



TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNE GENEL BİR BAKIŞ (AN OVERVIEW OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS EDUCATION IN TURKEY)

Göksel Kemal GİRGIN¹ (orcid.org/ 0000-0002-9000-5256)

Özkan DEMİR^{2*} (orcid.org/ 0000-0002-7994-2564)

¹Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye

²Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye

Özet

Bu çalışmanın amacı Türkiye'de lisans düzeyinde verilen gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin mevcut durumunu nicel olarak belirlemek ve yapılan çalışmalar ışığında tespit edilen problemleri ortaya koymaktır. Bu kapsamda bölüm ile ilgili özellikle sayısal veriler ortaya konmuş ve gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ile ilgili yapılan çalışmalar incelenmiştir. Çalışmada geleneksel derleme yöntemi kullanılarak farklı kaynaklardan elde edilmiş olan bilgiler sentezlenerek derlenmiştir. Çalışmanın sonuçlarına göre gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin Türkiye'de ilk açıldığı günden bugüne sayıları hızla artmakta ve birçok üniversitede farklı fakülte ve yüksekokulda söz konusu eğitim verilmektedir. Fakat yapılan çalışmalardan da anlaşılacağı üzere bu sayısal artışa rağmen çeşitli problemlerin olduğunu söylemek de mümkündür. Çalışmalarda atölye yetersizliği, ekipman ve malzeme yetersizliği, yeterli bütçenin sağlanamaması, öğretim elemanı yeterlilikleri ve müfredatlar değinilen problemler olmuştur. Daha üst sınıfta bulunan öğrencilerin alt sınıfta bulunan öğrencilere göre motivasyonlarının daha az olması ve bölümde bulunan öğretim elemanlarının yoğunlukla başka bölümlerde eğitimini tamamlayan kişiler olması da değinilen problemler arasında yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi.

Abstract

The purpose of this study is to quantitative identify the current status of the gastronomy and culinary arts education provided at undergraduate level in Turkey and to identified the problems mentioned according to the conducted studies. In this regard, particularly the numerical data about the department were revealed and the studies on gastronomy and culinary arts education were examined. In the study, the information obtained from different sources was synthesized and compiled using the traditional review method. According to the results of the study, the number of gastronomy and culinary arts departments has been quickly increasing since the day they were first opened in Turkey, and such education is provided in different faculties at universities and at colleges. However, as it could be understood from the studies, it is also possible to say that there are various problems despite this numerical increase. Lack of workshops, equipment and materials, insufficient budgets, qualifications of instructors and curricula were the problems addressed in the studies. The problems addressed also include the fact that the students in the higher class have less motivation than the students in the lower class, and the instructors providing education in the department are mostly the individuals who have completed their education in other departments.

Anahtar Kelimeler: Gastronomy, Gastronomy and Culinary Arts, Gastronomy and Culinary Arts Education.

Giriş

Bireylerin günlük yaşamlarında asla vazgeçemedikleri temel unsur olan yiyecek-içecek faaliyetlerini sistematik bir şekilde düzenleme sanatı olarak tanımlanan gastronomi (Sarioğlu, 2013: 216), odağında insan ve estetiğin yer aldığı kapsamlı bir konudur (Öney, 2016: 194). Gastronomi farklı toplumların yiyecek ve içeceğe daha fazla önem vermesi ile geniş bir anlam kazanmıştır (Seyitoğlu, 2021: 35). Gastronominin gün geçtikçe artan bir öneme sahip olmasına paralel olarak gastronomi eğitimine verilen önem de artmaktadır (Güdek ve Boylu, 2017: 490). Son yıllarda yemek ile ilgili televizyon ile internet programlarının sayısının artması, şeflerin daha tanınır hale gelmesi ve kolay iş bulma fırsatlarının olması sebepleri ile gastronomi eğitimi oldukça popüler hale gelmiştir (Yılmaz, 2019: 230). Ulaştığı popülerlik ile birlikte insanlarda gastronomi eğitimi alma isteği de artmıştır (Yaman ve Bulduk, 2019: 2770; Çavuşoğlu, 2021: 137). Mutfak

* Sorumlu yazar: ozkan.demir@yahoo.com

DOI: 10.33083/joghat.2023.263

Sanatları lisans programları artık dünya çapında birçok üniversitede sunulmakta olup giderek artan sayıda lisans ve lisansüstü öğrenci, büyüyen bir endüstrinin ihtiyaçlarını karşılamak için bu alanlarda eğitim görmektedir (Thibodeaux, 2012: 9). Türkiye’de 2010 yılında gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren program sayısı 5 ve kontenjan sayısı ise 300 olmasına karşın (Albayrak, 2022: 2), 2015 yılına gelindiğinde söz konusu program sayısında %520 oranında, kontenjan sayısında ise yaklaşık %475 oranında bir artış olmuştur (Görkem ve Sevim, 2016: 979). 2022 yılı yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzunda (Tablo 4) ise gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 54’ü devlet üniversitesi, 34’ü ise vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 88 üniversitede 94 ayrı fakülde ve yüksekokulda verilmektedir (Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı, 2022). 2022 yılı kontenjanları doluluk oranlarının ise %95’in üzerinde olduğu görülmektedir (Yükseköğretim Kurulu, Lisans Tercih Sihirbazı, 2023). Ayrıca Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne öğrenci almaya hak kazanmış 110 üniversite bünyesinde toplam 120 farklı fakülte ve yüksekokul bulunmaktadır (Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi, 2023).

