



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(4): 3311-3324.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.564](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.564)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Değerlendirilmesi

Dr. Öğr. Üyesi Barış DEMİRCİ, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Eskişehir,
e-posta: bdemirci@ogu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1247-1841>

Arş. Gör. Gizem Sultan SARIKAYA, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Eskişehir, e-posta: gsarikaya@ogu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4725-7981>

Dr. Ersan EROL, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Eskişehir, e-posta:
ersan@ogu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2774-2576>

Öz

Bu araştırmanın amacı Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminin değerlendirilmesidir. Mevcut durumu belirlemek amacıyla SWOT Analizi yapılarak bölüme ait genel bir çerçeve ortaya konulmuş ve ardından Yüksek Öğretim Kurulu tarafından hazırlanan ikincil veriler kullanılarak analizler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın evrenini Türkiye’de lisans düzeyinde eğitim vermekte olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün yer aldığı üniversiteler oluşturmaktadır. İlgili üniversiteler devlet üniversitesi ve normal öğretim eğitimi olan üniversiteler ile sınırlandırılmıştır. Örneklem grubunun seçilmesinde ise orantısız tabakalı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü akademisyenlerinin kadro ve yayın sayıları ve en son mezun oldukları anabilim dalı ile ilgili bilgiler Yükseköğretim Kurulu’nun resmi internet sitesinden alınarak incelenmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda 2016, 2017 ve 2018 yıllarına göre üniversitelerin Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün kontenjanlarına ve doluluk oranlarına bakıldığında boş kontenjan bulunmamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde yer alan öğretim üye ve elemanlarının ise ağırlıklı olarak Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı mezunu oldukları görülmektedir.

*Bu makale, XXIII. Milletlerarası Türk Kooperatifçilik Kongresinde bildiri olarak sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, Swot Analizi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.

Makale Gönderme Tarihi: 30.04.2020

Makale Kabul Tarihi: 01.10.2020

Önerilen Atıf:

Demirci, B., Sarıkaya, G. S. ve Erol, E. (2020). Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4): 3311-3324.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2020, 4(4): 3311-3324.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.564](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.564)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Evaluation of Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey

Assistant Prof. Dr. Barış DEMİRCİ, Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Eskişehir, e-mail: bdemirci@ogu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1247-1841>

Research Assistant Gizem Sultan SARIKAYA, Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Eskişehir, e-mail: gsarikaya@ogu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4725-7981>

Dr. Ersan EROL, Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Eskişehir, e-mail: ersan@ogu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2774-2576>

Abstract

The purpose of this research is to evaluate Gastronomy and Culinary Arts education. In order to determine the current situation, a general framework belonging to the department was presented by making SWOT Analysis and after that analyzes were carried out using secondary data prepared by the Higher Education Institution. Universities that include the Department of Gastronomy and Culinary Arts constitute the population of the research in Turkey. Universities are limited to state universities and normal education. The disproportionate stratified sampling method was used to select the sample group. The information about the number of the academicians in Department of Gastronomy and Culinary Arts were examined that the official website of the Higher Education Council. According to the findings obtained, when the quotas and occupancy rates of the Gastronomy and Culinary Arts Department of the Faculty of Tourism to 2016, 2017 and 2018 are considered that there are no vacancies available. It is seen that the academicians the Gastronomy and Culinary Arts Department are predominantly graduating of the Tourism Management Department.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy Education, SWOT Analysis, Gastronomy and Culinary Arts.

Received: 30.04.2020

Accepted: 01.10.2020

Suggested Citation:

Demirci, B., Sarıkaya, G. S. and Erol, E. (2020). Evaluation of Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(4): 3311-3324.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Gastronomi; tarladan sofraya yemeğin hazır hale getirilme sürecinde; kültür (Ferguson, 1998; Scarpato, 2003; Gálvez vd., 2017), sağlık (Coveney ve Santich, 1997; Navarro vd., 2012), pazarlama (Zanoli ve Naspett, 2002; Kivela ve Crotts, 2005; Rozin ve Hormez, 2011), tarih (Flandrin ve Montanari, 1999; Gillespie ve Cousins, 2012), sosyoloji (Wood, 1991; Symons, 1994; Gronow, 2002; Hjalager, 2004) gibi sağlık bilimlerinden sosyal ve beşeri bilimlere kadar farklı disiplinlerle ilişki kuran interdisipliner bir alandır. Gastronomi kelimesi ilk olarak Antik Yunanda mide anlamına gelen “gastro” ve kural veya düzenleme anlamına gelen “nomos” kelimelerinin birleşiminden oluşmaktadır. Yiyecek- içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı bir şekilde anlaşılması, uygulanması ve günümüz şartlarına uyarlanmasını içine alan bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlanan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Cömert ve Çavuş, 2016:118; Zahari vd., 2009:67; Keskin, Örgün ve Akbulut, 2017:256; Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018:524). Encyclopædia Britannica (2000) ise gastronomiyi “İyi yemek seçme, hazırlama, servis etme ve iyi yemeğin keyfine varma sanatı” olarak açıklamıştır (Richards, 2003:20).

