

## Gastronomi Eğitimi ile İlgili Yapılan Araştırmalar Üzerine Bir İnceleme

Doç. Dr. Alev Sökmen,  
Kastamonu Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

E-posta: alevsokmen@kastamonu.edu.tr  
<https://orcid.org/0000-0002-2143-839X>

Arş. Gör. Ahmet Tuğrul Karamustafa  
Kastamonu Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

E-posta: tkaramustafa@kastamonu.edu.tr  
<https://orcid.org/0000-0002-2456-8616>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdtad.1448149>  
Makale Gönderim Tarihi: 06.03.2024

Makale Türü: Araştırma Makalesi  
Makale Kabul Tarihi: 02.05.2024

### Özet

**Amaç:** Her alanda olduğu gibi gastronomi alanında da sürdürülebilir nitelikli rekabet üstünlüğü elde etmenin temelinde nitelikli insan kaynağı ile nitelikli yönetsel unsurların varlığı önem kazanmaktadır. Bu husus gastronomi ile ilgili yürütülen eğitim faaliyetlerinin önemine işaret etmektedir. Bu çalışmanın amacı *gastronomi eğitimi* konusunda yapılan araştırmalardan elde edilen veriler doğrultusunda genel bir değerlendirme yapmaktır.

**Yöntem:** Araştırma derleme yöntemi ile sistematik desende yürütülerek Scopus ve WoS veri tabanları ile sınırlı tutulmuştur. Arama filtresi olarak "Gastronomy", "Education" ve "Gastronomy education" anahtar kelimeleri kullanılmıştır.

**Bulgular:** Asıl verileri elde edebilmek için gerekli filtreleme işlemlerinden sonra konuyla ilgili 17 çalışma elde edilmiş ve bunların son 10 yılda yoğunlaştığı gözlemlenmiştir. Tarama verilerine göre; "gastronomi eğitimi" konusunda yapılan çalışma sayısının az olduğu belirlenmiş olup bu çalışmaların çoğunda nicel araştırma tekniklerinden yararlanıldığı, nitel yöntemlerin daha az tercih edildiği sonucuna varılmıştır. Bu 17 makaleden 2 tanesi doğrudan örgün eğitim kapsamında çalışmalar olmayıp "gastronomi ve eğitim" anahtar kelimeleri nedeniyle sonuçlara yansımıştır. Ancak eğitimde yararlanılabilecek fikirlere uygun içerik sunduklarından bu kapsamda değerlendirilmiştir. Genel değerlendirme sonucu ise; araştırmaların ortak bulguları, farklılıkları ve örnek alınabilecek fikirleri GSM müfredatlarında yapılabilecek düzenlemeler kapsamında sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Eğitim, Gastronomi Eğitimi, Sistematik Tarama.

## A Review on the Research on Gastronomy Education

### Abstract

**Purpose:** As in every field, the presence of qualified human resources and qualified managerial elements gains importance on the basis of achieving sustainable competitive advantage in the field of gastronomy. This point points to the importance of educational activities related to gastronomy. The aim of this study is to make a general evaluation in line with the data obtained from the researches on gastronomy education.

**Methods:** The research was carried out in a systematic design with the compilation method and was limited to Scopus and WoS databases. The keywords "Gastronomy", "Education" and "Gastronomy education" were used as search filters.

**Findings:** 17 studies on the subject were obtained and it was observed that they intensified in the last 10 years. According to the scan data; It has been determined that the number of studies on "Gastronomy Education" is low, and it has been concluded that quantitative research techniques are used in most of these studies and qualitative methods are less preferred. 2 of these 17 articles were not directly related to formal education, but were reflected in the results due to the keywords "gastronomy and "education". However, they have been evaluated in this context because they offer content suitable for ideas that can be used in education, in other words, can be benchmarked. As a result of the general evaluation, the common findings, differences and ideas that can be taken as an example of the researches are presented within the scope of the arrangements that can be made in the GSM curricular.

**Keywords:** Gastronomy, Education, Gastronomy Education, Systematic Review.

## Giriş

Yemek yemenin sanatsal ve bilimsel boyutları ile ilgilenen gastronomi aynı zamanda sağlıklı beslenmenin ve sürdürülebilir nitelikli bir hayatın da esaslarını oluşturmaktadır (Sökmen, 2001; Santich, 2004; Gillespie, 2006; Adria, 2009; Solier, 2010; Engler, 2010; Harrington ve Ottenbacher, 2010; Ko, 2010). Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisi'nde insanın ruh ve beden sağlığını doğrudan etkileyen beslenme ihtiyacı birincil fiziksel insan ihtiyacı olarak ifade edilmekle beraber psikolojik ve sosyolojik ihtiyaçlar olan ikincil ve üçüncül insan ihtiyaçlarının da karşılanmasında geçmişten günümüze önemini korumaktadır. Disiplinlerarası bir bilim dalı olarak kabul görmüş gastronomi, 21. yüzyıla damgasını vuran bilimsel çalışmalarda giderek önemli bir yere sahip olmaya başlamıştır (Kivela ve Crotts, 2006; Avcıkurt, Sarıoğlu ve Girgin, 2007; Brown, 2011). Disiplinlerarası bir bilim dalı olmanın avantajı ile bu konuda giderek artan bilimsel çalışmalar ve buluşlar gastronomi biliminin önemini korumaktadır. Birçok farklı düzeydeki ve çeşitlilikteki insan ihtiyacının giderilmesine yönelik olarak önem kazanan gastronominin gelişimi, yiyecek ve içecek üretiminin çeşitliliğinin ve miktarının artmasına da etki etmektedir. Bu durum gastronomi faaliyetlerinin ticari bir değer olarak da önemini korumaktadır (Cheng, Godwin ve Hamouz, 2011; Pedersen, 2012). Sanayi Devriminin gelişmesi ile bireylerin harcanabilir gelirlerinin artması ve giderek artan boş zaman sonucu dışarıda yemek yeme olgusu ticari değer oluşturmakta ve nihayetinde yeni birçok gastronomik akımların da etkisi ile yiyecek ve içecek sektörünün artan ticari faaliyetleri tetiklenmekte ve günümüzde her yönüyle yerel, ulusal ve küresel düzeylerde devasa gastronomi ile ilgili üretim, eğitim, yönetim ve pazarlama çalışmaları ortaya çıkmaktadır (Aktaş, 2001; Aymankuş ve Sarıoğlu, 2007; Zakaria, Wahab ve Jasmi, 2010). Her alanda olduğu gibi gastronomi alanında da sürdürülebilir nitelikli rekabet üstünlüğü elde etmenin temelinde nitelikli insan kaynağı ile nitelikli yönetsel unsurların varlığı önem kazanmaktadır. Bu durum gastronomi ile ilgili yürütülen eğitim faaliyetlerinin önemine işaret etmektedir. Bu bağlamda, bu çalışmanın amacı, gastronomi alanında yapılan eğitim ile ilgili çalışmaların sistematik bir şekilde analiz edilmesidir. Bu çalışma, gastronomi alanında yapılan eğitim faaliyetlerinin önemini ve etkisini sistematik bir şekilde analiz ederek, alanın gelişimine ve uygulamaya yönelik daha bilinçli yaklaşımların oluşturulmasına katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda, ulusal alanyazını zenginleştirerek benzersiz bir analitik çerçeve sunarak diğer çalışmalardan ayrılmaktadır.