Bu çalışmanın amacı Türkiye’de sayıları hızla artan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin mevcut durumunu istatistikî veriler ve yapılan çalışmalar ışığında ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda geçmişten günümüze lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin sayısal gelişimi incelenmiştir. Ayrıca sayısal gelişimin yanında bölümün mevcut durumu ise yapılan çalışmaların bulgu ve sonuçları ekseninde ortaya konmuştur. Çalışma kapsamında elde edilen mevcut durum ve yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde yıllar itibarıyla gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde nicelik olarak hızlı bir artış söz konusu olsa da nitelik olarak birtakım problemler mevcuttur. Özellikle gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin nitelikleri, öğretim elemanlarının bölümden olmaması ve nitelikleri, müfredatları, uygulama alanları, donanım ve altyapı gibi sorunlar dikkat çekicidir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi Kavramı

Toplumların yaşam tarzını yansıtan ve geleneksel mutfak kültürlerini kuşaklar boyunca yaşatan gastronomi (Beyter, Zıvalı ve Yalçın, 2019: 462) sözcük olarak Türkçeye Fransızcadan geçmiştir (Özkök, 2017: 183; Sezen, 2018: 8). Gastronomi sözcüğü Türk Dil Kurumu tarafından ise “*yemeği iyi yeme merakı*” ve “*sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*” şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2023), Encyclopaedia Britannica gastronomiyi kaliteli yemeklerin seçilmesi, hazırlanması, servis edilmesi ve tadını çıkarma sanatı olarak tanımlarken (Kivela ve Crotts 2005: 41), Oxford İleri Düzeyde Öğrenci Sözlüğünde (Oxford Advanced Learner’s Dictionary) gastronomi iyi yiyecekleri; seçme, pişirme ve yeme bilimi ve sanatı olarak tanımlamaktadır (Bağırın Özşeker, 2016: 5).

Gastronomi Antik Yunan ve Antik Roma’ya kadar uzanabilen uzun ve çeşitli bir tarihe sahiptir (Zopiatis, Theodosiou ve Constanti, 2014: 88). Bilindiği kadarı ile gastronomi kavramı ilk olarak Antik Yunan’da Arcestratus tarafından muhtemelen Akdeniz Bölgesi’nde yiyecek ve şarap rehberini temsil eden bir kitapta kullanılmıştır (Santich, 2004: 16; Bağırın Özşeker, 2016: 5; Sezen, 2018: 11). Söz konusu kitap günümüze kadar ne yazık ki gelememiş, atıf niteliğindeki ikincil belgeler dışında kendisinden geriye hiçbir şey kalmamıştır (Vitoux, 2019: 13). Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışma 1825 yılında Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından yazılan “Tadın Fizyolojisi” (La Physiologie du Gout) adlı eseridir. Savarin gastronomiyi ‘insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi’ şeklinde tanımlamıştır (Özkök, 2017: 183).

Kökleri bütün büyük uygarlıklara dayanan bir bilgi birikimi olan gastronomi (Kivela ve Crotts 2006: 355), açıklanması ve tanımlanması için kolay olmayan bir kavramdır (Santich, 2004: 15). Gastronomi kavramının disiplinler arası özellik taşıyor olması sebebi ile birden fazla tanımı mevcuttur (Ünüvar, 2020: 4). Eren, S. (2007), gastronomiyi içinde barındırdığı bütün sanatsal ve bilimsel unsurlar il yiyecek ve içeceklerin tarihsel sürecinden başlamak sureti ile tüm özelliklerinin ayrıntılı biçimde anlaşılması, uygulanması, geliştirilmesi ve günümüz şartlarına uyarlanmasını kapsayan bir bilim dalı olarak nitelemektedir.

Kivela, ve Crotts (2006)’a göre ise Gastronomiye dikkatli bir bakışın şunu ortaya koyması önemlidir:

- Şarap ve diğer içeceklerle çok yakından bağlantılıdır ve bazen birbirinden ayrılamazlar
- Genellikle kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, tarım bilimi, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyolojinin anlaşılmasını ve takdir edilmesini içerir.

Gastronomi, bireylerin günlük yaşamlarında asla vazgeçemedikleri temel unsur olan yiyecek-içecek faaliyetlerini sistematik bir şekilde düzenleme sanatı olarak tanımlanabilir (Sarıoğlan, 2013, 216). Gastronomi

insanın beslenmesi ile ilgili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgisidir. Amacı ise mümkün olan en iyi besinler yolu ile insanın korunmasıdır. Bu amaca, besin haline getirilebilecek olan ürünleri araştıran, sağlayan ya da hazırlayan herkesi kesin prensipler aracılığı ile yöneterek ulaştır (Brillat-Savarin, 2018: 53).

Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

Yiyecek ve içecek endüstrisinde hem nitelikli hem de eğitilmiş çalışan istihdamına büyük ihtiyaç duyulmaktadır. Bu ihtiyaç duyulan donanımlı iş gücü ihtiyacının karşılanması da gastronomi eğitimi ile mümkün hale gelebilmektedir (Yılmaz, 2019: 230). 19. yüzyılın son çeyreğinde formal (örgün) aşçılık eğitimi için önemli gelişmeler yaşanmıştır. Londra’da 1882 yılında açılan National Institute of Cookery, Paris’te 1883 yılında açılan L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires ve yine Paris’te 1895 yılında açılan Le Cordon Bleu formal aşçılık eğitiminin öncüleri arasındadır (Görkem ve Sevim, 2016: 978). Gerçekten başarılı ilk profesyonel aşçılık okulu olan Le Cordon Bleu aynı zamanda sonraki mutfak programlarının çoğunun prototipi oldu (Allen, 2003: 16). Amacı dışsal bilgilerden kalıcı bilgi üretmek olan mutfak Sanatları lisans programları artık dünyanın çeşitli üniversitelerinde sunulmaktadır ve hem lisans hem de lisansüstü öğrenciler giderek artan sayılarda bu alanlarda eğitim görmektedir (Thibodeaux, 2012: 1).

