



Abant Sosyal Bilimler Dergisi

Journal of Abant Social Sciences

2026, 26(1): 513-527, doi: 10.11616/asbi.1824172



Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisansüstü Eğitim Programlarında Ortak Zorunlu Derslerin İncelenmesi

A Comparative Analysis of Core Compulsory Courses in Graduate Programs of Gastronomy and Culinary Arts in Turkey

Hayriye DUMAN¹ 

Geliş Tarihi (Received): 15.11.2025

Kabul Tarihi (Accepted): 31.01.2026

Yayın Tarihi (Published): 26.03.2026

Öz: Bu çalışma, Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarında yer alan ortak zorunlu derslerin dönem, haftalık ders saati ve AKTS kredisi açısından karşılaştırmalı analizini amaçlamaktadır. Araştırma, 2024-2025 akademik yılı itibarıyla aktif öğrenci kabul eden devlet ve vakıf üniversitelerinin yüksek lisans ve doktora programlarını kapsamaktadır. Çalışmada doküman analizi yöntemi kullanılmış ve veriler YÖK Atlas ile üniversitelerin resmi web sitelerinden elde edilmiştir. Bulgular, ortak derslerin dönem, ders saati ve AKTS kredisi açısından farklılık gösterdiğini ortaya koymaktadır. Çalışma, lisansüstü gastronomi eğitimindeki mevcut durumu görünür kılmakta ve müfredat standardizasyonuna bilimsel bir temel sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Lisansüstü Eğitim, AKTS, Müfredat.

&

Abstract: This study aims to conduct a comparative analysis of the compulsory core courses in postgraduate programs of Gastronomy and Culinary Arts in Turkey, focusing on the semester, weekly course hours, and ECTS credits. The research covers master's and doctoral programs of state and foundation universities that were actively admitting students in the 2024–2025 academic year. Document analysis was employed as the research method, and data were collected from the YÖK Atlas and the official websites of the universities. The findings reveal variations in semester, weekly hours, and ECTS credits of the core courses. The study highlights the current state of postgraduate gastronomy education and provides a scientific basis for curriculum standardization.

Keywords: Gastronomy and Culinary Arts, Graduate Education, ECTS, Curriculum.

Atıf/Cite as: Duman, H. (2026). Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisansüstü Eğitim Programlarında Ortak Zorunlu Derslerin İncelenmesi. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 513-527. doi: 10.11616/asbi.1824172

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

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

1. Giriş

Gastronomi, tarihsel süreçte yalnızca beslenme ve yeme-içme davranışlarıyla sınırlı kalmayıp (Batu, 2024; Çuhadar ve Morçin, 2020; Kayran ve Atç, 2024; Okumuş, Köseoğlu ve Ma, 2018;); kültür, sanat, ekonomi ve turizm gibi farklı disiplinlerle etkileşim içinde gelişen çok boyutlu bir alan olarak tanımlanmaktadır

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Hayriye Duman, Batman Üniversitesi, hayriye.duman@batman.edu.tr

(Jiménez-Beltrán, López-Guzmán ve González Santa Cruz, 2016; Özdemir ve Dülger Altınar, 2019). Bu etkileşim, gastronomiyi bireysel veya toplumsal beslenme alışkanlıklarını belirleyen bir olgu olmaktan çıkarak, kültürel kimliklerin temsil edilmesi, yerel değerlerin korunması ve toplumsal sürdürülebilirliğin sağlanmasında stratejik bir araç hâline getirmiştir (Duman ve Avcıkurt, 2023). Bu bağlamda gastronomi, yalnızca bir üretim ve tüketim pratiği olmayıp; aynı zamanda ekonomik, kültürel ve turistik dinamiklerin kesişiminde yer alan disiplinler arası bir yapı olarak önem kazanmaktadır (Çalışkan, 2013).

Gastronominin bu çok boyutlu doğası, alanın akademik ve kurumsal bir çerçevede ele alınmasını gerekli kılmış; bu gereklilik, gastronomi eğitime yönelik artan ilginin temel nedenlerinden birini oluşturmaktadır (Albayrak, 2022; Güdek ve Boylu, 2017). Zira gastronomi eğitimi, yalnızca sektöre nitelikli iş gücü kazandırmanın ötesinde, kültürel mirasın korunması, yerel gastronomik değerlerin yaşatılması ve yenilikçi mutfak yaklaşımlarının geliştirilmesi açısından stratejik bir rol üstlenmektedir (Kapelari, Alexopoulos, Moussouri, Sagmeister ve Stampfer, 2020). Bu çerçevede, gastronomi eğitimi alanın kuramsal derinliği ile uygulamalı becerilerini bütünleştirerek öğrencilerin kültürel, sanatsal ve ekonomik boyutlarda yetkinlik kazanmasına olanak tanımaktadır (Hegarty, 2011; Öney, 2016). Disiplinler arası yapısı sayesinde öğrenciler, tarih, kültürel çalışmalar, turizm, işletme yönetimi ve beslenme bilimleri gibi farklı alanlarla etkileşim kurmakta ve hem akademik hem de sektörel düzeyde geniş bir perspektif geliştirmektedir.

Türkiye’de gastronomi eğitiminin akademik bir disiplin olarak kurumsallaşması son yirmi yılda belirgin bir ivme kazanmış; üniversitelerde açılan lisans ve lisansüstü program sayısındaki artış, alanın bilimsel araştırma potansiyeline sahip bir disiplin olduğunu ortaya koymaktadır (Şat, Sezen ve Doğdubay, 2023). Ancak program sayısındaki hızlı artış, müfredat çeşitliliği, ders içeriklerinde farklılaşma ve kurumsal uygulamalardaki tutarsızlıkları beraberinde getirmektedir. Nitekim Girgin ve Demir (2023) de Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitim programlarının nicelik olarak önemli bir artış gösterdiğini, ancak nitelik açısından hâlâ çeşitli eksikliklerin bulunduğunu vurgulamaktadır. Bu durum, gastronomi eğitiminin yapısal bütünlüğü, ders yükü dengesi ve akademik standartlar açısından sistematik değerlendirme gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Mevcut literatürde, Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları lisansüstü programlarının müfredat yapısını sistematik olarak inceleyen çalışmalar sınırlıdır (Derinalp, Çanakçı ve Turan, 2021). Özellikle ortak zorunlu derslerin dönemsel dağılımı, haftalık ders saatleri ve AKTS kredileri gibi ölçülebilir müfredat göstergelerinin derinlemesine karşılaştırmalı analizleri yetersizdir. Bu durum, gastronomi eğitiminin yükseköğretimdeki kurumsal gelişimi, program standardizasyonu ve kalite güvencesi süreçleri hakkında bütüncül bir değerlendirme yapılmasını güçleştirmektedir. Bu çalışmanın amacı, söz konusu boşluğu doldurarak Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarının müfredatlarını karşılaştırmalı biçimde incelemek ve eğitim politikalarına bilimsel bir temel sunmaktır.

