



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2025, 9(3): 274-290.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1582](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1582)

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



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Bütünsel Öğrenim Modelinin Turizm ve Gastronomi Eğitiminde Uygulanabilirliği*

Doç. Dr. Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Dokuz Eylül Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, İzmir, e-posta: gozde.turkoz@deu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9910-3314>

Doç. Dr. Özge ADAN GÖK, Dokuz Eylül Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, İzmir, e-posta: ozge.adan@deu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8005-9608>

Öğr. Gör. Uğur LOKMAN, Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm Fakültesi, İzmir, e-posta: ugur.lokman@deu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-5220-5360>

Arş. Gör. Şeyma ANDAŞ, Dokuz Eylül Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, İzmir, e-posta: seyma.andas@deu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8745-8641>

Dr. Öğr. Üyesi Yakup ÖZKAYA, Dokuz Eylül Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İzmir, e-posta: yakup.ozkaya@deu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8724-1306>

Öz

Bu çalışma, gastronomi ve turizm eğitiminde bütünsel öğrenim modelinin uygulanabilirliğini değerlendirmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırma desenlerinden eylem araştırması yöntemiyle yapılandırılan çalışmada, öğrenme süreci teori ile pratiği entegre eden çok yönlü ve deneyim temelli bir yaklaşımla ele alınmıştır. Çalışma kapsamında, sıfır atık uygulamaları, füzyon mutfak teknikleri, tabaklama ve yemek stilistliği, ziyafet ve servis yönetimi ile stok yönetimi ve FIFO uygulamalarına ilişkin beş modül tasarlanmış ve bu modüller, teorik bilgilendirme oturumları, uygulama atölyeleri ve yapılandırılmış gözleme dayalı değerlendirme süreçlerinden oluşan üç aşamalı bir eğitim döngüsüyle yürütülmüştür. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencileriyle gerçekleştirilen uygulamalar sonucunda, bütünsel öğrenim modelinin öğrencilerin mesleki yeterliklerini, yaratıcı düşünme becerilerini ve işyeri odaklı uygulama deneyimlerini geliştirmede etkili olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, sürdürülebilirlik ve hijyen gibi sektörel gerekliliklere yönelik farkındalık düzeyinin artırılmasına katkı sağladığı tespit edilmiştir. Araştırma bulguları, uygulamalı disiplinlerde eylem araştırması temelli bütünsel öğrenim modellerinin eğitim kalitesine ve öğrenci performansına olumlu yansımaları olduğunu ortaya koymuştur.

* Bu çalışma Dokuz Eylül Üniversitesi BAP Birimi tarafından desteklenen SBG-2024-3408 kodlu projeden üretilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Bütünsel Öğrenme, Eylem Araştırması, Gastronomi Eğitimi, Sürdürülebilirlik, Füzyon Mutfak, Atık Yönetimi.

Makale Gönderme Tarihi: 01.05.2025

Makale Kabul Tarihi: 02.09.2025

Önerilen Atıf:

Türköz Bakırcı, G., Adan Gök, Ö., Lokman, U., Andaş, Ş. ve Özkaya, Y. (2025). Bütünsel Öğrenim Modelinin Turizm ve Gastronomi Eğitiminde Uygulanabilirliği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(3): 274-290.



Journal of Turkish Tourism Research

2025, 9(3): 274-290.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1582](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1582)

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



RESEARCH PAPER

The Applibility of the Holistic Learning Model in Tourism and Gastronomy Education

Associate Prof. Dr. Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Dokuz Eylül University, School of Applied Sciences, İzmir, e-mail: gozde.turkoz@deu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9910-3314>

Associate Prof. Dr. Özge ADAN GÖK, Dokuz Eylül University, School of Applied Sciences, İzmir, e-mail: ozge.adan@deu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8005-9608>

Lecturer Uğur LOKMAN, Dokuz Eylül University, Faculty of Tourism, İzmir, e-mail: ugur.lokman@deu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-5220-5360>

Research Assistant Şeyma ANDAŞ, Dokuz Eylül University, School of Applied Sciences, İzmir, e-mail: seyma.andas@deu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8745-8641>

Assistant Prof. Dr. Yakup ÖZKAYA, Dokuz Eylül University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, İzmir, e-mail: yakup.ozkaya@deu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8724-1306>

Abstract

This study was conducted to evaluate the applicability of the holistic learning model in gastronomy and tourism education. Designed within the framework of qualitative research methods, the study employed an action research approach, adopting a multidimensional and experience-based strategy that integrates theory and practice throughout the learning process. Within the scope of the study, five modules were designed focusing on zero-waste practices, fusion cuisine techniques, plating and food styling, banquet and service management, and stock management with FIFO applications. These modules were implemented through a three-stage educational cycle consisting of theoretical briefing sessions, practical workshops, and structured observation-based evaluation processes. The implementation, carried out with students from the Department of Gastronomy and Culinary Arts and Tourism and Hotel Management Department, demonstrated that the holistic learning model effectively enhanced students' professional competencies, creative thinking skills, and workplace-oriented application experiences. Additionally, it was found to contribute to raising awareness regarding sectoral requirements such as sustainability and hygiene. The research findings revealed that holistic learning models based on action research positively influence educational quality and student performance in practice-oriented disciplines.

Keywords: Holistic Learning, Action Research, Gastronomy Education, Sustainability, Fusion Cuisine, Waste Management.

Received: 01.05.2025

Accepted: 02.09.2025

Suggested Citation:

Türköz Bakırcı, G., Adan Gök, Ö., Lokman, U., Andaş, Ş. and Özkaya, Y. (2025). The Applibility of the Holistic Learning Model in Tourism and Gastronomy Education, *Journal of Turkish Tourism Research*, 9(3): 274-290.

GİRİŞ

Turizm sektörü pek çok sektör ile etkileşim içindedir ve diğer sektörleri de ekonomik olarak etkileme özelliğine sahiptir. Turizm ve gastronomi eğitiminde, sürdürülebilirlik temelinde öğrencilerin niteliklerinin artırılması sektördeki tüm paydaşlar için önemlidir. Turizm sektörü, eğitimde sürdürülebilirliği sağlamak için, meslek eğitimlerinden en yüksek faydayı almalıdır. Bu nedenle mesleki eğitimdeki tüm paydaşlar bu amaca yönelik olarak hareket etmeli ve uyum içinde çalışmalıdır (Pamukçu vd., 2021).

Turizmde kaliteyi arttırmak, hizmet kalitesini arttırmak ile doğrudan ilişkilidir. Globalleşme ve teknolojinin hız kazanması ile birlikte turizm sektöründe rekabet yoğunlaşmıştır. Artan rekabet ortamında var olabilmek için, işletmeler hizmet ve servis kalitelerini arttırmaya çabalamaktadırlar. Turizm işletmelerinde ürünün bir bütün olması sebebiyle yiyecek ve servis kalitesini birlikte ele almak önemlidir. Tüm bu süreçlerde mutfak kadar servis alanında da kalifiye personel yetiştirilmesi önem taşımaktadır. Ayrıca işletmeler sıfır atık yönetimi gibi uygulamalar ile verimliliklerini de arttırmaya çabalamaktadırlar. Sıfır atık yönetimi işletme verimliliği kadar sürdürülebilirlik açısından da önem arz etmektedir.

Yiyecek içecek işletmeleri artan rekabet paralelinde füzyon mutfak uygulamaları gibi farklı mutfak çeşitleri ile menülerinde yenilik yaratmak için çabalamaktadır. Artan rekabet ile birlikte işletmelerin hedef tüketici kitlesine ürünlerini tanıtabilme ihtiyacı ön plana çıkmıştır. Günümüzde birçok sektörde sosyal medya hesapları tanıtım aracı olarak kullanılmaktadır. Yiyecek içecek işletmeleri sosyal medya hesaplarında yemek fotoğraflarını kullanmaktadır. Yemek fotoğrafları genellikle stüdyo ortamlarında çekilmektedir ve lezzetli bir görüntüyü sürdürmek için doğru koşulların sağlanması önemlidir. Yemek fotoğrafçılarının teknik bilgi, ışık kullanımı, kompozisyon ve yaratıcılık gibi pek çok faktöre dikkat etmeleri gerekmektedir (Sarıtaş ve Sormaz, 2023). Yemek fotoğrafçılığı ve stilistliği doğru olarak yapıldığı zaman işletmelerin ürünlerinin pazarlanması kapsamında değerlendirilebilmektedir. Oluşturulan fotoğraf ve video içeriklerinin özellikle işletmenin pazarlama faaliyetleri açısından önemli olduğu söylenebilir.