Türkiye’de de örgün olarak gastronomi eğitimi ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyde verilmektedir. Diğer eğitim düzeylerinde olduğu gibi Dört yıllık (8 yarıyıl) eğitim süreci olan lisans Gastronomi ve Mutfak Sanatları [GMS] bölümleri özellikle son yıllarda oldukça popüler hale gelip, tercih edilen bölümler arasında yerini almaktadır. Türkiye’de Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ilk olarak 2003 yılında bir vakıf üniversitesi olan Yeditepe Üniversitesinde başlamıştır. Yeditepe Üniversitesini 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi ve 2009 yılında ise Okan Üniversitesi gibi vakıf üniversiteleri takip etmiştir. 2010 yılına gelindiğinde ise Gazi Üniversitesi (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi), ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi gibi devlet üniversiteleri bünyelerinde gastronomi bölümü açılmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979; Güdek ve Boylu, 2017: 491; Aslan, 2018: 20; Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018: 527; Yılmaz, 2019: 236; Ünüvar, 2020: 23-24). 2010 yılında gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren program sayısı 5 ve kontenjan sayısı da 300 olmasına karşın (Albayrak, 2022: 2), 2015 yılına gelindiğinde söz konusu program sayısında %520 oranında, kontenjan sayısında ise yaklaşık %475 oranında bir artış olmuştur (Görkem ve Sevim, 2016: 979). 2018 yılındaki veriler incelendiğinde ise 2015 yılına göre program sayısının %200 kontenjanın ise sayısı ise %248 arttığı görülmektedir. Bu noktada 2018 yılı verileri 2010 yılı verileri ile kıyaslandığında toplam program ve kontenjan artışının yaklaşık 11’er kat gibi yüksek bir artış hızı ile arttığı görülmektedir (Özdemir, Ak ve Önçel, 2019: 948). 2021-2022 eğitim ve öğretim yılında 85 farklı üniversitede toplam 90 gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunmaktadır (Aycı, 2022: 59). 2022 yılı yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzunda (Tablo 4) ise gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 54’ü devlet üniversitesi, 34’ü ise vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 88 üniversitede 94 ayrı fakülde ve yüksekokulda verilmektedir (Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı, 2022). 2022 yılı kontenjanları doluluk oranlarının ise %95’in üzerinde olduğu görülmektedir (Yükseköğretim Kurulu, Lisans Tercih Sihirbazı, 2023).

Çizelge 1. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri

NO	ÜNİVERSİTE	FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL	KONTENJAN	KONT. (İ.Ö.)
1.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Turizm Fak.	60	60
2.	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y. O.	30	-
3.	Akdeniz Üniversitesi	Manavgat Turizm Fak.	80	80
		Turizm Fak.	70	-
4.	Alanya Alaaddin Keykubat Üniv.	Turizm Fak.	60	-
5.	Anadolu Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
6.	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Turizm Fak.	80	-
7.	Ardahan Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y. O.	40	-
8.	Artvin Çoruh Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y. O.	40	-
9.	Atatürk Üniversitesi	Turizm Fak.	70	60
10.	Balıkesir Üniversitesi	Burhaniye Uygulamalı Bilimler Y. O.	40	-
		Turizm Fak.	50	-
11.	Batman Üniversitesi	Turizm Fakültesi	40	-
12.	Bitlis Eren Üniversitesi	Kanık Uygulamalı Bilimler Y. O.	40	-
13.	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
14.	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y. O.	60	60
15.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Gökçeada Uygulamalı Bilimler Y. O.	55	-
		Turizm Fak.	50	-
16.	Dokuz Eylül Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
		Uygulamalı Bilimler Y. O.	60	-
17.	Düzce Üniversitesi	Akçakoca Turizm İşl. ve Otelcilik Y. O.	40	-
18.	Erzincan Binali Yıldırım	Kemaliye Hacı Ali Akın U.B.Y.	40	-
19.	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Turizm Fak.	50	-
20.	Gaziantep Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
21.	Giresun Üniversitesi	Turizm Fak.	50	-
22.	Gümüşhane Üniversitesi	Turizm Fak.	30	-
23.	Harran Üniversitesi	Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu	40	-
24.	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y. O.	40	-
25.	Iğdır Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
26.	İskenderun Teknik Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
27.	İstanbul Medeniyet Üniversitesi	Turizm Fak.	50	-
28.	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
29.	Kafkas Üniversitesi	Sarıkamış Turizm Fak.	50	-
30.	Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi	Mühendislik, Mimarlık ve Tasarım Fak.	40	-
31.	Karabük Üniversitesi	Safranbolu Turizm Fak.	50	-
32.	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y. O.	40	-
33.	Kastamonu Üniversitesi	Turizm Fak.	50	-
34.	Kırklareli Üniversitesi	Turizm Fak.	40	-
35.	Kocaeli Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
36.	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fak.	30	-
37.	Mardin Artuklu Üniversitesi	Turizm Fak.	60	30
38.	Mersin Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
39.	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
40.	Munzur Üniversitesi	Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fak.	50	-
41.	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Turizm Fak.	60	60
42.	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Turizm Fak.	60	40
43.	Ordu Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
44.	Osmaniye Korkut Ata	Kadirli Uygulamalı Bilimler Fak.	50	-
45.	Pamukkale Üniversitesi	Turizm Fak.	70	-
46.	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	Ardeşen Turizm Fak.	40	-
47.	Sakarya Uyg. Bilimler Üniversitesi	Turizm Fak.	60	-
48.	Selçuk Üniversitesi	Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi	30	-
		Turizm Fakültesi	60	60
49.	Siirt Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y. O.	40	-
50.	Sinop Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y. O.	50	-
51.	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Turizm Fak.	70	-
52.	Şırnak Üniversitesi	Turizm ve Otel İşletmeciliği Y. O.	40	-
53.	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Zile Dinçerler Turizm İşl. ve Otel. Y. O.	50	-
54.	Van Yüzcüncü Yıl Üniversitesi	Turizm Fak.	40	-
TOPLAM			3.055	450
TOPLAM			3.505	

