



Araştırma Makalesi (Research Article)

TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM MÜFREDATLARI NE KADAR SÜRDÜRÜLEBİLİR? (HOW SUSTAINABLE ARE GASTRONOMY AND CULINARY ARTS DEPARTMENTS' CURRICULUMS IN TÜRKİYE?)

Serkan YİĞİT^{1*} (orcid.org/ 0000-0003-1284-7236)

¹Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Mardin, Türkiye

Özet

Bu çalışmada Türkiye’de çeşitli fakülte bünyesinde yer alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatları sürdürülebilirlik kavramı kapsamında incelenmesi ve kavram ile ilişkili olan dersler hakkında durum tespiti yapılması amaçlanmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiş olup veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Bu kapsamda 72 fakültede yer alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatları incelenmiştir. Analiz sonucunda 47 bölümde sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili en az bir ders yer alırken, 23 bölümde ise sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili ders tespit edilememiştir. Ayrıca iki gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatına ise erişim sağlanamamıştır. Bölüm müfredatlarında 80 adet dersin sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili olduğu tespit edilmiştir. Tespit edilen dersler, bölüm müfredatlarında çoğunlukla beşinci yarıyıldan itibaren yer almaktadır. İçerik analizine tabi tutulan dersler kategorilere ayrılmış ve dersler “sürdürülebilir gastronomi” kategorisinde yoğunlaşmıştır. Elde edilen bulgular ışığında konuya yönelik öneriler geliştirilerek, turizm sektörü ve gelecek için önemli bir konu olan sürdürülebilirlik kavramına ilişkin farkındalığın artırılması amaçlanmıştır.

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

Abstract

In this study, it is aimed to examine the curricula of gastronomy and culinary arts departments in various faculties in Türkiye within the scope of the concept of sustainability and to determine the situation about the courses related to the concept. Qualitative research method was adopted in the study and the data were analyzed by content analysis method. In this context, the curricula of gastronomy and culinary arts departments in 72 faculties were examined. As a result of the analysis, while there was at least one course related to the concept of sustainability in 47 departments, a course related to the concept of sustainability could not be determined in 23 departments. In addition, access to the curricula of two gastronomy and culinary arts departments could not be provided. It has been determined that 80 courses in the curriculum of the department are related to the concept of sustainability. The identified courses are mostly included in the fifth semester in the department curriculum. The courses subjected to content analysis were divided into categories and the courses were concentrated in the category of "sustainable gastronomy". It is aimed to raise awareness about the concept of sustainability, which is an important issue for the tourism sector and the future, by developing suggestions for the subject.

Keywords: Gastronomy and Culinary Arts, Gastronomy Education, Sustainability

Giriş

Ulusal ve uluslararası literatürde ekonomi, finans, işletme ve turizm gibi alanlarda yazılan bilimsel çalışmaların birçoğunda sanayi devrimi sonrası meydana gelen gelişmeler neticesinde insanların yaşamlarının kolaylaştığı ve refah seviyesinin arttığına vurgu yapılmaktadır. İnsan yaşamının ve refahının artmasıyla paralel olarak, insanların tüketim eğilimleri de artmıştır. Dünyada artan bu tüketim eğiliminin karşılanabilmesi için doğal kaynaklar aşırı ve sorumsuz bir şekilde tüketilmeye başlanmış ve sonuç olarak bir denge içerisinde olan ekosistem bozulmaya başlamıştır. Bu aşırılık, bilinçsizlik ve sorumsuzluk neticesinde küresel ısınma, biyolojik çeşitlilikte bozulmalar, kıtlık ve içilebilir su kaynaklarına erişim gibi küresel boyutlu sorunların baş göstermeye başlamıştır. Ancak zaman içerisinde insanoğlu, isteklerinin sonsuzluğuna karşı doğal kaynakların bir sınırı olduğu gerçeği ile zaman içerisinde yüz yüze gelmiştir.

Gelinen noktada mevcut durumun artık “sürdürülemez” hale gelmesi tüm insanlık için günümüzde en önemli konulardan biri olan “sürdürülebilirlik” kavramının doğuşunda büyük bir öneme sahip olmuştur. Sürdürülebilirlik kavramı, uzun bir süredir dünya gündeminin ilk sıralarında yer almaktadır. Mevcut doğal

* Sorumlu yazar: serkanyigit@artuklu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.300

kaynakların hızlı nüfus artışına yenik düşmesi, özellikle gelecek nesillerin daha büyük sorunlar ile yüzleşmelerine neden olabilecektir. Ayrıca bilim insanlarının gelecek dönemler için öngörülerinin günden güne karamsarlaşması küresel anlamda ülkelerin, firmaların ve tüketicilerin radikal kararlar almasını zorunlu hale getirmiştir.