2. Literatür

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi, Türkiye’de son yıllarda hızlı bir gelişim göstermiş ve yükseköğretim alanında kurumsal kimliğini güçlendiren önemli bir disiplin hâline gelmiştir. Kültürel, ekonomik ve turistik açıdan önemli bir potansiyele sahip olan gastronomi alanı, yalnızca yiyecek-içecek üretimiyle sınırlı kalmayıp; kültür, sanat, sürdürülebilirlik, inovasyon ve hizmet yönetimi gibi çok sayıda bileşeni kapsayan disiplinlerarası bir yapıya sahiptir. Bu çerçevede gastronomi eğitimi, bireylere mutfak becerileri kazandırmanın ötesinde, kültürel mirasın korunması, sürdürülebilir üretim-tüketim alışkanlıklarının geliştirilmesi ve sektöre nitelikli iş gücü kazandırılması açısından stratejik bir öneme sahiptir. Türkiye’de gastronomi eğitiminin kurumsallaşma süreci, son on yılda açılan lisans ve lisansüstü programların sayısındaki belirgin artışla desteklenmiştir. Ancak mevcut literatür incelendiğinde, çalışmaların çoğunlukla lisans düzeyine odaklandığı (Akmeşe, 2021; Çarbuğa, Aydın, Sormaz ve Yılmaz, 2018; Demir ve Seyhan, 2024; Hu, Chen ve Lin, 2006; Kasaroğlu, Sarıbaş ve Güler, 2024; Motaal ve El Deghaidy, 2023; Yaşlı ve Yüncü, 2023; Yiğit, 2023), buna karşın lisansüstü düzeyde yürütülen araştırmaların oldukça sınırlı kaldığı (Derinalp, Çanakçı ve Turan, 2021) görülmektedir.

Hu, Chen ve Lin (2006) tarafından gerçekleştirilen karşılaştırmalı çalışmada, Tayvan ve ABD'deki aşçılık ve mutfak eğitimi müfredatlarının yapısal özellikleri analiz edilmiş; her iki ülkede de öğrencilerin yaratıcılık, uygulamalı beceri ve mesleki yeterliliklerini geliştirmeye yönelik müfredat tasarımlarının öne çıktığı belirlenmiştir. Tayvan örneğinde yerel gastronomi kültürüne verilen önem vurgulanırken, ABD örneğinde teknik beceri ve işletme yönetimi odaklı sistematik bir yaklaşımın benimsendiği saptanmıştır. Çalışma, aşçılık eğitiminde yalnızca teknik bilgi aktarımının değil, yenilikçi düşünme ve problem çözme yetkinliklerini destekleyen pedagojik yaklaşımların gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Çarbuğa vd. (2018), mesleki eğitimi sektörün gerektirdiği bilgi, beceri ve tutumların kazandırılmasını sağlayan sistematik bir süreç olarak tanımlamakta; gastronomi alanında uygulamalı derslerin mesleki yeterliliklerin gelişiminde belirleyici rol oynadığını belirtmektedir. Yaşlı ve Yüncü (2023) tarafından geliştirilen model ise Türkiye'deki bir gastronomi lisans programının müfredatını Veri Zarflama Analizi ve bulanık mantık yöntemleriyle değerlendirmiş, bazı derslerin kapsam ve statüsünün yeniden gözden geçirilmesi gerektiğini ortaya koymuştur. Yiğit (2023) tarafından gerçekleştirilen araştırmada ise 72 gastronomi programının sürdürülebilirlik açısından incelenmesi sonucunda, yalnızca 47 programda bu temaya yer verildiği belirlenmiş; sürdürülebilirlik ilkelerinin müfredat geneline sistematik biçimde entegre edilmediği saptanmıştır.

Motaal ve El Deghaidy (2023), Mısır'daki mutfak sanatları yükseköğretimini sosyokültürel bir perspektiften ele alarak, programların hâlâ konukseverlik eğitimi içinde sınırlı kaldığını ve öğrencilerin yeterli bilgi-beceri düzeyine ulaşmadığını tespit etmiştir. Araştırma, mutfak sanatları eğitiminde çok disiplinli bir yaklaşımın gerekliliğini vurgulamaktadır. Benzer biçimde, Kasaroğlu, Sarıbaş ve Güler (2024), Türkiye'deki gastronomi programlarının çoğunlukla turizm fakülteleri bünyesinde yer aldığını ve vakıf üniversitelerinde uygulamalı ders oranının daha yüksek olduğunu belirlemiştir. Demir ve Seyhan (2024) ise gastronomi eğitimi ile sanat arasındaki ilişkiyi 26 fakültenin müfredatları üzerinden analiz etmiş ve sanat temelli derslerin programlarda sınırlı düzeyde yer aldığını ortaya koymuştur. Bu çalışmaların ortak bulgusu, Türkiye'de gastronomi eğitiminin lisans düzeyinde içerik çeşitliliği açısından gelişme göstermesine karşın, kuramsal derinlik, sürdürülebilirlik ve uygulamalı eğitim dengesinin güçlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Ancak literatürde lisansüstü düzeyde yürütülen araştırmaların sayıca azlığı, bu alanın akademik standardizasyon ve müfredat bütünlüğü açısından yeterince incelenmediğini göstermektedir.

Bu bağlamda, Derinalp, Çanakçı ve Turan (2021) tarafından yapılan çalışma, Türkiye'deki lisansüstü gastronomi eğitiminin mevcut durumunu genel hatlarıyla ortaya koymuş olsa da programların ders içerikleri, AKTS değerleri ve dönemsel dağılımları gibi pedagojik unsurlara ilişkin ayrıntılı veriler sunmamıştır. Bu durum, programlar arası akademik denklik, ders yükü dengesi ve müfredat yapısının karşılaştırmalı olarak değerlendirilmesini zorlaştırmaktadır. Bu eksiklikten hareketle tasarlanan mevcut araştırma, Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarında yer alan ortak zorunlu dersleri dönem, haftalık ders saati ve AKTS kredisi açısından analiz ederek, lisansüstü gastronomi eğitiminin yapısal ve pedagojik özelliklerini sistematik biçimde ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu yönüyle çalışma, alan yazındaki ampirik boşluğu doldurmakta ve Türkiye'de gastronomi yükseköğretiminin akademik standartlarının güçlendirilmesine katkı sunmaktadır.

3. Yöntem

Bu araştırma, Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü eğitim programlarında yer alan ortak zorunlu derslerin verildiği dönem, haftalık ders saati ve AKTS kredisi açısından karşılaştırmalı olarak incelenmesini amaçlayan nitel bir çalışmadır. Araştırmada nitel araştırma desenlerinden doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Doküman analizi, belirli bir konuya ilişkin yazılı belgelerin sistematik biçimde incelenmesi, çözümlenmesi ve yorumlanması sürecini ifade etmektedir (Bowen, 2009).

Araştırmanın evrenini, 2024-2025 akademik yılı itibarıyla Türkiye'de aktif öğrenci kabul eden devlet ve vakıf üniversitelerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları yüksek lisans ve doktora programları oluşturmaktadır. Çalışma kapsamına alınacak üniversiteler, Yükseköğretim Kurulu'nun (YÖK) Yükseköğretim Program Atlası (YÖK Atlas) verileri temel alınarak belirlenmiştir. Veriler 01 Haziran-01

Ağustos 2025 tarihleri arasında toplanmış; üniversitelerin resmî web sitelerinde yayımlanan ders planları, ders içerikleri ve AKTS bilgi paketleri veri kaynağı olarak kullanılmıştır.