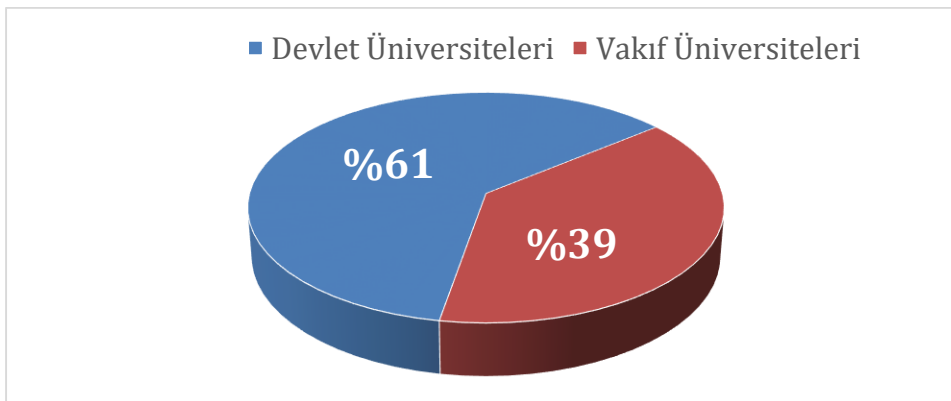
Kaynak: 2022 Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzundan (Tablo 4) derlenmiştir.

Çizelge 2. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Vakıf Üniversiteleri

NO	ÜNİVERSİTE	FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL	KONTENJAN
1.	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fak.	50
2.	Altınbaş Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fak.	35
3.	Ankara Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fak.	60
4.	Antalya Akev Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fak.	40
5.	Antalya Bilim Üniversitesi	Turizm Fak.	45
6.	Avrasya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y. O.	30
7.	Bahçeşehir Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y. O.	50
8.	Başkent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fak.	55
9.	Beykent Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fak.	100
10.	Beykoz Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fak.	45
11.	Doğuş Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fak.	77
12.	Haliç Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fak.	70
13.	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fak.	39
14.	İstanbul Arel Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fak.	35
15.	İstanbul Aydın Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fak.	80
16.	İstanbul Bilgi Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fakültesi	53
17.	İstanbul Esenyurt Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y. O.	30
18.	İstanbul Galata Üniversitesi	Sanat ve Sosyal Bilimler Fak.	50
19.	İstanbul Gedik Üniversitesi	Mimarlık ve Tasarım Fak.	55
20.	İstanbul Gelişim Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fak.	70
		Uygulamalı Bilimler Fak.	121
21.	İstanbul Kent Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fak.	45
22.	İstanbul Medipol Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fak.	80
23.	İstanbul Okan Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Fak.	60
24.	İstanbul Rumeli Üniversitesi	Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fak.	20
25.	İstanbul Topkapı Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fak.	66
26.	İstinye Üniversitesi	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fak.	88
27.	İzmir Ekonomi Üniversitesi	Uygulamalı Yönetim Bilimleri Y. O.	49
28.	Kapadokya Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y. O.	70
29.	Maltepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fak.	45
30.	Nişantaşı Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fak.	80
31.	Özyeğin Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y. O.	63
32.	Toros Üniversitesi	Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fak.	29
33.	Yaşar Üniversitesi	Uygulamalı Bilimler Y. O.	56
34.	Yeditepe Üniversitesi	Güzel Sanatlar Fak.	69
TOPLAM			2010

Kaynak: 2022 Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzundan (Tablo 4) derlenmiştir.

Çizelge 1 ve Çizelge 2 incelendiğinde Türkiye’de 2022 yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzuna (Tablo 4) göre 54’ü devlet üniversitesi 34’ü ise vakıf üniversitesi olmak üzere 88 üniversitede toplam 94 gastronomi ve mutfak sanatları bölümü mevcuttur. Devlet üniversitelerinin 5’inde vakıf üniversitelerinin ise sadece birinde iki ayrı fakülte veya yüksekokulda gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunmaktadır. Bölüm öğrenci sayısının devlet üniversitesinde 3505, vakıf üniversitelerinde ise 2010 olmak üzere toplamda 5515 olduğu belirlenmiştir.

Grafik 1: 2022 Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bulunan Üniversiteler

Kaynak: Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı, 2022.

Grafik 1’ de görüldüğü üzere Türkiye’de 2022 yılı itibarı ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin bulunduğu toplam 88 üniversitenin yüzde %61’i devlet üniversitesi, %39’u ise vakıf üniversitesidir.

Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi verileri incelendiğinde ise Türkiye’de devlet üniversiteleri ve vakıf üniversiteleri gastronomi ve mutfak sanatları alanında 21 Ocak 2023 tarihi itibarı ile kadro sahibi toplam 616 öğretim elemanı bulunmaktadır. Bu öğretim elemanlarının 64’u profesör, 86’sı doçent, 240’ı doktor öğretim üyesi olup, 97’si öğretim görevlisi, 129’u ise araştırma görevlisi olarak görev yapmaktadır (Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemleri, 2023). Öğretim elemanlarının birçoğunun lisans ve doktora eğitimlerini gastronomi ve mutfak sanatları alanında almamasının en önemli sebebi ise lisans ve lisansüstü gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin yakın zamanda başlamış olmasıdır (Akyurt ve Yolasığmazoğlu, 2022: 3224).

Yöntem

Geleneksel derlemeler belirli bir konuda yayınlanmış olan iki veya ikiden fazla çalışmanın üzerinde inceleme yapmak sureti ile söz konusu çalışmaların bulgularını, sonuçlarını ve değerlendirmelerini sentezleyen belirli bir yöntem izlenmeyen, farklı yollarla ve farklı kaynaklardan elde edilmiş olan bilgilerin derlendiği çalışmalardır (Karaçam, 2013: 27; Yılmaz, 2021: 1460). Geleneksel derlemelerde araştırmacı araştırdığı konu hakkında çeşitli kitap, dergi ve bildirilerden kendi görüşünü destekleyen veya desteklemeyen sonuçları ve yorumları bir araya getirmek sureti ile neredeyse biz düz yazı şeklinde sundukları derleme makalelerdir (Yılmaz, 2021: 1460). Nitekim bu çalışmada da Türkiye’de gastronomi ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ile ilgili bazı çalışmalar incelenmiş olup, çalışmaların bulguları, sonuçları ve değerlendirmeleri sentezlenerek derlenmiştir. Derlemede aynı zamanda yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzları da incelenerek gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine dair veriler elde edilerek yorumlanmıştır.

Araştırmanın arşiv tarama ve doküman analizi odaklı olması insan veya hayvanlar üzerinden (anket, mülakat, odak grup çalışması, insan veya hayvanlar üzerinde deneysel çalışmalar) veriler toplanmaması nedeniyle etik kurul raporuna gerek duyulmamıştır.

Yapılan Çalışmalar Çerçevesinde Gastronomi Eğitimi Mevcut Durumunun Analizi

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri nicelik olarak hızlı bir artış sağlıyor yıllara göre kontenjan doluluk oranları incelendiğinde bölüme talebin de hızla arttığını söylemek mümkündür. Bu sayısal artışlar yaşanırken Öney (2016), Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı’ndan elde edilen sonuçları değerlendirmiştir. Gastronomi eğitim sorunlarının ve çözüm önerilerinin tartışıldığı söz konusu konferansta müfredatlar, üniversite sektör işbirliği, akademik kadro, fiziksel yapı, gastronominin algılanması sorunları ile ilgili açıklamalara yer vermiştir. Öney, staj döneminin sektör ihtiyacına göre düzenlenmemiş olmasını ve sektöründe stajyeri personel olarak görmesi gibi sorunları çözüm bekleyen sorunlar arasında değerlendirmiştir. Bu çalışmaya paralel olarak benzer konularda acele davranıldığı savunan, Görkem ve Sevim (2016), çalışmada açılılık ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde mutfak eğitimi temel unsurlarının hangi düzeyde karşılandığını araştırmışlardır. Çalışmanın dikkat çeken bir bulgusu gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin okullaşmasında geç kalınmışsa da, mevcut programların ise atölye-donanım, malzeme ve öğretim elemanı gibi konularda yeterlilikleri göz önünde bulundurulduğunda ilgili programların açılmasında acele ediliyor olmasıdır. Benzer sonuçların elde edildiği bir başka çalışmada ise Arıkan, Sürücü ve Arman (2018), üniversitelerin açılılık ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin uygulama eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunları belirlemek amacı ile söz konusu bölüm öğretim elemanları ile görüşülmüştür. Çalışmanın sonucunda öğretim elemanı görüşlerine göre en önemli sorunların fiziki mekan yetersizliği, ekipman, malzeme ve bütçe yetersizliği olduğu belirlenmiştir (Beyter, Zıvalı ve Yalçın (2019), Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi karşılaşılan sorunları tespit edip, çözüm önerileri sunmaya amaçlamıştır. Çalışmanın sonucunda son yıllarda gastronomi ve mutfak sanatları bölüm sayısında ciddi bir artış olduğu, bu kontrolsüz artışın ise eğitim kurumlarında akademik ve fiziki altyapı problemlerine neden olduğu ulaşılan sonuçlardandır. Ayrıca üniversitelerin akademik takvimlerinin incelendiğinde hemen hemen hiçbir okulun sektör ihtiyacına uygun staj düzenlemesi yapmadığı da çalışmanın başka bir sonucudur. Yakın zamanda yapılmış fakat yukarıdaki çalışmalar ile benzer sonuçlar elde etmiş bir diğer çalışmada ise Ünüvar (2020), gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimi veren dört üniversitenin her eğitim kademesinden öğrencileri ve akademisyenleri ile görüşmeler sağlayarak gastronomi eğitiminin durumunu ortaya koymayı amaçlamıştır. Yapılan yüksek lisans tezi sonucunda gastronomi eğitiminde öğretim elemanı, gastronomi tanımı ve kapsamının belirlenmesi, fiziksel yeterlilikler, iş başı eğitim durumu ve müfredat gibi önemli problemlerin olduğu belirlenmiştir.

