



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2025, 9(2): 116-130.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1550](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1550)

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



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Türkiye’de TV Yemek Programları Gelişiminin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Müfredatına Yansıması

Doç. Dr. Binali KILIÇ, Balıkesir Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Balıkesir, e-posta:

kilicbinali@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/000-0001-8345-6617>

Öz

Bu araştırmanın amacı, televizyonda yemek programları ve yarışmaların, araştırmacı tarafından çalışmaya dâhil edilen derslerin İstanbul’daki vakıf üniversitelerinin, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ders müfredatlarında yer alma durumunu araştırmaktır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi ve doküman analizi tekniği tercih edilmiştir. Bu çerçevede; film ve dizilerde yemek, gastronomi festivalleri düzenleme, restoran eleştirmenliği ve dünyada hizmet ihracatı açısından önemli bir yeri olan yemek yarışması formatları, yemek-gezi formatları ve yemek-sohbet formatları derslerinin araştırmaya dâhil edilen üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümü müfredatında yer almadığı görülmüştür. Araştırmaya dâhil edilen yirmi üç üniversiteden on sekizinde duyusal analiz dersinin yer aldığı tespit edilmiştir. Araştırmacı tarafından çalışmaya dâhil edilen derslerden; müfredatında en fazla yer veren üniversite, dokuz ders ile İstanbul Gelişim Üniversitesi olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Gastronomi medyası endüstrisine katma değer yaratacak, özellikle farklı disiplinler ile ilişkisi olan alanlarda öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanabilecekleri ve mesleki becerilerine değer katacakları derslerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümü müfredatında yer verilmesi önem taşımaktadır.

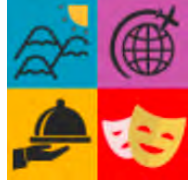
Anahtar Kelimeler: TV’de Yemek Programları, Gastronomi Medyası, Yemek Yarışması Formatları, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ders Müfredatı.

Makale Gönderme Tarihi: 15.03.2025

Makale Kabul Tarihi: 06.06.2025

Önerilen Atıf:

Kılıç, B. (2025). Türkiye’de TV Yemek Programları Gelişiminin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Müfredatına Yansıması, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(2): 116-130.



Journal of Turkish Tourism Research

2025, 9(2): 116-130.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1550](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1550)

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



RESEARCH PAPER

Development of TV Cooking Programmes in Turkey and its Reflection on the Curriculum of the Department of Gastronomy and Culinary Arts

Associate Prof. Dr. Binali KILIÇ, Balıkesir University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Balıkesir, e-mail: kilicbinali@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/000-0001-8345-6617>

Abstract

The aim of this study is to examine the inclusion of cooking programmes and competitions on television and the courses included in the study by the researcher in the curricula of the gastronomy and culinary arts departments of foundation universities in Istanbul. Qualitative research method and document analysis technique were preferred in the study. In this scope, it has been observed that the courses on food in films and TV series, organising gastronomy festivals, restaurant criticism, food competition formats, food-travel formats and food-conversation formats, which have an important place in terms of service exports in the world, are not included in the curricula of the gastronomy and culinary arts departments of the universities included in the study. Eighteen of the twenty-three universities included in the study included sensory analysis courses. Among the courses included in the study by the researcher, it was concluded that the university with the highest number of courses in its curriculum was İstanbul Gelişim University with nine courses. It is important to include courses that will create added value for the gastronomy media industry, especially in areas that are related to different disciplines, where students can use their creativity and add value to their professional skills in the curriculum of the gastronomy and culinary arts department.

Keywords: Cooking Shows on TV, Gastronomy Media, Food Competition Formats, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Course Curriculum.

Received: 15.03.2025

Accepted: 06.06.2025

Suggested Citation:

Kılıç, B. (2025). Development of TV Cooking Programmes in Turkey and its Reflection on the Curriculum of the Department of Gastronomy and Culinary Arts, *Journal of Turkish Tourism Research*, 9(2): 116-130.

GİRİŞ

Kapitalizmin tarihsel seyrine bakıldığında 19. yüzyıl boyunca liberal, 20. yüzyılda devlet merkezli ve 21. yüzyılda ise neoliberal etkisini güçlü bir şekilde gösterdiği görülmektedir. 1970'li yıllarda kapitalizmin toplumsal alanı hedef alan formunun, üretim temelli bir yaklaşımdan tüketim temelli bir yaklaşıma ve düzene dönüştüğü görülmektedir. Ekonomik, sosyal ve toplumsal alanlarda bu dönüşümler yaşanırken; gösteri ve eğlence temaları üzerinden toplumsal alanda kitle iletişim araçları en büyük görevi ve işlevi üstlenmiştir. Ayrıca neoliberal piyasada, gündelik hayat kapitalist saiklere göre planlanmakta ve teşvik edilmektedir. Kapitalist sistemin devamı ve sürekliliği için gerekli olan tüketici talebi, televizyon üzerinden verilen uzmanlık bilgileri dâhilinde üretilmekte ve tüketilmektedir (Tutar ve Durukan, 2020:343). Bu uzmanlık bilgileri, talebi ve arzı arasında; yemek, gezi, seyahat, yemek yarışması ve gastronomi kültürü de yer almaktadır. Postmodern dünyada yemek ve gastronomi kültürü; televizyon ve sosyal medya sayesinde gündelik hayatın sürdürülmesinde işlevsel bir araca, eğlence teması içerisinde şova ve kazançlı bir gelir kapısına dönüşmüştür (Tutar ve Durukan, 2020:339).

Televizyon; toplumu, kurumları ve bireyleri olumlu ve olumsuz yönde etkileme ve yönlendirme gücüne sahiptir. Televizyon programcılığı ise; propaganda, reklam, pazarlama ve bilgilendirme yönüyle bir tür iletişim sürecinin tasarımı (Aydoğdu, 2022:38), haber ve eğlence içeriklerini teknoloji sayesinde üreten bir araç, bilgi, kültür ve sanatın üretildiği önemli bir kaynak, sosyal ve siyasal yönü olan toplumsal bir kurum olarak adlandırılabilir (Kasım, 2022:34).

Günümüzde kültür endüstrisi kâr güdüsü ile kitleleri kendisine uyarlayarak, bilindik şeyleri yeni bir nitelikle birleştirmekte, üretmekte ve tüketmektedir. Amacı sermaye sahibine kâr sağlamak olan televizyon programları ise; içerikleriyle insanların hayat tarzları, kültürü ve sosyal alışkanlıkları ile birlikte kültür endüstrisinin belirleyicisi ve yayıncısı durumunda olan en etkili kitle iletişim araçlarından birisidir (Aydoğdu 2022:40).

İlk deneme televizyon yayını 1936 yılında İngiltere’de yapılmıştır. 1941 yılından itibaren yayınlara reklam alınmaya başlanmıştır. 1960 ile 1980 yılları televizyon yayıncılığının altın çağı olarak adlandırılmaktadır (Çinay ve Yılmaz, 2019:439). İnsanların en fazla zaman ayırdığı eğlence araçlardan biri olan televizyon için, aynı zamanda teknolojinin insanlığa sunduğu en önemli araçlardan birisi olduğu söylenebilir (Şimşek ve Güner, 2023:1680). Bu süreçte televizyon bir iletişim aracı olarak dünyanın her yerinde insanların hayat tarzları, kültürleri ve sosyal alışkanlıkları üzerinde büyük değişimlere ve gelişmelere yol açmıştır (Aydoğdu, 2022:38).