Veri analiz sürecinde, elde edilen dokümanlar öncelikle ayrıntılı biçimde okunmuş ve araştırmanın amacına uygun veriler ayıklanmıştır. Ardından ortak zorunlu derslere ilişkin bilgiler (ders adı, verildiği dönem, haftalık teorik ve uygulama saatleri ile AKTS kredisi) anlamlı birimler hâlinde kodlanmıştır. Kodlama süreci araştırmacı tarafından yürütülmüş; kodların tutarlılığını sağlamak amacıyla belirli aralıklarla yeniden gözden geçirilmiş ve benzer içerikli kodlar birleştirilerek düzenlenmiştir.

Kodlanan veriler, benzerlik ve farklılıklarına göre kategorilere ayrılmış ve temalar altında toplanmıştır. Bu doğrultuda ortak zorunlu derslerin adları, derslerin dönemsel dağılımları, haftalık ders yükleri ve AKTS değerleri temel temalar olarak belirlenmiştir. İçerik bakımından benzer ancak farklı adlarla sunulan dersler, içerik temelli eşleştirme yapılarak ortak kategoriler altında birleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle çözümlenmiş; üniversiteler arası karşılaştırmalar tablolastırılarak yorumlanmıştır.

Araştırmanın birtakım sınırlılıkları bulunmaktadır. Bunlardan ilki, bazı üniversitelerin lisansüstü müfredatlarına ve AKTS bilgi paketlerine çevrim içi erişimin mümkün olmamasıdır. Bu nedenle söz konusu üniversiteler çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır. Bu durum, elde edilen bulguların Türkiye'deki tüm Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarını tam olarak temsil etmesini sınırlandırabilir. Ayrıca üniversitelerin resmî web sitelerinde yayımlanan bilgilerin güncellik ve ayrıntı düzeyi açısından farklılık göstermesi, verilerin kapsamını ve doğruluğunu etkileyebilmektedir. Bu sınırlılıkların, araştırma sonuçlarının genellenebilirliği üzerinde etkisi olabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

4. Bulgular

Bu bölümde, Türkiye'deki devlet ve vakıf üniversitelerinde yürütülen Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarının ders müfredatlarına ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Bulgular, programların türlerine (tezli, tezsiz ve doktora) göre sınıflandırılmış ve her bir düzeyde ortak zorunlu derslerin dönemsel dağılımı, haftalık ders saati ve AKTS kredisi bakımından karşılaştırmalı olarak incelenmiştir.

Tablo 1: Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı Bulunan Üniversiteler

No	Üniversite Adı	Tez Durumu	Kurum Türü
1	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Tezli	Devlet
2	İstanbul Aydın Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Vakıf
3	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Devlet
4	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Tezli	Devlet
5	Akdeniz Üniversitesi	Tezli	Devlet
6	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Tezli	Devlet
7	Anadolu Üniversitesi	Tezli	Devlet
8	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Tezli	Devlet
9	Atatürk Üniversitesi	Tezli	Devlet
10	Balıkesir Üniversitesi**	Tezli/Tezsiz	Devlet
11	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Tezli	Devlet
12	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Devlet
13	Dokuz Eylül Üniversitesi	Tezli	Devlet
14	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Tezli	Devlet
15	Gaziantep Üniversitesi	Tezli	Devlet
16	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Devlet
17	Karabük Üniversitesi	Tezli	Devlet
18	Kastamonu Üniversitesi	Tezli	Devlet
19	Kırklareli Üniversitesi	Tezli	Devlet
20	Kocaeli Üniversitesi	Tezli	Devlet
21	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Devlet
22	Mardin Artuklu Üniversitesi	Tezli	Devlet
23	Mersin Üniversitesi*	Tezli	Devlet
24	Necmettin Erbakan Üniversitesi*	Tezli/Tezsiz	Devlet
25	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Tezli	Devlet

26	Ordu Üniversitesi*	Tezli	Devlet
27	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Devlet
28	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	Tezli	Devlet
29	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi*	Tezli	Devlet
30	Selçuk Üniversitesi	Tezli	Devlet
31	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi*	Tezli/Tezsiz	Devlet
32	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi*	Tezli/Tezsiz	Devlet
33	Alanya Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Vakıf
34	Başkent Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Vakıf
35	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Vakıf
36	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Vakıf
37	İstanbul Kent Üniversitesi*	Tezli	Vakıf
38	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Vakıf
39	İstanbul Okan Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Vakıf
40	İstanbul Rumeli Üniversitesi*	Tezli/Tezsiz	Vakıf
41	İstanbul Topkapı Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Vakıf
42	İstinye Üniversitesi	Tezli/Tezsiz	Vakıf
43	Yeditepe Üniversitesi*	Tezli/Tezsiz	Vakıf

Kaynak: YÖK Atlas (2025) verilerinden derlenmiştir.

Not: * ile gösterilen üniversitelerin müfredatlarına ulaşamamıştır. ** ile gösterilen ise web sayfasında tezsiz yüksek lisans olmasına rağmen alım olmamıştır.

Tablo 1 incelendiğinde, Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları alanında yüksek lisans düzeyinde eğitim veren toplam 43 üniversite bulunduğu görülmektedir. Bu üniversitelerin büyük çoğunluğunu devlet üniversiteleri oluşturmaktadır. Program türlerine bakıldığında ise tezli yüksek lisans programlarının ağırlıkta olduğu; bazı üniversitelerde ise tezli ve tezsiz yüksek lisans programlarının bir arada sunulduğu tespit edilmiştir. Bu durum hem akademik kariyer hedefleyen öğrenciler hem de uygulamaya yönelik mesleki gelişimi önceleyen bireyler için farklılaştırılmış öğrenme yolları sunulduğunu göstermektedir.

Bazı üniversitelerde müfredat bilgilerinin erişilebilir olmaması (* ile belirtilmiş) ya da tezsiz program görünmesine karşın öğrenci alımının yapılmaması (** ile belirtilmiş), Türkiye'de bu alandaki yüksek lisans programlarının kurumsal altyapısında hâlen bazı eksiklikler bulunduğu işaret etmektedir. Yine de ülke genelinde gastronomi ve mutfak sanatları disiplininde lisansüstü düzeydeki eğitimin yaygınlaşmakta olduğu ve birçok üniversitenin bu alanda program açmaya yöneldiği gözlemlenmektedir.

Bu dağılım, gastronomi ve mutfak sanatlarının yalnızca sektörel bir uzmanlık alanı değil, aynı zamanda kültürel, ekonomik ve turistik bağlamlarda da stratejik bir öneme sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Programların artışı, alana olan akademik ilginin ve istihdam potansiyelinin giderek yükseldiğini destekler niteliktedir. Bu bağlamda, yüksek lisans düzeyinde verilen eğitimlerin içeriksel derinliği ve disiplinlerarası entegrasyonu, Türkiye'de gastronomi eğitiminin gelişimi açısından belirleyici bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Tablo 2: Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı Bulunan Üniversiteler

No	Üniversite Adı	Kurum Türü
1	Akdeniz Üniversitesi	Devlet
2	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Devlet
3	Balıkesir Üniversitesi	Devlet
4	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Devlet
5	Karabük Üniversitesi	Devlet
6	Kastamonu Üniversitesi	Devlet
7	Kocaeli Üniversitesi	Devlet
8	Necmettin Erbakan Üniversitesi*	Devlet
9	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Devlet
10	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi*	Devlet
11	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Vakıf
12	İstanbul Kent Üniversitesi*	Vakıf

Kaynak: YÖK Atlas (2025) verilerinden derlenmiştir.