Gastronomi ile ilgili ilk kayıt milattan önce 4. yüzyılda Sicilyalı Yunan Arcestratus tarafından yazılan ve Akdeniz Bölgesi'nin en eski yiyecek ve şarap rehberini temsil eden “Gastronomia” adlı kitaptır. Arcestratus'un bu kitabı M.S. 200'de Athenaeus'un eserlerinde yapılan alıntılar dışında artık mevcut değildir. Athenaeus'tan sonra, Fransız şair, Joseph Berchoux'un La Gastronomie isimli şiirinde gastronomi teriminin kullanımı ile kelime tekrar canlanmıştır. 1804 yılında gastronomi gazeteciliğinin gurusu olarak bilinen Grimod de la Reyniere, Parislilere en iyi yemeğin nasıl ve ne zaman hazırlanması gerektiğini anlatan ve en çok satan kitabı “Almanachs des Gourmands”ı yayımlamıştır (Santich, 2004:16). İlk resmi gastronomi çalışması ise Jean Anthelme Brillant-Savarin (1755-1826) tarafından “La Physiologie du gout” 1826 yılında yayımlanmıştır. İngilizceye “Lezzetin Fizyolojisi” olarak çevrilen eser, duygular ve gıda ile yiyecek ve içecek tüketimi arasındaki ilişkiye değinerek daha sonra bu alanda yapılacak olan bilimsel çalışmaların yolunu açmıştır (Maberly ve Reid, 2014:273; Kivela ve Crotts, 2006:355).

Yapılan bilimsel çalışmalar, günlük hayatın vazgeçilmez bir parçası olan gıda ile ilgili gelişmeler, sosyal medyada gastronomi ile ilgili programların artması, gıda sektörüne artan talep, iş imkanlarının artması gibi ekonomik ve sosyal gereksinimlerle birlikte örgün eğitim kurumlarında da bu taleplerin karşılanmasına yönelik gastronomi bölümlerinin açıldığı görülmektedir. Bu çerçevede bu araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin mevcut durumunun değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronominin uygulamalı alanlardaki gelişimine bakıldığında ilk kurs 1784 yılında İngiltere'de açılmıştır. Aşçılık ve mutfak ile ilgili bu gelişmeyi 1820'de Amerika, 1895'de Le Gordon Bleu, 1922'de Cornell Üniversitesi takip etmiştir. Boston, Adelaide ve Bologna Üniversiteleri'nde gastronomiyi beslenme ve kültür yönü ile ele alan yüksek lisans programları, 1996 yılında ise New York Üniversitesi'nde doktora programı bu gelişim sürecini devam ettirmiştir (Santich, 2004:19; Öney, 2016:196). Gastronomi alanında çağlar boyunca farklı yeme kültürlerinin, stillerinin ve lezzetlerin gelişimini gösteren çalışmalar ortaya konulmuştur. Örneğin, Scarpato, gastronomi kavramının gelişimini detaylı olarak çalışmalarında incelemiştir. Parsa (1988) Amerika'da Batı kültürüne ait mutfağın, Mennell (1985) ise İngiltere'de ve Fransa'da Orta Çağ'dan itibaren yemeğin gelişim sürecini inceleyen çalışmalar yapmıştır (Richards, 2003:20).

Türkiye'de mutfak eğitimi 1960'lı yıllardan itibaren yaygın ve orta öğretim, 1980 itibari ile ön lisans, 2000'li yılların başında lisans düzeyinde verilmeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim,

2016:977-978). Türkiye’de ortaöğretim düzeyinde mutfak eğitimi 2005-2006 yılına kadar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilmiş, bu tarihten itibaren ise Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Çok Programlı ve Açık Öğretim Meslek Liseleri gibi okullara gerekli şartları taşımaları halinde mutfak dalı açma hakkı verilmiştir (Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç, 2014:44). 2003 yılında bir vakıf üniversitesi olan Yeditepe Üniversite’sinde yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi vermeye başlanmış olup (Görkem ve Sevim, 2011:80) devlet üniversitelerinde ise 2010 tarihinden itibaren gelişim devam etmiştir (Güdek ve Boylu, 2017:491). 2018 yılında 55 farklı vakıf üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunmaktayken, devlet üniversitelerinde bu sayı 31’dir. 2019 yılında ise örgün eğitiminde 41 farklı devlet üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yer almıştır ve aradan geçen bir yıllık zaman diliminde 10 farklı üniversitenin bu bölüme yer verdiği görülmüştür (YÖK, 2019).