## Kavramsal Çerçeve

Dünya’da gastronomi eğitiminin tarihi incelendiğinde, bu eğitimin on sekizinci yüzyıla dayandığı görülmektedir (Sanitch, 2004). Mutfakta profesyonel bir şekilde yönetici olabilmek için şeflerin eğitim almalarının gerekli olduğu görüşünü benimseyen E. Kidder, 1781 yılında İngiltere’de şefler için ilk aşçılık okulunu açmıştır. Ancak açılan Londra aşçılık okulu 1874 yılına kadar prestijli olarak nitelendirilmemiştir. Eğitim anlamında öncü olabileceği düşünülen Fransız aşçılık okulu École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires, Londra aşçılık okulundan on yedi yıl sonra açılmış olup kısa süreli bir eğitim süreci olmuştur (1891-1892). Mutfak eğitimi ile bu girişimlerden sonra eğitim konusunda Le Cordon Bleu (1895) başarılı bir şekilde eğitim verebilen ilk profesyonel aşçılık okulu olmuştur. Le Cordon Bleu, sonraki aşçılık programlarının çoğunun öncüsü olarak da ifade edilmiştir (Allen, 2003).

Gastronomi eğitiminin Türkiye’deki tarihine bakıldığında ise mutfak eğitiminin ahilik kültürü ile başladığı bilinmektedir. Bu kapsamda 1950’li yıllara kadar usta-çırak ilişkisi şeklinde devam etmektedir (Öney, 2016). Daha sonra mesleğe yönelik artan taleple beraber İstanbul, Ankara ve İzmir’de yer alan meslek odaları ile belediyeler tarafından verilen kısa süreli kurslarla eğitimler vermeye başlanmıştır. 1961-1962 döneminde ise Türkiye’de ilk mutfak eğitimi Ankara Otelcilik okulunda vermeye başlanmıştır. Bolu Mengen Aşçılık Meslek Lisesi (1985) ise mutfak eğitimi kapsamında eğitim veren ilk lise olarak ifade edilmiştir (Öztürk ve Görkem, 2012). Ön Lisans eğitim kapsamında ise ilk 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi “Aşçılık Bölümünün” kurulmasıyla vermeye başlanmıştır (Güdek ve Boylu, 2017). Daha sonra, Afyon Kocatepe (2001), Anadolu (2002) ve Gaziantep Üniversitelerinde (2003) “Aşçılık Bölümlerinin” kurulmuştur. Vakıf Üniversitesi olarak ise 2006 yılında Kapadokya Meslek Yüksekokulu ön lisans kapsamında “Aşçılık Bölümünü” açmıştır. Gastronomi eğitimi kapsamında lisans eğitimi veren üniversite ise Yeditepe Üniversitesi olmuştur. Bu üniversite Güzel Sanatlar Fakültesi altında 2003 yılında eğitim vermeye başlamıştır. Vakıf olarak İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesi (2009); devlet üniversiteleri olarak ise Gazi Üniversitesi (2010), Nevşehir Üniversitesi (2010) lisans bölümlerini açmıştır. 2010 ve sonrasında ise gastronomi eğitimi veren üniversitelerin sayılarında da mesleğe yönelik ilgiden dolayı artış görülmektedir (Güdek ve Boylu, 2017).

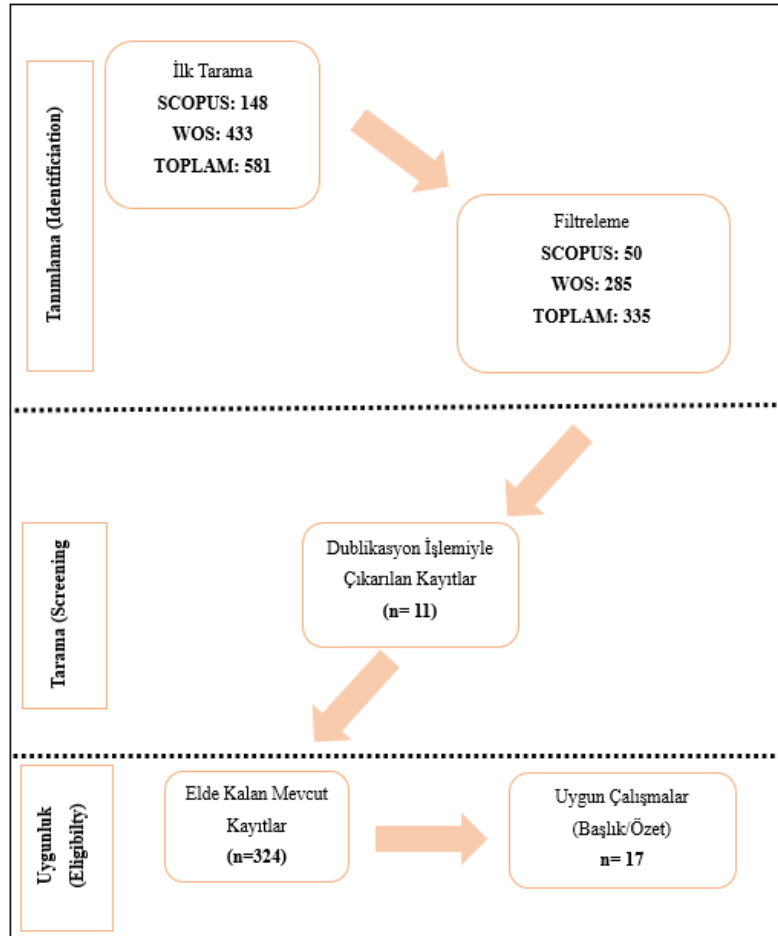
## Yöntem

Pickering ve Byrne (2014) sistematik literatür analizinin amacını belli bir konu üzerinde yapılmış olan çalışmaları sistematik bir şekilde inceleyerek gelecek çalışmalara yönelik bir yol haritası oluşturmak olarak ifade etmektedir. Bu araştırma gastronomi eğitimine yönelik yapılmış olan çalışmaları tanımlama, sentezleme ve analiz etmeyi amaçladığından yöntem olarak sistematik literatür analizi yönteminden faydalanılmıştır (Mariani ve Baggio, 2022). Belirlenen bu amaç doğrultusunda alan yazında yapılmış olan çalışmalar için veri tabanı seçilme yoluna gidilmiştir. Sosyal ve Beşeri bilimlerde dizinlenmiş akademik çalışmaların önde gelen kaynakları olarak ifade edilen Scopus ve WoS veritabanları kullanılmıştır. Veri tabanı seçiminden sonra ilk tarama işlemi Scopus veri tabanında başlatılmış olup araştırmanın amacı dahilinde