Not: * ile gösterilen üniversitelerin müfredatlarına ulaşılammıştır.

Tablo 2’de yer alan veriler, Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları alanında doktora programı sunan toplam 12 üniversitenin bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu üniversitelerin çoğunluğunun devlet üniversitesi olması, alandaki akademik üretimin büyük ölçüde kamu yükseköğretim kurumları tarafından gerçekleştirildiğini göstermektedir. Doktora programlarının sınırlı sayıda üniversitede açılmış olması, gastronomi disiplininin henüz kurumsal olarak doktora düzeyinde yaygınlaşmadığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, programların açılmış olması; alana ilişkin özgün akademik çalışmaların teşvik edilmesi, bilimsel altyapının güçlendirilmesi ve akademisyen yetiştirilmesi bakımından önemli bir ilerleme olarak değerlendirilmektedir.

Tablo 3: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programlarında Ortak Zorunlu Derslerin Verildiği Dönem, Haftalık Saati ve AKTS Kredisine Göre Karşılaştırılması

Ders Adı	Üniversite	Verildiği Dönem	Teorik+Uygulama (Saat/Hafta)	AKTS Kredisi
Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	6
	İstanbul Aydın Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	8
	Afyon Kocatepe Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	5
	Akdeniz Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	8
	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Anadolu Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7,5
	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	9
	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	1. ve 2. Yarıyıl	3+0	6
	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Dokuz Eylül Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	5
	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Gaziantep Üniversitesi	1. ve 2. Yarıyıl	3+0	8
	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Karabük Üniversitesi	1. veya 2. Yarıyıl	3+0	8
	Kırklareli Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Kocaeli Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7
	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7,5
	Mardin Artuklu Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7,5
	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	1. ve 2. Yarıyıl	3+0	6
	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Pamukkale Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7,5
	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	5
	Selçuk Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Alanya Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7,5
	Başkent Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	10
	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	12
	İstanbul Okan Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7
	İstanbul Topkapı Üniversitesi	1. Yarıyıl	2+1	6
	İstinye Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	9
Danışmanlık	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+1	2
	Akdeniz Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	0+1	1
	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	0+1	1
	Atatürk Üniversitesi	1. Yarıyıl	0+0	6
	Mardin Artuklu Üniversitesi	1. Yarıyıl	0+1	0
	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	0+1	1
Seminer	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	6
	İstanbul Aydın Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	12
	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+2	8
	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+2	5
	Akdeniz Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+2	8

	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+1	6
	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	9
	Balıkesir Üniversitesi	1. Yarıyıl	0+0	6
	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+2	6
	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	6
	Dokuz Eylül Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+2	2
	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+3	6
	Gaziantep Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+2	6
	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	1. ve 2. Yarıyıl	0+2	3
	Karabük Üniversitesi	1. ve 2. Yarıyıl	0+2	6
	Kırklareli Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+2	3
	Kocaeli Üniversitesi	1. ve 2. Yarıyıl	0+0	2
	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+2	7,5
	Mardin Artuklu Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+2	7,5
	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+3	6
	Pamukkale Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	7,5
	Selçuk Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	0
	Alanya Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	7,5
	Başkent Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	10
	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	10
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	18
	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	12
	İstanbul Topkapı Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+2	12
	İstinye Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	6
Uzmanlık Alan Dersi	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	2. Yarıyıl	8+0	4
	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	1. Yarıyıl	8+0	10
	Afyon Kocatepe Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	8+0	9
	Akdeniz Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	8+0	8
	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	4+0, 4+0, 8+0, 8+0	8
	Anadolu Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	5+0	4,5
	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	3+0	30
	Balıkesir Üniversitesi	1. Yarıyıl	8+0	6
	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	8+0	30
	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	5+0	6
	Dokuz Eylül Üniversitesi	2. Yarıyıl	2+0	3
	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	3+0	5
	Gaziantep Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	4+0	10
	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	1. Yarıyıl	4+0	6
	Karabük Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	4+0	4
	Kastamonu Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	4+0	10
	Kırklareli Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	3+0	6
	Kocaeli Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	0
	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	8+0	6
	Mardin Artuklu Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	8+0	8
	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	4+0	6
	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	4+0	6
	Pamukkale Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	6+0	10
	Selçuk Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	0
	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	8+0	8
Tez Çalışması	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	4. Yarıyıl	0+0	24
	İstanbul Aydın Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	30
	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	60
	Afyon Kocatepe Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	21
	Akdeniz Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	21
	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	21
	Anadolu Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	30
	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	0
	Balıkesir Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	24
	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	24
	Dokuz Eylül Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	30

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	25
Gaziantep Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	20
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+1	24
Karabük Üniversitesi	1., 3. ve 4. Yarıyıl	0+1	26
Kastamonu Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	20
Kırklareli Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	24
Kocaeli Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	30
Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	24
Mardin Artuklu Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	22
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	24
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	3.ve 4.Yarıyıl	0+0	24
Pamukkale Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	20
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	25
Selçuk Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	0
Alanya Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	30
Başkent Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	30
Hasan Kalyoncu Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	21
İstanbul Gelişim Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	30
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	30
İstanbul Okan Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	60
İstanbul Topkapı Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	60
İstinye Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	30

Kaynak: Üniversitelerin resmî web sitelerinde yayımlanan ders planları, ders içerikleri ve AKTS bilgi paketlerinden derlenmiştir.

Tablo 3 verileri doğrultusunda, Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezli yüksek lisans programlarında ortak zorunlu derslerin sunuluş biçimi bakımından belirgin farklılıkların mevcut olduğu tespit edilmiştir. Özellikle “Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği” dersinin hemen her programda yer alması, lisansüstü düzeyde bilimsel araştırma yöntemleri ve etik ilkelerin kuramsal altyapısının kazandırılmasının tüm programlar tarafından önceliklendirildiğini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, söz konusu dersin AKTS kredilerinde 5 ile 12 arasında değişen bir dağılımın gözlemlenmesi, kredilendirme süreçlerinde kurumlar arası farklı yaklaşımların benimsendiğine işaret etmektedir. Bu durum, Bologna Süreci ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumlu bir yapı oluşturulması yönünde müfredat standardizasyonunun gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Seminer ve uzmanlık alan derslerine ilişkin bulgular ise, derslerin dönemsel yerleşimi, teorik ve uygulamalı ders saatleri ile AKTS yükleri bakımından tezli lisansüstü programlar arasında yüksek düzeyde çeşitlilik bulunduğunu göstermektedir. Özellikle seminer dersinin bazı üniversitelerde birinci yarıyıl, bazılarında ise ikinci yarıyıl sunulması ve bu dersin AKTS değerlerinin 0 ile 18 arasında değişmesi, dersin program içindeki akademik işlevine yönelik ortak bir kurumsal yaklaşımın bulunmadığını ortaya koymaktadır. Bu denli geniş farklılığın, programların araştırma eğitimi anlayışları, müfredat öncelikleri ve seminer dersinin tez sürecine hazırlıkta üstlendiği role ilişkin pedagojik kabullerdeki farklılıklardan kaynaklandığı değerlendirilmektedir.