Bu çalışmanın amacı, gastronomi eğitiminde önemli yaklaşımlardan biri olan bütünsel öğrenim modelinin yiyecek içecek işletmelerinde uygulanabilirliğini ortaya koymaktır. Bütünsel öğrenim modeli, öğrencilerin teori ve pratiği entegre ederek hem bireysel hem de grup çalışmalarında başarılı olmalarını sağlamak açısından büyük önem taşımaktadır. Çalışma, literatür ve uygulama olmak üzere iki bölüme ayrılmıştır. Literatür taramasında, füzyon mutfak kavramı, atık yönetimi, yemek stilistliği ve fotoğrafçılık, ziyafet ve servis yönetimi stok yönetimi ile bütünsel öğrenim modelinin temel ilkeleri ve gastronomi eğitiminde nasıl bir yere sahip olduğu ele alınmıştır. Bu bölümde, sıfır atık yönetimi, füzyon mutfak, tabaklama ve yemek stilistliği, ziyafet ve servis yönetimi, stok yönetimi gibi alanlarda eğitim modelinin uygulanabilirliğine ilişkin mevcut akademik çalışmalar değerlendirilmiştir. Çalışmada ayrıca modelin teori ile pratiği birleştiren yapısı, mesleki becerilerin geliştirilmesine olan katkısı ve sürdürülebilir eğitim anlayışındaki önemi vurgulanmıştır. Bu bağlamda, çalışmada bütünsel öğrenim modelinin gastronomi ve turizm eğitiminde uygulama potansiyelini değerlendirmek amacıyla, yapılandırılmış gözlem yöntemi temelinde aşağıdaki araştırma sorularına yanıt aranmıştır:

- (1) Gastronomi eğitimi kapsamında füzyon mutfak, atık yönetimi, yemek stilistliği ve fotoğrafçılık uygulamalarında bütünsel öğrenim modeli nasıl yapılandırılabilir?
- (2) Turizm eğitimi kapsamında ziyafet ve servis yönetimi ile stok yönetimi uygulamalarında bütünsel öğrenim modeli ne şekilde uygulanabilir?

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi ve Turizm Eğitimi ile ilgili Kavramlar

17. yüzyıl öncesinde yemek yeme eğilimi sadece zorunlu ihtiyaçları karşılama isteğinden çıkmış ve farklı zevk ve deneyim elde etme arzusuyla birleşmiştir. Ayrıca beslenme ile ilgili İnsanların doğal ve yerel beslenme kültüründen uzaklaşmaları birçok soruna sebep olmuş ve eski sağlıklı ve yerel beslenme eğilimi artmaya başlamıştır (Erdem ve Akyürek, 2017: 118). Son yıllarda gastronomi mutfaklarında moleküler gastronomi, slow food, nouvelle mutfak ve haute mutfak gibi füzyon mutfak da yeni trend gastronomi cuisine olarak literatürde ve uygulamada yerini almıştır. Bu yeni mutfak trendlerini takip etme ve geliştirme çabalarının turistik destinasyona da katkı yaratacağı düşünülmektedir (Yıkıncı vd., 2014: 101363). Bunun yanında yiyecek ve içecek üretim ve dağıtımının küreselleşmesi ile dünyada uzak destinasyonlardan gelen gıda maddelerinin dolaşımını da artmıştır (Chiaro ve Rosatto, 2015: 238).

Çevre sorunları, özellikle endüstriyel faaliyetlerden kaynaklanan atıklar, toplumun en önemli sorunlarından biri haline gelmiştir. Gıdaların fermantasyon süreçleri, boyaların ve tekstil malzemelerinin endüstriyel üretimi ve evsel faaliyetler, yüksek organik yüklü atık sular üretmekte (Okonko vd., 2006) bu da çevre kirliliğine yol açmaktadır. Bu durum sürdürülebilirlik kavramını daha da ön plana çıkarmış ve sıfır atıkla üretim ve stok yönetimi gibi konular özellikle yiyecek içecek işletmelerinin odağı haline gelmiştir. Yiyecek içecek işletmeleri yönetiminde ayrıca hizmet boyutu olan ziyafet ve servis yönetimi ve tabaklama ve sunum konuları önemlidir. Günümüz rekabet ortamında üretilen ürün kadar hizmet ve sunum boyutları da işletmelere avantaj sağlamaktadır.

Füzyon Mutfak: Füzyon mutfak farklı mutfakların aynı çatı altında birleşimi olarak ifade edilebilmekte ve “eklektik mutfak” veya “kültürlerarası mutfak” olarak da bilinmektedir (Türker ve Süzer, 2022). “Füzyon” kelimesinin anlamı Türk Dil Kurumu tarafından “kaynaşma” olarak belirtilmektedir (TDK, 2023). Füzyon mutfak akımı en az iki mutfakta bulunan yiyecek ürünlerini, baharat ve üretim tekniklerinin birleştirilmesi yolu ile gerçekleştirilmesini ifade etmektedir (Turan vd., 2020; Tanrısevdi ve Atabey, 2020). Füzyon mutfak, yeni, farklı ve özgün tatlar yaratmak amacıyla farklı mutfak kültürlerinin sentezi olarak da tanımlanabilir. Örneğin “Patlıcan Pürelü Sufle” (Beğendi), Türk ve Fransız Mutfaklarının sentezlenmesiyle ortaya çıkan bir füzyon yemeğidir (Türker ve Süzer, 2022).

Füzyon mutfak uygulamaları kapsamında çok kültürlü olma ve farklı kültürler söz konusu olduğundan, etnik yemek ve yerel mutfak kavramlarını açıklamak gerekir. Buna göre indigenous food, ethic food ve local cuisine olarak iki farklı şekilde açıklanabilmektedir. Ethnic food, bölgede yaşayan etnik insanların inançlarından türetilen yiyecekler anlamına gelmektedir. Local cuisine ise yerel halk tarafından belirli bir zamanda, yerel kaynaklı tarım ürünleri kullanılarak yaratılan yiyecekleri ifade etmektedir (Jongsuksomsakul, 2024: 6). Etnik yemek bölgenin dışında yaşayan insanların, bölgede yaşayan insanları yemek ile ilişkilendirmeleri ile geliştirdikleri bir işaret olarak tanımlanabilir. Etnik yemek, bu nedenle çeşitlilik, özgünlük, kendini temsil etme gibi çok kültürlülük gibi kavramlar çerçevesinde değerlendirilmelidir (Brightwell, 2012: 56).

Yemek pişirme tekniklerindeki yenilikçi uygulamalar, literatürde genellikle iki temel perspektif çerçevesinde ele alınmaktadır. Bunlardan birincisi, profesyonel mutfak uygulayıcılarının (şefler, aşçılar) teknik odaklı yaklaşımları; ikincisi ise tüketicilerin kültürel ve davranışsal eğilimlerini yansıtan sosyolojik perspektiflerdir. Birinci gelişim teknikle ilgili, ikincisi ise toplum ve kültürle ilgili olacaktır. Başka bir ifade ile bazen, tüketiciye yenilik getiren ve baskın olan uygulamanın

teknik yönü olmaktadır. Bazen de tam tersi olarak yeni davranışlar yeni tekniklerin evrimine yol açmaktadır (Beauge, 2012:5). Yeni bir restoran kategorisinin olgunlaşma süreci ise genellikle üç aşamalı bir döngü olarak gerçekleşmektedir. İlk olarak, mikro düzeydeki uygulamalar, toplumun kategoriye özgü paylaşılan bilgisini makro düzeyde oluşturmakta ve geliştirmektedir. İkinci aşamada, paylaşılan bilgi, çoğu tüketiciye ulaştırılarak, kategorinin piyasa konumu ve hacmini geliştirmektedir. Üçüncü olarak restoran kategorisinin Pazar genişlemesi ile birlikte pazardaki daha sonra yapılacak uygulamaları etkilemektedir (Rao vd., 2024: 2304).