arama çubuğuna “Gastronomy”, “Education” ve “Gastronomy education” kelimeleri yazılarak filtreleme yapılmış ve 148 çalışmaya ulaşılmıştır. Bir sonraki aşamada “Sosyal Bilimler” ve “İşletme, Yönetim ve Muhasebe” alanları, “İngilizce” dili ve “Makale” ile filtreleme yapılmış ve 8 Ağustos 2023 tarihi itibarıyla konu ile ilgili toplamda 50 çalışmanın yapıldığı görülmüştür. Daha sonra bu çalışmalar başlık ve özetleri ile birlikte incelenerek konuyla doğrudan ilgili toplam 11 çalışmaya ulaşılmıştır. İkinci tarama işlemi WoS veri tabanı üzerinden yapılmış ve aynı şekilde “Gastronomy”, “Education” ve “Gastronomy education” anahtar kelimeler ile filtrelenmiştir. Tarama sonucunda 433 çalışmaya ulaşılmış olup “Makale” ve “İngilizce” dili ile filtreleme yapıldıktan sonra 285 çalışmanın olduğu görülmüştür. Daha sonra Scopus veri tabanında olan makaleler dublikasyon işlemine tabii tutulmuş ve 11 çalışma daha çıkarılmıştır. Geriye kalan 274 çalışma da başlık ve özet kısımları ile incelenmiş ve konuyla doğrudan ilgili olduğu tespit edilen 8 çalışma araştırma kapsamına dahil edilmiştir.

Sistemik literatür analizinin amacı yapılan çalışma alanlarıyla ilgili tüm çalışmalarını incelemek, aynı çalışmaları tespit ederek dublikasyonları gerçekleştirmek, belirli sebepler öne sürülerek çıkarılması uygun görülen çalışmaları çıkararak gelecekte konuyla alakalı yapılacak çalışmalara yol haritası oluşturmaktır (Pickering ve Byrne, 2014). Sistemik literatür analizi üç basamaktan oluşmaktadır. Birinci aşamada, araştırma konusu ile ilgili belirli anahtarlar kelimelerin belirlenmesi yapılmaktadır.

**Tablo.1** PRISMA Modeli

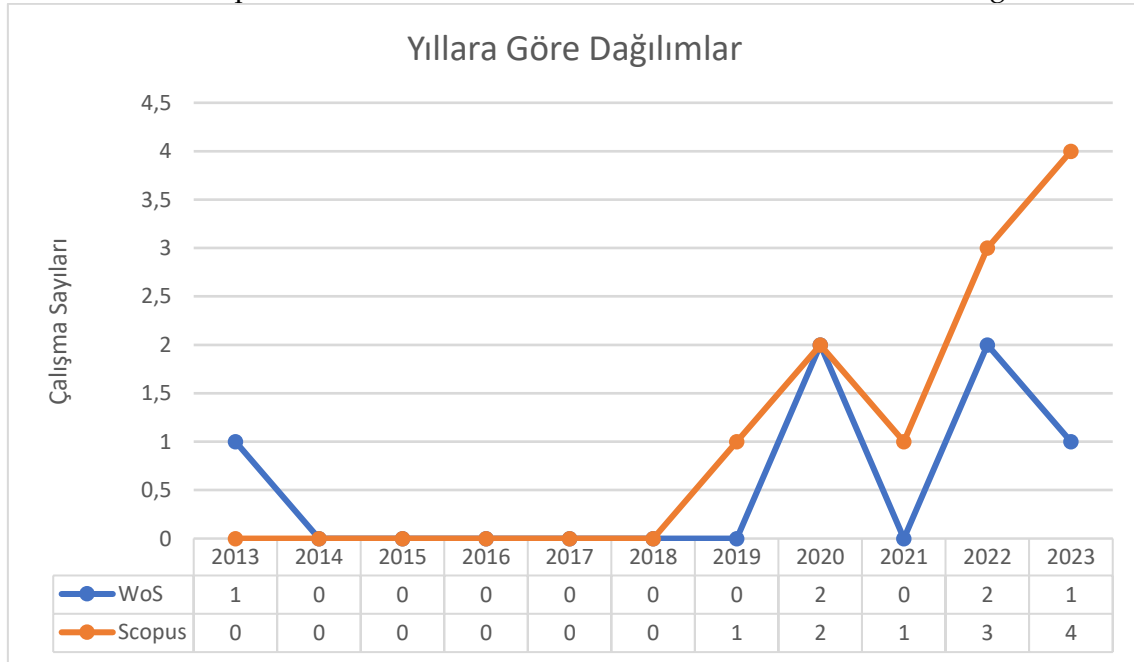


Belirlenen anahtar kelimeler farklı bilimsel veri tabanlarında taranmaktadır. İkinci aşamada, veri tabanlarında çıkan sonuçlar konuyla ilgili olma durumlarına göre belirlenerek konunun istenilen kaynaklara ulaşılmaktadır. Üçüncü ve son aşama ise konuya uygun olan verilerin analizi yapılarak özet tablo ve şekiller oluşturulmaktadır. Bu aşamada kullanılan yöntem ise PRISMA modeli kullanılmaktadır. Bu model, dört aşamalı bir akış diyagramı ve 27 madde içeren bir kontrol listesinden meydana gelmektedir. Akış diyagramı, bir inceleme kapsamına giren raporların belirlenmesi, taranması, uygunluk ve dahil edilme kriterlerini açıklamaktadır. Kontrol listesi ise başlık, özet, giriş, yöntemler, sonuçlar ve tartışma gibi konuları kapsayan 27 madde içerir. Bu akış diyagramı ve kontrol listesi, yazarlar, hakemler ve editörler için bir rehber olarak işlev görür, PRISMA maddelerine uygunluğu sağlar (Selçuk, 2019). Yapılan tüm işlemler Tablo 1’de yer alan sistematik literatür akış şemasında gösterilmektedir.