Bazı üniversitelerde seminer dersinin yalnızca biçimsel bir zorunluluk olarak yapılandırılarak kredilendirilmemesi, bu dersin lisansüstü eğitimdeki pedagojik ve akademik işlevinin yeterince kurumsallaşmadığına işaret etmektedir. Buna karşılık bazı programlarda seminer dersine yüksek AKTS değeri verilmesi, dersin araştırma becerilerinin geliştirilmesi, akademik yazım ve sunum yetkinliklerinin kazandırılması ve eleştirel düşünmenin desteklenmesi açısından merkezi bir konuma yerleştirildiğini göstermektedir. Bu bağlamda, tezli lisansüstü programlar arasında gözlenen bu yapısal uyumsuzluk, lisansüstü eğitimin akademik tutarlılığı, kalite güvencesi ve mezun yeterliliklerinin karşılaştırılabilirliği açısından önemli bir sorun alanı olarak değerlendirilmektedir.

Benzer biçimde, uzmanlık alan dersi ve tez çalışması derslerinde de önemli yapısal farklılıklar gözlemlenmiştir. Uzmanlık alan derslerinin bazı üniversitelerde ilk yarıyıldan itibaren sunulduğu ve AKTS yükünün 4 ile 30 arasında değiştiği tespit edilmiştir. Tez çalışması derslerinde ise, kredilendirme bakımından ciddi bir eşgüdüm eksikliği söz konusudur. Bazı üniversitelerde bu ders 60 AKTS olarak tanımlanırken, bazı kurumlarda hiç kredilendirilmediği görülmektedir. Yüksek lisans düzeyindeki

eğitimin en kritik bileşenlerinden biri olan tez sürecinin bu denli farklı biçimlerde yapılandırılması hem program çıktılarının niteliğini hem de ulusal akademik yeterliliklerin karşılaştırılabilirliğini olumsuz yönde etkilemektedir. Bu bağlamda, lisansüstü programların içeriksel ve yapısal olarak yeniden değerlendirilmesi ve ortak asgari standartlara dayalı bir müfredat çerçevesinin geliştirilmesi önerilmektedir.

Tablo 3 Devamı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programlarında Ortak Zorunlu Derslerin Verildiği Dönem, Haftalık Saati ve AKTS Kredisine Göre Karşılaştırılması

Ders Adı	Üniversite	Verildiği Dönem	Teorik+Uygulama (Saat/Hafta)	AKTS Kredisi
Nicel Araştırma Yöntemleri	Balıkesir Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
Nitel Araştırma Yöntemleri	Balıkesir Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	6
	Kırklareli Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	6
Yiyecek-İçecek Yönetimi	Dokuz Eylül Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7
	Pamukkale Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7,5
	Başkent Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	10
Beslenme Bilimi ve Sağlık	Dokuz Eylül Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
Gıda Güvenliği	Dokuz Eylül Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	5
	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
Sürdürülebilir Gıda Yönetimi	Dokuz Eylül Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	5
Mutfak ve Servis Yönetimi	Dokuz Eylül Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	5
Gastronomi Sektöründe Proje Geliştirme	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	6
Yiyecek İçecek Endüstrisinde Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	6
Gastronomi ve Kültür	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	6
	İstanbul Okan Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7
	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	3
Gastronomiye Giriş	Karabük Üniversitesi	1. veya 2. Yarıyıl	2+0	0
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Karabük Üniversitesi	1. veya 2. Yarıyıl	3+0	0
Gastronomi Rehberliği	Karabük Üniversitesi	1. veya 2. Yarıyıl	3+0	8
Uluslararası Mutfak Kültürü	Kırklareli Üniversitesi	1.Yarıyıl	3+0	6
	Karabük Üniversitesi	1. veya 2. Yarıyıl	3+0	4
Gastronomi Araştırmaları	Kırklareli Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	6
Paket Programlar ile İstatistiksel Veri Analizi	Kocaeli Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7
İleri Beslenme İlkeleri ve Menü Yönetimi	Pamukkale Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7,5
Gıdalarda Raf Ömrü	Pamukkale Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7,5
Türk Mutfakları Alan Araştırmaları	Başkent Üniversitesi	1. Yarıyıl	2+2	10
Dünya Mutfakları Alan Araştırmaları	Başkent Üniversitesi	2. Yarıyıl	2+2	10
İstatistik	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	5
Gastronomide Duyusal Analiz	İstanbul Okan Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7
Gastronomi Bilimi	İstanbul Okan Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7
	İstanbul Topkapı Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
Gastronomi Tarihi	İstanbul Okan Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7
Yiyecek İçecek İşletmeciliği	İstanbul Okan Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7
Gastronomi ve Reaksiyonlar	İstinye Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
İnovatif Gastronomi Uygulamaları	İstinye Üniversitesi	1. Yarıyıl	2+1	12
Anadolunun Mutfakları Ve Etnik Kökenler	İstinye Üniversitesi	2. Yarıyıl	2+1	9

Kaynak: Üniversitelerin resmî web sitelerinde yayımlanan ders planları, ders içerikleri ve AKTS bilgi paketlerinden derlenmiştir.

Tablo 3'te dikkat çeken bir diğer bulgu, bazı üniversitelerin tezli yüksek lisans programlarında "Gastronomi ve Kültür", "Sürdürülebilir Gıda Yönetimi" veya "Gastronomide Güncel Yaklaşımlar" gibi dersleri ortak zorunlu ders olarak tanımlamış olmasıdır. Bu derslerin içeriği, alanın güncel eğilimlerine yanıt veren niteliktedir ve programların yenilikçi bir vizyon benimsediğini göstermektedir. Ancak bu derslerin yalnızca sınırlı sayıda üniversitede yer alması, Türkiye genelinde güncel temaların müfredata

entegrasyonunda eşitsizlik bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, gastronomi alanındaki lisansüstü eğitimde yenilikçilik düzeyinin kurumlar arasında değiştiğini göstermektedir.

Tablo 4: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans Programlarında Ortak Zorunlu Derslerin Verildiği Dönem, Haftalık Saati ve AKTS Kredisine Göre Karşılaştırılması

Ders Adı	Üniversite	Verildiği Dönem	Teorik+Uygulama (Saat/Hafta)	AKTS Kredisi
Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği	İstanbul Aydın Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	8
	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Başkent Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	10
	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	6
	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	12
	İstanbul Okan Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7
	İstanbul Topkapı Üniversitesi	1. Yarıyıl	2+1	6
	İstinye Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	9
Dönem Projesi	İstanbul Aydın Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	3
	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+1	30
	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+1	15
	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	1. Yarıyıl	0+1	30
	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	1. Yarıyıl	0+0	30
	Alanya Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	15
	Başkent Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	20
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	4. Yarıyıl	0+0	2
	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	12
	İstanbul Okan Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	20
	İstanbul Topkapı Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	30
	İstinye Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	2
Danışmanlık	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	0+1	1
Uzmanlık Alan Dersi	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	8+0	8
Seminer	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	6
Gastronomi Bilimi	Alanya Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7,5
	İstanbul Okan Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7
	İstanbul Topkapı Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
Sektörel Seminerler	Alanya Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7,5
Yiyecek İçecek İşletmeleri Yönetimi	Başkent Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	10
Türk Mutfakları Alan Araştırmaları	Başkent Üniversitesi	1. Yarıyıl	2+2	10
Gastronomide Yeni Akımlar	Başkent Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	10
Dünya Mutfakları Alan Araştırmaları	Başkent Üniversitesi	2. Yarıyıl	2+2	10
Gastronomi Turizmi	Başkent Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	10
Mutfak Kültürü	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	3
İstatistik	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	5
Tez Çalışması	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+0	21
Gastronomide Duyusal Analiz	İstanbul Okan Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7
Kültür ve Sanatta Gastronomi	İstanbul Okan Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7
Gastronomi Tarihi	İstanbul Okan Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7
Yiyecek İçecek İşletmeciliği	İstanbul Okan Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	7
Gastronomi ve Reaksiyonlar	İstinye Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6

Kaynak: Üniversitelerin resmî web sitelerinde yayımlanan ders planları, ders içerikleri ve AKTS bilgi paketlerinden derlenmiştir.