Sürdürülebilirlik kavramının en fazla ilişkilendirildiği sektörlerden bir tanesi de yiyecek ve içecek sektörüdür (Jacobs ve Klosse, 2016; Martin-Rios, 2020). Sürdürülebilirlik kavramı, yiyecek ve içecek sektörü kapsamında ele alındığında sektördeki gıda atıklarının azaltılmasından etkili enerji kullanımına kadar geniş bir ölçekte değerlendirilmektedir (Taş ve Olum, 2020). Özellikle yiyecek ve içecek sektörünün dünya çapında büyümesine bağlı olarak depolama, hazırlık ve üretim gibi aşamalarda ortaya çıkan gıda atıklarının artması nedeniyle sektör için sürdürülebilirlik kavramı önemli bir kavram haline gelmiştir (Kim ve Hall, 2020; Jang ve Zheng, 2020).

Yiyecek ve içecek sektöründeki tüm aktörler, ortak amaç içerisinde mevcut durumun değişimi için çalışmalıdırlar, ancak odak noktasının yalnızca üreticiler ve tüketiciler dışındaki diğer aktörleri de kapsayacak şekilde genişletilmesi gerekmektedir. Bu kapsamda yiyecek ve içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu iş gücünü karşılayan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine önemli görevler düşmektedir. Özellikle bölümün son yıllarda artan popülerliğine bağlı olarak her yıl binlerce mezun vermektedir. Bu bölümlerden mezun olan öğrenciler, lisans eğitimleri süresince sürdürülebilirlik kavramını benimseterek yetiştirilmelidir. Bu sayede sektörün geleceği konumundaki öğrenciler, sektörünü daha sürdürülebilir bir yapıya ulaşmasında katkı sağlayabileceklerdir. Ancak literatürde gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarının sürdürülebilirlik kavramı kapsamında inceleyen herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu nedenle bu çalışmada Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren bölümlerin müfredatları sürdürülebilirlik kavramı kapsamında incelenmesi ve kavram ile ilişkili olan derslerin durum tespitinin yapılması amaçlanmaktadır. Ayrıca çalışma kapsamında gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatları için sürdürülebilirlik kavramı kapsamında ders önerileri ortaya konmuştur. Bu çalışmanın literatürde yer alan ilgili boşluğu doldurması ve literatüre katkı sağlaması ümit edilmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilirlik Kavramı

Sürdürülebilirlik kavramının literatürde en kabul gören tanımı 1987 yılında Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu’nun “Brundtland Raporu” olarak da bilinen “Our Common Future” raporunda yer almaktadır. Raporda sürdürülebilirlik kavramı, “gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğine zarar verilmeden bugünün nesillerinin ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak” şeklinde tanımlanmıştır (Redclif, 2005). Ancak sürdürülebilirlik kavramının geçmişi 18. yüzyılın başlarına kadar dayanmaktadır (Yeni, 2014). Küresel anlamda gündem maddelerinin ilk sıralarında yer alan sürdürülebilirlik kavramının ilk kullanımı 1712 yılına dayanmaktadır. Alman orman uzmanı olan Hans Carl von Carlowitz tarafından yazılan ve ormanların uzun dönemde nasıl yönetilebileceğini konu alan “Sylvicultura Oeconomica” isimli eserinde sürdürülebilirlik kavramına yer vermiştir. (Scoones, 2007). Hans Carl von Carlowitz’in 1712 yılında sürdürülebilirlik kavramından eserinde bahsetmesinden sonra kavram, 1930’lu yıllarda tarım alanlarının sürdürülebilir yöntemler kullanılarak toprağın bozulmasının önüne geçilmesi kapsamında tartışılmaya başlanmıştır (Vehkamäki, 2005). Sürdürülebilirlik kavramının bir başka kullanımı ise 1950’li yıllarda balıkçılık alanında “azami sürdürülebilir ürün” şeklinde olmuştur (Bozlağan, 2010). 1970’lerde dünya çapında gelişen çevrecilik görüşü ile birlikte sürdürülebilirlik kavramı daha önemli bir kavram haline gelmiştir (Lui, 2003).