## BULGULAR

WoS veri tabanında yıllara göre dağılımlara yönelik bilgiler Tablo 2 üzerinde gösterilmiştir. Tablo 2 incelendiğinde gastronomi eğitime yönelik araştırmanın ilk olarak 2013 yılında yapıldığı görülmektedir. Daha sonraki yıllarda ise yapılan yayın sayısında istikrarlı bir şekilde artış veya azalış söz konusu değildir. İncelenen bu veri tabanında 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 ve 2021 yılları arasında konu ile ilgili hiç çalışmanın yapılmadığı, en çok çalışmanın ise 2 çalışma ile 2020 ve 2022 yıllarında yapıldığı görülmektedir. Scopus veri tabanına bakıldığında ise ilk çalışmanın (1) tarihi 2019 olarak ortaya çıkmaktadır. WoS veri tabanına benzer şekilde aynı istikrarsızlık Scopus veri tabanı için de geçerlidir. 2020 (2) ve 2022 (3) yılları bu veri tabanında en çok yayın yapılan yıllar olarak görülmektedir. Tablo 2 incelendiğinde yaklaşık son 5 yılda gastronomi eğitimi ile ilgili yapılmış olan çalışmalarda artış olduğu gözlemlenmektedir.

**Tablo.2** Scopus ve WoS Veri Tabanındaki Makalelerin Yıllara Göre Dağılımı

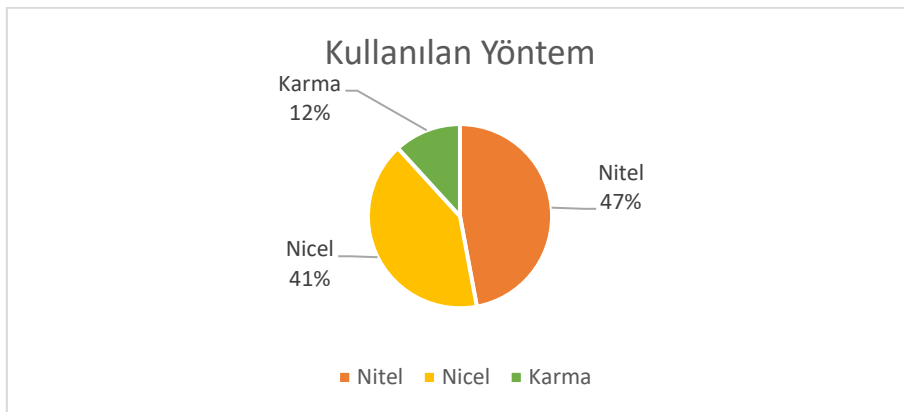


Gastronomi eğitimiyle ilgili yapılmış olan çalışmalarda en sık kullanılan kelimeler üzerinden bir kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 1'de görüldüğü üzere gastronomi eğitimi ile ilgili yapılan çalışmalarda en sık kullanılan kelimelerin; "food", "students", "education", "gastronomy", "study", "learning", "chefs", "tourism", "culinary", "research", "knowledge", "course", "work" ve "restaurants" olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Gastronomi eğitimi ile ilgili çalışmaların büyük olasılıkla öğrencilere yönelik olduğunu söylemek mümkündür. Çalışmaların büyük çoğunluğunun gastronomi biliminin ana ögesi olan yemek, beslenme ve mutfak bilgisi konularının içermekte ve turizmle ilişkilendirilmekte olduğu söylenebilir.



Şekil.1 Kelime Bulutu

Çalışmaların kullanmış oldukları yöntemler ile ilgili bilgiler Şekil 2'de yer almaktadır. Gastronomi eğitimi ile ilgili çalışmalar incelendiğinde nitel çalışmaların (%47) diğerlerine göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Nitel çalışmayı ise nicel (%42) çalışmalar takip etmektedir. İncelenen çalışmalar arasında karma yöntemle çalışma (%11) yapanların da olduğu belirlenmiştir.



## Şekil.2 Çalışmalarda Kullanılan Yöntemler

Gastronomi eğitimi ile ilgili yapılan çalışmalarda kullanılan yöntemler Şekil 3 üzerinde yer verilmiştir. Şekil 3 incelendiğinde “anket”, “görüşme”, “doküman analizi”, “anket ve görüşme”, “anlatı tekniği” ve “deneysel çalışma” olarak belirlenmiştir. Anket tekniğinin en çok tercih edilen yöntem olduğu anlaşılmıştır.

Makalelerin dokuz tanesi GSM öğrencileri, bir tanesi GSM öğrencileri ve aynı üniversitedeki lisans öğrencileri, bir tanesi sosyal bilimleri ve fen bilimleri öğrencileri, bir tanesi şefler, bir tanesi gıda turizmi çalışanları ve paydaşları örnekleminde ele alınmıştır. Diğer dört makalede veri analizi yapılmıştır, bunlardan iki tanesi örgün gastronomi eğitime yöneliktir. Elde edilen makaleler sayıca az olduğu ve belirli bir ortak yön tespit edilemediğinden her bir makale ayrı ayrı “amaç”, “yöntem” ve “sonuç” olarak Tablo 3’te özetlenmiştir.



## Şekil.3 Veri Toplama Teknikleri

Tablo 3. Scopus ve Wos Veri Tabanlarında Gastronomi Eğitimi İle İlgili Yapılmış Olan Çalışmalar