Sarioğlan (2013), gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin uygulama becerilerinin yiyecek içecek sektörünün beklentilerini ne ölçüde karşıladığını belirlemeyi hedeflemiştir. Bu alışma sonucunda Türkiye’de gastronomi eğitimi alan öğrencilerin uygulama becerilerinin yiyecek ve içecek sektörünün beklentilerinin çok altında olduğu sonucuna varılmıştır. Arslanhan ve Yaman (2020) ise çalışmasında lisans düzeyinde gastronomi bölümlerinden mezun olan kişilerin, mezun oldukları eğitim kurumunda sunulan eğitimin niteliğine dair memnuniyet düzeyleri ve istihdam özelliklerini belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışmada mevcut teorik ve uygulama derslerinin sektör ihtiyacına uygun olmadığı dolayısıyla bölüm mezunlarının birçok bilgiden yoksun bir şekilde sektöre girdikleri sonucuna ulaşılmıştır. Uygulamalı meslek derslerini yürüten bölüm öğretim elemanları sektör ile ilgili bilgi ve tecrübelerinin uzman yetiştirmek yeterlilikte olmaması da mezunların memnuniyetsizliklerinin bir sebebi olarak ifade edilmiştir.

Özdemir, Ak ve Önceł (2019), Anadolu Üniversitesi Turizm Fakóltesi gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde eğitim alan öğrencilerin kariyerlerine ilgili bölümde devam edip etmeyeceklerini belirlemektir. Araştırmanın sonucunda öğrencilerin söz konusu bölümde kariyer yapma isteklerinin olumlu yönde olduğu belirlenmiştir. Akođlu vd. (2017) ise Abant İzzet Baysal Üniversitesi Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alan öğrencilerin sektöre yönelik bakış açılarını belirlemek amacı ile 104 öğrenciye ulaşmıştır. Öđrencilerin %92,3’ünün bölümü kendi isteği ile seçtiği, %82,7’sini kariyer planlamalarını gastronomi alanı ile ilgili yaptıkları için mutlu oldukları fakat %63,5’inin de mezun olduktan sonra gastronomi alanında çalışmak istediğini belirtmesi çalışmanın sonuçlarındandır. Ayrıca katılımcıların 62,5’i gastronomi alanında hak edilenden düşük ücret verildiğini ve %73’ü ise uzun çalışma saatleri ve iř sorumluluğunun göz önünde tutulduğu durumda ücretlerin tatmin edici olmadığı belirtmişlerdir. Güdek ve Boylu (2017), Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik gerçekleştirdikleri çalışmalarına 967 gastronomi ve mutfak sanatları öğrencisi katılmıştır. Çalışmaya katılan öğrencilerin sınıflarına göre söz konusu bölüme ilişkin memnuniyet düzeyleri incelendiğinde birinci sınıfta bulunan öğrencilerin % 57,9’unun, ikinci sınıf öğrencilerin %47,7’sinin, üçüncü sınıf öğrencilerinin %37,5’inin ve dördüncü sınıf öğrencilerinin ise %37,4 oranında memnun veya çok memnun olduğu belirlenmiştir. Öđrencilerin değişik kriterlere göre okumakta oldukları programı ve okulu değerlendirmelerinin frekans ve aritmetik ortalamaları incelendiğinde ise alanın sağlamış olduğu iř imkanlarından dolayı geleceğe olumlu bir tutum sergiledikleri belirlenirken, okulların fiziki imkanlarına ilişkin ifadelerin genel olarak ortalamasının düşük olduğu da çalışmanın sonuçlarındandır.

Seyitoğlu (2021), çalışmasında gastronomi alanının Türkiye’deki mevcut konumunu araştırmayı ve tanımlamayı amaçlamış bu kapsamda bölümde görevli akademisyenler ile görüşmeler gerçekleştirmiştir. Araştırma sonucunda yayın sayısı ve yayınlama olanakları ile ideal gastronomi akademik profili gibi konularda bazı eksiklikler olduğu belirlenmiştir. Aycı (2022), yüksek lisans tezinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri mevcut durumunu ortaya koymayı amaçlamıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görevli akademik kadrolar incelendiğinde lisans ve doktora düzeyinde gastronomi eğitimi alan akademisyen sayısının toplam akademik personelin %14,7’sini oluşturduğu, ayrıca söz konusu akademik personelin aldığı eğitim incelendiğinde en fazla turizm işletmeciliği ardından gıda mühendisliği bölümleri olduğu tespit edilmiştir. Benzer sonuçlar elde edilen bir diğer çalışmada ise Albayrak (2022), Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde yer alan akademisyenlerin gastronomi ile ilgili uzmanlık durumlarının ve bilimsel faaliyetlerinin sistematik olarak analiz edilmesini amaçlamıştır. Çalışma sonucunda söz konusu akademisyenlerin önemli bir kısmının gastronomi ile ilgili olmayan alanlarda uzmanlaştığı ve akademisyenlerin gastronomi ile ilgili yürüttükleri bilimsel çalışmaların niceliksel olarak az olduğu belirlenmiştir. Araştırma bulguları ayrıca Türkiye’nin gastronomi bölümlerinde görev yapan öğretim üyelerinin önemli bir bölümünün Turizm, Gıda ve Beslenme alanlarında lisans, yüksek lisans ve doktora derecelerini tamamladıklarını göstermektedir.