Sürdürülebilirlik kavramının temelleri üç boyut üzerine kurulmuştur. Bu üç temel boyut olan çevre, ekonomi ve sosyal boyut kapsamında sürdürülebilirlik kavramı, insan ihtiyaçlarını karşılamak, sosyal eşitliği sağlamak ve çevresel sınırlara saygı göstermek konuları üzerine odaklanmaktadır (Pitelis, 2013). Tam anlamıyla sürdürülebilirlikten bahsedilmek adına bu üç boyutun birlikte olması gerekmektedir. Bu nedenle sürdürülebilirlik ile verilen eğitimlerin bu üç boyutu da içermesi sürdürülebilirlik felsefesinin toplumlar tarafından benimsenmesinde önemli olarak değerlendirilmektedir.

Gastronomi ve Sürdürülebilirlik

Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilim dalıdır. Gastronominin temel çalışma alanı insanlar için yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik olma koşuluyla damak ve göz zevkine hitap edecek şekilde yenmeye hazır hale getirilmesi sürecini kapsamaktadır (Kaşlı ve diğerleri, 2015). Bu süreç dahilinde yenilebilecek olan maddelerin tüketime hazır hale getirilene kadar ki süreçte hem maddelerin hem de kaynakların sadece bugünü düşünerek değil, gelecek kuşakların gereksinimleri dikkate alınarak kullanılması

büyük önem taşımaktadır. Dünya genelinde artan nüfus artışı, çevre kirliliği, atık yönetimindeki başarısızlıklar, tarım alanlarının yanlış ve verimsiz kullanımı ve gıda israfı gibi konular nedeniyle sürdürülebilirlik kavramı, gastronomi alanı için önemli bir konu haline gelmiştir.

Sürdürülebilirlik kavramının gastronomi alanı için önemli bir konu haline gelmesinde en önemli faktörlerden bir tanesi yiyecek ve içecek sektörünün başta iklim değişikliği, çevre kirliliği ve doğal kaynakların israfı noktasında sahip olduğu rolüdür (Hoek vd., 2021; Richardson ve Fernqvist, 2022). Yiyecek ve içecek sektörünün sahip olduğu bu rol, literatürde “sürdürülebilir gastronomi” kavramının ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Scarpato (2002) göre sürdürülebilir gastronomi kavramını, “çevresel sürdürülebilirliği de dikkate alan, toplumun sağlığını, sosyo-kültürel yapısını koruyan ve geliştiren bir kavram” olarak tanımlamaktadır. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında ele alınan konuların başında gıda kaybı, gıda atığı ve gıda israfı konuları yer almaktadır. Özellikle gıda israfı, son yıllarda tüm dünyada üzerinde önemle durulan bir başlık haline gelmiştir. Gıda israfının dünya gündeminde neden önemli bir konu olduğuna dayanak oluşturmak adına dünya genelinde ve Türkiye’deki gıda israfı ile ilgili rakamlarının incelenmesi önemli olarak görülmektedir.

2021 yılında Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP) tarafından dünya çapında gerçekleştirilen bir araştırmada gıda israfı konusu mercek altına alındı. Araştırma sonucunda hazırlanan Gıda İsrafı Endeksi Raporu’na göre dünya genelinde her yıl ortalama 931 milyon ton gıda israf ediliyor. Bu rakam, dünya genelinde tüketime hazır olan gıdaların %17’sinin çöpe gittiği anlamına gelmektedir. Aynı rapora göre Türkiye’de ise yıllık olarak ortalama 7,7 milyon tondan fazla gıdanın israf edilmektedir. Bu rakam dikkate alındığında Türkiye’de her yıl kişi başı ortalama 93 kilogram gıda çöpe atılmaktadır (UNEP, 2021) Hem dünyada hem de Türkiye’de gıda israfı nüfus artışına bağlı olarak her yıl artış göstermektedir.