Çalışmanın Yazarları	Çalışmanın Adı	Çalışmanın Amacı	Çalışmanın Yöntemi	Çalışmanın Sonucu
1 Değirmencioğlu, Erozan ve Saydam (2023)	A Mixed-Method Approach to an English Course for Students Majoring in Gastronomy and Culinary Arts	Bu çalışma, uluslararası bir üniversitenin Turizm Fakültesi'nde verilen Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için İngilizce dersine ilişkin öğrencilerin ve öğretmenlerin ders hakkındaki görüşlerini öğrenerek değerlendirmeyi amaçlamıştır.	Araştırmada yöntem olarak karma yöntem tercih edilmiştir. Öğrencilere yönelik ders değerlendirme anketi yapılmış ve öğretmenlerle de görüşmeler yapılmıştır. 83 öğrenci ve üç eğitmen araştırma evrenini oluşturmaktadır.	Çalışmanın sonucunda öğrenciler ve öğretmenlerin derse yönelik olumlu tutumlarının olduğu belirlenmiştir. Ayrıca verilen İngilizce dersin genellikle etkili olduğu sonucuna varılmıştır. Araştırmacılar, İngilizce dersini önceden alan öğrencilere yönelik de bir çalışma yapılarak elde edilen sonuçların daha etkili bir şekilde genelleme yapılabileceğini belirtmektedir. Bununla beraber bu konuda çalışma yapacak araştırmacıların ayrıntılı veriler elde edebilmek üzere farklı bir araştırma yöntemi (gözlem yapmak) kullanarak bulguların genellenebilirliğine katkı sağlayabilecekleri önerisindedirler.
2 Yaşlı ve Yüncü (2023)	A New Curriculum Evaluation Model for Gastronomy Education in Turkey	Bu makalenin amacı, Türkiye'deki bir gastronomi lisans programının müfredatını değerlendirmek için bir model sunmaktır.	Müfredat derslerinin eğitim performanslarını belirlemek için Veri Zarflama Analizi (DEA) yöntemi ile bulanık mantık yöntemi kullanılmıştır. Değerlendirme gastronomi bölümünün eğitim vizyonunu yansıtan perspektifler dikkate alınarak yapılmıştır.	Sonuçlar, müfredatta yer alan her bir dersin gastronomi eğitiminin çeşitli perspektiflerine farklı katkılar sağladığını, bazı derslerin müfredattan çıkarılabileceğini ve bazı derslerin içeriklerinin değiştirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Geliştirilen modelin aynı eğitimi vermekte olan lisans programlarının müfredatlarını karşılaştırma ve güncellenmesinde kullanılabileceği önerisi getirilmiştir..
3 Escalante, Bernardo ve Arbussa (2023)	Analysis of The Education And Training of Haute Cuisine Chefs: Is There A Common Pattern?	Bu çalışma, ortak bir eğitim modeli belirlemek amacıyla Michelin yıldızlı şeflerin eğitim ve öğretimini incelemektedir.	Bu çalışmanın örneğini gastronomisiyle tanınan bir İspanyol bölgesi olan Katalonya'da Michelin yıldızlı 60 şef oluşturmaktadır. Örneklem grubunun kariyerleri boyunca aldıkları eğitim ve öğretim incelenmiştir. Çalışmayı yürütmek için nitel bir metodoloji benimsenmiş olup profesyonellerle görüşmek için yarı yapılandırılmış bir anket kullanılmıştır.	Çalışmanın sonucunda eğitim ve öğretimin Michelin yıldızlı şeflerin beceri ve uzmanlıklarını şekillendirmede çok önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Araştırma, şeflerin çalışma hayatları boyunca önemli şekilde bilgi edindiklerini göstermekte ve mutfak becerilerini geliştirmede pratik deneyimin önemini daha da vurgulamaktadır. Genel olarak araştırma, aşçılık sektöründeki şeflerin farklı eğitim ve öğretim modellerine ilişkin fikir vermekte ve mutfakta mükemmellik arayışında sürekli öğrenme ve beceri geliştirmenin önemini altını çizmektedir.
4 Şahin ve Gök Demir (2023)	Decision Tree Analysis of Sustainable and Ethical Food Preferences of Undergraduate Students of Gastronomy and Culinary Arts	Çalışma, sürdürülebilirlik ve etik uygulamaları teşvik etmede geleceğin şeflerini mesleki sorumluluk ve rollerine odaklanarak, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GCA) öğrencilerinin sürdürülebilir ve etik gıda seçimlerine	Bu çalışmanın örneğini bir üniversitenin Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GCA) programı lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Çalışma, Türkiye'de popüler bir turistik yer olan ve gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ve mezunları için yüksek iş potansiyeline	Çalışmanın analiz sonucu, bağımsız değişkenlerin karar ağacı sınıflandırmasına göre en önemli faktörün sürdürülebilir ve etik gıda seçimine yönelik tutum olduğunu ortaya koymaktadır. Çalışma sonucuna göre, bağımsız değişkenler, öğrencilerin davranışsal niyetleri açısından yüksek veya düşük olarak sınıflandırılmasında etkilidir, sürdürülebilir gıda seçimine yönelik tutum, davranışsal niyetin yüksek veya düşük olup olmadığını tahmin etmede daha



## Şekil.3 Veri Toplama Teknikleri

Tablo 3. Scopus ve Wos Veri Tabanlarında Gastronomi Eğitimi İle İlgili Yapılmış Olan Çalışmalar