Gastronomi alanında yeni ürün geliştirme sürecinde füzyon mutfak uygulamaları çok kullanılmaktadır (Turan vd., 2020). Yöresel yemek kültüründe yaratıcı-karışım füzyon ve çeşitlilik-karışım füzyon olmak üzere toplam iki füzyon stratejisi bulunmaktadır. Yaratıcı-karışım füzyon, farklı kültürlerin yeni bir bağımsız varlık oluşturmak için bir araya getirildiği "kültür füzyonu" fikrini yansıtmaktadır. Buna göre farklı kültürlerden gelen malzemeler yaratıcı bir şekilde harmanlama yolu ile tasarlanmış orijinal yemekler sunulur. Buna karşılık, çeşitlilik-karışım füzyon, farklı kültürlerin ayrı varlıklar olarak kaldığı ve tek bir kültürde sıkıştırılmadan "kültürlerin ortak sunumu" kavramını benimsemektedir. Örneğin, çeşitlilik-karışım stratejisini benimseyen füzyon restoranları, menülerde Çin ve Meksika bölümü olması gibi, her yörenin klasik sunumlarına uygun menüler sunmaktadır (Liu vd., 2020). Füzyon Mutfaklara örnek olarak China ve Latin Amerika bölgesinde bulunan Chino-Latino Fusion Cuisine, Texas ve Mexico bölgesinde Tex-Mex Fusion Cuisine ve Malaysia, India, Indonesia ve South Africa bölgesinde bulunan Cape May Cuisine (Yıkmış vd., 2014) ve ayrıca Meksika, Yeni Meksika ve Batı Teksas kültürlerinin ve mutfaklarının füzyonu olarak ABD-Meksika sınırındaki Teksas'ın El Paso kentindeki yemekler örnek verilebilir (Nunez-Mchiri, 2020: 48).

Füzyon, iki öğenin basit bir şekilde birleştirilmesinden daha fazlası olmalıdır. Bir füzyon yemeği, tıpkı mimaride olduğu gibi, yemek bileşenlerinin altında yatan kültürler anlaşıldığı, bileşenlerinin belirli olduğu durumlarda başarılı olmaktadır (Goldstein, 2005). Füzyon mutfak uygulamalarında ayrıca uyumun önemli olduğu anlaşılmaktadır. Füzyon mutfağı konusundaki Liu vd., (2020)'nin yöresel restoranlara yönelik olarak yaptığı bir araştırmaya göre yöresel restoran sahiplerinin, iki mutfağın birbiriyle ne derece uyumlu olduğunu ifade eden mutfak uyumluluğu kavramına da özellikle dikkat etmesi gerekmektedir. Örneğin tüketiciler Japon yemek pişirme tarzını ve mutfak özelliklerini Meksika mutfağından ziyade Çin mutfağına daha uygun algılayabilirler. Bu nedenle, bir Japon-Çin füzyon restoranı, bir Japon-Meksika füzyon restoranıyla karşılaştırıldığında mutfak uyumunda daha yüksek bir seviyeyi ifade ettiği söylenebilir. Bu kapsamda değerlendirildiğinde füzyon mutfak kapsamında örneğin Akdeniz tatları Doğu'dan gelen baharatlarla birleştirilebilmektedir (Chiaro ve Rosatto, 2015: 238).

Günümüz toplumunda en az iki kültürün yemeklerini harmanlayan füzyon mutfağı eğiliminin ardındaki nedenler arasında dünya nüfusunda meydana gelen demografik değişimler ve uzaktan bilgi toplamanın kolaylığı sayılabilmektedir. (Chiaro ve Rosatto, 2015: 238). Füzyon mutfak uygulaması yenilikçi bir uygulama olarak yorumlandığında bu yeniliğin tüketici gruplarında nasıl karşılandığını anlamak önemlidir. Örneğin Türk mutfağı füzyon uygulamaları ile ilgili tüketicilere yönelik olarak yapılan bir araştırmaya göre füzyon uygulamalarına yaklaşımın yenilikçi boyutu bireylerin yaşları gençleştikçe ve yurt dışına çıkma oranı arttıkça arttığı ve füzyon mutfak konusunda daha yenilikçi yaklaşım gösterdikleri belirlenmiştir. Bireylerin bu özellikleri onların füzyon mutfak tadına konusundaki bakışlarını değiştirmiştir (Özgen vd., 2021:1250).

Atık Yönetimi: "Atık" tam anlamıyla kullanılmamış herhangi bir malzeme, yani üretim ve tüketimden arta kalanlar olarak tanımlanmaktadır. Atık, insan faaliyetleri nedeni ile oluşan

pahalı bir sonuçtur. Ayrıca bitki materyalleri ile tarımsal ve endüstriyel kalıntıları da içeren bir kavramdır. Atık aynı zamanda konutlardan, iş yerlerinden, küçük ölçekli endüstrilerden ve kurumlardan boşaltılan sıvı veya katı anlamına da gelmektedir (Okonko vd., 2009: 264). “Gıda kaybı ve israfı” ise insan tüketimi için üretilen veya toplanan, ancak nihai olarak insanlar tarafından tüketilmeyen bitki ve hayvanların yenilebilir kısımlarını ifade etmektedir. Gıda kaybı, dökülme, bozulma veya solma gibi kalitesinde anormal bir azalmaya neden olan veya tüketiciye ulaşmadan önce kaybolan gıdayı ifade etmektedir (Lipinski vd., 2013: 1). Gıda israfı, azaltılması birden fazla paydaşın kararlılığını gerektiren ve giderek büyüyen küresel bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Sosyo-ekonomik ve çevresel önemine rağmen, turizmde gıda israfı konusu yeterince incelenmemiştir. Bu durum, politika yapıcılar, uygulayıcılar, akademisyenler ve tüketiciler tarafından konaklama gıda israfı sorununun gerçek boyutunun anlaşılmasını engellemektedir (Filimonau vd., 2021).

Atık yönetimi konusunda yiyecek içecek işletmeleri israf ile ilgili tüm nedenleri aynı anda yönetmeye çalışmak yerine en önemli nedenleri hedef alarak etkili stratejiler tasarlayabilir. Özellikle satın alma ve depolama aşamalarında gıda israfı nedenlerinin birinci öncelik olarak ele alınması gerekmektedir (Wu vd., 2021). Çirişoğlu ve Akoğlu (2021)’in İstanbul’da yaptığı araştırmada işletmelerin %58,6 atıklarını takip ettikleri, en yaygın atık grubunun sebzeler olduğu ve işletmelerin %82,7’sinin gıda artıklarını (sebze suyu, çorba, sos vb.) çeşitli şekillerde yemek üretiminde tekrar kullandıklarını tespit etmiştir. Ayrıca restoranlarda oluşan gıda atıklarının büyük sebebinin müşterilerin ihtiyaçlarından fazlasını sipariş etmeleri olduğu belirlenmiştir. Atık yönetimi ile ilgili deneyimlerin paylaşılması, paydaşların gıda atığı üretimine dahil olma fırsatlarını artırmaktadır. Bu da daha büyük bir çevre bilincinin gelişmesine yol açabilir. Bununla birlikte, gıda atıklarını başarılı bir şekilde yönetmek için, turizm sektörü tarafından üretilen gıda atıklarının üretim süreci öncesinde kategorize edilmesi ve ölçülmesi gerekmektedir (Kilibarda vd., 2019).

Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık: Yemek stilistleri, işletmelerin ürünlerini tüketicilere beğendirmek amacı ile değişik broşürler, dikkat çekici menüler ve reklam çalışmaları yapmaktadırlar (Bekar ve Karakulak, 2016). Yemek stilisti, fotoğrafı çekilecek yiyecekleri ustaca yapan, hazırlayan ve tasarlayan kişi olarak tanımlanabilir. Çekici bir yiyecek fotoğrafı yaratmak, tüketicileri bir ürünü satın almaya ikna etmek amacıyla gerçekleştirilmektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde yemeğin beş duyuya hitap ederken, tek bir görsel imaja dönüştürülmesi gerekmektedir (Carafoli, 2003:95).

Yemek fotoğrafçılığının başarılı olabilmesi için mesleki ve teknik bilgi, doğru ve etkin kompozisyon oluşturmak ve doğru ışık kullanımı gibi birçok faktöre dikkat edilmesi gerekmektedir (Sarıtaz ve Sormaz, 2023: 53). Fotoğraf çekimlerinde sıcak yiyeceklerin çabuk soğuması, nemli yiyeceklerin çabuk kuruması, dondurulmuş yiyeceklerin (özellikle ışık altında) erimesi ve meyvelerin kahverengiye dönmesi gibi durumlar nedeni ile yiyeceklerin çekimi zor olabilmektedir (Cankul vd., 2021). Yemek fotoğraf çekimlerinde tüm bu konulara dikkat etmek önemlidir. Yemek stilisti, insanları bir ürünü satın almaya teşvik eden güzel, estetik açıdan hoş görünen yiyecekler hazırlar (Carafoli, 2003). Bu açıdan değerlendirildiğinde yiyecek içecek işletme yöneticileri, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığından elde edilen çıktılar ile ürünlerini tüketicilere sunmakta ve bu sunum ile ürün çekiciliklerini arttırmayı hedeflenmektedir.