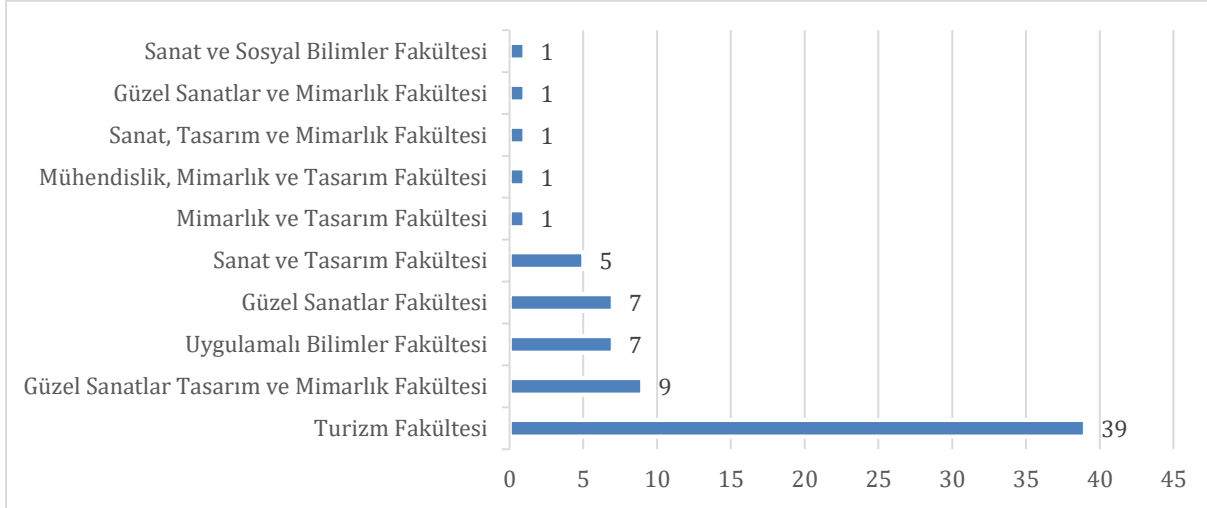
Yöntem

Araştırmada Türkiye’deki fakültelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatları sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili olan dersler kapsamında incelenmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi desenlerinden durum çalışması benimsenmiştir. Durum çalışmalarında, daha fazla durumu açıklayabilmek adına tek bir durumun derinlemesine çalışılmaktadır (Gerring, 2007). Durum çalışması deseninde araştırmacı, tek bir durum ya olay üzerinde derinlemesine çalışarak verileri sistematik bir şekilde toplar (Creswell, 2007). Bu çalışmada elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. İçerik analizi, açık kodlama ilkelerine dayalı olarak çok sayıda metin terimini daha az sayıda içerik kategorisine sıkıştırmak için yöntemli, tekrarlanabilir bir metodoloji olarak tanımlanmıştır (Stemler, 2001). Çalışmada kullanılan veriler, 10-24 Nisan 2023 tarihleri arasında “YÖK Lisans Atlası” incelenerek elde edilmiştir. Lisans programı olarak “Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)” seçilerek yükseköğretim kurumları tespit edilmiştir (YÖK Lisans Atlası, 2023). Bu çalışmada kullanılan veriler, halka açık olmasından dolayı yöntemi için etik kurul izni gerekmemektedir.