Türkiye’de ilk televizyon yayını 1952 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi tarafından gerçekleştirilmiştir. Ancak Türkiye’deki televizyon yayıncılığı 1964 yılında kurulun Türkiye Radyo Televizyon Kurumu ile gelişme göstermiştir. 1990 yılında, özel televizyon kanalı olan Star 1 yayın hayatına başlamıştır (Kurtçu ve Avcı, 2021:38). Türkiye’de özel televizyon kanallarının yayın hayatına başlaması ile televizyon programcılığı alanında birçok yeni süreç ve serüven de başlamıştır.

Özellikle 21. yüzyılın başından itibaren özel televizyon yayıncılığında şov programlar ön plana çıkmaya başlamıştır (Çoruk, 2022:355). Özel televizyon yayınları ile; insanların özel hayatları dâhil olmak üzere teşhir edildiği, magazin içerikli yarışma, eğlence odaklı programlara ve formatlara yer verilmeye başlanmıştır. Bu programlardan biri de yemek programları ve yarışmalarıdır. Yemek yarışmaları; eğlenme, öğrenme ve popüler kültür ihtiyacını giderme özelliğine sahip olduğundan dolayı izleyiciler tarafından tercih edilmektedir (Aydoğdu, 2022:39).

Türkiye’de içeriğinde yemek unsuruna yer verilen ilk televizyon programı 1984 yılında yapımcılığını Namık Kasapbaşoğlu’nun yaptığı “Hanımlar Sizin İçin” adlı programdır. İçeriğinde gezilen ve ziyaret edilen yerlerdeki yemek ve mutfak kültürüne yer vererek yemek

unsurunu ekranlara taşıyan ilk televizyon programı 1986 yılında yayın hayatına başlayan “Gezelim Görelim” ve 1989 yılında yayınlanan “Gün Başlıyor” isimli programdır (Kurtçu ve Avcı, 2021:39). Yemeğin televizyon programlarında yan unsur olarak değil, televizyon programının merkezinde ve programın amacı olarak yer aldığı televizyon programlarının ilki Gülriz Sururi’nin 1993 yılında sunduğu “A La Luna” adlı programdır (Görkem ve Ertopcu, 2019:1504; Kurtçu ve Avcı, 2021:39).

Yemek programlarının sayısı, özel televizyon kanalları sayısının artmasına paralel olarak artış göstermiştir. Bununla birlikte, etkin, hedef kitleye ve pazara yönelik verimli reklam için yemek ve diğer alanlarda tematik televizyon kanalları ortaya çıkmıştır (Kurtçu ve Avcı, 2021:39). Televizyon programı ve format endüstrisinin gelişmesi ile Türkiye’de ve dünyada televizyon yayıncılığında tematik eğilimler ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu süreçte yemek temalı televizyon kanallarının dijital yayın platformu üzerinden yayına başlamışlardır (Kurtçu ve Avcı, 2021:40).

Aslında tarihsel süreç içerisinde değerlendirildiğinde belirli alanlara odaklanmış tematik kanalların ABD’de ortaya çıktığı görülmektedir. *“1980’lerin başında bir spor kanalı olarak ESPN, haber kanalı olarak C-SPAN ve çocuk kanalı olarak Nickleodeon, tematik yayıncılığa örnek olarak verilebilir. Dünyada ilk tematik yemek kanalı 1993 yılında ABD’de kurulan Food Network’ tür. Food Network ile birlikte ABD’de The Cooking Channel, Fransa’da Cuisine TV, İngiltere’de UK Food, tematik yemek kanalı yayıncılığında ilkler arasında yer almaktadır”* (Kurtçu ve Avcı, 2021:39).

Görüleceği üzere, gündelik hayatta yemek ve beslenme büyük bir endüstriyel yapıya dönüşmüştür (Tutar ve Durukan, 2020:344). Modern toplumların yemek kültürü ve beslenme alışkanlıkları, iletişim ve ulaşım teknolojilerindeki gelişmeler sayesinde en kolay ve en hızlı değişimin gözlemlendiği alanlar olmuştur. Bu nedenle yiyecek ve içecek kültürünün teknoloji, ulaşım, sanat ve bilimle birleşmesini temsil eden gastronomi, günümüzde en önemli değişim ve gelişim gösteren alanlardan biri haline gelmiştir. En etkili kitle iletişim araçlarından biri olan televizyonlarda yayınlanan yemek yarışmaları, yemek içerikli programlar ve tarif programları sayısının giderek artması, günümüz toplumunun bu duruma olan ilgisini göstermektedir (Bilis ve Tok, 2023:88).

Televizyonun bir haz unsuruna dönüşmesinde yemek önemli bir rol oynamıştır. Tüketim toplumunun bir parçası olarak televizyon ve yemek kültürü, modern yaşamın vazgeçilmez unsurları haline gelmiştir (Bilis ve Tok, 2023:92).

Televizyondaki farklı formatta olan yemek programları eğlence dışında izleyiciler için yemek ile ilgili konularda önemli bilgi kaynaklarıdır. Ancak televizyonculuk tarihinde, bu bilgi kaynağı ünlü sunucular ve şefler aracılığı ile eğlence ve şov odaklı bir program yapımcılığı anlayışı yönünde uzmanlaşıp gelişme göstermiştir (Demir ve Kızıllırmak, 2019:1853).

Her endüstride yaşanan değişim ve gelişme, toplumun her alanında olduğu gibi medya sektörünü ve tüketicileri de etkileyerek dönüştürmüştür (Ersin, 2023:130). Türkiye’de yayın yapan televizyon kanallarında, yemek programlarının sayısı giderek artmaktadır. Bunun en önemli nedenleri arasında; yüksek izlenme beklentileri, gastronomi turizmi, gastronomi ile ilgili eğitimlerin yaygınlaşması ve gastronomi kavramına sosyal medya, görsel, yazılı ve dijital basında daha fazla yer verilmesi sayılabilir (Aldemir vd., 2020:973).

TV yemek programlarında; beceri, deneyim ve bilgi birikimlerini paylaşan ünlü şefler, gastronomi alanına ilgi uyandırmakta ve gastronomi alanına ilgi duyan bireyler için birer rol model olabilmektedirler (Aldemir vd., 2020:975). Yeme-içme; insanlık tarihi boyunca her alanda önemli misyon ve roller üstlenmiştir. Tarih boyunca yemek; dost, düşmanlar ve eşitler arasında; saygınlık, güç, iletişim, imaj, tarz, zenginlik ve üstünlük durumlarını ifade eden bir araç olmuştur (Kurtçu ve Avcı, 2021:37).