Tablo 4'te yer alan tezsiz yüksek lisans programları incelendiğinde, ders içerikleri bakımından tezli programlarla benzerlik taşımakla birlikte, “Dönem Projesi” dersinin tez yerine geçtiği görülmektedir. Ancak bu dersin AKTS değeri 2 ile 30 arasında değişmekte olup, proje sürecinin kapsamı ve akademik derinliği açısından önemli farklılıklar bulunmaktadır. Bu bulgu, tezsiz programlarda öğrencilerin araştırma yetkinlikleri ve proje geliştirme becerileri bakımından üniversiteler arası standart bir yaklaşımın olmadığını göstermektedir. Ayrıca bazı üniversitelerde “Gastronomi Turizmi”, “Gastronomide Yeni Akımlar” ve “Kültür ve Sanatta Gastronomi” gibi derslerin yer alması, tezsiz programların daha uygulamaya dönük bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, kredilendirme ve dönemsel dağılım açısından farklılıkların devam etmesi, müfredat eşgüdümünün sağlanması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Tablo 5: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programlarında Ortak Zorunlu Derslerin Verildiği Dönem, Haftalık Saati ve AKTS Kredisine Göre Karşılaştırılması

Ders Adı	Üniversite	Verildiği Dönem	Teorik+Uygulama (Saat/Hafta)	AKTS Kredisi
Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri	Akdeniz Üniversitesi	1. ve 2.Yarıyıl	3+0	10
	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	9
	Balıkesir Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	10
	Karabük Üniversitesi	1. veya 2. Yarıyıl	3+0	8
	Kastamonu Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	7,5
	Kocaeli Üniversitesi	1. ve 2.Yarıyıl	3+0	7
	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	1. ve 2. Yarıyıl	3+0	6
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	1. Yarıyıl	3+0	6
Danışmanlık	Akdeniz Üniversitesi	1., 2., 3., 4., 5. ve 6. Yarıyıl	0+1	1
Seminer	Akdeniz Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+2	10
	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	9
	Balıkesir Üniversitesi	1. Yarıyıl	0+0	6
	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	1. Yarıyıl	0+3	10
	Karabük Üniversitesi	1. Yarıyıl	0+2	6
	Kastamonu Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	7,5
	Kocaeli Üniversitesi	1. ve 2. Yarıyıl	0+0	2
	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+3	6
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	2. Yarıyıl	0+0	18
Uzmanlık Alan Dersi	Akdeniz Üniversitesi	5. ve 6. Yarıyıl	8+0	10
	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	3., 4., 5., 6., 7. ve 8. Yarıyıl	3+0	30
	Balıkesir Üniversitesi	1. Yarıyıl	8+0	8
	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	4., 5., 6., 7. ve 8. Yarıyıl	3+0	5
	Karabük Üniversitesi	1., 2., 3. ve 4. Yarıyıl	4+0	4
	Kastamonu Üniversitesi	4., 5., 6., 7. ve 8. Yarıyıl	4+0	10
	Kocaeli Üniversitesi	2. Yarıyıl	3+0	0
	Akdeniz Üniversitesi	5. ve 6. Yarıyıl	0+0	21
Tez Çalışması	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	3., 4., 5., 6., 7. ve 8. Yarıyıl	0+0	0
	Balıkesir Üniversitesi	1. Yarıyıl	0+0	24
	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	4., 5., 6., 7. ve 8. Yarıyıl	0+1	25
	Karabük Üniversitesi	3. ve 4. Yarıyıl	0+1	26
	Kastamonu Üniversitesi	4., 5., 6., 7. ve 8. Yarıyıl	0+0	20
	Kocaeli Üniversitesi	5., 6., 7. ve 8. Yarıyıl	0+0	30
	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	5., 6., 7. ve 8. Yarıyıl	3+0	6
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	5., 6., 7. ve 8. Yarıyıl	0+0	30
	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	3. Yarıyıl	3+0	30
Yeterlilik	Balıkesir Üniversitesi	3. Yarıyıl	3+0	24
	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+1	30
	Karabük Üniversitesi	3. veya 4. Yarıyıl	0+1	26
	Kastamonu Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	20
	Kocaeli Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	30
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	30
	Balıkesir Üniversitesi	3. Yarıyıl	3+0	24
Tez Önerisi	Balıkesir Üniversitesi	3. Yarıyıl	3+0	24

	Kastamonu Üniversitesi	3. Yarıyıl	0+0	10
	Kocaeli Üniversitesi	4. Yarıyıl	0+0	30
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	4. Yarıyıl	0+0	30

Kaynak: Üniversitelerin resmî web sitelerinde yayımlanan ders planları, ders içerikleri ve AKTS bilgi paketlerinden derlenmiştir.

Tablo 5 kapsamında incelenen doktora programlarında ise, “Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri” dersinin tüm programlarda yer alması dikkat çekicidir. Bu durum, araştırma temelli akademik yeterliliklerin doktora düzeyinde merkezi bir konumda olduğunu göstermektedir. Ancak dersin AKTS değeri 6 ila 10 arasında değişmekte, bazı üniversitelerde birinci yarıyıl, bazılarında ise ikinci yarıyıl sunulmaktadır. “Seminer”, “Uzmanlık Alan Dersi” ve “Tez Çalışması” derslerinin dönemsel dağılımı ve AKTS değerleri de büyük çeşitlilik göstermektedir. Örneğin, bazı üniversitelerde tez çalışması 0 AKTS iken, bazılarında 30 AKTS olarak tanımlanmıştır. Bu durum, doktora programlarının akademik yükümlülükleri arasında ciddi yapısal farklılıklar olduğunu ve ulusal yeterlilik çerçevesine uygun bir standardın oluşturulmadığını göstermektedir.

5. Sonuç ve Öneriler

Bu araştırma, Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarının müfredat yapılarını dönemsel dağılım, haftalık ders saati ve AKTS kredileri bakımından karşılaştırmalı olarak incelemiş; alanın niceliksel büyümesine karşın, program yapıları ve kredilendirme sistemlerinde belirgin bir yapısal dağınıklığın sürdüğünü ortaya koymuştur. Tezli, tezsiz ve doktora programlarında ortak zorunlu derslerde gözlenen çeşitlilik, gastronomi disiplininin ulusal ölçekte henüz bütüncül ve standardize edilmiş bir lisansüstü müfredat çerçevesine oturtulamadığını göstermektedir.

