Thomson & Gale.
- Cankül, D. (2019). Assessing the quality of gastronomy education: Turkey Case. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(70), 986-1001.
- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü. ve Yılmaz, M. (2018). Gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulamalı meslek derslerinin değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3, 14-23.
- Demirci, B., Sarıkaya, G. S. ve Erol, E. (2020). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 3311-3324.
- Ekonomi Üniversitesi. (t.y). Uygulamalı yönetim bilimleri yüksekokulu. 10.05.2023 tarihinde <https://culinary.ieu.edu.tr/tr> adresinden erişildi.
- Eren, S. (Mayıs, 2007). *Türk mutfağı ve HACCP sistemi; mutfak personellerinin HACCP bilgilerinin ölçülmesi*. 1. Uluslararası Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler (ss. 73-83). Antalya. Gaziantep Üniversitesi. (t.y.). Güzel sanatlar fakültesi. 10.05.2023 tarihinde <http://gsf.gantep.edu.tr/pages.php?url=genel-bilgiler-1> adresinden erişildi.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. ButterworthHeinemann.
- Gisslen, W. (2009). *Professional Cooking* (7.baskı). John Wiley & Sons, Inc.

- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kaldı acele mi ediliyor?. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Hegarty, J. A. (2011). Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9, 55-65.
- Hegarty, J.A. ve O'Mahony, G.B. (1999). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 11(4), 25-29.
- Hertzman, J. L. ve Maas, J. (2012). The value of culinary education: Evaluating educational costs, job placement outcomes, and satisfaction with the value of associate degree culinary and baking arts program graduates. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10, 53-74.
- Hjalager, A. M. (2004). What do tourists eat and why? Towards a sociology of gastronomy and tourism. *Tourism (Zagreb)*, 52(2), 195-201.
- Hornig, J. ve Lee, Y. (2009). What environmental factors influence creative culinary studies? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117.
- Hu, M., Chen, L. ve Lin, L. (2007). The comparative study of the culinary curriculum between Taiwan and USA. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(2-3), 93-107.
- Kaplan, D. M. (2012). *The Philosophy of Food*. University of California Press.
- Kivela, J. ve Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Koerich, G. H. ve Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 1-10
- Martínez de Albeniz, I. (2021). In praise of complexity: From gastronomy to gastrology. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 1-8.
- Mitchell, R., Woodhouse, A., Heptinstall, T. ve Camp, J. (2013). Why use design methodology in culinary arts education? *Hospitality & Society*, 3(3), 239-260.
- Mohanty, P., Rout, H.B. ve Sadual, S.K. (2020). Food, culture and tourism: A gastronomy trilogy enhancing destination marketing, case study of Odisha, India. *International Journal of Tourism and Hospitality in Asia Pasific*, 15-3.
- Neill, L., Poulston, J., Hemmington, N., Hall, C. ve Bliss, S. (2017). Gastronomy or food studies: A case of academic distinction. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 29(2), 91-99.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Pedersen M. T., Hansen P. L. ve Clausen M. P. (2021) Gastronomy unravelled by physics: Gastrophysics. *International Journal of Food Design*, 6(2), 153-180.
- Polat, H. (2023). Halka ilişkiler eğitiminde dijitalleşme eğilimleri: Müfredat üzerine bir içerik analizi. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 11(2), 1748-1764.
- Robson, C. (2015). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Çeviri (Kınkır, Ş. ve Demirkasımoğlu, N.). Anı Yayıncılık.
- Romeo-Arroyo, E., Mora, M. ve Vázquez-Araújo, L. (2020). Consumer behavior in confinement times: food choice and cooking attitudes in Spain. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 21, 1-5.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Santich, B. (2007). Hospitality and Gastronomy: Natural Allies. P. Lynch, A. Morrison, ve C. Lashley. (Eds.). *Hospitality A Social Lens İçinde* (ss. 47-60), Elsevier.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sarioğlu, M. (2012). *Türkiye'de gastronomi eğitiminin mevcut durumu ve geliştirilmesine yönelik bir model önerisi*. M. Y. Eryaman, A. Kılınç, N. Cerrahoğlu, E. Yolcu, ve G. Ergen (Editörler). IV. Uluslararası Türkiye Eğitim Araştırmaları Kongre Kitabı, ss.141-145.
- Seyitoğlu, F. (2019). Defining the current position of the gastronomy field in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-20.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitiminin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma* [yüksek lisans tezi]. Balıkesir Üniversitesi.