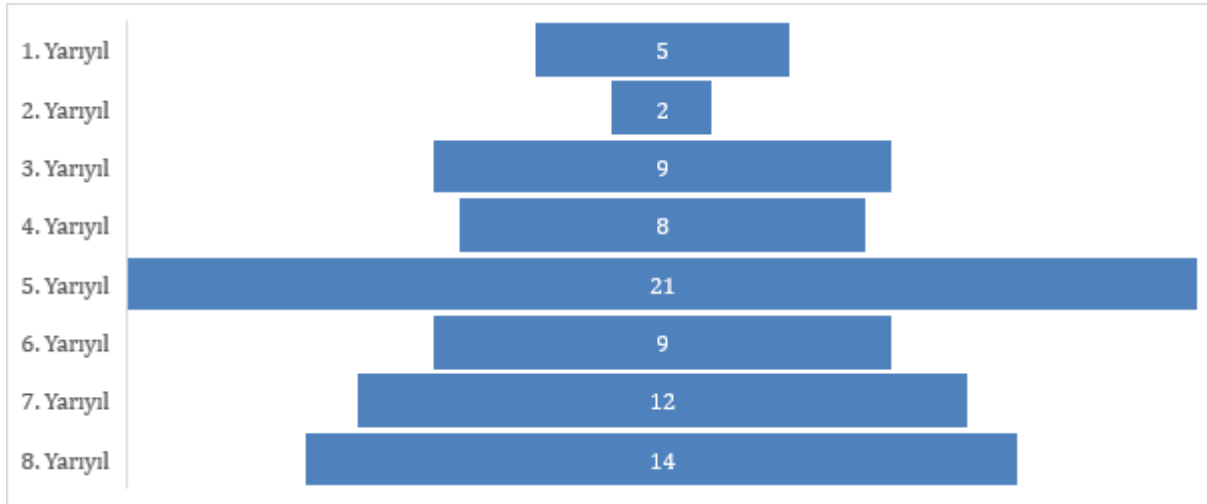
Yükseköğretim kurumlarının internet sayfaları üzerinden bölüm müfredatları, sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili olan dersler kapsamında incelenmiştir. Sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili olan dersler tespit edilirken yalnızca müfredatlarda yer alan “sürdürülebilirlik”, “eko gastronomi”, “organik tarım”, “çevre”, “atık yönetimi” ve “sürdürülebilir yiyecek ve içecek akımları” kavramlarını içeren dersler çalışmaya dahil edilmiştir. Üniversiteler ortak seçmeli ders havuzlarında yer alan sürdürülebilirlik ile ilişkili olan dersler ve bölüm müfredatlarında sadece haftalık bazda verilen sürdürülebilirlik dersleri kapsam dışı bırakılmıştır. Ayrıca fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin yürürlükte olan güncel müfredatları analize tabi tutulmuştur. Fakültelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarının incelenmesi sonucu elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi gerçekleştirilirken dersler kategorilere ayrılmış ve dersler yedi kategoriye altında toplanmıştır. Bu kategoriler; “sürdürülebilir gastronomi”, “sürdürülebilir tarım ve uygulamaları”, “gıda ve sürdürülebilirlik”, “çevre ve atık yönetimi”, “sürdürülebilir turizm”, “genel sürdürülebilirlik” ve “sürdürülebilir yiyecek ve içecek işletmeciliği” şeklindedir.

Bulgular

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü yer alan 72 fakülte bulunmaktadır. Bu fakültelerin bağlı bulunduğu üniversitelerin türlerine bakıldığında; %61’inin (n:44) devlet üniversitesi, %39’unun (n:28) ise vakıf üniversitedir. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilen fakülteler incelendiğinde ilk sırada açık ara fark ile “Turizm Fakülteleri” yer almaktadır. Türkiye’de 39 turizm fakültesinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. Turizm fakültelerini sırasıyla Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi (n:9), Uygulamalı Bilimler Fakültesi (n:7), Güzel Sanatlar Fakültesi (n:7) ve Sanat ve Tasarım Fakültesi (n:5) takip etmektedir (Şekil 1).

Şekil 1: Fakülte Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Verilen Fakülteler

İncelemeye dahil edilen 72 faküldeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatları incelendiğinde 47 bölümde sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili en az bir ders bulunduğu tespit edilmiştir. Buna karşın 23 bölüm müfredatında ise sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili herhangi bir ders saptanamamıştır. Ayrıca iki gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatına ulaşılammıştır.

Şekil 2: Sürdürülebilirlik Kavramı ile İlişkili Olan Derslerin Yarıyıl Dağılımı

Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarının incelenmesi neticesinde sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili toplamda seksen adet ders tespit edilmiştir. Bu derslerin on dokuzu zorunlu, geri kalan altmış bir tanesi ise seçmeli ders olarak bölüm müfredatlarında yer almaktadır. Ayrıca sürdürülebilirlik ile ilişkili olan derslerin yetmiş altı tanesi sadece teorik ders saatine sahipken dört tanesi ise en az bir saat uygulama saatine sahiptir. Bölüm müfredatlarında yer alan seksen dersin yarıyıl dağılımları incelendiğinde ağırlıklı olarak derslerin beşinci yarıyılta yoğunlaştığı görülmektedir (Şekil 2).