Yeme-içmeye dair her unsur; medya içerikleri, eğlence dünyası, sağlıklı yaşam, turizm ve ticaret aracılığıyla tüketim kültürünün vazgeçilmez bir parçası ve kârlı bir endüstriye dönüşmüştür (Cantek, 2011:34). Günümüzde yemek ile ilgili; yazılı ve görsel basın ile dijital platformlarda yer alan yayın ve paylaşımlar ülke sınırlarını aşarak milyonlarca izleyiciye ulaşmaktadır (Aldemir vd., 2020:975). Ayrıca yazılı, görsel ve dijital medyada; filmlere, yarışmalara, gazete röportajlarına, yemek kitaplarına, yemek fotoğraflarına ve sosyal medya paylaşımlarına kadar yemek kültürünün küreselleşmesine yönelik çeşitli içerik ve formatlara rastlanmaktadır. Yemeğe olan ilginin ve merakın son yıllarda artması ile birlikte, sosyal medya, yazılı, görsel ve dijital medyada gastronomi içerikli yayınların sayısında paralel olarak artış olmuştur (Çinay ve Yılmaz, 2019:439). Türkiye’de 2005-2025 yılları arasında yayınlanmış ve/veya yayınlanmakta olan belli başlı yemek programları, ilk sunucusu, yayına başladığı yıl, yayınlanan TV kanalının adı, format ve kapsamı ve yayınlandığı zaman dilimi Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Türkiye’deki Televizyon Kanallarında 2005-2025 Yılları Arasında Yayınlanan Belli Başlı Yemek Programları, İçerikleri ve Özellikleri

Yemek Programının Adı	Programın İlk Sunucusu	Yayına Başladığı Yıl	TV’nin Adı	Format ve Kapsam	Kategorisi
Ebru’nun Mutfağından	Ebru Şallı	2006	TV8	Mutfakla ilgili pratik bilgiler, sağlıklı ve lezzetli yemek tarifi	Gündüz kuşağı
Tadı Damağımda	Vedat Milor	2007	NTV	Yemek eleştirmeni	Prime time
Yemekteyiz	Onur Büyüktopçu	2008	Show TV	Yarışma	Prime time
Arda’nın Mutfağı	Arda Türkmen	2010	CNN Türk	Özel günlere özgü menüler ve yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Dilara Koçak ile İyi Yaşam	Dilara Koçak	2011	TRT Türk	Sağlıklı beslenme önerileri ve düşük kalorili tarifler	Gündüz kuşağı
MasterChef Türkiye	Öykü Serter	2011	Show TV	Yarışma	Prime time
Mucize Lezzetler	Refika Birgül	2011	NTV	Geleneksel yöntemler ile pratik yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Soframız	Yeliz Güler	2011	Star TV	Türkiye’yi gezip hünherli ev hanımları ile birlikte yemek hazırlıyor	Gündüz kuşağı
Şeflerin Düellosu	Atılğan Poyrazoğlu	2012	Show TV	Yarışma	Prime time
Şef Elif Edes’le Mutlu Mutfaklar	Elif Edes	2013	World Travel Channel	Yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
İtalyan İşi	Daniilo Zanna	2014	Planet Mutfak TV	İtalyan mutfağından çeşitli tarifler verilmektedir	Gündüz kuşağı
Lezzet Haritası	Ezgi Sertel	2014	Show TV	Yöresel yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Nursel ile Ramazan Sofrası	Nursel Ergin	2014	Show TV	Ramazan ayı boyunca iftar sofraları için yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Bizim Lezzetlerimiz	Ceyhan Feriso	2015	Kanal D	Sohbet ve yöresel yemeklerin tarifleri	Gündüz kuşağı
Vahe ile Evdeki Mutluluk	Vahe Kılıçarslan	2015	Star TV	Yöresel yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Ver Fırına	Burcu Esmersoy	2015	TV8	Yarışma	Gündüz kuşağı
Elimin Lezzeti	Hande Katipoğlu	2015	Star TV	Yarışma	Gündüz kuşağı
Sahrap’la Bir Yemek Masalı	Sahrap Soysal	2016	Star TV	Türk mutfağına yönelik yemek tarifleri vermektedir	Gündüz kuşağı
Çağla ile Yeni Gün	Çağla Şikel	2017	Fox TV	Sağlık ile ilgili uzmanlar, pratik yemek tarifleri ve estetik konuları	Gündüz kuşağı
Sahrap’la İftar Sofrası	Sahrap Soysal	2017	Kanal D	Ramazan ayı boyunca iftar sofraları için yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Zuhal Topal’la Yemekteyiz	Zuhal Topal	2017	TV8	Yarışma	Gündüz kuşağı
Gelinim Mutfakta	Fatih Ürek	2018	Kanal D	Yarışma	Gündüz kuşağı
Alişan ile Hayata Gülümse	Serkan Burak Tektaş (Sahne adı: Alişan)	2021	TRT1	Ünlü ve uzman isimler ile sohbet, sağlık ve lezzetli yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Bir Yemek Olsun	Türev Uludağ	2021	TV8	Ünlüler misafir edilmektedir. Sohbet ve yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Nermin’in Enfes Mutfağı	Nermin Gül Öztürk	2021	Beyaz TV	Yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Şef Akademi	Öykü Serter	2021	Fox TV	Yarışma	Prime time
Mutfak Bahane	Derya Taşbaşı	2022	ATV	Yarışma	Gündüz kuşağı
Şef Kapımda	Tahsin Küçük	2022	Show TV	Yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Bu Tabak Kimin	Songül Karlı	2023	Fox TV	Yarışma	Gündüz kuşağı
Güzide ile Mutfaktan Sofraya	Güzide Mertcan	2023	Kanal 7	Mutfakla ilgili pratik bilgiler, sağlıklı, yemek ve kolay aperiatif tarifleri	Gündüz kuşağı
Şeflerle Lezzet Sofrası	Elifşah Yasun Batur	2023	Türk Haber TV	Yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Sahrap Soysal ile Ramazan Sofrası	Sahrap Soysal	2023	Now TV	Ramazan ayı boyunca iftar sofraları için yemek tarifleri	Gündüz kuşağı
Vanilya Kokusu	Nur Anaç	2023	Tivilife	Tatlılar, kurabiyelerin ve özel reçeteli yiyeceklerin tarifleri verilmektedir	Gündüz kuşağı

Kaynak: Yazar tarafından internet kaynaklarından yararlanarak oluşturulmuştur.

Tablo 1’de görüleceği üzere 2006 yılından itibaren Türkiye’deki TV kanallarında yemek programlarının yaygınlaştığı görülmektedir. Yapılan araştırmada yemek eleştirmenliği ile ilgili sadece bir TV programına rastlanmıştır. TV’de yemek programları gündüz kuşağı ve yemek tarifleri üzerine yoğunlaştıkları söylenebilir. Tablo 1’de ilk yayın yılı, sunucusu, format ve kapsam vb. bilgiler verilmiştir. Daha sonraki yıllarda program sunucuları, içerik ve TV kanalının değiştiği görülmüştür.

Küreselleşme ile dünya genelinde ortak tüketici kültürü ve yaşam biçimi aynı olan insanların sayıları artmıştır. Bu nedenle TV yemek ve yarışma programlarının ve reklamların tüketicilerin yiyecek tercihine etkisi, gıda güvenliği, gastronomi turizmi faaliyetlerine katılım, eğitim ve meslek seçimlerine etkisine yönelik akademik çalışmalar yapılmıştır (Şimşek ve Güner, 2023:1680).