2018 yılında Mengen’de düzenlenen “Önlisans ve Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Okullardaki Uygulama Eğitimleri Çalıştay Raporu’nda” uygulama dersleri derinlemesine tartışılmış ve öğretim elemanları, eğitim programı, fiziki şartlar-altyapı-bütçe ve öğrenci olmak üzere dört temel başlık altında değerlendirmelerde bulunulmuştur. Öğretim elemanları ile ilgili problemler nicelik ve nitelik olarak yetersizlikler, idareci-öğretim elemanı çatışması ve usta öğreticilerin yetkinliği temel problemler olarak nitelendirilmiştir. Bununla birlikte eğitim programlarına ilişkin müfredat, staj, lisansüstü eğitim ve akreditasyon dört ana sorun olarak tanımlanmıştır. Görkem ve Sevim (2016) gastronomi eğitimini değerlendirdikleri 51 öğretim elemanı örnekleminde gerçekleştirdikleri çalışmada aşçılık ve gastronomi programlarının temel unsurlarını “atölye-donanım”, “malzeme”, “öğretim elemanı” boyutları ile incelemiştirlerdir. Okullaşma sürecinde geç kalındığı bununla birlikte “malzeme” ve “öğretim elemanı” açısından yeterli olmadığı ve acele edildiği ortaya konulmuştur.

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ’NÜN SWOT ANALİZİ DEĞERLENDİRMELERİ

SWOT analizi incelenen sektörün, tekniğin, projenin veya sürecin güçlü ve zayıf yönlerini belirleyerek fırsat ve tehditlerin tespitinde kullanılan bir yöntemdir (Deren, 2006:14).

Güçlü Yönler

Büyük Hun İmparatorluğundan, Büyük Selçuklara, Anadolu’da kurulan ve dünya tarihinin en uzun imparatorluklarından biri olan Osmanlı Devleti’ne kadar çok katmanlı geçmişi, zengin coğrafi özelliklerine sahip Türk mutfağı (Aracı, 2016:122), farklı kültürleri bir arada bulundurmasıyla Fransız ve Çin mutfağı ile beraber dünyanın en büyük üç mutfak otoritesinden biri olarak gösterilmektedir (Demirgöl ve Otel 2018:123). Bölgelerin kültürel karakteristiklerini geliştirebilen ve görünmeyen miras olarak adlandırılan mutfak kültürü destinasyon pazarlaması (Bucak ve Aracı, 2013:206), kırsal turizme olan talebin artırılması (Kesici, 2012), ülke tanıtımı (Uyar ve Zengin, 2015) gibi farklı alanlara etki etmektedir.

Gastronomi ve turizm kavramı 1983 yılından itibaren beraber değerlendirilerek farklı toplumların kültürlerini yiyecekleri aracılığı ile öğrendiklerini ifade etmek için de kullanılmıştır. Yiyecek ve içeceğin turizm alanındaki yeri nedeniyle gastronomi turizmi ekonomik ve toplumsal kalkınmaya önemli katkılarda bulunmaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2015:267). Destinasyon temelli “yeni turizm” çalışmaları sürdürülebilirlik ve yeni dünya düzeninde etkisini daha çok hissettirmeye başlamıştır. Avrupa Birliği’ne üye ve aday ülkelerde yapılan araştırmaya göre gastronomi turizmi çarpan etkisi ile işletme sayısı, istihdam ve katma değer gibi faktörleri ile

ülkelerin ekonomisinde dikkate değer etkisi bulunmaktadır. İstihdam açısından bu durum incelendiğinde gastronomi alanının ülke ekonomisine katma değeri %70 iken bu durum konaklama sektörü açısından %30'dur (Şahin ve Ünver, 2015:65).

Zayıf Yönler

Babaç ve Önçel (2018) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin öz yeterliliklerinin belirlenmesine yönelik gastronomi öğrencileriyle yaptıkları nitel çalışma sonucuna göre bölümde alınan uygulama eğitiminin yetersiz olduğu sonucunu ortaya koymuşlardır. Bölümün uygulama ayağında meydana gelebilecek değişiklik öğrencilerin memnuniyet düzeylerinde değişim oluşturabilir. Müller vd., (2007) Kanada'da yapmış olduğu gastronomi eğitim müfredatlarının etkinliğini incelediği çalışmada öğrenim görmekte olan mevcut öğrencilerin, mezun durumunda olan öğrencilerin ve sektör temsilcilerinin kazandırılan geleneksel mutfak teknik becerilerinden memnun kaldığı sonucunu ortaya koymuştur.