Tablo 1. Sürdürülebilirlik Kavramı ile İlişki Olan Derslerin Kategorileri

Kategori	f	%	Kategoriye Oluşturan Dersler
Sürdürülebilir Gastronomi	22	27,5	Sürdürülebilir Gastronomi
			Gastronomi ve Sürdürülebilirlik
			Eko Gastronomi
			Gastronomide Etik ve Sürdürülebilirlik
			Slow Food
			Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları
			Yavaş Yaşam ve Gastronomi
			Gastronomide Sürdürülebilirlik
			Ekolojik Gastronomi
			Gastronomi Trendleri ve Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilir Tarım ve Uygulamaları	15	18,75	Sürdürülebilir Tarım
			Organik Sebze Yetiştirme
			Organik Tarım ve Sürdürülebilirlik
			Organik Tarım Uygulamaları
			Organik Tarım
			Bahçe Ürünleri Yetiştirme
			Tarımsal Gıdaların Üretimi ve Kalitesi
			Bahçe ve Tarım Uygulamaları
			Bahçe Ürünleri Yetiştirme
			Gastronomide Kentsel Tarım Uygulamaları
			Kent Bahçeciliği Uygulamaları
			Bahçe İşleri
Gıda ve Sürdürülebilirlik	14	17,5	Gıda ve Sürdürülebilirlik
			Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği
			Sürdürülebilir Gıda Yönetimi
			Sürdürülebilir Yiyecek Üretimi
			Mutfakta Gıda ve Sürdürülebilirlik
			Ekoloji ve Gıda Üretimi
			Gıda Politikaları, Kültürü ve Toplumsal Etkileri
			Sürdürülebilir Gıda Sistemleri
Çevre ve Atık Yönetimi	12	15	Mutfaklarda Atık Yönetimi
			Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi
			Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Atık Yönetimi
			Endüstriyel Mutfaklarda Atık Yönetimi
			Atık Yönetimi
			Çevre Koruma
			Gıda Endüstri Atıkları
			Sürdürülebilir Çevre ve Atık Yönetimi
Sürdürülebilir Turizm	11	13,75	Çevre Koruma ve Atık Yönetimi
			Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi
			Sürdürülebilir Turizm
			Turizm ve Çevre
Genel Sürdürülebilirlik	3	3,75	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi
			Yasalar ve Sürdürülebilirlik
Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği	3	3,75	Sürdürülebilirliğe Giriş
			Sürdürülebilir Yiyecek-İçecek Hizmetleri
Toplam	80	100	Yeşil Restorancılık
			Yeşil Restoran Uygulamaları

Tablo 1’de içerik analizi kapsamında ortaya çıkan ders kategorilerinin frekans ve yüzde değerlerinin yanı sıra ilgili kategorileri oluşturan dersler yer almaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde sürdürülebilirlik kavramı ile ilişki olan dersler en fazla sürdürülebilir gastronomi kategorisinde yoğunlaşmıştır. Bu kategori, sürdürülebilir gastronomi, gastronomide sürdürülebilirlik gibi temel düzeyde gastronomi ve sürdürülebilirliği ilişkilendiren derslerden oluştuğu görülmektedir. En fazla ders kategorisi olan bir diğer kategorisi ise sürdürülebilir tarım ve uygulamaları kategorisi olmuştur. Bu kategorideki dersler genel anlamda sürdürülebilir tarım ve organik tarım uygulamaları üzerinde yoğunlaşmaktadır. Gıda ve sürdürülebilirlik kategorisi sürdürülebilirlik ile ilişki olan ders sayısı bakımından ders sayısı bakımında üçüncü sırada yer almaktadır. Bu kategoriyi oluşturan dersler genel olarak sürdürülebilir gıda yönetimi üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Sürdürülebilirlik için en önemli konu başlıklarından bir tanesi olan çevre ve atık yönetimi kategorisi ise dördüncü sırada yer almaktadır. Bu kategorisi kapsamındaki dersler ise çevre ve atık yönetiminin mutfaklarda nasıl olması gerektiği üzerinedir. Sürdürülebilir turizm kategorisi ders sayısı bakımından beşinci sırada yer almaktadır. Buradaki dersler, sürdürülebilir turizm ve destinasyon yönetimi kapsamında yoğunlaşmaktadır. Tablonun son iki sırasında ise genel sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir yiyecek ve içecek işletmeciliği kategorileri yer almaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Dünya üzerindeki kaynakların bilinçsizce kullanımı ve gıda israfının yüksek olması nedeniyle yakın gelecekte sürdürülebilirlik kavramı dünya gündeminde üzerinde sıklıkla durulan bir konu haline gelecektir. Bu durumun