Çalışmanın Yazarları	Çalışmanın Adı	Çalışmanın Amacı	Çalışmanın Yöntemi	Çalışmanın Sonucu
		yönelik tutum ve niyetleri hakkında fikir edinmeyi amaçlamaktadır.	sahip olan Antalya ilinde gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın yöntemi olarak, öğrencilere anket uygulanmış, elde edilen verileri analiz etmek için karar ağacı analizi kullanılmıştır.	etkilidir. Çalışma, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GCA) lisans öğrencilerinin aldıkları eğitim ile ilişkilendirilerek, sürdürülebilir uygulamalar ve etik gıda tercihleri hakkında fikir veriyor ve geleceğin şeflerinin mesleki sorumluluk ve rollerine dikkat çekiyor.
5 Ayub, Leong, Yeo ve Ismail (2022)	Developing a Solution for Hybrid Classroom: A Pilot Study from A Malaysian Private University	Bu çalışmada amaç özellikle Covid-19 pandemi sonrası ortaya çıkan hibrit eğitimi kapsamında karşılaşılan zorlukları ve yapılan uygulamaları incelemektir.	Çalışma, hibrit sınıflar için pilot projenin geliştirilme sürecini, zorluklarını ve bulgularını araştırmak için tasarıma dayalı bir araştırma (DBR) yaklaşımı kullanmıştır.	Araştırmanın bulgularına göre, uygulanan hibrit eğitim sistemine ilişkin alınan geri dönüşler sonrası müfredatın iyileştirilerek yeniden güncellenmesinin hem eğitmen hem de öğrenciler açısından daha faydalı olabileceği sonucu çıkarılmıştır.
6 Albayrak (2022)	Evaluation Of Gastronomy Education Quality In Turkey In Terms of Faculty Members	Bu çalışmada, gastronomi alanlarında çalışan öğretim üyelerinin bilimsel faaliyetlerinin ve gastronomi ile ilgili uzmanlaşma durumlarının sistematik olarak analiz edilmesi amaçlanmıştır.	Çalışmada sistematik literatür analiz yöntemi kullanılmıştır.	Çalışma bulgularına göre, alanda uzman öğretim üyelerinin sayısının yetersiz olduğu, bu akademisyenlerin önemli bir kısmının gastronomi ile ilgisi olmayan alanlarda uzmanlaştığı, gastronomi ile ilgili bilimsel çalışmalarının niceliksel olarak az olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun gastronomi eğitiminin niteliğini önemli ölçüde olumsuz etkilemekle kalmayıp, alanın bir bilim dalı olarak gelişmesini de engelleyeceği düşünülmektedir. Üniversite üst yönetimlerinin özellikle ilgili alanlarda yetişmiş öğretim üyelerini daha fazla alana yönelik daha bilimsel eser üretmeye teşvik etmesinin bu sorunu bir nebze de olsa ortadan kaldırabileceği önerisi sunulmuştur.
7 Seyitoğlu (2019)	Gastronomy Students' Internship Experience: Benefits, Challenges, And Future Career	Bu çalışmanın amacı, gastronomi öğrencilerinin staj algıları ve staj deneyimi ile gelecekteki kariyer algısı arasındaki ilişkiyi araştırmaktır.	Araştırmanın katılımcıları, Türkiye'deki bir üniversitenin turizm fakültesinde öğrenim gören 25 gastronomi ve mutfak sanatları öğrencisinden oluşmaktadır. Araştırma için veriler yarı yapılandırılmış bir görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır.	Genel olarak, araştırma bulguları gastronomi öğrencilerinin staj deneyiminin üç ana boyuttan oluştuğunu ortaya koymuştur. Bunlar; faydalar (konaklama endüstrisi ve mutfak ortamı hakkında bilgi edinme, mesleki katkı ve kişisel gelişim), zorluklar (çalışanlar, çalışma koşulları ve maaş ile ilgili sorunlar, uyum sorunları, zor müşteriler, iş kazaları ve hataları ve teorik bilgilerin sektörle uyumsuzluğu gibi diğer konular) ve kariyer algısı (olumsuz ve kötümser, olumsuz ama iyimser ve olumlu). Ayrıca, çalışmanın bulgularına göre, stajda karşılaşılan fayda ve zorlukların düzeyi gastronomi öğrencilerinin kariyer seçimleriyle ilgili temel gösterge olduğu sonucu çıkarılabilir.
8 Stone, Migacz ve Wolf (2021)	Learning Through Culinary Tourism and Developing A Culinary	Bu araştırma, sosyal sürdürülebilirliğe vurgu yaparak gastronomi turizmini (gıda turizmi, mutfak turizmi veya	Çalışmada iki anket kullanılmıştır. Anket 1 nicel veri sağlamak ve anket 2'ye olan ihtiyacı belirlemektedir. Anket 2'den elde	Bu çalışmada gıda turizmi ve öğrenme arasındaki bağlantı incelenmiştir. Turistler genellikle seyahat edecekleri bölgeye ait yiyecek ve içecekler hakkında bilgi edinmektedirler. Seyahatleri

## Şekil.3 Veri Toplama Teknikleri

Tablo 3. Scopus ve Wos Veri Tabanlarında Gastronomi Eğitimi İle İlgili Yapılmış Olan Çalışmalar

Çalışmanın Yazarları	Çalışmanın Adı	Çalışmanın Amacı	Çalışmanın Yöntemi	Çalışmanın Sonucu
	Tourism Education Strategy	yiyecek ve içecek turizmi olarak da adlandırılır) öğrenme ve sürdürülebilirlikle ilişkilendirmeye çalışmaktadır.	edilen nitel veriler bu çalışmanın ana odağını oluşturmaktadır. İlk anket, 2018 sonbaharında turizm sektörü uygulayıcıları (örn. tur operatörleri, şefler, yemek turu rehberleri) ve diğer gastronomi turizmi paydaşları (örn. medya, DMO'lar, akademi, sivil toplum kuruluşları) dahil olmak üzere çeşitli geçmişlerden gelen turizm ve gastronomi turizmi uzmanlarına uygulanmıştır. İkinci anket, 2019 sonbaharında turizm ve gıda turizmi uzmanlarından oluşmaktadır.	esnasında yaşadıkları yiyecek ve içecek deneyimlerine ilişkin memnuniyet düzeyleri tekrar ziyaret niyetlerini de etkilemektedir. Yerel bilginin korunması ile yiyecek ve içecek kültürünün korunmasına yardımcı olunabileceği öne sürülmektedir.
9 Tormo-Santamaría ve Bernabeu-Mestre (2020)	Making A Virtue of Necessity: Food Education and Gastronomy In The Spanish Civil War and Post-War Period (1936-1952)	Bu çalışmanın amacı, gıda kıtlığının neden olduğu sorunların üstesinden gelmeyi amaçlayan gıda, beslenme, hijyen, yemek pişirme ve gastronomi konularında kamu ve özel kuruluşlar ile ilgili yazarlar tarafından yayınlanan eğitim literatürünü analiz etmektir.	Doküman analizi yöntemi kullanılmıştır.	Bu çalışma, İspanya İç Savaşı ve savaş sonrası dönemde nüfusun çoğunluğu için mevcut olan yetersiz gıda ve beslenme kaynaklarından en iyi şekilde yararlanmalarına yardımcı olmayı amaçlayan eğitimlerin verilmesi bu eğitim verilmesine yönelik bilgilendirme faaliyetlerine yön veren söylemleri ortaya koymuştur. Zorunluluklar ve açlık koşulları, o dönemde faaliyet gösteren aşçılar ve gurme profesyoneller arasında, sınırlı kaynaklarla besin değeri düşük olan mevcut gıdaların yaratıcı bir biçimde işlenerek tüketilebilmesine yönelik çabaları ortaya koymak suretiyle, yaratıcılığa ilham vermiştir.
10 Özilgen (2021)	Tasting Ancient Greek Modes: Does Culinary Arts Education Make A Difference?	Bu çalışma, tatlar, antik Yunan modları (müziğin yapısı) ve bu uyarıların uyandırdığı duygular arasında çapraz modal ilişkilendirmeler yapmaya çalışmaktadır. Diğer bir amaç ise gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin müzikal yapının uyandırdığı tat algıları üzerindeki olası etkisini araştırmaktır.	Çalışmada yöntem olarak deneysel yöntem tercih edilmiştir. Burada toplamda 510 üniversite öğrencisiyle gerçekleştirilmiştir.	Ses ve tat ilişkilendirme davranışları genel olarak hem müziğin yapısından (antik Yunan modları) hem de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminden etkilenmektedir. Modların duygusal etkileri çoğunlukla ilişkili tatların duygusal etkileriyle uyumludur. Müzikal yapı, bu uyarının uyandırdığı tat çağrışımını açıkça etkilemektedir; ancak açlıkla uğraşan kişiler, modların uyandırdığı tatların seçiminde diğerlerine kıyasla daha az değişkenlik gösterebilmektedir. Her müzikal modun kendine özgü bir tat çağrışımı dağılımı vardır ve bu dağılım mutfakla uğraşan ve uğraşmayan gruplar arasında çoğunlukla önemli ölçüde farklıdır. Bu nedenle, gıda nöropazarlama uygulamalarının başarısı için müzikal yapı ile tat ve duygu