Üniversitelerde akademik personelin nicel olarak yetersiz kalmasının yansıması akademik yayınlara (Tablo 3) yansımakta ve bu durum da bölümün gelişimi üzerinde etki etmektedir. Bununla birlikte teknik donanımın, üniversitelerin öğrencileri için sağlayacağı uygulama eğitimi için gerekli malzemeler mali problem yüzünden aksadığında bu durum öğrencilerin gelişimi üzerinde etki yaratacağı gibi sektörde devam ettiğinde de yetersizlik hissine kapılmalarına sebep olabilir.

Fırsatlar

Yerel kültürlerin ilgi çeken mutfak adabı, yeme-içme alışkanlıkları ve yemeklerin hazırlanmasından sunumuna kadar geçen üretim süreci ile birlikte gastronomik öğelerin pazarlanması için farklı faaliyetler gerçekleştirilmektedir (Bucak ve Aracı, 2013:204). Gastronomi alanında markalaşma faaliyetleri ülkenin, bölgenin ve destinasyonun turizm çabaları içerisinde yer almaktadır (Taşpınar, 2017:211). Güzel yemek pişirme sanatı olarak da tanımlanan ve niş turizm ürünlerinin ve destinasyonlarının yaratılması açısından gastronomi önemli bir konumdadır (Özaltaş Serçek ve Serçek, 2015:24). Şehir markalaşması kavramında da gastronomik değerlerin etkisi artmaktadır. Şehir markalaşması ile ülkeler bu alandan elde edilen gelirlerini arttırmak istemektedir. Turistler yalnızca deniz-kum-güneş üçlüsünün oluşturduğu tatili tercih etmemekte bunun yanında şehre ait gastronomik değere sahip yöresel tatlıları, farklı alternatifler sunan restoranları deneyimlemek için de destinasyonları tercih etmektedir (Serçeoğlu, Boztoprak ve Tırak, 2016:95).

Tehditler

Yazıcıoğlu ve Özata 2017 yılında "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi'ni inceledikleri çalışmada lisans son sınıf öğrencilerinin artan deneyim ve tecrübenin etkisiyle program algılarının 2 ve 3. sınıflara kıyasla daha olumsuz olduğu sonucunu ortaya koymuşlardır. Güdek ve Boylu (2017) Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik yaptıkları araştırma sonucunda öğrenim gördükleri programa ilişkin olarak öğrencilerin sınıfları yükseldikçe programdan memnuniyet düzeylerinin düşmekte olduğu sonucu ortaya koymuştur. Öney (2016) Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı'ndan elde edilen ikincil verilerle yapmış olduğu çalışmada gastronomi eğitiminin birincil problemini müfredatlar olarak belirlemiştir. Gastronomi algısının değiştirilmesi gerekliliği, gastronomi eğitimini verecek olan

öğretim elemanlarının bulunması ve yetiştirilmesi konusundaki kısıtlar araştırma sonucunda ortaya konulan diğer problemleri oluşturmaktadır. Ortaya konulan bu problemlerin ise nitelik ve niceliğin artırılmasıyla çözülebileceği belirtilmektedir.

YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı Türkiye’deki üniversitelerde verilmekte olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminin değerlendirilmesidir. Araştırmanın evrenini Türkiye’de lisans düzeyinde eğitim vermekte olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün yer aldığı üniversiteler oluşturmaktadır. İlgili üniversiteler devlet üniversitesi ve sadece normal öğretim eğitimi olan üniversiteler ile sınırlandırılmıştır. Örneklem grubunun seçilmesinde ise orantısız tabakalama örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Tabakalı örnekleme yöntemi; örneklemin ilgilenilen belli alt grupların özelliklerini göstermek, betimlemek amacıyla oluşturulmaktadır (Büyüköztürk, Çakmak ve Akgün, 2012:12). Tabakalı orantısız örnekleme yönteminde ise seçilecek olan örnek sayısı belirlenerek tabakanın oranına bakılmaksızın eşit sayıda örnek alınır. Bu doğrultuda Yüksek Öğretim Kurulu’nun ana sayfasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü fakülte bazında listelenmiştir ve toplamda 93 kayıt ile karşılaşılmıştır. İlgili üniversiteler 2019 yılı için devlet üniversiteleri ve normal öğretim bölümleri ile sınırlandırılmıştır. Bu sınırlandırma sonucunda 38 üniversite kaydına ulaşılmıştır. Ulaşılan üniversiteler taban puanlarına göre yüksekten düşüğe doğru sıralanmıştır. İlgili üniversitelere yerleşen öğrenci sayıları hesaplanarak ilk 14 üniversite bu doğrultuda analize tabi tutulmuştur. Bölümlerde yer alan akademisyenlerin kadro bilgileri ilgili bölümlerin resmi internet adresinden; yayın sayıları ve en son mezun oldukları ana bilim dalları ile ilgili bilgiler de akademik.yok.gov.tr adresinden alınmıştır. Akademisyenlerin yayınlarının gastronomi ile ilgili olup olmadığı da Keskin vd., (2017) tarafından “Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi” çalışması sonucunda ortaya konulan terimler doğrultusunda seçilerek incelenmiştir. Buna göre akademisyenlerin her bir yayını tek tek incelenmiş ve Keskin vd., (2017)’in ortaya koyduğu terimlerden herhangi biri yayın isminde yer alıyorsa gastronomi ile ilgili olduğu varsayılmıştır. Ayrıca araştırma kapsamında ilgili internet sitelerinden veri derleme işlemi Temmuz-Ekim 2019 tarihleri arasında yapılmıştır. Dolayısıyla bu tarihten itibaren akademik kadroya yerleşen akademisyenleri ve yapılan yayınları kapsamamaktadır.

