



# JOURNAL OF GASTRONOMY HOSPITALITY AND TRAVEL

ISSN: 2619-9548

2021-Volume: 4 Number: 1

Page: 14-25

Journal homepage: [www.joghat.org](http://www.joghat.org), <http://dergipark.gov.tr/joghat>

Received: 14.06.2021

Revised: 24.06.2021

Accepted: 29.06.2021

Araştırma Makalesi (Research Article)

## MOLEKÜLER GASTRONOMİ UYGULAMALARININ ANALİZİ: AVRUPADAN ÖRNEKLER (ANALYSIS OF MOLECULAR GASTRONOMY PRACTICES: EXAMPLES FROM EUROPE)

Duran CANKÜL<sup>1</sup> ([orcid.org/0000-0001-5067-6904](https://orcid.org/0000-0001-5067-6904))

Yulia BOROVSKA<sup>2\*</sup> ([orcid.org/0000-0001-8814-8082](https://orcid.org/0000-0001-8814-8082))

<sup>1</sup> Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye.

<sup>2</sup> Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği A.B.D., Eskişehir, Türkiye.

### Özet

Moleküler gastronomi uygulamalarına yönelik talebin her geçen gün artması ile birlikte farklı düzeylerde eğitim veren kurumların sayısı da artmaktadır. Bu durum verilen moleküler gastronomi uygulamalarında farklılıkların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Bu doğrultuda araştırma, moleküler gastronomi uygulamalarını “programın amaçları, hedef grubu, öğretim teknikleri ve ders içerikleri” açısından inceleyerek mevcut durumunun analizini yapmayı amaçlamaktadır. Araştırma nitel yaklaşımla kurgulanmıştır. Nitel yaklaşım çerçevesinde veri toplama tekniği olarak doküman incelenmesi, veri analiz yöntemi olarak da içerik analizinden yararlanılmıştır. Analiz sonuçları, moleküler gastronomi uygulamalarında bilimsel ve gastronomik bilginin bir arada uygulanması gerektiğini, uygulamaların genellikle lisans düzeyinde gastronomi alanı içerisinde ders olarak verildiğini, bu alanda yüksek lisans programlarının da olduğunu ve niteliklerini geliştirmek isteyen profesyonel şeflere ve 8-15 yaş arası çocuklara yönelik uygulamaların olduğunu göstermektedir. Diğer taraftan öğretim teknikleri yöntemleriyle ilgili olarak, gelenekselden daha yenilikçi olanlara kadar uzanan geniş bir yelpazede öğrenme yaklaşımlarının mevcut olduğunu ve ders içeriklerinin ise değişkenlik gösterdiği görülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Moleküler Gastronomi, Gastronomi Eğitimi

### Abstract

With the increasing demand for molecular gastronomy applications, the number of university providing education at different levels is also increasing. This situation causes differences in the given molecular gastronomy applications. In this direction, the aim of the research is to analyze the current situation by examining molecular gastronomy applications in terms of the aims of the program, target group, teaching techniques and course contents. The research was designed with a qualitative approach. Within the framework of the qualitative approach, document analysis was used as a data collection technique and content analysis was used as a data analysis method. The results of the analysis show that scientific and gastronomic knowledge in molecular gastronomy applications should be applied together, applications are usually given as courses in the field of gastronomy at the undergraduate level, there are also graduate programs in this field, and there are applications for professional chefs and children aged 8-15 who want to improve their qualifications. On the other hand, it is seen that there are a wide range of learning approaches ranging from traditional to more innovative ones, and the course contents vary.

**Keywords:** Gastronomy, Molecular Gastronomy, Gastronomy Education

\* Sorumlu yazar: [juli94borovska@gmail.com](mailto:juli94borovska@gmail.com)

**Önerilen Atıf (To cite this document):** Cankül, D. ve Borovska, Y. (2021). Moleküler Gastronomi Uygulamalarının Analizi: Avrupadan Örnekler, Journal of Gastronomy Hospitality and Travel, 4(1), 14-25. DOI: 10.33083/joghat.2021.54