Ziyafet ve Servis Yönetimi: Ziyafet kelimesi Türk Dil Kurumu tarafından “Arapça’dan dilimize yerleşmiş olan ve bir olayı kutlamak veya eğlenmek için toplanan konukların genelde

yemekle ağırlandıkları toplantı veya şölen" (TDK, 2023) şeklinde tanımlanmaktadır. Ziyafet evrensel dilde "banquet" olarak kullanılmaktadır. Ziyafet organizasyonları, organizasyon başlamadan öncesinde menü, katılımcı sayısı ve amacının belirli olduğu organizasyonları ifade etmektedir (Baysal ve Saçılık, 2021). Başka bir ifade ile ziyafet yönetimi veya catering uygulamaları, yiyecek ve içeceklerin belirli bir zaman ve yerde, belirli sayıda kişiye, üzerinde anlaşılan menü ve fiyatla sunulması olarak tanımlanmaktadır. Ziyafet ikram hizmetinin örnekleri arasında düğünler ve akşam yemeği etkinlikleri gibi sosyal etkinlikler; konferanslar, toplantılar gibi ticari faaliyetler olabilmektedir (Davis vd., 2008).

Ziyafet oldukça rekabetçi bir faaliyet alanıdır. Tüketiciler ziyafet organizasyonlarında iyi bir dekorasyon yanında, seçkin hizmetlere ve lezzetli yemeklere de önem vermektedirler. Bu nedenle müşterilere kaliteli hizmet sunmak çok önemlidir. Ayrıca ziyafet organizasyonları birçok soyut hizmeti içermektedir (Cheng vd., 2021). Ayrıca ziyafet bir yönetim işi olarak değerlendirildiğinde iyi bir planlama, organizasyon ve koordinasyon gerektirmektedir (Baysal ve Saçılık, 2021).

Stok Yönetimi ve FIFO Uygulamaları: Yiyecek içecek işletmelerinde ürünlerin satın alınması sürecinden sonra teslim alma, depolama ve depodan mal verme aşamaları bulunmaktadır. Depolamada hataların yapılması işletmelerin maliyetlerini arttırmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin saklanması, depolama ilkeleri doğrultusunda yapılmalı ve gerekli fiziksel önlemler alınmalıdır. Özellikle hijyen ve gıda güvenliği açısından, FIFO (İlk Giren İlk Çıkar) yöntemi, bozulabilir gıdaların zamanında tüketilmesini sağlayarak mikrobiyolojik riskleri minimize etmekte ve depo hijyeninin korunmasına katkı sağlamaktadır (Kozak, 2016). FIFO yöntemi (İlk Giren İlk Çıkar - First In First Out), ilk alınan malların müşterilere satılması gerektiği anlamına gelir. Malların çabuk bozulabilme oranlarının yüksek olması nedeniyle FIFO, yiyecek ve içecek operasyonlarında en yaygın kullanılan yöntemdir (Davis vd., 2008). Bu uygulama, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesinde ve tüketici sağlığının korunmasında kritik bir rol oynamaktadır.

BÜTÜNSEL EĞİTİM MODELİ

Günümüzün değişen sosyal ortamında bütünsel eğitimin önemi giderek daha belirgin hale gelmektedir. Teknolojik ilerleme ve küreselleşme ile birlikte bireylerin uzmanlaşmış bilgi ve becerilere ve geniş bir yelpazede insani niteliklere, eleştirel düşünceye ve disiplinler arası öğrenme yeteneklerine sahip olmasının önemi artmaktadır. Bu yetkinlikler ise bütünsel eğitimin izlediği hedefleri kapsamaktadır (Yanmei vd., 2023: 292). UNESCO'nun 2015 yılında yayımladığı 2030 yılını kapsayan rapora göre, eğitimin kalkınmanın ve önerilen diğer sürdürülebilir kalkınma amaçlarının başarılmasının temel itici gücü kabul edilmekte ve eğitim yoluyla hayatları dönüştürmek UNESCO'nun vizyonunda yer almaktadır. Rapor ayrıca kimseyi geride bırakmayan, bütünsel, istekli, tek, yenilenmiş bir eğitim gündemini kapsamaktadır (UNESCO, 2015). Bütünsel eğitim, parçayı bütünle bağlamayı amaçlar. Bütünsel eğitim, eğitimin birincil amacı olan sürdürülebilirlik vizyonunu yeniden kurmak olarak ifade edilebilir (John, 2017).

Yükseköğretimde kalite yönetimine yaklaşım Yükseköğretimde öğrenci topluluğuna yönelik hizmetler: akademik (örn. kayıt, kütüphane) veya idari (örn. kafeteryalar, dinlenme) alanlarda) öğretim ve öğrenme (hem eğitim hem de araştırma) faaliyetleri olmak üzere iki farklı süreç türü bulunmaktadır (Srikanthan ve Dalrymple, 2007:178). Bütünsel eğitim ve yüksek kaliteli eğitim birbirini tamamlamakta ve öğrencilerin genel gelişimine yardımcı olmaktadır. Bütünsel eğitim, kaliteli eğitimin uygulanmasını yönlendiren ve destekleyen felsefe ve çerçeveyi sağlar. Kaliteli

eğitim ise, öğrencilerin niteliklerini ve yeteneklerini geliştirerek bütünsel eğitimin hedefine ulaşan bütünsel eğitimin somut uygulamasıdır (Yanmei vd., 2023: 288).

Bütünsel eğitimin temelleri, karakter dönüşümü, sosyal eğitim, olumlu etik ve üst düzey bilişsel ve davranışsal becerilerden oluşmaktadır (Ilongo ve Mahlatsi, 2019: 17). Bütünsel Eğitim, öğrencileri yaşamlarında ve akademik kariyerlerinde karşılaşılabilecekleri zorluklarla başa çıkmaya hazırlamaya odaklanan bir yöntemdir. Bütünsel eğitimin arkasındaki önemli teoriler, kişinin kendisini öğrenmesi, sağlıklı ilişkiler ve olumlu sosyal davranışlar geliştirmesi, sosyal ve duygusal gelişim, dayanıklılık ve gerçeği deneyimleme yeteneğidir (John, 2017). Başka bir ifade ile bütünsel eğitim, geleneksel eğitimi ve batı eğitimi kaynaklı 'eşmerkezci ve bilimsel' bakış açılarının bir karışımını ifade etmektedir (Ilongo ve Mahlatsi, 2019: 16).

Eğitim açısından, bütünsel eğitim, bireylerin gelişimlerinin içsel bir yönü olarak sağlıklı bir şekilde gelişmelerini ifade etmekte ve bu şekilde sağlıklı bir toplum yaratılabileceği görüşünü desteklemektedir. Bütünsel eğitim eğitimde belirli bir müfredat taslağı çizmez, ancak bütünsel müfredatın nasıl olması gerektiği konusunda önerilerde bulunur (Gültekin, 2013: 59). Bütünsel eğitim üzerine yapılan seçilmiş çalışmalarda yaygın olarak bütünsel eğitime yönelik dört temel zorluk, eğitimcilerin değişen rolü, standartlaştırılmış bir müfredat geliştirme, bütünsel eğitim sonuçlarında ölçülebilirlik sorunları ve öğrencilerin bütünsel öğrenme uygulamalarına uyum sağlama yeteneği olduğu görülmektedir (Miseliunaite vd., 2022: 9).

Bütünsel eğitim, her türden öğrencinin ihtiyaçlarını karşılayabilen ve toplum için farkındalık yaratacak olan bir yaklaşımdır. Hem küresel eğitim hem de birbirine bağlılık ve bağlantı ilkelerine dayanan çevre eğitimi, bu yaklaşımın içine yerleştirilmiştir. Bütünsel eğitim, ekosistemle uyum içinde yaşadığımız bir toplum yaratmayı amaçlamaktadır. Başka bir ifade ile bütünsel eğitim modeli çağdaş toplumda baskın varoluş yaklaşımı olarak tüketiciliği ortadan kaldırmaktadır (John, 2017:352). Yeni araştırmalar kalp ile beyin arasında öğrenmeyi önemli ölçüde etkileyen dinamik bir ilişki saptamış ve kalbe odaklı yeni bir pedagojinin bütünsel eğitimi önemli ölçüde etkileyebileceğini ifade etmektedirler (Arguelles vd., 2003: 20). Bütünsel bir müfredat ile, eğitimin dinamik olması ve öğrencilerin tüm yaşamları hakkında bir farkındalık yaratması gerektiğini vurgulamalıdır. Ayrıca öğrenmenin hem içsel bir kendini keşfetme süreci hem de işbirlikçi bir etkinlik olan yaşam boyu süren bir süreç olduğunu dikkate almalıdır (Gültekin, 2013: 59). Bütüncül eğitim yaklaşımı, öğrenmenin sadece niceliksel bir süreci değil, aynı zamanda bireyin anlam arayışı çerçevesinde niteliksel bir deneyim olması gerektiğini savunmaktadır. Öğrenme, yalnızca beceri edinme süreci değil, aynı zamanda değerler ve bilinçle iç içe geçmiş bütüncül bir süreç olarak ele alınmalıdır (Nava, 2001:55-56).