Gastronomi eğitimi, yiyecek-içecek endüstrisinde çalışmak isteyenlere verilen eğitimidir (Şat vd., 2023:318). Gastronomi eğitiminin kökenleri Antik Yunan ve Roma dönemlerine dayanmaktadır. Bu alandaki ilk kitabın 1. yüzyılda yazıldığı bilinmektedir (Deveci vd., 2020:2509). Gastronomi ve aşçılık ile ilgili Türk dilinin ilk yazılı kaynakları Orhun Yazıtlarıdır (Şat vd., 2023:318). Dünya’da Fransız mutfağı ile ilgili gastronomi eğitimi 17. ve 18. yüzyılda gelişim göstermiştir. 20. yüzyılın başlarında ise gastronomi mesleği ile ilgili gastronomi okullarının Fransa, Almanya, İsviçre, Avusturya ve İngiltere’de açılmıştır (Cankül ve Abiş, 2023:59). Ancak gastronomi eğitimi, 18. yüzyılda İngiltere’de açılan ilk aşçılık kursuyla sistematik hale gelmiştir. Ardından 19. yüzyılda Amerika ve Fransa’da benzer kurslar açılmıştır. 1895’te Fransa’da kurulan Le Cordon Bleu ve 1922’den itibaren Amerika’da aşçılık eğitimi veren Cornell Üniversitesi, bu alandaki öncü okullardandır (Deveci vd., 2020:2509).

Bireysel, tarihsel ve toplumsal önemi nedeniyle gastronomi eğitimine olan ilgi her geçen gün artış göstermektedir (Şat vd., 2023:318). Türkiye de 1957 yılında Turizm Bakanlığının kurulması ile birlikte bakanlık aracılığı ile meslek odaları ve belediyelerde yemek kursları vermeye başlanmıştır (Cankül ve Abiş, 2023:59). Turizm Bakanlığı, turizm endüstrisine nitelikli ara eleman yetiştirmek amacıyla 1967 yılından itibaren sınırlı sayıda Turizm Eğitim Merkezlerini (TUREM) faaliyete geçirmiştir. Türkiye’de ilk gastronomi eğitiminin ise, 1960’larda açılan Ankara Otelcilik Okulunda ortaöğretim düzeyinde, ardından 1985 yılında Bolu Mengen Aşçılık Meslek Lisesi ve 1997 yılında ön lisans düzeyinde ilk aşçılık programının Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulunda açıldığı görülmektedir (Cankül ve Abiş, 2023:60).

Türkiye’de ilk lisans düzeyinde gastronomi eğitimi programı vakıf üniversitelerinde; Yeditepe Üniversitesi (2003), daha sonra İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesinde (2009) yılında açılmıştır. Devlet üniversitelerinde ise, ilk gastronomi eğitimi lisans düzeyinde 2010 yılında Nevşehir Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi bünyesinde vermeye başlanmıştır (Bucak ve Yiğit, 2018:811).

Yeme ve içme ile ilgili tüm bu durumlar, yarışmalarında dâhil edilerek yapılan yemek programlarının gastronomi ve mutfak sanatları mesleğine etkileri üzerine akademik çalışmaların daha yoğun yapılmasına neden olmuştur. TV’de gastronomi programlarının izleyici artışı, üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine öğrenci taleplerini medya aracılığı ile sunulan yemek programlarının sayısını arttırmıştır (Eren ve Varel, 2023:1021). Mutfaka veya gastronomiye ilişkin gündelik bilginin yeniden üretim sürecinde medyaya yansması tartışılmaktadır (Kurtoğlu, 2019:94). Aynı zamanda üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatlarında yer verilen derslerin yeniden tüketim kültürü ve yaratıcı dersler ile zenginleştirilmesi beklenir. İlgili alan yazın incelendiğinde TV yemek ve yarışma programlarının, aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde eğitim almak isteyen öğrencilerin ve bölümlerin sayısında artışa neden olduğu görülmektedir (Görkem ve Ertopcu, 2019:1503). Bununla birlikte, televizyonda gastronomi ve yemek yarışmaları formatları, günümüz medya endüstrisinin önemli bir parçası haline gelmiştir. Format, bir televizyon programının yapısal tasarımını ve yapım yaklaşımını ifade etmektedir. Özellikle eğlence ve yarışma programlarının uluslararası düzeyde yaygınlaşmasıyla, format kavramı bu tür programların temel özelliklerini tanımlamak için kullanılmaktadır. Bu süreçte, çeşitli televizyon formatlarının ticareti, bir programın sadece içeriğini değil, yapım biçimine ilişkin fikrî hakları bulunmaktadır. Başarılı televizyon formatları, genellikle orijinal yapısı korunarak ve yerel kültürel özelliklere uyarlanarak birçok ülkede yayınlanır. Format üreticileri ise bu yayınlardan sürekli telif geliri elde etmektedir. Bu durum, format haklarının ticaretini geleneksel televizyon dizilerine kıyasla daha kârlı bir yatırım haline getirmiştir. Yarışma ve eğlence programları gibi yenilikçi formatlar izlenme oranlarını artırarak izleyiciyi cezbetmektedir (Ersin, 2023:130). Bu çerçevede değerlendirildiğinde Türkiye’de dizi ihracatında elde edilen ihracat başarısının

televizyon formatlarında da elde edilmesi beklenmektedir. Bu başarı müfredatlara dahil edilen derslerin yeni bir bakış oluşturulması ile mümkün olduğu düşünülmektedir.

Bu çalışmada televizyondaki gastronomi ve gastronomi içerikli yemek programlarının ve yarışma formatlarının artışı ile birlikte İstanbul'daki vakıf üniversiteleri, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü müfredatında, araştırmacı tarafından araştırmaya dâhil edilen derslerin yer alıp almadığına dair bir araştırmanın yapılması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Araştırmacının gastronomi ve mutfak sanatları ders müfredatında olmasını beklediği dersler Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 2. İstanbul'daki Vakıf Üniversiteleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Müfredatında Yer Alması Beklenen Dersler

Sıra No	Dersler	Sıra No	Dersler
1	Belgesel Film Yapımı	14	Gıda ve Medya
2	Dijital Fotoğrafçılık	15	Kısa Film Uygulamaları
3	Dijital Habercilik	16	Medya ve Masaüstü Yayıncılık
4	Dizi ve Film Çözümlemeleri	17	Yemek ve Mitoloji
5	Duyusal Analiz	18	Restoran Eleştirmenliği
6	Edebiyat ve Sinemada Yemek	19	Sosyal Medya ve Gastronomi
7	İletişim Aracı Olarak Film	20	Sosyal Medya ve İçerik Yönetimi
8	E-Yayıncılık	21	Yemek Yarışması Formatları
9	Film Kültürü	22	Yemek İnanış ve Ritüelleri
10	Film ve Dizilerde Yemek	23	Yemek-Gezi Formatları
11	Gastronomi Festivalleri Düzenleme	24	Yemek-Sohbet Formatları
12	Gastronomi ve Medya	25	Gastronomi Fotoğrafçılığı ve Stilistliği
13	Gastronomi, Seyahat ve Yemek Yazarlığı		

Tablo 2'de TV'de gastronomi programları ve gastronomi ile ilgili yemek yarışmalarının sonucu olarak İstanbul'daki vakıf üniversitelerinde, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ders programlarında yer alması gerektiği düşünülen dersler listelenmiştir. Çalışmada bu derslerin İstanbul'daki vakıf üniversitelerinde, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ders programlarında yer alanlar araştırılarak tespit edilmeye çalışılacaktır.