## Şekil.3 Veri Toplama Teknikleri

Tablo 3. Scopus ve Wos Veri Tabanlarında Gastronomi Eğitimi İle İlgili Yapılmış Olan Çalışmalar

Çalışmanın Yazarları	Çalışmanın Adı	Çalışmanın Amacı	Çalışmanın Yöntemi	Çalışmanın Sonucu
				çağrışımları hem gıda profesyonelleri hem de hedef tüketicileri için ayrı ayrı analiz edilmelidir. Bununla beraber bulgulara göre, müzik ve tat ilişkilendirme n hem de gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde verilen eğitiminden etkilenmektedir.
11 Pascual ve Orduna (2020)	The Intangible Heritage in the Historical and Current Cuisine: Multidisciplinary Didactic Proposal For The Teaching And Learning Of Culinary Ethnobotany	Bu çalışmanın hedefi, öğrencilere yerel sebze türlerinin kullanımını vurgulayan etnobotanik bir araştırma projesinin hazırlanmasını içeren didaktik bir önerinin uygulanmasının etkisini analiz etmektir.	Örneklem olarak çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün 2. sınıfında İspanya Gastronomisi I eğitimi alan 59 öğrenci oluşturmuştur. Bu konuda, önceki fikirlere ilişkin bir anket üzerinde ilk tanımlayıcı tek değişkenli bir çalışma ve korelasyonel bir çalışmadan oluşan deneysel olmayan bir araştırma yürütülmüştür.	Sonuç olarak, öğrencilerin etnobotanik alanında eğitilmesi, yerel bitki biyoçeşitliliğinin geliştirilmesine ve korunmasına katkıda bulunurken avangart mutfağa yenilikçi bir ivme kazandırabilir.
12 Machado, Moreira, Caetano, Oliveira, Souza ve Giaretta (2020)	Knowledge Of Culinary Arts and Gastronomy Students Of Celiac Disease: Comparative Study Between The South and Midwest Regions Of Brazil	Bu çalışmanın amacı, Brezilya'nın Güney ve Orta Batı bölgeleri arasında aşçılık öğrencilerinin çölyak hastalığı (ÇH) hakkındaki bilgilerini karşılaştırmaktır.	Brezilya'da bulunan üç üniversitede yürütülen kesitsel, nicel ve analitik bir çalışmadır.	Bu çalışma, genel anlamda güney ve orta batı bölgelerinden gelen Gastronomi öğrencilerinin çölyak hastalıkları hakkında sınırlı bir bilgiye sahip olduklarını ortaya koymaktadır. Güney bölgesinden gelen öğrencilerin bilgi düzeyi, orta batı bölgesinden gelen öğrencilere göre daha tatmin edici bulunmuştur. İstatistiksel olarak anlamlı farklılıklar, orta batı bölgesindeki öğrencilerin çölyak hastalıklarıyla ilgili bilgi düzeylerinin daha düşük olduğunu göstermiştir. Bu öğrencilerin çölyak hastalığı, gluten kavramı, gluten içeren tahıllar için ikame seçenekler, çapraz bulaşmayı önleme yöntemleri, ve gluten içeren ve glutensiz yiyeceklerin hazırlanmasında kap ve ekipmanların paylaşılmaması konularında daha az bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir. Bu çalışma, Brezilya'nın güney ve orta batı bölgelerinden gelen Mutfak Sanatları ve Gastronomi öğrencilerinin çölyak hastalığı hakkındaki bilgi düzeylerini değerlendiren ilk çalışmadır. Mevcut öğrenciler, akademik hayatları süresince çölyak hastalıkları ve gıda hazırlama konularında eğitilmelidir. Ayrıca, Brezilya'daki Mutfak Sanatları ve Gastronomi lisans programları için müfredat kılavuzları tasarlanmalı ve öğrencilere glutensiz preparatların geliştirilmesi ve gıda işleme konusundaki en iyi uygulamalar hakkında doğru bilgi sağlamak

## Şekil.3 Veri Toplama Teknikleri

Tablo 3. Scopus ve Wos Veri Tabanlarında Gastronomi Eğitimi İle İlgili Yapılmış Olan Çalışmalar

Çalışmanın Yazarları	Çalışmanın Adı	Çalışmanın Amacı	Çalışmanın Yöntemi	Çalışmanın Sonucu
				amacıyla bu konulara odaklanmalıdır. Bu sayede, glutensiz gıda üretimi alanındaki mevcut durum yeniden değerlendirilebilir.
13 Palmieri, Simeone, Russo ve Perito (2020)	Profiling Young Consumers' Perceptions of GMO Products: A Case Study on Italian Undergraduate Students	Bu çalışma, GDO'lu gıdalar hakkındaki bilgilerine göre farklı varsayımsal tüketici segmentlerini belirlemek ve karakterize etmek için İtalyan lisans öğrencilerine odaklanmaktadır.	Çalışmada yöntem olarak nicel veri yöntemlerinden biri olan anket yöntemi kullanılmıştır. Veriler, İtalyan lisans öğrencilerinden oluşan bir örneklemden, anket kullanılarak toplanmıştır. Analiz, üç İtalyan Üniversitesinden (Teramo Üniversitesi, Cassino ve Güney Lazio Üniversitesi ve Sannio Üniversitesi) 243 lisans öğrencisinden oluşan bir örneklem ile gerçekleştirilmiştir.	Gençlerin genetik olarak değiştirilmiş ürünleri nasıl değerlendirdiklerine dair artan ilgi, gelecekteki talebin nasıl şekillenebileceğine dair önemli bir perspektif sunabilir. Tüketicilerin düşünce yapılarını daha iyi anlamak ve pazarlama stratejilerini daha etkili bir şekilde tasarlamak amacıyla, İtalyan lisans öğrencileri üzerinde yapılan bir araştırmada altı farklı profil belirlenmiştir. Elde edilen temel bulgular, genç öğrenciler arasındaki algının eğitim düzeylerine bağlı olarak değişkenlik gösterdiğini ortaya koymaktadır. Özellikle, STEM programlarına katılan öğrenciler ile Sosyal Bilimler fakültelerinde okuyan öğrenciler arasında, genetik olarak değiştirilmiş ürünlerle ilgili algılamlarda belirgin farklılıklar olduğu görülmüştür. GDO'lu ürünlerin birçok olumlu yönünü kabul etmelerine rağmen, STEM öğrencileri kendi tüketim tercihlerinde genetik olarak değiştirilmemiş ürünleri tercih etmektedir
14 Covarrubias, Vazquez-Medina, Jim'enez-Serna ve Medina (2023)	Strategies For Maximizing The Gastronomic Value of The Chinampero Products From Xomichilco Area In Mexico City. Experiences From A Higher Education Institution	Bu makalenin temel amacı, öncelikle Mexico City'nin gastronomi sahnesinde chinampero ürünlerinin değerlendirilmesi için benimsenen stratejileri ortaya koymak ve bu stratejileri analiz etmektir. Aynı şekilde, bu araştırma projesi, gastronomi alanındaki değer zincirinde kilit bir paydaş olarak bir Yükseköğretim Kurumunun önemini vurgulamayı ve Mexico City'nin gıda sistemi üzerindeki etkilerini belirtmeyi amaçlamaktadır.	Yöntem olarak nitel araştırma ile yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır.	Bu çalışma, yüksek öğrenim kurumlarının, özellikle de gıda ve/veya gastronomi çalışmalarına daha yoğun bir şekilde odaklanmış olanların, gıda sistemleriyle ilgilenmelerinin ve bu sistemleri hem araştırma hem de parçası oldukları bölgelerin sosyal eylem alanlarına dahil etmelerinin önemini vurgulamaktadır.
15 Aguirre ve Andrade (2013)	Students Perception of the 21st Century Chefs	Çalışma, Costa Rico'da özel bir üniversitedeki mutfak sanatları öğrencilerinin başarılı bir şef olmak için	Çalışmada nicel yöntem kullanılmış, veriler örneklem grubuna uygulanan anket sonucu elde edilmiştir. Örneklem grubu,	Sonuçlar, şeflerin teknik ve yönetim eğitimi verilen öğrenciler arasında disiplinler arası işbirliğine ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir. Araştırmacılar buldukları sonucu desteklemek üzere,