Bütünsel eğitimin genel özellikleri; bütün insanın gelişimini beslemesi, ilişkiler etrafında dönmesi (eşitlikçi, açık ve demokratik ilişkiler), yaşam deneyimleriyle ilgilenmesi (temel beceriler yerine), kültürlerin insanlar tarafından yaratıldığını ve insanlar tarafından değiştirilebileceğini kabul etmesi (yerleşik bir kültürü uydurmak ve kopyalamak yerine) ve "Yaşam ve bilinmeyene (ve asla tam olarak bilinmeyen) yaşam kaynağına karşı derin bir saygı" üzerine kurulması olarak sıralanabilmektedir (John, 2017:348). Bütüncül eğitim yaklaşımı, öğrenme sürecini yalnızca bilgi aktarımı olarak değil, bireyin kendi öğrenme sürecini yönetme, anlamlandırma ve topluma katkı sağlama kapasitesini geliştirmesi olarak tanımlar. Ayrıca öğrencilerin eğitim ihtiyaçları ve öğrenme tarzları açısından önemli farklılıklar gösterdiği vurgulanmaktadır. Bu durum, eğitimin standartlaştırılmış tek bir yöntemle verilmesinin yetersizliğini ve bireysel öğrenme biçimlerinin eşit derecede geçerli olduğunu ortaya koymaktadır (Nava, 2001:55).

UNESCO (1996: 55-56), eğitimin temelleri olarak önerdiği ve tanımladığı dört konuyu vurgulamaktadır. Bunlar; birlikte yaşamayı öğrenmek (learning to live together), bilmeyi

öğrenmek (learning to know), yapmayı öğrenmek (learning to do) ve olmayı öğrenmek (learning to be) olarak tanımlanmıştır.

Birlikte Yaşamayı Öğrenmek: Başkalarını ve onların tarihlerini, geleneklerini ve manevi değerlerini anlayarak birlikte yaşamayı öğrenmek ve bu temelde, artan karşılıklı bağımlılığımızın tanınması ve geleceğin riskleri ve zorluklarının ortak analiziyle yönlendirilen, insanları ortak projeler uygulamaya veya kaçınılmaz çatışmaları akıllı ve barışçıl bir şekilde yönetmeye teşvik edecek yeni bir ruh yaratmak (UNESCO, 1996:20). Diğer bireylere ve genel olarak tüm canlılara saygı gösterme, iş birliği yapma ve hoşgörüyü teşvik etme becerilerini kapsar. Öğrenme önyargılar, ayrımcılık, dogmatizm ve çatışma gibi unsurların üstesinden gelmeyi amaçlar. Sorumlu bir şekilde birlikte yaşamayı öğrenmek, doğru ilişkileri kurmayı öğrenmek anlamına da gelmektedir (Nava, 2001:55).

Bilmeyi Öğrenmek: Bilimsel ilerlemenin ve yeni ekonomik ve sosyal faaliyet biçimlerinin getirdiği hızlı değişimler göz önüne alındığında, yeterince geniş bir genel eğitimin seçilmiş sayıda konu üzerinde derinlemesine çalışma olanağıyla birleştirilmesine vurgu yapılmalıdır. Bu yaşam boyu öğrenme için temel oluşturmaktadır (UNESCO, 1996:21). Nava (2001:55) bu ilkeyi öğrenmeyi öğrenmek (learning to learn) olarak tanımlamış ve sorumlu bir şekilde doğru ilişkileri kurmayı öğrenmek anlamı ile açıklamıştır. Bu ilkeye göre iyi öğrenme süreci, bilgi arayışında bilincin doğal bir eylemi olan iyi bir soru sormakla başlar. Öğrenmeyi öğrenmek, kendi öğrenmesini yönetme ve sorumluluğunu alma, kendini güncel tutma, bilgiyi nerede arayacağını bilme yeteneğine sahip olmak anlamına gelmektedir.

Yapmayı Öğrenmek: Bir iş yapmayı öğrenmeye ek olarak, daha genel olarak, insanların genellikle öngörülemeyen çeşitli durumlarla başa çıkmalarını ve takımlar halinde çalışmalarını sağlayan bir yeterlilik edinmeyi gerektirir. Birçok durumda, öğrenciler ve öğrenciler hala eğitimdeyken iş deneyimi programlarına veya sosyal çalışmaya katılarak yeteneklerini deneme ve geliştirme fırsatına sahip olurlarsa, bu tür yeterlilik ve beceriler daha kolay edinilir (UNESCO, 1996:21). Yapmayı öğrenmek, bir meslek öğrenmekle ve üretken bir çalışmayla, işin ihtiyaçlarına uyum sağlamayı öğrenmekle bağlantılıdır. Ayrıca ekipte çalışma yeteneği, sorunları çözmek için bilgiyi stratejik olarak kullanma, kaliteli mal ve hizmet üretmede rasyonel kararlar alma becerisiyle de açıklanmaktadır (Nava, 2001: 55).

Olmayı Öğrenmek: Olmayı öğrenmek, gerçek insan doğasını keşfetmek ve bütüne ait olmayı öğrenmektir. Bireysel insan değerlerinin değil, gerçek insan değerlerinin bulunduğu evrensel boyutumuzu keşfetmeyi ifade eder (Nava, 2001:56). Yirmi birinci yüzyılda herkes ortak hedeflere ulaşmak için daha güçlü bir kişisel sorumluluk duygusuyla birleştirilmiş daha fazla bağımsızlık ve yargı kullanması gerekecektir. Bu kapsamda her insanda saklı olan yeteneklerin hiçbirini kullanılmadan bırakılmamalıdır. Bunlar hafıza, muhakeme gücü, hayal gücü, fiziksel yetenek, estetik duygusu, başkalarıyla iletişim kurma yeteneği olarak tanımlanmıştır. Olmayı öğrenmek, yapmayı öğrenmek, bilmeyi öğrenmek birlikte yaşamayı öğrenmenin temellerini sağlamaktadır (UNESCO, 1996:21).

YÖNTEM

Bu araştırma, nitel araştırma desenlerinden eylem araştırması yöntemiyle yapılandırılmıştır. Eylem araştırması, bireylerin karşılaştıkları bir problemi tanımlayıp çözüm üretmeye yönelik eylemlerde bulunmaları, bu sürecin etkililiğini değerlendirmeleri ve elde edilen sonuçların yetersiz bulunması durumunda süreci yeniden yapılandırmaları yoluyla öğrenmenin gerçekleştiği katılımcı ve deneyim temelli bir araştırma yaklaşımıdır (O'Brien, 1998). Bu bağlamda çalışma, gastronomi ve turizm eğitimi alanında bütünsel öğrenim modelinin uygulanabilirliğini değerlendirmeye yönelik olarak tasarlanmıştır.

Eylem araştırması, eğitimde ve sosyal bilimlerde uygulayıcıların kendi uygulamalarını sistematik biçimde inceleyerek geliştirmeyi amaçlayan, katılımcı ve dönüştürücü nitelikte bir araştırma yaklaşımıdır. Bu yöntem, araştırmacıların yalnızca veri toplamakla kalmayıp aynı zamanda uygulamayı değiştirmeye ve iyileştirmeye yönelik adımlar atmasını içerir. Cohen ve Manion (1994: 186), eylem araştırmasını, “eğitimsel uygulamaların işleyişinde küçük çaplı müdahalelerle, bu uygulamalar hakkında bilgi toplama ve değişim yaratma süreci” olarak tanımlar. Bu yaklaşım; planlama, uygulama, gözlem ve yansıtma döngüleriyle ilerleyen, katılımcıların kendi deneyimlerinden yola çıkarak mevcut sorunları tanımlayıp çözüm üretmelerine olanak sağlayan işbirlikçi bir süreçtir (Cohen, Manion ve Morrison, 2005). Eylem araştırması özellikle gastronomi gibi uygulamalı disiplinlerde öğrenme süreçlerinin ve öğretim yöntemlerinin sürekli gözden geçirilip iyileştirilmesi açısından işlevsel bir model sunmaktadır.