İLGİLİ ALANYAZIN

Televizyonda yer alan yemek programlarının toplum üzerindeki etkilerini inceleyen çalışmalara aşağıda yer verilmiştir.

Görkem ve Ertopcu (2019:1510), ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek ve yarışma programlarının gastronomi ile ilgili mesleki eğitime etkisinin yüksek olduğu, Televizyon yemek programlarının gastronomi bölümü öğrencilerinin mesleki eğitim ve mesleki motivasyonlarına önemli katkı sağladığını, TV yemek ve yarışma programları, açıcılık ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde eğitim almak isteyen öğrencilerin sayısında artışa neden olduğunu ortaya çıkarmıştır.

Demir ve Kızıllırmak (2019:1018-1020), yaptığı çalışmada katılımcıların, televizyon yemek programları sayesinde tarifler ve pişirme yöntemleri ile ilgili bilgi edindikleri ve becerilerinin gelişmesinde etkili olduğu yönünde sonuçlar elde etmiştir.

Çinay ve Yılmaz (2019:438), dijital platformlarda paylaşılan yemek ile ilgili içeriklerin televizyon yemek programcılığından büyük ölçüde farklılaştığını ortaya çıkarmıştır.

Aldemir vd. (2020:974)'ye göre televizyon programları izleyicilere birçok mesaj vererek ikna edilebilmektedir. Bu ikna süreçlerinden birisi de televizyonda yer alan gastronomi içerikli programların toplumun farkı kesimlerden izleyicilerin mutfaka girme konusunda teşvik etmiş ve gastronomi eğitiminin öneminin artmasına neden olmuştur. Televizyonda yer alan

gastronomi içerikli programların her ne kadar gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri tarafından yüksek izlenme amacıyla olduğunu düşünmekte iseler de kendilerine mutfak bilgisi ve mesleki kazanım bağlamında olumlu yansımaları olduğunu belirtmişlerdir. Araştırmaya göre gençler TV yemek programlarını popüler kültürün bir çıktısı olarak görmektedirler. Ayrıca, TV yemek ve yarışma programlarının öğrencilerin bölüm tercihi ve mesleki bağlılıklarını etkilediği ortaya çıkmıştır.

Aydoğdu (2022:38), Yemekteyiz adlı yarışma programını kültür endüstrisi kavramı üzerinden ele almıştır. Çalışmanın sonucuna göre yemek, kültürün ticari bir unsur olarak sunulduğu ve televizyon yemek yarışmaları ile kültürel yeniden üretimin ön plana çıktığı görülmüştür.

Eren ve Varel (2023:1018)'e göre televizyondaki yemek programları popülerlikleri sayesinde üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölüm sayılarında ve öğrenci tercihlerinde bir artışa neden olmuştur. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin televizyondaki yemek programlarını şöhrete ulaşmada birer araç ve şefleri birer rol model olarak gördükleri sonucuna varılmıştır. Televizyon yemek programları popülerlikleri sayesinde gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi veren üniversitelerin bölüm sayılarındaki artışa olumlu yönde etkisi olmuştur. Öğrenciler şeflerin kariyer durumuna özendikleri ve örnek aldıkları görülmüştür.

Şimşek ve Güner (2023:1679), çalışmalarında TV yemek programlarının izleyiciye iyi yemek yapmaya özendirdiği, gastronomiye yönelik farkındalık oluşturduğu yönünde tespitler elde etmiştir.

Cankül ve Abiş (2023:58), gastronomi kurslarında katılımda dijital ve sosyal medyanın etkisi olduğunu ortaya çıkarmıştır.

Yukarda bahsedilen akademik çalışmalar, televizyonda yer alan gastronomi, yemek ve yarışma programlarının üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ders programlarına etkisine yönelik akademik çalışmaların yapılmasının önemini artırmıştır.

YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi ve doküman analizi tekniği tercih edilmiştir. Nitel araştırma istatistiki prosedürler veya diğer nicelik belirtme araçlarıyla ulaşılmayan bulguları meydana getiren araştırma yöntemidir. Nitel araştırmaların ana ögesinden birisi ana kaynaklardan alınan verilerdir (Tavşancıl, 2000:29). Sosyal bilimlerde nitel araştırmanın popülerliği, geçerliliği ve önemi her geçen gün artmaktadır. Yaşadığımız çevreyi anlamada nitel araştırmaların önemli bir yeri olduğu araştırmacılar tarafından kabul edilmektedir (Yaşar, 2018:55). Şemsiye bir kavram olarak değerlendirilen nitel araştırma yöntemi kavramı, farklı disiplinleri bir araya getirdiğinden dolayı tanımlanması zordur (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Nitel araştırma yönteminde kullanılan beş temel teknik bulunmaktadır. Bunlar; gözlem, görüşme, etnografik saha çalışması, söylem analizi ve metinsel analiz teknikleridir. Bilimsel araştırmalarda verilerin elde edilme ve analizi belli bir sistem dahilinde yürütülmesi gerekmektedir. Doküman analizinde dokümanların analitik bir işlem ve sistematik bir süreç olup, incelenmesi, değerlendirilmesi ve sentezlenmesini içermektedir. Doküman analizi, basılı ve elektronik ortamdaki her türlü bilgi ve verinin incelenerek değerlendirilmesini içeren bir teknik olarak öne çıkmaktadır (Sak vd., 2021:241). Eğitim müfredatları, programları ve içerikleri doküman analizi tekniği ile incelenebilir (Sak vd., 2021:242; Coşkun vd., 2022:72).

Doküman analizinin tercih edilmesinin sebepleri şunlardır; ulaşılmaya çalışılan veriler dokümanda mevcut olduğundan dolayı, kolay ulaşılabilir kaynaklar olmakta, nicel araştırmaya göre daha düşük maliyetli ve ekonomiktir. Analiz edilecek belgelerin elektronik ortamda ve

kamuya açık olmasından dolayı izin alınmadan incelenmesine ve analiz edilmesine ve kullanılabilmesine imkân tanımaktadır. Örneklemin sınırlandırılmasına imkân verildiği için örneklem büyüklüğü sorunu önemli ölçüde çözülmektedir. Kurumlara ait dokümanlar, düzenli ve bir denetim mekanizmasından geçirilmiş olmaktadır. Bu nedenle araştırmanın niteliği, kesinliği, geçerliği ve güvenilirliği artmaktadır. Ayrıca doküman analizinde, gözlem, görüşme ve anket gibi tekniklerde karşılaşılabilecek denek tepkiselliği söz konusu olmamaktadır (Sak vd., 2021:237-238). Bu nedenlerden dolayı çalışmamızda doküman analizi tekniği benimsenmiştir. Çalışmada öncelikle <https://yokatlas.yok.gov.tr/universite.php> internet sayfasından İstanbul'da bulunan vakıf üniversiteleri tespit edilmiştir. Daha sonra sırasıyla; İstanbul'daki vakıf üniversitelerinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümü olan üniversiteler belirlenmiş olup, bu üniversitelerin ve bölümlerin ders müfredatları araştırmanın amacı çerçevesinde 1-30 Kasım 2024 tarihleri arasında analiz edilmiştir.