Sonuç ve Değerlendirme

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ilk açıldığı yıllardan itibaren sayıları hızla artmaktadır. Öyle ki 2010 yılı gibi yakın bir tarihte bu eğitimi veren 300 kontenjan ile 5 program mevcut iken (Albayrak, 2022: 2), 2015 yılı verileri incelendiğinde program sayısında %520 oranında, kontenjan sayısında ise yaklaşık %475 oranında bir artış olmuştur (Görkem ve Sevim, 2016: 979). 2018 yılında ise 2015 yılına göre program sayısının %200 kontenjanın ise sayısı ise %248 artış görülmektedir. Bu noktada 2018 yılı verileri 2010 yılı verileri ile kıyaslandığında toplam program ve kontenjan artışının yaklaşık 11’er kat gibi yüksek bir artış hızı ile arttığı görülmektedir (Özdemir, Ak ve Önceł, 2019: 948). 2022 yılı yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzunda (Tablo 4) ise gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 54’ü devlet üniversitesi, 34’ü ise vakıf üniversitesi olmak üzere toplam 88 üniversitede 94 ayrı fakólde ve yüksekokulda verilmektedir

(Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı, 2022). Bütün bu artışın yanında 2022 yılı kontenjanları doluluk oranlarının ise %95'in üzerinde olduğu görülmektedir (Yükseköğretim Kurulu, Lisans Tercih Sıhırbazı, 2023). Yapılan çalışmalar çerçevesinde (ışığıında) gastronomi eğitimi mevcut durumunun analizinin yapıldığı bu çalışmada görülmektedir ki bu sayısal artışa karşın gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin nitelikleri, öğretim elemanlarının bölümden olmaması, müfredatları, uygulama alanları, donanım ve altyapı gibi konularda tartışmalar sürmektedir.

Gastronomi ile özellikle gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde en çok göze çarpan ve yazarların değindiği başlıca konuların bölümde fiziksel mekan, atölye donanım, ekipman, malzeme, bütçe yetersizliği, öğretim elemanı ve stajlar gibi konular dikkat çekmektedir. Uygulama ağırlıklı olan ve mezunların önemli bir kısmının sektörde yiyecek içecek alanlarında çalıştığı gerçeği düşünülduğünde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde atölye, ekipman ve malzeme gibi kısıtların olması gösterilmektedir. Yiyecek ve içecek endüstrisi ile işbirliklerinin artırılması faydalı olabileceği gibi, Beyter vd. (2019) de bu soruna çözüm olabilecek, Yükseköğretim kurulu tarafından açılması uygun görülen programların kriterlere uygunluğunun yerinde denetlenmesi önerisi dikkate değerdir. Öney (2016) ise bu sorunun çözümünde görev alacak olan paydaşların üniversite yönetimi, bölüm, fakülte, sivil toplum kuruluşları, sektör yetkilileri, yerel yönetimler, yükseköğretim kurulu ve ilgili bakanlık yetkililerinin olmasının faydalı olacağını belirtmektedir. Staj sürelerinin sektör ihtiyacına uygun olmaması bölüm mezunlarının sektörde ciddi problemler ile karşılaşabileceğini göstermektedir. Staj konusunda değinilen bir diğer sorun ise sektörün stajyeri personel olarak görmesidir. Staj sürelerinin belirlenirken sektör ihtiyacının göz önünde bulundurulması hem sektör açısından hem de öğrencinin sektöre uyumu açısından faydalı olacağı düşünülmektedir. Fakat stajyerlerin personel gibi değerlendirilmesi ve stajyerden beklentinin yüksek olması henüz sektörü tanımaya çalışan, motivasyonu yüksek öğrencilerin sektörden soğumalarına yol açabileceği gibi, sektöre devam etmeme kararı almasına da etki edebilmektedir. Öğretim elemanlarının yeterlilikleri ve birçoğunun gastronomi ve mutfak sanatları bölümü mezunu olmaması da çalışmalarda değinilen sorunlar arasında yer almaktadır. Görkem ve sevim (2016), özellikle uygulamalı derslere veren öğretim elemanı hocaların alana ilişkin programlardan mezun olması gerektiğine dikkat çekerek, açılılık ile gastronomi ve mutfak sanatları programlarında istihdam edilecek öğretim elemanlarının gastronomi ve mutfak sanatları mezunu olması kriterini önermektedirler. Uzmanlık alanları gıda, beslenme ve turizm işletmeciliği olan öğretim elemanlarına ihtiyaç olduğunu kabul eden araştırma yazarları bölüm akademik kadrosunun en az %70-75'inin gastronomi eğitimi almış olmasını ve yeni istihdam edilecek olan öğretim elemanları için sektör tecrübesi aranması gerektiğini belirtmiştir. Ünüvar (2020) yüksek lisans tezinde bölüm öğretim elemanlarının işe alım standartlarının düzenlenerek bölüme uygun yetenek testleri ve yazılı sınavların geliştirilmesini önermektedir. Arslanhan ve Yaman (2020) ise sektörden gelen öğretim elemanları ile eğitimin verilmesi gerektiğini ve bölümde görev yapan öğretim elemanlarının ise sektör deneyimlerini arttırmak için profesyonellerden destek alması gerektiğini belirtmişlerdir. Çalışmalarda değinilen bir başka önemli problem ise mevcut teorik ve uygulama derslerinin sektör ihtiyacına uygun olmaması veya sektör beklentilerinin altında olduğu sorunudur. Arslanhan ve Yaman (2020) çalışmalarında bu soruna çözüm olabilecek mutfak profesyonellerinden destek alınması, uygulama mutfaklarının her zaman öğrencilere açık olması ve son sınıf öğrencileri için teorik bilgilerden arındırılmış, tamamen uygulamalı dersler ile öğrencilerin sektöre hazırlanması gibi bazı önerilerde bulunmuşlardır. Sarıoğlan (2013) ise lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren okullarda yiyecek-içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu çalışan ihtiyacını karşılayacak olan öğrencilere yönelik uygulama alanları oluşturulmasını önermektedir.