Eğitim süreci, bütünsel öğrenim modelinin temel ilkeleri doğrultusunda beş ayrı modül şeklinde yapılandırılmıştır. Bu kapsamda, sırasıyla “Sıfır Atık Kapsamında Ürün Geliştirme” modülü iki gün süresince 44 öğrenciyle, “Füzyon Mutfak Uygulamaları” modülü yine iki gün boyunca 24 öğrenciyle, “Stok Yönetimi ve FIFO Uygulamaları” modülü bir gün süreyle 9 öğrenciyle, “Ziyafet ve Servis Yönetimi” modülü iki gün boyunca 15 öğrenciyle ve “Tabaklama, Porsiyonlama ve Yemek Stilizasyonu” modülü iki gün süreyle 21 öğrenciyle gerçekleştirilmiştir. Her bir modül, teorik bilgilendirme oturumları, uygulama atölyeleri ve yapılandırılmış gözleme dayalı değerlendirme süreçlerinden oluşan üç aşamalı bir eğitim döngüsü çerçevesinde uygulanmıştır. Eğitim süreci, bir kamu kurumuna bağlı yiyecek-içecek işletmesinin mutfak laboratuvarlarında gerçekleştirilen uygulamalarla desteklenmiş ve öğrenciler, sürdürülebilir mutfak anlayışı doğrultusunda atık yönetimi ve yaratıcı yemek tasarımı üzerine çalışmalar yapmıştır.

BULGULAR

Bütünsel Öğrenim Modelinin Gastronomide Atık Yönetimi Eğitiminde Uygulanması

Eğitim modülünde öncelikle günlük serviste mutfakta çıkan gıda atıkları değerlendirilerek öğrencilere bu atıklarla hazırlanabilecek soslar, yemek yanında servis edilecek garnitürler ve dekor ürünleri hazırlanmıştır. Bu doğrultuda mutfakta atık konumunda görülen patates kabukları çağdaş gastronomi teknikleri ile işlenerek etin yanında cips olarak, derin yağda kızartma tekniği kullanılarak garnitür olarak servis edilmiştir. Aynı şekilde mutfakta bir atık olarak görülen elma kabuklarını sos yapımında hem tatlandırıcı, lezzet verici ve kıvam verici olarak kullanarak öğrencilere eğitim verilmiştir. Bu eğitim ile öğrencilerin sıfır atık konusunda edindikleri bilgi ve sürdürülebilirliğe olan duyarlılıklarının gelişmesi hedeflenmiştir. Ayrıca yeni reçete oluşumları için yaratıcılıklarının ve inovatif düşüncelerinin gelişmesine de katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Mutfakta çıkan atıkların değerlendirilmesine yönelik uygulamalar ile öğrenciler, sürdürülebilirlik ilkelerini mutfak pratiğine entegre etme fırsatı sunmuştur. Patates ve elma kabuklarının tatlandırıcı, garnitür ya da sos yapımında kullanılması, çağdaş gastronomi teknikleri ile yerel kaynakların etkin bir şekilde değerlendirilmesini sağlamıştır. Yeşil yapraklı sebzelerin saplarından dekoratif bir öge olarak tuile hazırlanması, öğrencilerin hem estetik hem de işlevsel değer taşıyan ürünler geliştirme yeteneğini pekiştirmiştir. Bu süreç, bireylerin atıkları yalnızca bir sorun olarak değil, aynı zamanda potansiyel bir kaynak olarak görmelerini sağlayarak, yenilikçi ve sorumlu bir mesleki anlayış geliştirmelerine yardımcı olmuştur.

Bütünsel Öğrenim Modelinin Gastronomide Füzyon Mutfağı Eğitiminde Uygulanması

Füzyon mutfak uygulamaları işletmelerin de rekabet avantajı elde etmesini sağlamak ve yöresel ürünlerin kullanılma alanlarını genişleterek bölgenin gastronomi değerlerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Turan vd., 2020). Füzyon mutfağı, geleneksel yemek kültürlerini modern ve yenilikçi bir bakış açısıyla birleştirerek, gastronomi dünyasına yeni ve heyecan verici bir boyut kazandırmaktadır. Farklı kültürlerin tatlarını bir araya getirerek, benzersiz ve alışılmadık yemekler ortaya çıkararak yiyecek içecek sektöründe pazar çekiciliği ve rekabet avantajı sağlamaktadır. Bu bağlamda, öğrencilere uygulamalı eğitim verilmiştir.



Şekil 1. Ege Otları Dolgulu Ravioli

Yöresel mutfak ürünlerinden “Urla sakız enginarlı bruschetta”, “Ege otları dolgulu Ravioli” ve “İtalyan pizza hamuru üzerine ege lezzetlerindeki seçme ürünlerin eklenmesi” gibi yöresel mutfak ile Avrupa mutfağının birleşimi ile ilgili çalışma yürütülmüştür.



Şekil 2. Sous Vide Bonfile (Patates Kabuğu Cips, Elma Kabuğu Sos ve Yeşil Yapraklı Sebze Saplarından Tuile)

Füzyon mutfak uygulamaları, yöresel ve uluslararası mutfakların bir araya getirilmesiyle gastronomi eğitiminin yenilikçi boyutunu vurgulamaktadır. "Urla sakız enginarlı bruschetta", "Ege otları dolgulu ravioli" ve "İtalyan pizza hamuru üzerinde Ege lezzetleri" gibi özgün reçeteler oluşturulması, öğrencilerin geleneksel gastronomi bilgisini modern ve uluslararası mutfak yaklaşımları ile birleştirme becerilerini geliştirmiştir. Bu süreç, öğrencilerin farklı kültürel unsurları anlamalarına ve yaratıcı bir şekilde entegre etmelerine olanak tanımıştır.

Bütünsel Öğrenim Modelinin Gastronomide Tabaklama, Porsiyonlama ve Yemek Stilistliği Eğitiminde Uygulanması

Yiyecek içecek işletmelerinde doğru porsiyonlama hem maliyet unsuru olarak verimliliğe etki etmekte hem de menü kalemlerinin görsel çekiciliğini artırma konusunda önem arz etmektedir. Bu kapsamda öğrencilere uygulamalı eğitim verilmiştir.



Şekil 3. Sous Vide Bonfilenin Örnek Tabaklama, Posiyonlama ve Yemek Stilistliği

Öğrencilerin füzyon mutfak modülünde hazırlamış oldukları "Urla sakız enginarlı bruschetta", "Ege otları dolgulu Ravioli" ve "İtalyan pizza hamuru üzerine Ege lezzetlerindeki seçme ürünlerin eklenmesi"; sıfır atık modülünde hazırlamış oldukları sous vide tekniği kullanılarak pişirilen bonfile, demi glace sos, patates kabuğu kızartması ve buharda pişirilmiş brokoli yemeğini, öğrencilere farklı sunum yöntemleriyle tabaklanması hakkında ve uluslararası standartlara göre ana yemek tabağının porsiyon miktarları hakkında bilgiler verilmiştir. Modül içeriğinde ayrıca yemek stilistliği mutfak alanında fotoğraf ve video çekimi ile ilgili eğitim verilmiştir. Bu eğitim ile birlikte öğrenciler hazırladıkları yemeklerin porsiyonlanması ve profesyonel fotoğraf çekimi konularında deneyim sahibi olmuşlardır.

Bütünsel Öğrenim Modelinin Ziyafet ve Servis Yönetimi Eğitiminde Uygulanması

Ziyafet ve servis yönetimi modülü kapsamında verilen eğitimler iki gün olarak gerçekleşmiştir. Ziyafet ve servis yönetimi modülü kapsamında öncelikle Restoran'da öğrencilere yönelik olarak Restoran yöneticisi tarafından restoranın servis ve mutfak bölümleri, işleyişi ve saatleri, menüsü ve hedef kitleleri tanıtılmıştır. Daha sonra masa düzeni kurma ve servis şekilleri ile ilgili bilgi verilmiştir. Bu konulardan sonra ziyafet yönetimi ile ilgili ilkeler, ziyafet organizasyonu planlaması ve operasyonu, ziyafet çeşitleri ile servis çeşitleri konularında uygulamalı eğitim verilmiştir. Lokal Çatı Restoran öğle yemeklerinde tabldot olarak hizmet vermekte ve çeşitli ziyafet organizasyonları kapsamında da hizmet vermektedir. Eğitim sürecinde öğrenciler ziyafet

organizasyonunda öğrendikleri bilgileri beceri haline getirebilmeleri amacı ile masa düzeni oluşturmuşlar ve öğle yemeğinde gelen misafirlere servis verilmesinde yardımcı olmuşlardır.