BULGULAR

Bu bölümde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin kontenjanları, bu bölümdeki öğretim üye ve elemanlarının yayın sayıları ve en son mezun oldukları ana bilim dalları ile ilgili bulgular yer almaktadır.

Gastronomi ekonomik gelişime katkı sağlayan, yükselen ve istihdam yaratan bir alandır. Bu alanda meydana gelen etkileri arttırabilmek için bu alanın bilgi ve becerilerine cevap verebilecek nitelikli insan gücüne gereksinim vardır (Güdek ve Boylu, 2017:490).

Tablo 1. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Devlet Üniversiteleri ve Yıllara Göre Doluluk Oranları

Üniversite	Fakülte	Program Adı	Üniversite Türü	Kontenjan			Yerleşen		
				2018	2017	2016	2018	2017	2016
Akdeniz Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	60+2	60+2	50+2	62	62	62
Anadolu Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	50+2	50+2	40+1	52	52	41
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	58+2	58+2	53+2	60	60	55
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	50+2	50+2	40+1	52	52	41
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	30+1	-	-	31	-	-
İstanbul Medeniyet Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	60+2	60+2	-	62	62	-
Balıkesir Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	40+1	40+1	30+1	41	41	31
Dokuz Eylül Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	40+1	-	-	41	-	-
Mersin Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	50+2	50+2	40+1	52	52	41
Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	20+1	-	-	-	-	-
Pamukkale Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	60+2	60+2	60+2	62	62	62
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	50+2	50+2	-	52	52	52
Gaziantep Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	60+2	55+2	45+2	62	57	47
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Turizm Fakültesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	Devlet	60+2	58+2	48+2	62	60	50

(Kaynak: YÖK, 2019)

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne olan ihtiyacın ve öğrencilerin bu bölüme olan taleplerinin artması, devlet ve vakıf üniversitelerini bu alandaki programların sayısını arttırmaya yönlendirmiştir. Tablo 1’de 2016, 2017 ve 2018 yıllarına göre üniversitelerin Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün kontenjanlarına ve doluluk oranlarına bakıldığında boş kontenjanın bulunmadığı görülmektedir. Sektörden gelen talepleri karşılayabilmek için gastronomi eğitimi gün geçtikçe yaygınlaşmaktadır. Akoğlu ve arkadaşları (2017) tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarının incelendiği çalışmada öğrencilerin tamamının bölümü isteyerek seçtikleri, mezun olduktan sonra mutfak ve eğitim alanında çalışmak istedikleri sonucu ortaya konulmuştur.

Tablo 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Yer Aldığı Üniversitelerde Akademik Kadrolar ve Yayın Sayıları

Üniversite	Akademik Kadro		Yayın Sayısı		
	Öğretim Üyesi	Öğretim Elemanı	Gastronomi Konulu Yayın Sayısı	Toplam Yayın Sayısı	Oran (%)
U1	5	4	178	303	58,75
U2	4	4	79	237	33,33
U3	9	10	508	671	75,71
U4	3	3	76	206	36,89
U5	4	3	45	138	32,61
U6	2	3	13	67	19,40
U7	5	5	229	424	54,01
U8	3	1	28	84	33,33
U9	4	7	115	232	49,57
U10	3	1	54	126	42,86
U11	4	3	72	146	49,32
U12	4	-	15	115	13,04
U13	6	3	89	272	32,72
U14	4	3	37	202	18,35
Toplam	60	50	1532	3223	47,53