önüne geçmek her ne kadar zor olsa da sürece katkı sağlamak ve sürdürülebilirlik bilincinin insanlarda bir felsefi bir kavram olarak algılanması için eğitim-öğretim kurumlarına büyük görev düşmektedir. Bu kapsamda sürdürülebilirlik kavramı ile doğrudan ilişkili olan yiyecek ve içecek sektörüne ve sektörün üretim ayağına iş gücü sağlayan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine büyük görevler düşmektedir. Sektörünün geleceğini oluşturacak olan öğrenciler için lisans eğitimleri süresince sürdürülebilirlik kavramı ilişkili ders sayısı, öğrencilerde sürdürülebilirlik bilinci oluşmasında etkin olduğuna inanılmaktadır. Bu nedenle bu çalışmada, Türkiye’deki fakültelerde yer alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatları sürdürülebilirlik kavramı kapsamında incelenmiş ve kavram ile ilişkili olan derslerin durum tespiti yapılmıştır.

Çalışma kapsamına dahil edilen 72 fakültede yer alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatları incelendiğinde; 47 bölümde sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili en az bir ders yer alırken, 23 bölümde ise sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili ders bulunmamaktadır. 2 gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatına ise erişim sağlanamamıştır. Bölüm müfredatlarında 80 adet dersin sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili olduğu tespit edilmiştir. Tespit edilen dersler, bölüm müfredatlarında çoğunlukla beşinci yarıyılıda yer almaktadır. İçerik analizine tabi tutulan dersler kategorilere ayrılmış ve dersler “sürdürülebilir gastronomi” kategorisinde yoğunlaşmıştır.

Elde edilen bulgular ışığında Türkiye’de fakülte bünyelerinde yer alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili olan ders sayısının genel anlamda yetersizdir. Özellikle 23 bölümde sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili herhangi bir dersin olmayışı bölümlerde sürdürülebilirlik kavramına gereken önemin verilmediğini göstermektedir. Sürdürülebilirlik kavramı, ülke ve dünyanın mevcut doğal kaynaklarının sorumlu bir şekilde gelecek nesillere adil bir yaşam hakkı sunulması adına gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde üzerinde daha fazla durulması gereken bir konu olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumların gelecekte sektörün iş gücünü oluşturacak olan öğrencilere sürdürülebilirlik kavramını benimseterek yetiştirmeleri son derece önemli bir konudur.

Gerçekleştirilen içerik analizi sonucunda sürdürülebilirlik ile ilişkili olan dersler ve bölümler için şu öneriler getirilebilir:

- Sürdürülebilirlik kavramının bir felsefe olarak kavranabilmesi için bölüm müfredatlarının ilk veya ikinci dönemlerinde “sürdürülebilir gastronomi” dersi zorunlu ders olarak müfredatlara eklenmelidir. Bu derste sürdürülebilirlik kavramının dünya, gelecek nesiller ile yiyecek ve içecek sektörü için neden önemli olduğuna vurgu yapılmalıdır.
- Sürdürülebilirlik ile doğrudan ilişkili olan “çevre ve atık yönetimi” konulu dersin zorunlu olarak öğrencilerin mutfak uygulamalarına başladığı dönemden önce verilmesi faydalı olacaktır. Bu ders kapsamında öğrenciler, atık kavramının yiyecek ve içecek sektörü için ne anlama geldiğini, geri dönüşüm, atıksız mutfak, gıda kaybı, gıda israfı gibi konularda farkındalık kazanabileceklerdir.
- Öğrencilerin sürdürülebilirlik kavramını benimseyebilmesi adına müfredatta yer alan sürdürülebilirlik ile ilişkili olan en az bir dersin uygulamaya dönük olması önerilmektedir. Öğrencilere bu derslerde örneğin mutfaklarda sıfır atık uygulamaları veya sürdürülebilir tarım uygulamaları gibi uygulamaları gerçekleştirmeleri imkanı verilebilir. Özellikle öğrencilerin bir sebze veya meyvenin nasıl yetiştiği konusunda saha uygulamaları ve gezileri düzenlenmesi sayesinde öğrenciler, temel düzeyde tarım uygulamalarını ve toprağı tanıyabilir. Yine bu dersin zorunlu olarak müfredatta yer alması önerilmektedir.
- Öğrencinin sürdürülebilirlik alanında yukarıda yer alan zorunlu dersler kapsamında temel olarak sürdürülebilirlik felsefesini kavramış olduğu varsayıldığında, sürdürülebilirlik ile ilişkili olan ve gastronomi akımlarını da kapsayan dersler bölüm müfredatlarına konabilir. Bu sayede öğrenciler, bu alanda uzmanlaşmak istiyorsa bu dersleri seçmeli olarak seçebilirler.
- Son olarak genel anlamda bölümlerdeki sürdürülebilirlikle ilişkili olan ders sayılarının artırılması genel bir öneri olarak sunulmaktadır.