Çalışma kapsamında elde edilen mevcut durum ve yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde yıllar itibariyle nicelik olarak hızlı bir artış söz konusu olsa da nitelik olarak birtakım problemler mevcuttur. Özellikle gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin nitelikleri, öğretim elemanlarının bölümden olmaması ve nitelikleri, müfredatları, uygulama alanları, donanım ve altyapı gibi sorunlar dikkat çekicidir. Bu tür eksikliklerin olduğu eğitim kurumları ihtiyaç duyulan personeli yetiştiremediği gibi, bu durumun söz konusu bölüm öğrencilerinin motivasyonunu etkileyeceği de bir gerçektir. İstihdam olunacak olan yiyecek ve içecek endüstrisinin ihtiyaç duyduğu eğitimli personelin yetiştirilmesi için söz konusu nicel ve nitel eksikliklerin gastronomi aktörlerinin katkıları ile giderilmesi gastronomi eğitimine katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159.

- Akyurt H. ve Yolasığmazoğlu, N. (2022). Üniversitelerdeki gastronomi eğitiminde gıda mühendisliğinin önemi ve gastronomi mühendisliği. *International Social Sciences Studies Journal*, 8(102), 3222-3236.
- Albayrak, A. (2022). Evaluation of gastronomy education quality in turkey in terms of faculty members. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100498, 1-8.
- Allen, G. (2003). Education about food. in the encyclopaedia of food and culture, (Vol. 1, pp. 556- 558). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.
- Arıkan, E., Sürücü, Ö. A. ve Arman, A. (2018). Yükseköğretim kurumlarındaki eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(2), 592-601.
- Arslanhan, Y. ve Yaman, Z. Ö. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının eğitime ilişkin memnuniyet düzeyleri ile istihdam özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Research. Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(3), 2013-2028.
- Aslan, N. (2018). *Aşçılık eğitime yönelik düşüncelerin sektör başarısı ile ilişkilendirilmesi: istanbul ili beş yıldızlı otel işletmeleri üzerine bir araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Aycı, E. (2022). *Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ve bu bölümlerde görev yapan akademik personelin analizi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Bağırhan Özşeker, D. (2016). *Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi*. (Ed.) Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, s: 3-24. Gastronomi ve Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Beyter, N., Zıvalı, E. & Yalçın, E. (2019). Türkiye’de *Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (UGTAK)*, 19-21 Eylül 2019, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Brillat-Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler*. (H. Bucak, Çev.), İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Çavuşoğlu, F. (2021). lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin akademik motivasyonlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 5(2), 136-150.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP sistemi; mutfak profesyonellerinin haccp bilgilerinin ölçülmesi. 1. ulusal gastronomi sempozyumu ve sanatsal etkinlikler, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, Türkiye.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kaldı acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- 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), 489-503.
- Hüseyin, Ö. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Karaçam, Z. (2013). Sistematik derleme metodolojisi: Sistematik derleme hazırlamak için bir rehber. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Elektronik Dergisi*, 6(1), 26-33.
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality & tourism research*, 30(3), 354-377.
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: a meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) (2022). Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu, Tablo 4. <https://www.osym.gov.tr/TR,23885/2022-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>, Erişim Tarihi: (08.10.2022).
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 35, 193-203.

- Özdemir, N., Ak, S. ve Önçel, S. (2019). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin belirlenmesi. *The Journal of International Social Research*, 12(67), 947-956.
- Özkök, G. A. (2017). Mutfak şeflerinin gastronomi ile ilgili görüşleri: nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 182-193.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal Of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarioğlan, M. (2013). Industrial provision of practice skills of students training gastronomy education (case of Turkey). *International Journal On New Trends In Education and Their Implication*, 4(4), 216-220.
- Seyitoğlu, F. (2021). Defining the current position of the gastronomy field in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(1), 35-54.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 523-537.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitimin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Thibodeaux, W. R. (2012). *The Practical side of culinary arts education: the role of social ability and durable knowledge in culinary arts externships*. Unpublished Ph.D., University of New Orleans, USA.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri, (2023). <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 09.02.2023.
- Ünüvar, R. T. (2020). *Türkiye’de gastronomi eğitiminin mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Vitoux, J. (2019). *Gastronomi*. (Z. Yaya, Çev.), Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Yaman, Z. Ö. ve Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2770-2804.
- Yılmaz, G. (2019). Türkiye’de ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229-248.
- Yılmaz, K. (2021). Sosyal bilimlerde ve eğitim bilimlerinde sistematik derleme, meta değerlendirme ve bibliyometrik analizler. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(2), 1457-1490.
- Yüksek Öğretim Kurulu, Lisans Tercih Sihirbazı (2023), <https://yokatlas.yok.gov.tr/tercih-sihirbazi-t4-tablo.php?p=s%C3%B6z>, Erişim Tarihi: (10.02.2023).
- Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi (2022). Birim İstatistikleri, <https://istatistik.yok.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (21.01.2023).
- Zopiatis, A., Theodosiou, P. & Constanti, P. (2014). Quality and Satisfaction with culinary education: evidence from cyprus. *Journal of Hospitality Tourism Education*, 26(2), 87-98.