Tablo 2’de üniversitelerin isimleri etik açıdan doğru olmadığı düşünüldüğünden U1, U2 şeklinde kodlanmıştır. Tablo 2 incelendiğinde bölümde en fazla öğretim üyesine sahip üniversite U3 olurken, en az öğretim üyesine sahip üniversite U6’dır. Bununla birlikte gastronomi konulu yayın sayısının toplam yayın sayısı içerisindeki oranlarına bakıldığında en fazla (%75,71) U3 olarak kodlanan üniversite ilk sırada yer alırken, toplam oran içerisinde en az değer alan üniversiteler sırasıyla U12 (%13,04) ve U14 (%18,35)’tür. Ulaşılan sonuçlara bakıldığında en fazla akademik personele sahip U3 kodlu üniversitenin akademik personel sayısının etkisi yayınlanan bilimsel çalışmalarda görülmektedir. En az öğretim üyesine sahip U6 olarak kodlanan üniversitenin gastronomi konulu yayınlarının toplam yayınlar içerisindeki oranında en az orana sahip üniversite olması beklenirken, U12 olarak kodlanan üniversitenin en az yayına sahip üniversite olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3. Öğretim Üye ve Elemanlarının En Son Mezun Oldukları Anabilim Dalı

		Üniversiteler														Topl am
		U 1	U 2	U 3	U 4	U 5	U 6	U 7	U 8	U 9	U 10	U 11	U 12	U 13	U 14	
Öğretim üye ve elemanlarının en son mezun oldukları anabilim dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		3	7	1	1	1	2		3	1			3	1	23
	Turizm İşletmeciliği	7	1	1	2	3	1	8	3	5	2	4	3	4	2	46
	Turizm İşletmeciliği Eğitimi			3		1										4
	Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi			5								1				6
	İşletme	1	1			1				1	1				3	5
	Gıda Mühendisliği			2	1		2		1	1			1			8
	Gıda Teknolojisi				1											1
	Halkla İlişkiler	1	1													2
	Su Ürünleri		1													1
	Eğitim		1													1
	Tarım Ekonomisi			1												1
	Rekreasyon					1										1
	İngiliz Dil ve Ed.									1						1
	Fransız Dili Eğitimi														1	1
	Güneş Enerjisi											1				1
	Tarla Bitkileri													1		1
	Hayvansal Üretim													1		1

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’ndeki öğretim üye ve elemanlarının en son mezun oldukları anabilim dalı incelendiğinde gastronomi ve mutfak sanatları alanında U3 kodlu üniversite ilk sırada yer alırken, sırasıyla U2, U9 ve U13 kodlu üniversiteler sıralamayı takip etmektedir. Toplam sayılara bakıldığında ise üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde yer alan öğretim üye ve elemanlarının ağırlıklı (46) olarak Turizm İşletmeciliği Bölümü mezunu oldukları görülmektedir. Bu durumun sebebi Türkiye’de lisans düzeyinde 2003 yılında bir vakıf üniversitesi olan Yeditepe Üniversitesi’nde yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi vermeye başlanmış olup (Görkem ve Sevim, 2011:80) devlet üniversitelerinde ise 2010 yılından itibaren gelişimi devam etmiştir (Güdek ve Boylu, 2017:491).

Gastronomi bölümünün turizmle iç içe olması ve lisans düzeyinde eğitimin geç başlamış olması sebebiyle bu durumun mezun olunan anabilim dallarına yansıdığı düşünülmektedir.

SONUÇ TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Türkiye’de gastronomi eğitiminin gelişimi 2003 yılında başlamıştır ve halihazırda bölüm gelişme göstermeye devam etmektedir. Sünnetçioğlu ve arkadaşları tarafından (2017:136) YÖK Ulusal Tez Merkezi’nde yer alan yüksek lisans ve doktora tezlerinin gastronomi anahtar kelimesi ile tarandığı çalışma sonucunda 2017 yılı için 33 adet teze ulaşılmışken 2020 yılı için bu sayı 136’dır. Aradan geçen üç yıllık zaman diliminde tez sayısındaki artış göz önünde bulundurulduğunda bölümün gelişme göstermeye devam edeceğini söylemek mümkündür. Ancak alanyazın incelendiğinde gözlenen bu gelişim hızının eğitim programı, fiziki şartlar-altyapı, eğitim gibi alanlarda olumsuz yansımaları olduğu görülmektedir (Görkem ve Sevim, 2016). Bu araştırma sonucunda ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yönelik SWOT Analizi yapılarak mevcut durum tespiti yapılmış ve Türkiye’de yer alan üniversitelerin kontenjanları ile bölüm öğretim üyelerinin sayısı ve araştırma alanları değerlendirilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yer alan öğretim elemanlarının sayıları incelendiğinde üniversitelerin bu bölüme yer vermelerindeki oran artmakla birlikte öğretim elemanlarının sayısı yetersiz kalmaktadır. Bu durum aynı üniversitelerde yer alan ilgili lisansüstü programların da verimliliğini etkileyebilir. Lisansüstü programlarda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı kontenjanlarının artırılması ile çözülebilir. Fakat lisansüstü öğrencisi açısından verim problemini gündeme getirebileceğinden yapılacak olan planlamalar önem taşımaktadır.