Gelecek çalışmalarda araştırmacılara yönelik öneri olarak; sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili ders alan ve almayan öğrencilerin kavrama ilişkin algı, tutum ve davranışlarını kıyaslanabilir. Öğrencilerin sürdürülebilir gastronomi dersini ne kadar önemsedikleri ölçülebilir. Ayrıca diğer ülkelerdeki gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarında verilen sürdürülebilirlik kavramı ile ilişkili olan dersler ile Türkiye’de verilen dersler kapsam açısından karşılaştırılabilir.

Kaynakça

- Bozlağan, R. (2010). Sürdürülebilir gelişme düşüncesinin tarihsel arka planı. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 0(50), 1011-1028.
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches*. USA: SAGE Publications.
- Gerring, J. (2007). *Case study research: Principles and practices*. New York: Cambridge University Press
- Hoek, A. C., Malekpour, S., Raven, R., Court, E. and Byrne E. (2021). Towards environmentally sustainable food systems: Decision-making factors in sustainable food production and consumption. *Sustainable Production and Consumption*, 26, 610–626.
- Jacobs, G. and Klosse, P. (2016) Sustainable restaurants: A research agenda. *Research in Hospitality Management*, 6(1), 33-36. DOI: 10.2989/RHM.2016.6.1.4.1292
- Jang, Y. J. and Zheng, T. (2020). Assessment of the environmental sustainability of restaurants in the U.S.: The effects of restaurant characteristics on environmental sustainability performance. *Journal of Foodservice Business Research*, 23(2), 133-148. DOI: 10.1080/15378020.2019.1691416
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kim, M. J. and Hall, C. M. (2020). Can sustainable restaurant practices enhance customer loyalty? The roles of value theory and environmental concerns. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43, 127-138. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.03.004>.
- Leah, R. and Fredrik, F. (2022). Transforming the food system through sustainable gastronomy. How chefs engage with food democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, DOI: 10.1080/19320248.2022.2059428
- Lui, Z. (2003). Sustainable tourism development: A critique. *Journal of Sustainable Tourism*, 11(6), 459-475.
- Martin-Rios, C. (2020). *Sustainable gastronomy: An opportunity for a green recovery*. EHL Insights. Retrieved June 06, 2023, from <https://hospitalityinsights.ehl.edu/sustainable-gastronomy-an-opportunity-for-a-green-recovery>
- Pitelis, C. (2013). Towards a more ethically correct governance for economic sustainability. *Journal Of Business Ethics*, 118(3), 655-665.
- Redclif, M. (2005). Sustainable development (1987–2005): An oxymoron comes of age. *Sustainable Development*, 13, 212–227.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy*, 11(2), 51-70.
- Scoones, I. (2007). Sustainability. *Development in Practice*, 17(4-5), 589-596.
- Stemler, S. (2001). An overview of content analysis. *Practical Assessment, Research, and Evaluation*, 7(17), 1-6.
- Taş, D. ve Olum, E. (2020). Yiyecek-içecek sektöründe sürdürülebilirlik ve yenilikçi yaklaşımlar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 3082-3098.
- UNEP (2021). *Food Waste Index Report 2021*. Retrieved June 07, 2023 from <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
- Vehkamäki, S. (2005). The concept of sustainability in modern times. A. Jalkanen & P. Nygren (Ed.), *Sustainable use of renewable natural resources: From principles to practices*, in (23-35). Helsinki: University of Helsinki Department of Forest Ecology Publications.
- Yeni, O. (2014). Sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma: Bir yazın taraması. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16(3), 181-208.
- YÖK Lisans Atlası (2023). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) Programı Bulunan Tüm Üniversiteler*. Erişim Tarihi: 06.06.2023, <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>