ANALİZ ve BULGULARIN YORUMLANMASI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunan ve bulunmayan İstanbul'daki vakıf üniversiteleri Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3. İstanbul'daki Vakıf Üniversiteleri ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bulunan Vakıf Üniversiteleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bulunan İstanbul'daki Vakıf Üniversiteleri	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bulunmayan İstanbul'daki Vakıf Üniversiteleri
Altınbaş Üniversitesi	Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar Üniversitesi
Bahçeşehir Üniversitesi	Bezm-i Âlem Vakıf Üniversitesi
Beykoz Üniversitesi	Biruni Üniversitesi
Doğuş Üniversitesi	Demiroğlu Bilim Üniversitesi
Haliç Üniversitesi	Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi
İstanbul Arel Üniversitesi	Fenerbahçe Üniversitesi
İstanbul Aydın Üniversitesi	İşık Üniversitesi
İstanbul Beykent Üniversitesi	İbn Haldun Üniversitesi
İstanbul Bilgi Üniversitesi	İstanbul Atlas Üniversitesi
İstanbul Esenyurt Üniversitesi	İstanbul Kültür Üniversitesi
İstanbul Galata Üniversitesi	İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi
İstanbul Gedik Üniversitesi	İstanbul Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi
İstanbul Gelişim Üniversitesi	İstanbul Ticaret Üniversitesi
İstanbul Kent Üniversitesi	İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi
İstanbul Medipol Üniversitesi	İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	Kadir Has Üniversitesi
İstanbul Okan Üniversitesi	Koç Üniversitesi
İstanbul Rumeli Üniversitesi	MEF Üniversitesi
İstanbul Topkapı Üniversitesi	Piri Reis Üniversitesi
İstinye Üniversitesi	Sabancı Üniversitesi
Maltepe Üniversitesi	Üsküdar Üniversitesi
Özyeğin Üniversitesi	
Yeditepe Üniversitesi	

Kaynak: <https://yokatlas.yok.gov.tr>

Tablo 3'te görüleceği üzere İstanbul'da toplam 44 adet vakıf üniversitesi bulunmaktadır. Bu üniversitelerin 23'ünde gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunmaktadır.

Araştırmanın amacı çerçevesinde İstanbul'daki vakıf üniversiteleri, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ders müfredatında yer alması beklenen dersler Tablo 2'de gösterilmişti. Tablo 4'te ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan İstanbul'daki vakıf üniversitelerinde Tablo 2'de gösterilen derslerden hangilerinin ders müfredatında bulunduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4. İstanbul'daki Vakıf Üniversiteleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Müfredatında Yer Alan Dersler

Dersler	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	Altınbaş Üniversitesi	Bahçeşehir Üniversitesi	Beykoz Üniversitesi	Doğuş Üniversitesi	Halik Üniversitesi	İstanbul Arel Üniversitesi	İstanbul Aydın Üniversitesi	İstanbul Beykent Üniversitesi	İstanbul Bilgi Üniversitesi	İstanbul Esenyurt Üniversitesi	İstanbul Galata Üniversitesi	İstanbul Gedik Üniversitesi	İstanbul Gelişim Üniversitesi	İstanbul Kent Üniversitesi	İstanbul Medipol Üniversitesi	İstanbul Nisantaş Üniversitesi	İstanbul Okan Üniversitesi	İstanbul Rumeli Üniversitesi	İstanbul Topkapı Üniversitesi	İstinye Üniversitesi	Maltepe Üniversitesi	Özyeğin Üniversitesi	Yeditepe Üniversitesi
Belgesel Film Yapımı													S										
Dijital Fotoğrafçılık	S																						
Dijital Haberçilik							S																
Dizi ve Film Çözümlemeleri													S										
Duyusal Analiz	Z	S	Z	Z	S	Z	Z/S	Z	S		Z	S	Z	S	S			Z		S	Z/S		S
Edebiyat ve Sinemada Yemek									S														
İletişim Aracı Olarak Film									S														
E-Yayıcılık													S										
Film Kültürü						S																	
Film ve Dizilerde Yemek																							
Gastronomi Festivalleri Düzenleme																							
Gastronomi ve Medya					S	S						S					S	S					
Gastronomi, Seyahat ve Yemek Yazarlığı						S											S					S	
Gıda ve Medya																				S			S
Kısa Film Uygulamaları													S										
Medya ve Masaüstü Yayıncılık													S										
Yemek ve Mitoloji						S	Z						S				S		S				
Restoran Eleştirmenliği																							
Sosyal Medya ve Gastronomi									S														
Sosyal Medya ve İçerik Yönetimi											S		S										
Yemek Yarışması Formatları																							
Yemek İnanış ve Ritüelleri																				S			S
Yemek-Gezi Formatları																							
Yemek-Sohbet Formatları																							
Gastronomi Fotoğrafçılığı ve Stilistiği											S		S		S								

Kaynak: Üniversitelerin internet sayfaları analiz edilerek yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 4'te gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan İstanbul'daki 23 adet vakıf üniversitesinin ders katalogları sayfası incelenerek Tablo 2'de yer alan derslerin hangileri gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ders programında yer aldığı tespit edilmiştir. Benzer dersler birleştirilmiştir. Örneğin yemek stilistiği ve yemek fotoğrafçılığı dersi, gastronomi fotoğrafçılığı ve stilistiği adı altında birleştirilmiştir. Tablo 4'te; S: Seçmeli ders, Z: Zorunlu ders,

Z/S: Zorunlu veya seçmeli olduğu belirtilmemiş ve boş alanlar ise herhangi bir ders müfredatta yer almamaktadır şeklinde kodlanmıştır.