Araştırma bulguları, Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları alanında lisansüstü eğitim veren üniversite sayısının son yıllarda belirgin biçimde arttığını ve bu artışın alanın akademik görünürlüğünü, kurumsal temsiliyetini ve bilimsel meşruiyetini güçlendirdiğini ortaya koymaktadır. Bu eğilim, gastronominin yalnızca uygulamaya dayalı bir meslek alanı olmaktan çıkarak, kuramsal, kültürel ve bilimsel boyutlarıyla bağımsız bir akademik disiplin olarak konumlandığını göstermektedir. Nitekim Şat, Sezen ve Doğdubay’ın (2023) bulguları da gastronomi alanındaki lisansüstü program artışının akademik yayın üretimi, disiplinlerarası etkileşim ve bilimsel ağların genişlemesiyle paralel ilerlediğini ortaya koymaktadır. Bu yönüyle mevcut çalışma, literatürde saptanan dönüşüm eğilimleriyle tutarlılık göstermekte ve alanın yapısal bir akademik olgunlaşma sürecinde olduğunu desteklemektedir.

Bununla birlikte, bazı üniversitelerde müfredat bilgilerinin çevrim içi ortamda erişilebilir olmaması, ders içeriklerinin güncel ve ayrıntılı biçimde sunulmaması ya da programların belirli dönemlerde aktif öğrenci kabul etmemesi, gastronomi alanının kurumsal altyapısının henüz tam anlamıyla olgunlaşmadığını göstermektedir. Bu durum, lisansüstü programların sürdürülebilirliği, kurumsal şeffaflık, akademik hesap verebilirlik ve kalite güvencesi mekanizmalarının işlerliği açısından önemli yapısal kırılganlıklara işaret etmektedir. Ayrıca müfredat erişilebilirliğinin sınırlı olması, aday öğrencilerin bilinçli tercih yapmalarını güçleştirmekte ve programlar arası karşılaştırılabilirliği azaltmaktadır. Benzer biçimde Aslan ve Yenipınar’ın (2025) turizm rehberliği lisansüstü programlarına ilişkin bulguları da müfredat erişilebilirliği, program sürekliliği ve kurumsal tutarlılık konularında sistematik sorunların varlığına dikkat çekmektedir. Bu bağlamda gastronomi alanında gözlenen kurumsal altyapı sorunlarının hem disiplinin gelişim sürecine özgü hem de yükseköğretim sisteminde kalite güvencesi açısından uzun vadede ele alınması gereken yapısal nitelikte bir mesele olduğu söylenebilir.

Tezli yüksek lisans programlarında “Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği” dersinin tüm üniversitelerde yer alması, araştırma kültürünün kazandırılmasına yönelik ortak bir pedagojik anlayışın varlığını göstermektedir. Ancak bu dersin AKTS değerlerinin 5 ile 12 arasında değişmesi, kredilendirme süreçlerinde ulusal ölçekte ortak bir çerçevenin bulunmadığını ortaya koymaktadır. Benzer biçimde “Seminer”, “Uzmanlık Alan Dersi” ve özellikle “Tez Çalışması” derslerinin dönemsel dağılımı, haftalık ders saatleri ve AKTS değerleri bakımından ciddi farklılıklar göstermesi, lisansüstü eğitimin akademik yük

ve çıktılarının eşdeğer biçimde yapılandırılmadığını düşündürmektedir. Tez çalışmasının bazı kurumlarda hiç kredilendirilmemesi, bazılarında ise 60 AKTS gibi yüksek bir değerle tanımlanması, akademik üretimin program içindeki ağırlığına ilişkin kurumsal algıların son derece farklılaştığını göstermektedir. Bu durum, yükseköğretim politikaları açısından lisansüstü yeterliliklerin, öğrenme çıktılarının ve akademik emek değerlemesinin ulusal düzeyde tutarlı bir çerçeveye kavuşturulması gerekliliğini açık biçimde ortaya koymaktadır.

Tezsiz yüksek lisans programlarında uygulamaya ve sektörel yeterlik kazandırmaya yönelik bir yapı öne çıkmakta; “Dönem Projesi” dersinin tez yerine konumlandırılması bu yönelimi yansıtmaktadır. Ancak bu dersin AKTS değerlerinin 2 ile 30 arasında değişmesi, proje sürecinin derinliği, akademik niteliği ve çıktıların programlar arasında tutarlı biçimde tanımlanmadığını göstermektedir. Benzer biçimde sektörel güncelliği yansıtan derslerin içerik, kredilendirme ve dönemsel dağılım açısından standardizasyon eksikliği taşıması, tezsiz programların da yapısal bir bütünlükten uzak olduğunu ortaya koymaktadır.

Doktora düzeyinde elde edilen bulgular, araştırma temelli derslerin programların merkezinde yer aldığını göstermektedir. “Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri” dersinin tüm programlarda bulunması, bilimsel yeterliliklerin önceliklendirildiğine işaret etmektedir. Ancak bu dersin AKTS değerlerinin 6 ila 10 arasında değişmesi, kredilendirme açısından yine bir standardizasyon eksikliğine işaret etmektedir. Ayrıca “Seminer”, “Uzmanlık Alan Dersi”, “Tez Çalışması” ve “Yeterlilik” derslerinin dönemsel yerleşimi ve kredilendirilme biçiminde gözlenen ciddi farklılıklar, doktora eğitiminin biçimsel ve yapısal açıdan kurumsal bir olgunluk düzeyine henüz ulaşmadığını düşündürmektedir.

Bu bulgular, gastronomi disiplinde lisansüstü müfredatın standartlaştırılması gerekliliğini açık biçimde ortaya koymaktadır. Ancak bu standardizasyonun yalnızca biçimsel bir eşitleme değil; disipline özgü pedagojik ve epistemolojik temeller üzerine inşa edilmiş bir çekirdek müfredat (core curriculum) yaklaşımıyla yapılandırılması gerekmektedir. Bu bağlamda gastronomi alanı için önerilebilecek çekirdek müfredat; (i) araştırma yöntemleri ve yayın etiği, (ii) gastronomi kuramları ve tarihi, (iii) gıda kültürü ve toplum, (iv) gastronomi turizmi ve destinasyon yönetimi, (v) mutfak uygulamaları ve inovasyon, (vi) sürdürülebilirlik, gıda güvenliği ve etik ile (vii) akademik yazım, seminer ve tez hazırlık süreçleri gibi temel bileşenlerden oluşmalıdır. Bu derslerin tüm lisansüstü programlarda zorunlu ve kredili olarak yer alması, alanın akademik kimliğini güçlendirecek ve mezun yeterliliklerinin ulusal düzeyde karşılaştırılabilirliğini artıracaktır.