Gastronomi eğitimini verecek kişilerin nitelik ve niceliklerinin artırılması için sağlanacak uygulamalı eğitimler öğrencilerin yanında diğer öğretim üyelerine de aktarılabilir. Akademik personelin uygulamalı alanda alacağı eğitimin üniversitenin çeşitli kanalları aracılığı ile sosyal ağlarda paylaşılması üniversitenin ve bölümün tanıtımında artış sağlayacaktır. Seçilmiş (2011) ziyaretçilerin gözüyle Eskişehir turizminin gelişmesini etkileyen faktörleri incelediği çalışmasında; turizmin gelişmesine etki eden en önemli iki sorunun alt yapı ve üst yapı sorunları ile ürün çeşitlendirme olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Gastronomi bölümünde yetişecek bireylerin sektöre katılımının sağlanması ile şehir markalaşması için değer üretecek işgücü olumlu yönde etkilenebilir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’ne olan talep yıl bazında artmakla birlikte, üniversiteler artan talebi karşılayabilmek için gerekli olan koşulları ve alt yapıları hazırlamadan hızlı programlar açmaya başlamışlardır. Bu durum yapılan araştırmalar incelendiğinde bölümü isteyerek seçen öğrencilerin son sınıfa geldiklerinde memnuniyetlerinin düşmesine sebep olduğu söylenebilir. Bölümün zayıf yönlerinin iyileştirilmesi halinde bu durum öğrencilerin kazanımlarına yansiyebileceği gibi yapılan iyileştirmeler gastronomi turizmine de olumlu yönde etki edebilir.

Gastronomi ve mutfak sanatları adı altında açılan bölümlerde bazı problemler görülmektedir. Bunlar; ders müfredatlarının farklı uygulanması, uygulama mutfaklarının yetersiz olması, ekipman eksikliği, sarf malzemelerinin karşılanması için yeterli bütçe ayrılmaması ve gıda malzemelerinin kim tarafından karşılanacağını belirsiz olması olarak ifade edilebilir. Bu farklılıkların önlenmesi için ortak çalışma grupları oluşturulmalı ve temel düzeyde birliktelik sağlanmalıdır. Uluslararası mutfaklar aracılığı ile hazırlanacak ortak eğitim programları bölümün uygulama alanının geliştirilmesi açısından faydalı olabilir. Böylelikle hem Türkiye’de

farklı mutfak kültürlerinin uygulanabilirliği ile yeme-içme alanlarında hem de işgücünde artış sağlanabilecektir.

Araştırmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ndeki akademisyenlerin 17 farklı ana bilim dalından mezun oldukları görülmektedir. Bölümün ve ana bilim dalının henüz yeni sayılabilecek bir durumda olmasından ötürü bu duruma sebebiyet verdiğini söylemek mümkündür. Özellikle gastronomiyle ilgili doktora programlarının sayıca az olması da bu durumu desteklemektedir. Bununla birlikte Öney (2016) gastronominin doğa ve sosyal bilimler, beslenme, güzel sanatlar ve insanla ilişkilendirildiğini dolayısıyla hem fen bilimlerinden hem de sosyal bilimlerden yararlanmak zorunda olduğunu belirtmektedir. Buna göre gastronominin doğası gereği birçok farklı alan ile iç içe olması, eğitim veren akademisyenlerin de farklı alanlardan olmasını gerektirmektedir.

Araştırma kapsamında ele alınan üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ndeki öğretim üye ve elemanlarının gastronomi ile ilgili yayınlarının toplam yayınlarına oranının yaklaşık %48 olduğu ortaya konulmuştur. Birçok farklı alandan akademisyenin bu bölümde olduğu düşünüldüğünde bu oranın azımsanmayacak düzeyde olduğu söylenebilir. Bölümlerde gastronomi ile ilgili akademisyen sayısı arttığında bu oranda da bir artış yaşanabilir. Buna göre ilerleyen yıllarda bölümdeki akademisyenlerin toplam yayın sayıları ve gastronomi ile ilgili yayın sayıları tekrar incelenerek gastronomi eğitiminin kat ettiği yol daha net bir şekilde ortaya konulabilir.

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.

Aracı, Ü. E. (2016). Türk Mutfağı, (Editörler) Kurgun, H., Bağırhan Özşeker, D.: Gastronomi ve Turizm içinde (ss. 119-133) Ankara: Detay Yayıncılık.

Babaç, E., ve Önçel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 282-298.

BEBKA. (2018). Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı, Eskişehir İli Yatırım, Destek ve Tanıtım Stratejisi (2018-2023).

Bucak, T., ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30). 203-216.

Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, K. Ş., Karadeniz, Ş., ve Demirel, F. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Pegem Akademi

Coveney, J. and Santich, B. (1997). A Question of Balance: Nutrition, Health and Gastronomy. *Appetite*, 28(3), 267-277.