- Sipahi, S. ve Yılmaz, H. (2017). An evaluation on the relation between gastronomy and art: The case of Ferran Adria. *New Trends and Issues Proceedings on Humanities and Social Sciences*, 4(11), 329-334.
- Soeroso, A. ve Susilo, Y. S. (2014). Traditional Indonesian gastronomy as a cultural tourist attraction. *Journal of Applied Economics in Developing Countries*, 1(1), 45-59.
- Spence, C., Mancini, M. ve Huisman, G. (2019). Digital commensality: Eating and drinking in the company of technology. *Frontiers in Psychology*, 10, 1-16.
- Şahin, E. (2022). A bibliometric overview of the International Journal of Gastronomy and Food Science: To where is gastronomy research evolving?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 1-11.
- Şat, R., Sezen, T. S. ve Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de gastronomi eğitiminin tarihi ve gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318-334.
- Şengün, S. (2017). *Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer*. M. Saruşik (Editör). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Ankara. Detay Yayıncılık, ss.169-186.
- This, H. (2006). *Molecular gastronomy: Exploring the science of flavor*. Columbia University Press.
- This, H. (2009). Molecular gastronomy, a scientific look at cooking. *Accounts of Chemical Research*, 42(5), 575-583.
- Tılfarlıoğlu, F. Y. (Kasım, 2019). *Eğitim müfredat geliştirmeyi yalın yöntemle yeniden düşünme*. 4th International EMI Entrepreneurship & Social Sciences Congress (ss. 1101-1110). İstanbul.
- Topal, H. (2020). *Gastronomi eğitiminin fine dining restoranlarda çalışan seçimine etkisi* [yüksek lisans tezi]. Okan Üniversitesi.
- Ueda, H. (2021). The philosophy of taste education: Reading Jacques Pusaïs as a contemporary humanist-gastronome. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 1-10.
- Velasco C., Michel C. ve Spence C. (2021). Gastrophysics: Current approaches and future directions. *International Journal of Food Design*, 6(2), 137 – 152.
- Wrangham, R. (2010). *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. Profile Books.
- Yaşlı, F. ve Yüncü, H. R. (2023). A new curriculum evaluation model for gastronomy education in Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 32.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Şeçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, G. (2019). Türkiye’de ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229-248.
- Yılmaz, İ., Düzgün, M. ve Olcay, A. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde karşılaşılan sorunların incelenen problem durumları bağlamında analizi. *Aydın Gastronomy*, 7(1), 91-106.
- YÖK Program Atlası. (t.y). 11.05.2023 tarihinde <https://yokatlas.yok.gov.tr/> adresinden erişildi.
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi Ne Değildir? *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(1), 186-190.
- Zahari, M. S., Jalis, M. H., Zulfily, M. I., Radzi, S. M. ve Othman, Z. (2009). Gastronomy: An opportunity for Malaysian culinary educators. *International Education Studies*, 2(2), 66-71.
- Zanoli, R. ve Naspetti, S. (2002). Consumer Motivations in the Purchase of Organic Food: A Means-end Approach. *British Food Journal*, 104(8), 643-653.

Etik kurul onayı

Bu çalışma anket, mülakat, odak grup çalışması, gözlem, deney ve görüşme teknikleri gibi katılımcılardan veri toplanmasını gerektirmeyen bir araştırma olması sebebiyle etik kurul izni gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

Araştırmacıların katkı oranı beyanı

Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Çıkar çatışması beyanı

Bu çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.