Diğer disiplinlerle karşılaştırıldığında, gastronomi alanındaki bu dağınıklığın yalnızca alana özgü bir “çocukluk hastalığı” olmadığı; aksine yükseköğretim sisteminde yeni gelişen uygulamalı ve disiplinlerarası alanlarda yaygın biçimde karşılaşılan yapısal bir sorun olduğu görülmektedir. Nitekim turizm işletmeciliği ve turizm rehberliği alanlarında yapılan çalışmalar, lisansüstü programların ders yapıları, kredilendirme sistemleri ve dönemsel dağılımları bakımından benzer tutarsızlıklar bulunduğunu; ancak zamanla çekirdek müfredatların tanımlanması ve kalite güvencesi mekanizmalarının güçlendirilmesi sayesinde bu alanlarda daha bütüncül ve uyumlu program yapılarının geliştirildiğini ortaya koymaktadır.

Bu çerçevede, Meydan Uygur vd. (2022) tarafından yürütülen çalışma, turizm işletmeciliği yüksek lisans ve doktora programları için uluslararası standartlarla uyumlu bir çekirdek müfredat önerisi geliştirmiştir. Çalışmada, QS World University Rankings 2019 raporunda ilk 500’de yer alan ve turizm işletmeciliği alanında lisansüstü eğitim veren üniversitelerin web siteleri tematik analiz yoluyla incelenmiş; “Pazarlama”, “İşletme”, “Finans, Muhasebe ve Ekonomi”, “Sürdürülebilirlik”, “Politika ve Planlama”, “Araştırma Yöntemleri”, “Teori”, “İstatistik ve Veri Analizi”, “Seminer-Öneri-Tez Yazımı”, “Girişimcilik”, “Kültür/Miras”, “Bilgi ve İletişim Teknolojileri”, “Genel Turizm” ve “Diğer” başlıkları altında çekirdek alanlar tanımlanmıştır. Benzer biçimde, Aslan ve Yenipınar’ın (2025) turizm rehberliği lisansüstü müfredatlarına ilişkin çalışmasında da program adlandırmaları, ders içerikleri, dönemsel dağılım ve kredilendirme bakımından önemli tutarsızlıklar bulunduğu; ancak alanın kurumsallaşma süreciyle birlikte bu yapıların zamanla daha bütüncül hâle gelme potansiyeli taşıdığı ortaya konulmuştur.

Sonuç olarak, Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki lisansüstü eğitim programları niceliksel olarak kayda değer bir gelişme göstermekte; ancak içerik, kredilendirme ve dönemsel yapı bakımından niteliksel bir standardizasyona ihtiyaç duymaktadır. Disipline özgü bir çekirdek müfredat çerçevesinin oluşturulması, AKTS kredilendirmesinin ulusal düzeyde uyumlaştırılması ve kalite güvencesi mekanizmalarının güçlendirilmesi sayesinde, alanın akademik derinliği artırılabilir, uluslararası ölçekte rekabet gücü ve bilimsel üretkenliği güçlendirilebilir. Gelecek araştırmaların, gastronomi lisansüstü müfredatlarının yeterlilik temelli analizine, öğrenme çıktılarının ölçülmesine ve disiplinlerarası yapıların geliştirilmesine odaklanması önerilmektedir.

Finansman/ Grant Support

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

Çıkar Çatışması/ Conflict of Interest

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

Açık Erişim Lisansı/ Open Access License

This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY NC).
Bu makale, Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası Lisansı (CC BY NC) ile lisanslanmıştır.

Kaynaklar

- Albayrak, A. (2022), Evaluation of Gastronomy Education Quality in Turkey in terms of Faculty Members, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100498, s.1-8.
- Aslan, S. C. ve Yenipınar, U. (2025). Turizm Rehberliği Lisansüstü Programlarının Müfredat Yapılarının İncelenmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 36(2), s.25-44.
- Batu, A. (2024), Türk Tarihinde Gastronomi Kültürü, *Gastro-World*, (4), s.1-9.
- Bowen, G. A. (2009), Document Analysis as a Qualitative Research Method, *Qualitative Research Journal*, 9(2), s.27-40.
- Çalışkan, O. (2013), Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), s.39-51.
- 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), s.1-9.
- Çuhadar, M. ve Morçin, İ. (2020), Türkiye’de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi, *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7 (1), s. 92-106.
- Demir, Ö. ve Seyhan, M. (2024), Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Müfredatlarında Yer Alan Sanat İçerikli Derslerin Değerlendirilmesi, *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(3), s.1003-1014.
- Derinalp, S., Çanakçı, T. ve Turan, B. (2021), A Situation Analysis on Graduate Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), s.2462-2477.
- Duman, H. ve Avcıkurt, C. (2023), Evaluation of Local Dishes as an Intangible Cultural Heritage Value in Terms of Gastronomy Tourism: The case of Ayvalık, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), s. 548-557.
- Girgin, G. K. ve Demir, Ö. (2023), Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimine Genel Bir Bakış [An Overview Of Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey], *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), s.266-275.

- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017), Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), s.489-503.
- Hegarty, J. A. (2011). Achieving Excellence by means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy, *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(1), s.55-65.
- Hu, M., Chen, L. ve Lin, L. (2006), The Comparative Study of the Culinary Curriculum Between Taiwan and USA, *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(2-3), s.93-107.
- Jiménez-Beltrán, F. J., López-Guzmán, T. ve González Santa Cruz, F. (2016), Analysis of the Relationship between Tourism and Food Culture, *Sustainability*, 8(5), 418.
- Kapelari, S., Alexopoulos, G., Moussouri, T., Sagmeister, K. J. ve Stampfer, F. (2020), Food Heritage Makes A Difference: The Importance of Cultural Knowledge for Improving Education for Sustainable Food Choices, *Sustainability*, 12(4), 1509.
- Kasaroğlu, K., Sarıbaş, Ö. ve Güler, M. E. (2024). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim Programlarının İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 27(51), s.213-225.
- Kayran, M. F. ve Atçı, D. (2024), Geçmişten Günümüze Gastronomi Akımlarının Toplumsal Değişimler Açısından Değerlendirilmesi, *Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy*, 3(1), s.69-81.
- Meydan Uygur, S., Silik, C. E., Şimşek, E., Şen Küpeli, T., Kurt, S., Dülger, A. S. ve Hatırnaz, B. (2022). Uluslararası Turizm İşletmeciliği Öğretim Programlarının Lisansüstü Seviyede İncelenmesi ve Müfredat İçin Ders Önerisi. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 25(1), s.40-67.
- Motaal, K. A. ve El Deghaidy, H. (2023). A Proposed Curriculum Framework for a Bachelor’s Degree in Culinary Arts in Egypt, *Journal of Research in Curriculum, Instruction and Educational Technology*, 9(2), s.193-223.
- Okumuş, B., Köseoğlu, M. A. ve Ma, F. (2018). Food and Gastronomy Research in Tourism and Hospitality: A Bibliometric Analysis, *International Journal of Hospitality Management*, 73, s.64-74.
- Öney, H. (2016), Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), s.193-203.
- Özdemir, G. ve Dülger Altın, D. (2019), Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), s.1-14.
- Şat, R., Sezen, T. S. ve Doğdubay, M. (2023), Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Tarihi ve Gelişimi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), s. 318-334.
- 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, 100420.
- Yiğit, S. (2023), Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Müfredatları Ne Kadar Sürdürülebilir? (How Sustainable are Gastronomy and Culinary Arts Departments’ Curriculums in Türkiye?), *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), s.780-786.