Cömert, M., ve Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 118-131.

Çorbacı, A. K., Yılmaz, G., ve Gültekin, S. (2018). An Evaluation on Culinary Education in Turkey. *In Global Conference on Education and Research*, 53-55.

Demirgöl, F., ve Otel, L. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

Deren, A. S. (2006). *Sanal Ortamda Kültürel Miras Enformasyon Sistemlerinin Kurulması ve Türkiye İçin Durum Analizi*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Encyclopædia Britannica, Erişim Tarihi: 29.08.2019, <https://www.britannica.com/>

Ferguson, P. P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641.

Flandrin, J. L., and Montanari, M. (1999). *Food: A Culinary History*. New York: Columbia University Press.

Gálvez, J. C. P., Granda, M. J., López-Guzmán, T., and Coronel, J. R. (2017). Local Gastronomy, Culture and Tourism Sustainable Cities: The Behavior of the American Tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604-612.

Gillespie, C., and Cousins, J. (2012). *European Gastronomy into the 21st century*. New York: Routledge.

Görkem, O., ve Sevim, B. (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü. 1. *Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, 73-82.

Görkem, O., ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.

Gronow, J. (2002). *The Sociology of Taste*. New York: Routledge.

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.

Hjalager, A. M. (2004). What do Tourists Eat and Why? Towards a Sociology of Gastronomy and Tourism. *Tourism (Zagreb)*, 52(2), 195-201.

Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 33-37.

Keskin, E., Örgün, E., ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267.

Kivela, J., and Crotts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.

Kivela, J., and 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.

Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., ve Kılıç, B. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, *Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Dergisi*, (32), 41-61.

Maberly, C., and Reid, D. (2014). Gastronomy: An Approach to Studying Food. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 272-278.

Mennell, S. (1985) *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford: Blackwell.

Müller, K., VanLeeuwen, D., Mandabach, K. and Harrington, R. (2009). The Effectiveness of Culinary Curricula: A Case Study, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(2), 167-178.

Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A. L., and Ayo, J. (2012). Cooking and Nutritional Science: Gastronomy Goes Further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 37-45.

Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-202.

Önlisans ve Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Veren Okullardaki Uygulama Eğitimleri Çalıştay Raporu (2019). Ankara: Detay Yayıncılık.

Parsa, H.G. (1998). Cultural heritage of American Food Habits and Implications for the Hospitality Industry. *Marriage and Family Review*, 28, 23-48.

Richards, G. (2003). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?, (Editörler) Hjalager, A. M., Richards, G.: *Tourism and Gastronomy içinde* (ss. 3-20) New York: Routledge.

Rozin, P., and Hormes, J. M. (2011). Psychology and Sensory Marketing, with a Focus on Food, (Editör) Krishn, A.: *Sensory Marketing Research on the Sensuality of Products içinde* (ss. 303-320) New York: Routledge.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training, *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.

Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

Scarpato, R. (2003). Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies, (Editörler) Hjalager, A. M., Richards, G.: *Tourism and Gastronomy içinde* (ss. 51-70) New York: Routledge.

Seçilmiş, C. (2011). Ziyaretçilerin Gözüyle Eskişehir Turizminin Gelişmesini Etkileyen Sorunlar, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 37-57.

Özaltaş Serçek, G., ve Serçek, S. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizmin Yeri ve Önemi, *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 15-28.

Serçeoğlu, N., Boztoprak, F., ve Tırak, L. (2016). Gastronomi Turizmi ile Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 94-114.

Seyitoğlu, F., ve Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma, *Journal of Travel and Hospitality Management*, 15(3), 523-537.

Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M., ve Mercan, Ş. O. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354.

Symons, M. (1994). Simmel's Gastronomic Sociology: An Overlooked Essay. *Food and Foodways*, 5(4), 333-351.

Şahin, G. G., ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.

- Taşpınar, O. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilen Ürünlerin Marka Farkındalık, Bilinirlik ve Marka İmajı İlişkisinin İncelenmesi: Şaraplar Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Current Researches on Social Sciences*, 7(2), 209-226.
- Uyar, H., ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376
- Wood, R. C. (1991). The Shock of the New: A Sociology of Nouvelle Cuisine. *Journal of Consumer Studies & Home Economics*, 15(4), 327-338.
- Yazıcıoğlu, İ., ve Özata, E. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 17-32.
- Yüksek Öğretim Kurulu, Erişim Tarihi: 4.09.2019, <https://www.yok.gov.tr/>
- Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfify, M. I., Radzi, S. M., and Othman, Z. (2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 2(2), 66-71.
- Zanoli, R., and Naspetti, S. (2002). Consumer Motivations in the Purchase of Organic Food: A Means-end Approach, *British Food Journal*, 104(8), 643-653.