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

İstanbul'daki vakıf üniversitelerinin gastronomi ve mutfak sanatları bölümü müfredatlarının güncel ve katma değeri yüksek alanlara yeterince odaklanmadığı görülmektedir. Bu bölümlerin ders programlarında; hizmet ihracatı açısından önemli bir döviz getirici unsur olarak yemek yarışması formatları, yemek-gezi formatları ve yemek-sohbet formatlarının yer almadığı görülmüştür. Film ve dizilerde yemek, gastronomi festivalleri düzenleme, gazete ve televizyon gibi yazılı ve görsel medyada tüketiciyi bilgilendiren restoran eleştirilenliği gibi derslerinin müfredatta yer almadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Altınbaş Üniversitesi; dijital fotoğrafçılık, duyuşsal analiz, Bahçeşehir Üniversitesi; duyuşsal analiz, Beykoz Üniversitesi; duyuşsal analiz, Doğuş Üniversitesi; duyuşsal analiz, Haliç Üniversitesi; duyuşsal analiz ve gastronomi ve medya, İstanbul Arel üniversitesi; duyuşsal analiz, film kültürü, gastronomi ve medya, gastronomi, seyahat ve yemek yazarlığı ve yemek ve mitoloji, İstanbul Aydın Üniversitesi; duyuşsal analizi dijital habercilik ve yemek ve mitoloji, İstanbul Beykent Üniversitesi; duyuşsal analiz, İstanbul Bilgi Üniversitesi; duyuşsal analiz, edebiyat ve sinemada yemek, iletişim aracı olarak film ve sosyal medya ve gastronomi, İstanbul Galata Üniversitesi; duyuşsal analiz, sosyal medya ve içerik yönetimi ve gastronomi fotoğrafçılığı ve stilistliği, İstanbul Gedik Üniversitesi; duyuşsal analiz ve gastronomi ve medya, İstanbul Gelişim Üniversitesi; duyuşsal analiz, belgesel film yapımı, dizi ve film çözümlemeleri, e-yayınclık, kısa film uygulamaları, medya ve masaüstü yayınclık, yemek ve mitoloji, sosyal medya ve içerik yönetimi ve sosyal medya ve içerik yönetimi, İstanbul Kent Üniversitesi; duyuşsal analiz, İstanbul Medipol Üniversitesi; duyuşsal analiz ve gastronomi fotoğrafçılığı ve stilistliği, İstanbul Okan Üniversitesi; gastronomi ve medya, gastronomi, seyahat ve yemek yazarlığı, yemek ve mitoloji, İstanbul Rumeli Üniversitesi; duyuşsal analiz ve gastronomi ve medya, İstanbul Topkapı Üniversitesi; yemek ve mitoloji, İstinye Üniversitesi; duyuşsal analiz, gıda ve medya ve yemek inanış ve ritüelleri, Maltepe Üniversitesi; duyuşsal analiz, Özyeğin Üniversitesi; gastronomi, seyahat ve yemek yazarlığı, Yeditepe Üniversitesi; duyuşsal analiz, gıda ve medya ve yemek inanış ve ritüelleri dersleri veya benzerleri gastronomi ve mutfak sanatları bölümü programlarında yer aldığı görülmüştür. Ancak İstanbul Esenyurt Üniversitesi ve İstanbul Nişantaşı Üniversitesi, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde araştırmacı tarafından araştırmaya dahil edilen derslerden herhangi birinin yer almadığı görülmüştür.

İstanbul'daki vakıf üniversiteleri, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü müfredatı çalışmanın amacı açısından incelendiğinde özellikle seçmeli ders açısından TV'de yemek ve yemek yarışması programları ile akademi arasındaki uyumsuzluk ve işbirliği eksikliği olduğu söylenebilir. Çünkü gastronomi ve mutfak sanatları bölümü doğrudan bir meslek eğitimi veren yapılanma olarak görülmemelidir. Bu nedenle diğer akademik disiplinler ile özellikle farklı disiplinler ile ilişkisi olan alanlarda öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanabilecekleri ve mesleki becerilerine ve kariyerlerine değer katmaları sağlanmalıdır.

M.E.B. Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması, Gastro Erasmus Food Gastronomy Competition, Bocuse d'Or, WorldSkills Culinary Arts, San Pellegrino Young Chef Academy Competition, The Global Chefs Challenge (Worldchefs), International Catering Cup, IKA/Culinary Olympics, Asian Pastry Cup ve International Sushi Competition gibi uluslararası ölçekte yemek yarışmalarına katılım için hazırlık dersleri açılarak öğrencilere uluslararası vizyon kazandırılabilir, ders müfredatı ve yemek yarışması programları arasında entegrasyon ve görünürlük artırılabilir.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ders müfredatının zenginliği seçmeli derslerin ötesine geçerek öğrencileri dar bir alanda mesleğe hazırlayan değil tam tersi farklı disiplinlere yönlendirilerek değer yaratacak şekilde tasarlanmalıdır. Bu nedenle; ders programları farklı disiplinlere yönelik yaratıcılığı ve farkındalığı ortaya çıkaracak şekilde güncellenmelidir. Bu yaratıcılık ve farkındalık başarı odaklı güncel gelişmelere yanıt verebilecek şekilde tasarlanabilir. Kuşkusuz öğrencilerin alanlarında uzmanlaşması ve hayatlarını kazanmaları beklenmektedir. Ancak katma değeri yüksek girişimlerin olması ve hayata geçirilmesi de kendilerinden beklenmeli ve böylesi bir alan kendilerine açılmalıdır. Böylece, müfredatlar değişen koşullara göre güncel, ekonomik, sosyal, toplumsal, kültürel ve teknolojik gelişmeler göz önünde bulundurularak üniversitenin ve bölümün vizyonu çerçevesinde güncellenmelidir.

Müfredatlarda yer alan zorunlu ve seçmeli dersler hedeflediği amaçlara hizmet etmeli buna göre analiz edilmeli hayatın olağan akışına uymayan güncelliğini yitirmiş seçmeli veya zorunlu derslerden vazgeçilmesi gerektiği düşünülmektedir. Günün koşullarına, ekonomik verimliliğe ve yaratıcılığa katkı sunacak ders müfredatı tasarımı büyük bir emek ve sektörler arası işbirliğini gerektirmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencileri; sadece aşçılık, yiyecek ve içecek üretmeyi mi öğrenmeli? Ağırlama endüstrisinde staj yaparak ve endüstride kalarak işgücüne destek mi olmalı? Yoksa katma değeri daha yüksek alanlarda yaratıcı girişimcilikleri ile ekonomiye, endüstriye ve topluma katkı mı sağlamalı? Konusunda bir önceliklendirme yapılmasında yarar olduğu düşünülmektedir. Çünkü, günümüzde sosyal medya ve dijital içerikler sayesinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi yalnızca yemek üretim tekniklerinin öğretildiği bir alan olmaktan çıkmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları artık; ekonomi, kültür, ticaret, tanıtım, destinasyon pazarlaması, medya temelli ve yaratıcılığa dayalı çok disiplinli bir alana dönüşmüştür. Bu nedenle gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne; yemek yarışması formatı ve tasarımı, yemek-gezi formatları ve tasarımı, yemek sohbetleri ve kültürü, restoran eleştirmenliği, gastronomi temalı dijital içerik üretimi, gastronomik hediyeleşme; kültürü, tarihi ve ekonomisi, yemek hikâyeleştirme, yaratıcı yazarlık ve gastronomi medyası vb. derslerin müfredata dâhil edilmesi önerilmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma tek yazarlı olup katkı oranı %100'dür.

KAYNAKÇA

Aldemir, T., Işkın, M. ve Şengel, Ü. (2020). TV Yemek Programlarının Popüler Kültür Algısı ve Gençlerin Eğitim-Meslek Seçimlerine Etkileri, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(12): 971- 986.

Aydoğdu, E. (2022). Yemek Kültürünün Yeniden Üretimi: Yemekteyiz Programı Üzerine Bir İnceleme, *Ahi Evran Akademisi*, 3(2): 38-53.

Bilis, A. E. ve Tok, G. (2023). Değişen Yemek Kültüründe Televizyon Faktörü: Yemek ve Tarif Programları Üzerine Bir İnceleme. *11. International Communication in The New World Congress* 15-17 December 2023 Gaziantep, ss: 88-97.

- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*. Kocaeli Üniversitesi 20- 22 Eylül 2018. Kocaeli. ss: 809-822.
- Cankül, D. ve Abiş, A. D. (2023). Gastronomi Kurslarına Katılımda Medyanın Etkisi, *Tourism and Recreation*, 5(2): 58-65. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1356265>.
- Coşkun, Y. P. ve Şeker, P. T. (2022). Web Tabanlı Oyunlar Aracılığıyla Öğrencilerin Konuşma Prosodilerini Geliştirmeye Yönelik Atölye Çalışmaları, *Avrasya Dil Eğitimi ve Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 66-97.
- Çinay, H. H. ve Yılmaz, H. (2019). Televizyon Yemek Programcılığından Sosyal Medyada Yemek Paylaşımlarına Dönüşüm: Tasty Örneği. IV. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi 19-21 Eylül 2019, Nevşehir. ss: 438-446.
- Çoruk, E. (2022). Yemeğin Milleti, Milletin Yemeği: Gündelik Milliyetçiliği Masterchef Türkiye’de Aramak, *Moment Dergi*, 9(2): 347-369. <https://doi.org/10.17572/mj2022.2.347-369>
- Demir, Y. ve Kızılırmak, İ. (2019). İzleyicilerin Televizyon Yemek Programları ve Ünlü Şeflerle İlgili İnanç ve Tutumlarını Değerlendirmeye Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3): 1852-1866. DOI: 10.21325/jotags.2019.452
- Deveci, B., Deveci, B., Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personelinin Eğitim Profili: Devlet Üniversiteleri Üzerine Bir Araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 2506-2526.
- Eren, S. ve Varel, Ü. (2023). Televizyon Programlarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Eğitim, Kariyer ve Meslek Planlarına Olan Etkisi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(8): 1018-1036.
- Ersin, N. (2023). Uluslararası Televizyon Formatlarının Walters’ın İzleyici Beklentileri Kriterleri Açısından İncelenmesi, *KİLAD*, (22): 127-150.
- Görkem, O. ve Ertopcu, İ. (2019). TV Yemek Programlarının Gastronomi Eğitimine Yansımaları, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 1501-1513.
- https://akts.beykoz.edu.tr/bilgipaketi/eobsakts/ogrenimprogrami/program_kodu/0206001/menu_id/p_27/tip/L/ln/tr/submenuheader/2, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].
- <https://auects.altinbas.edu.tr/web/Ects/ProgramDetail/CourseStructure?PID=399&BID=41>, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].
- <https://bau.edu.tr/icerik/12775-gastronomi-lisans-programi-ders-icerigi>, [Erişim Tarihi: 06.11.2024].
- <https://ebp.nisantasi.edu.tr/DereceProgramlari/Detay/1/90/249/932001>, [Erişim Tarihi: 06.12.2024].
- https://ects.bilgi.edu.tr/Department/Curriculum?catalog_departmentId=214864, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].
- <https://gsf.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu/dersler>, [Erişim Tarihi: 06.11.2024].
- <https://obs.arel.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=4&curSunit=433#>, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].
- <https://obs.beykent.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=04&curSunit=1575#>, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].

<https://obs.dogus.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=4&curSunit=69#>, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].

<https://obs.gedik.edu.tr/oibs/bologna/progCourses.aspx?lang=tr&curSunit=5713>, [Erişim Tarihi: 05.11.2024].

<https://obs.halic.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=03&curSunit=1022#>, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].

<https://obs.rumeli.edu.tr/oibs/bologna/progCourses.aspx?lang=tr&curSunit=1060>, [Erişim Tarihi: 05.11.2024].

https://ois.galata.edu.tr/bilgipaketi/eobsakts/ogrenimprogrami/program_kodu/0201001/menu_id/p_36/tip/L/ln/tr/submenuheader/, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].

https://ois.istinye.edu.tr/bilgipaketi/eobsakts/dersprogramciktilarimatrasi/program_kodu/0503001/menu_id/p_34/tip/L/ln/tr/submenuheader/2, [Erişim Tarihi: 06.11.2024].

https://ois.kent.edu.tr/bilgipaketi/eobsakts/ogrenimprogrami/program_kodu/0401001/menu_id/p_25/tip/L/ln/tr/submenuheader/2?_gl=1*m9j3ip*_gcl_au*Ndc4NzUyMDI2LjE3MzA3ODcxMjQ, [Erişim Tarihi: 05.11.2024].

<https://ubf.gelisim.edu.tr/tr/akademik-bolum-gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-mufredat>, [Erişim Tarihi: 23.11.2024].

<https://www.aydin.edu.tr/tr-akademik/fakulteler/guzelsanatlargastronomi/egitim/Pages/DersPlani.aspx>, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].

<https://www.esenyurt.edu.tr/icerik/1688-gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu-ders-plani>, [Erişim Tarihi: 06.11.2024].

<https://www.maltepe.edu.tr/gastronomi/tr/ders-tanimlari-gastronomi>, [Erişim Tarihi: 06.11.2024].

<https://www.medipol.edu.tr/akademik/fakulteler/guzel-sanatlar-fakultesi/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/program-bilgileri#aktsKredileri>, [Erişim Tarihi: 05.11.2024].

<https://www.ozyegin.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari/lisans-bsc-programi/ders-plani>, [Erişim Tarihi: 06.11.2024].

<https://www.topkapi.edu.tr/tr-TR/bolum-dersleri/28077>, [Erişim Tarihi: 06.11.2024].

<https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-anasayfa.php>, [Erişim Tarihi: 04.11.2024].

<https://yokatlas.yok.gov.tr/universite.php>, [Erişim Tarihi: 01.11.2024].

Kasım, S. (2022). Masterchef Türkiye Yarışmasının Kullanımlar Doyumlar Yaklaşımı Çerçevesinde Sosyal Medya Üzerinden İncelenmesi, *Abant Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 7(13): 33-39.

Kurtçu, C. ve Avcı, A. (2021). Türkiye’de Kamu Hizmeti Yayıncılığı ile Tematik Yemek Kanalları İlişkisinin Kamusal Alan Bağlamında Değerlendirilmesi, *Uluslararası Medya ve İletişim Araştırmaları Hakemli Dergisi*, 4(1): 28-51. <https://doi.org/10.33464/mediaj.876169>

Kurtoğlu, A. (2019). Yemek Temalı Web Günlüklerinde İslami Kadın Kimliğinin İnşası: Cahide Sultan, *Akdeniz Kadın Çalışmaları ve Toplumsal Cinsiyet Dergisi*, 2(1): 93-117. <https://doi.org/10.33708/ktc.559958>

- Sak, R., Şahin Sak, İ. T., Öneren Şendil, Ç. ve Nas, E. (2021). Bir Araştırma Yöntemi Olarak Doküman Analizi, *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1): 227-250. <http://doi.org/10.33400/kuje.843306>
- Şat, R., Sezen, T. S. ve Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Tarihi ve Gelişimi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3): 318-334. <https://doi.org/10.17123/atad.1316644>
- Şimşek, A. ve Güner, D. (2023). MasterChef Türkiye TV Yemek Programının Yemek Alışkanlıklarına ve Mutfağa İlgi Düzeyine Etkisi, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(3): 1679–1697. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.862>
- Tavşancıl Tarkun, E. (2000). Nitel Araştırmalar, *Öneri Dergisi*, 3(14): 29-34. <https://doi.org/10.14783/maruoneri.734111>
- Tutar, C. ve Durukan, D. (2020). Gastronomi Kültürünün İnşası ve Dönüşümünde Televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye Programları Örneği, *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40(1): 339–364. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0032>
- Yaşar, M. (2018). Nitel Araştırmalarda Nitelik Sorunu. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 5(2): 55-73. <https://doi.org/10.21666/muefd.426318>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.