Bütünsel Öğrenim Modelinin Stok Yönetimi ve FIFO Eğitiminde Uygulanması

Stok Yönetimi ve FIFO Uygulamaları modülü kapsamında verilen eğitim 10 öğrenciye yönelik olarak planlanmış ancak eğitim katılım 9 öğrenci ile gerçekleşmiştir. Stok Yönetimi ve FIFO Uygulamaları modülü kapsamında öncelikle Restoran'da öğrencilere yönelik olarak Restoran yöneticisi tarafından restoranın servis ve mutfak bölümleri, işleyişi ve saatleri, menüsü ve hedef kitlesi restoran yöneticisi tarafından tanıtılmıştır. Daha sonra yiyecek içecek işletmelerinde ürünlerin satın alma sürecini, teslim alma, malzemelerin FIFO (ilk giren ilk çıkar) yöntemiyle yerleştirilmesi süreçleri ile ilgili bilgi verilmiştir. Restoran mutfağında bulunan soğuk hava depoları (+4 ve -18) ile kuru depo alanı incelenmiştir. Restoran yiyecek içecek satın alma depolama ve depodan çıkış süreçleri ile ilgili mutfak depo alanında bilgi verilmiştir.

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, gastronomi eğitiminde bütünsel öğrenim modelinin uygulanabilirliğini incelemiş ve modelin eğitim sürecine getirebileceği çok boyutlu katkıları değerlendirmiştir. Literatür ve uygulama bölümlerine dayanarak yapılan analizler, bütünsel öğrenim modelinin, öğrencilerin mesleki ve bireysel gelişimlerini bir arada destekleyerek, gastronomi eğitimine yenilikçi bir yaklaşım sunduğunu ortaya koymuştur.

Sonuç olarak, füzyon mutfak, gastronomi alanında yenilikçi ve dinamik bir yaklaşımı temsil etmekte olup, farklı mutfak kültürlerinin sentezlenerek küresel ölçekte yaygınlaşmasına katkı sunmaktadır. Yaratıcı şefler tarafından geliştirilen bu anlayış, özgün lezzetler yaratmanın yanı sıra, yerel mutfak unsurlarının uluslararası düzeyde tanınmasını da mümkün kılmaktadır. Bu kapsamda, çalışma kapsamında gastronomi eğitimi alan öğrencilerin, bütünsel öğrenim çerçevesinde sıfır atık yönetimi ve füzyon mutfak uygulamalarına yönelik deneyimleri incelenmiştir. Bu doğrultuda, teori ve pratiği entegre eden modüller aracılığıyla öğrencilerin sürdürülebilir gastronomi anlayışını geliştirmeleri, yaratıcı düşünme becerilerini artırmaları ve mesleki yeterlilik kazanmalarına yönelik somut adımlar atılmıştır.

Eğitimde dar kapsamlı, mekanik yaklaşımlar yerine, farklı bireysel öğrenme stillerini kapsayan bütüncül bir eğitim anlayışına geçişin önemi vurgulanmaktadır. Bu bağlamda, 21. yüzyıl eğitimi bireyin yalnızca bilgiyi edinmesini değil, aynı zamanda kendi öğrenme sürecini yönetme, bilgiyi anlamlandırma ve yaşama dair sorumluluk alma becerilerini geliştirmesini hedeflemelidir (Nava, 2001:56).

Araştırmanın bulguları doğrultusunda, bütünsel öğrenim modelinin dört temel aşaması kapsamında önemli kazanımlar elde edilmiştir. "Öğrenmeyi öğrenmek" aşamasında, sıfır atık yönetimi ve füzyon mutfak uygulamaları, öğrencilerin sürdürülebilir gastronomi anlayışını benimsemelerine ve yaratıcı düşünme becerilerini geliştirmelerine katkı sağlamış, bu süreç çevresel farkındalık ve etik sorumluluk kazanmalarına da olanak tanımıştır. "Yapmayı öğrenmek" aşamasında, teorik bilgilerin pratik uygulamalarla bütünleştirilmesi yoluyla öğrenciler inovatif çözümler üretmeye teşvik edilmiş, bireysel ve ekip çalışması bağlamında yaratıcı düşünme, problem çözme ve stratejik karar alma becerileri geliştirilmiştir. "Birlikte yaşamayı öğrenmek" aşamasında, öğrenciler arasında iş birliği, empati ve kültürel farkındalık gibi değerler pekiştirilmiş, füzyon mutfağı projeleri aracılığıyla kültürel çeşitliliğin anlaşılması ve farklı bakış açılarına saygı duyulması teşvik edilmiştir. Ayrıca, atık yönetimi uygulamaları,

öğrencilerin doğal çevreye duyarlı hareket etmelerini sağlamıştır. “Olmayı öğrenmek aşamasında” ise entelektüel, ahlaki ve estetik boyutlarıyla bütüncül gelişim desteklenmiş, öğrencilerin insan doğasına dair farkındalık kazanmalarına ve doğayla uyum içinde çalışmanın önemini kavramalarına katkıda bulunulmuştur. Böylece, sürdürülebilirlik ve sorumluluk değerlerini içselleştiren bireylerin yetişmesi sağlanarak, öğrencilerin etik ve anlamlı bir yaşam biçimini benimsemeleri desteklenmiştir. Özellikle sürdürülebilirlik ve atık yönetimi modülünde öğrencilerin çevresel farkındalık kazanması, Filimonau vd., (2021) ve Wu vd., (2021) tarafından vurgulanan "sürdürülebilir gastronomi" ilkeleriyle uyumlu olup, bu sonuçlar Kilibarda vd., (2019) çalışmasında belirtilen gıda israfını azaltmaya yönelik eğitimlerin turizm sektöründeki etkisini desteklemektedir. Füzyon mutfak uygulamalarının öğrencilerin kültürlerarası becerileri geliştirmesi ise Liu vd., (2020) tarafından tanımlanan "mutfak uyumluluğu" kavramıyla örtüşmekte, ayrıca öğrencilerin geliştirdiği yaratıcı reçeteler Goldstein (2005) ve Turan vd., (2020) çalışmalarında belirtilen "kültürel sentez" sürecinin başarılı bir örneğini oluşturmaktadır. Demir (2023) tarafından önerilen eğitim modeli ise, aktif öğrenme yöntemlerinin müfredata entegrasyonu yoluyla eğitim süreçlerini geliştirmeyi amaçlayan bir yaklaşım sunmaktadır. Bu yaklaşım, çalışmamızda da benzer şekilde, eğitim müfredatının sektöre uyumlu hale getirilmesinin önemini vurgulamaktadır. Araştırmamızda ele alınan bütünsel öğrenim modeli, aktif öğrenme yöntemlerini müfredata dahil ederek öğrencilerin teorik bilgileri pratik uygulamalarla pekiştirmelerine olanak tanımaktadır. Bu model, günümüzün eğitim gereksinimlerine uygun bir şekilde öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirmeyi ve onları sektöre daha donanımlı bireyler olarak hazırlamayı amaçlamaktadır. Çalışmanın önerdiği modellerle paralel olarak, gastronomi eğitimi alanında sürdürülebilir ve etkili bir öğrenme deneyimi sunulması amaçlanmaktadır.

Çalışma sonucu elde edilen bulgular ışığında literatüre ve uygulamaya katkı sağlayacak öneriler şu şekildedir;

- Gastronomi ve turizm alanlarında yürütülen eğitim programlarında, deneyim temelli ve disiplinler arası bütünsel öğrenim modeli benzeri yaklaşımların müfredata sistematik biçimde entegrasyonu sağlanmalıdır.
- Uygulamalı eğitime dayalı modül sayısı artırılmalı; öğrencilerin mesleki becerilerini gerçek yaşam problemleri üzerinden geliştirebilecekleri sektörel iş birlikleri teşvik edilmelidir.
- Sıfır atık, sürdürülebilirlik ve yenilikçilik gibi kavramlar, gastronomi eğitiminin temel dinamikleri arasında yer almalı; bu temalar çerçevesinde proje tabanlı öğrenme ortamları oluşturulmalıdır.
- Bütünsel öğrenim modelinin farklı kurumsal yapılardaki uygulanabilirliğini değerlendirmek amacıyla, akademik kurumlar ile sektör arasında köprü kuracak nitelikte pilot projeler geliştirilerek hayata geçirilmelidir.
- İlerleyen dönemlerde gerçekleştirilecek çalışmalar, modelin uzun vadeli etkilerini ortaya koymaya yönelik nicel araştırma yöntemleriyle desteklenmeli; farklı üniversitelerde karşılaştırmalı analizlerle modelin genellenebilirliği değerlendirilmelidir.

Bu çalışma, bütünsel öğrenim modelinin teori ve pratiği entegre eden modüller aracılığıyla öğrencilerin sürdürülebilir gastronomi anlayışını geliştirmelerine, yaratıcı düşünme becerilerini artırmalarına ve mesleki yeterlilik kazanmalarına nasıl katkı sağladığını ele alarak, literatürdeki sınırlı çalışmalara katkıda bulunmakta ve bu yönüyle alanyazına özgün bir bakış açısı sunmaktadır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Bu çalışma Dokuz Eylül Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimince desteklenmiştir. Proje Numarası: SBG-2024-3408

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında 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: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 07.11.2023 tarih ve 19 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Arguelles, L., McCraty, R. and Rees, R. A. (2003). The heart in holistic education. *Encounter: Education for Meaning and Social Justice*, 16(3), 13-21.

Baysal, K. ve Saçılık, M. Y. (2021). Yiyecek İçecek İşletmeciliği Lisans Öğrencilerinin "Ziyafet" Kavramına İlişkin Metaforik Algılar, *Astroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 75-86.

Beauge, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14.

Bekar, A., ve Karakulak, Ç. (2016). Yiyecek ve içecek stilistliği ve fotoğrafçılığı, *Akademik Bakış*, (53), 104-103.

Brightwell, M. D. G. (2012). On the move and in the making: Brazilian culinary cultures in London, *Canadian Journal of Latin American and Caribbean Studies*, 37(74), 51-80.

Cankul, D., Ari, O. P. and Okumus, B. (2021). The current practices of food and beverage photography and styling in food business, *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 12(2), 287-306. <https://doi.org/10.1108/JHTT-02-2020-0052>

Carafoli, J. F. (2003). Tempting the palate, the food stylist's art. *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, 3(2), 94-97.

Cheng, C. C., Wu, H. C., Tsai, M. C., Chang, Y. Y. and Chen, C. T. (2021). Identifying the strategic implications of service attributes of wedding banquet halls for market competition and risk management, *International Journal of Hospitality Management*, (92), 102732.

Chiaro, D. and Rossato, L. (2015). Food and translation, translation and food, *The Translator*, 21(3), 237-243, DOI: 10.1080/13556509.2015.1110934

Cohen, L., Manion, L., and Morrison, K. (2005). *Research methods in education* (5th ed.). Taylor & Francis e-Library. <https://www.ebookstore.tandf.co.uk/...>

Çirişoğlu, E. ve Akoğlu, A. (2021). Restoranlarda Oluşan Gıda Atıkları ve Yönetimi: İstanbul İli Örneği, *Akademik Gıda*, 19 (1), 38-48. DOI: 10.24323/akademik-gida.927664

Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. S. and Alcott, P. (2008). *Food and Beverage Management*. Oxford: Elsevier.

Demir, Ö. (2023). *Gastronomi eğitimi ve yiyecek içecek endüstrisi arasındaki bağlantı(sızlık)lar: paydaşlar üzerine araştırma ve model önerisi*, (Yayımlanmamış doktora tezi), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

Erdem, B. ve Akyürek, S. (2017). Yeni bir mutfak akımı: Yaşayan mutfaklar, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103-126.

- Filimonau, V., Nghiem, V. N. and Wang, L. (2021). Food waste management in ethnic food restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 92, 102731. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102731>
- Goldstein, D. (2005). Fusing culture, fusing cuisine. *Gastronomica*, University of California Press, 5(4), iii-iv.
- Gültekin, M., Ciğerci, F. M. and Merç, A. (2013). Holistic education, *Journal of Education and Future*, 3, 53-60.
- Ilongo, F. N. and Mahlatsi, M. (2019). Holistic Education: Blending the Botho. Human Factor Ethos of Basotho Traditional Education, With the Scientific Perspectives of 21st Century Western Education, *Humanities and Social Science Research*, 2(1), 15-20.
- John, P. J. (2017). Holistic Approach in Education-An Overview, *International Journal of Research in Social Sciences*, 7(4), 346-353.
- Jongsuksomsakul, P. (2024). Culinary Storytelling About the Local Cuisine of Phitsanulok, Thailand, *SAGE Open*, 14(1), 21582440241233451.
- Kilibarda, N., Djokovic, F. and Suzic, R. (2019). Food waste management-reducing and managing food waste in hospitality, *Meat Technology* (Belgrade. Online), 60(2), 134-142. <https://doi.org/10.18485/meattech.2019.60.2.8>
- Kozak, N. (2016). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık
- Lipinski, B., Hanson, C., Lomax, J., Kitinoja, L., Waite, R. and Searchinger, T. (2013). *Reducing Food Loss and Waste*, Working Paper, Installment 2 of Creating a Sustainable Food Future, Washington, DC: World Resources Institute. <http://www.worldresourcesreport.org>.
- Liu, S. Q., Wu, L. L. and Wang, C.Y. (2020). A creative-mix or variety-mix fusion experience? Examining marketing strategies for ethnic fusion restaurants, *International Journal of Hospitality Management*, 89, 102596. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102596>.
- Miseliunaite, B., Kliziene, I. and Cibulskas, G. (2022). Can holistic education solve the world's problems: A systematic literature review, *Sustainability*, 14(15), 9737.
- Nava, R. G. (2001). *Holistic education: Pedagogy of universal love*, Brandon: Holistic education press
- Nunez-Mchiri, G. G. (2020). What Will I Feed My Family Today? Food Decisions during COVID-19 on the US-Mexico Borderlands, *Gastronomica*, 20(3), 48-49.
- O'Brien, R. (2003). *An overview of the methodological approach of action research*. Erişim adresi: <http://www.web.net/~robrien/papers/arfinal.pdf> (Erişim Tarihi: 11.07.2025).
- Okonko, I.O., Olabode, O.P. and Okeleji, O.S. (2006). The role of biotechnology in the socio-economic advancement and national development: An Overview, *African Journal of Biotechnology*, 5(19), 2354-2366.
- Özgen, L., Güllü, M., Kalın, A. and Yılmaz, E. (2021). Türk Mutfağında Füzyon Uygulamalarına Yaklaşım Ölçeğinin Geçerlenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1238-1257.
- Pamukçu, H., Tuncer, K. ve Sevim, B. (2021). Otel İşletmelerinde Mesleki Eğitim Uygulamaları Vocational Education Applications in Hotel Businesses, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18(2), 334-350.
- Rao, Y., Fang, M., Liu, C. and Xu, X. (2024). Understanding the process of a new product category from birth to maturity in the restaurant market: a knowledge evolution perspective, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 36(7), 2290-2310.

Sarıtaş, A. ve Sormaz, Ü. (2023). Mutfak yöneticilerinin yemek fotoğrafçılığına ilgileri, kullanma durumları ve bilgi düzeyleri: İstanbul örneği, *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5 (1), 49-62.

Srikanthan, G. and Dalrymple, J. F. (2007). A conceptual overview of a holistic model for quality in higher education, *International Journal of Educational Management*, 21(3), 173-193.

Tanrısevdi, A. ve Atabey, S. (2020). Mutfak Personelinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi, *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (1), 211-236

Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D. ve Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfağa Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar ile Füzyon Mutfak Önerileri, *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 332-358.

Türk Dil Kurumu (TDK). Füzyon kelimesinin anlamı. <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 20.09.2023).

Türk Dil Kurumu (TDK). Ziyafet kelimesinin anlamı. <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 20.09.2023).

Türker, N. ve Süzer, Ö. (2022). Tourists' food and beverage consumption trends in the context of culinary movements: The case of Safranbolu, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, (27), 100463.

UNESCO (1996). Learning: the treasure within; report to UNESCO of the International Commission on Education for the Twenty-first Century (highlights), <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000109590> , (Erişim Tarihi: 10.03.2025).

UNESCO (2015). Education 2030: Incheon Declaration and Framework for Action for the Implementation of Sustainable Development, https://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/education-2030-incheon-framework-for-action-implementation-of-sdg4-2016-en_2.pdf, (Erişim Tarihi: 10.03.2025).

Wu, Z., Mohammed, A. and Harris, I. (2021). Food waste management in the catering industry: Enablers and interrelationships, *Industrial Marketing Management*, 94, 1-18. <https://doi.org/10.1016/j.indmarman.2021.01.019>

Yanmei, Z., Muhamad, M. M., Mustakim, S. S., Wenling, L. and Xuanyi, W. (2023). Analyzing the Comparison and Integration of the Holistic Education Approach with Liberal, Specialized, and Quality Educational Modes, *International Journal of Academic Reserach in Economics and Management Sciences*, 12(4). E-ISSN: 2226-3624

Yıkmuş, S., Türkol, M., Abdi, G., Imre, M., Alkan, G., Aslan, S. T., Rabail, R. and Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, (18), 101363.