## Şekil.3 Veri Toplama Teknikleri

Tablo 3. Scopus ve Wos Veri Tabanlarında Gastronomi Eğitimi İle İlgili Yapılmış Olan Çalışmalar

Çalışmanın Yazarları	Çalışmanın Adı	Çalışmanın Amacı	Çalışmanın Yöntemi	Çalışmanın Sonucu
		gereken becerilere ilişkin algılarını tanımlamaktadır.	şef yetiştirmek için üç yıllık bir programa sahip olan özel bir üniversitenin Mutfak Sanatları programıdır.	eğitimlerinde bu konuya yönelik uygulamalarda bulunan ABD ve Avrupa'daki bazı büyük okulları örnek göstermektedirler.
16 Fisher ve Louw (2020)	Teaching Mise-En-Place: Student Perceptions of The Cooking Pro Forma Process	Bu çalışma, Pretoria Üniversitesi (UP) Tüketici ve Gıda Bilimleri Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin ve mezunlarının 3 saatlik uygulamalı yemek pişirme derslerine hazırlık olarak doldurulan zorunlu formlar (örneğin tarif dönüşümleri, maliyetlendirme sayfaları ve çalışma programları) hakkındaki algılarını araştırmaktadır. Çalışma aynı zamanda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alanını da inceleyerek bu konuların yükseköğretimdeki önemini vurgulamaktadır.	Araştırma, bu öğrenme faaliyetlerinin algılanan değerini ve olası eksikliklerini anlamak için yapılandırılmış ve açık sorular içeren bir Qualtrics anketi aracılığıyla katılımcıların algılarını toplayan nitel, tanımlayıcı bir vaka çalışması olarak yürütülmüştür.	Çalışmada, mutfak sanatlarının akademik bir disiplin olarak kabul edilip edilmemesi konusundaki geçerliliği sorgulanırken, araştırmacılar mutfak sanatları ve yemek hazırlama eğitiminin üniversitelerde önemli bir akademik alan olarak tanınması gerektiğini savunmaktadır. Ayrıca, Pretoria Üniversitesi'nde öğrencilerin uygulamalı yemek pişirme derslerine hazırlanmalarını desteklemek için formların kullanılmasının yanı sıra klasik mutfak yarışmalarının öğrencilerin öğrenme sürecini teşvik etmek için bir araç olarak düşünülmesi de ele alınmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin yükseköğretimde daha fazla tanınması gerektiğine vurgu yapılmıştır. Genel olarak, çalışma aşçılık eğitiminde uygulamalı unsurların önemini vurgulamakta ve gastronomi ile mutfak sanatlarının akademik düzeyde kabul edilmesini desteklemektedir.
17 Çifçi, Taşpınar ve Rather (2023)	Vocational Commitment and Postgraduate Intentions of Gastronomy Students: Mediating Role of Robotics, Artificial Intelligence, and Service Automation (RAISA)-based Economy Concerns	Bu çalışma, gastronomi öğrencilerinin mesleki bağlılıkları, mezuniyet sonrası niyetleri ve Robotik, Yapay Zeka ve Hizmet Otomasyonu (RAISA)'nın mesleklerinin yerini nasıl alabileceğine ilişkin endişe düzeyleri arasındaki bağı inceleyen bir model geliştirmiştir.	Çalışmada, PLS-SEM (kısmi en küçük kareler-yapısal eşitlik modellemesi) yaklaşımını benimseyerek tasarlanan yapılar arasındaki ilişkiyi ölçmek için Türkiye'deki gastronomi lisans öğrencilerinden veri toplamak üzere bir anket uygulanmıştır.	Sonuçlar, mesleki bağlılığın RAISA temelli ekonomik kaygılarını ve öğrencilerin gıda endüstrisine ve akademiye (yani lisansüstü eğitime) katılma niyetlerini etkilediğini ortaya koymuştur. Buna karşılık, RAISA temelli ekonomik kaygıları öğrencilerin gıda sektörüne katılma niyetlerini etkilememiş, ancak akademiye katılma niyetlerini doğrudan etkilemiştir. Ayrıca, RAISA temelli ekonomi kaygısı sadece mesleki bağlılık ile öğrencilerin akademiye katılma niyeti arasındaki bağlantıya aracılık etmiştir. Sonuçların ardından, analizlerden ortaya çıkan zorunlu çıkarımlar ve gelecekteki araştırmalara yol gösterici öneriler sunulmuştur.

## Sonuç ve Öneriler

Sistemik literatür incelemesi, alanyazına ve uygulayıcılara mevcut bilgilerini, eylem ve politikalarını geliştirmek üzere önemli bir katkı sağlamaktadır. Sistemik incelemeler bilimsel bir temel faaliyet olup araştırmalardan elde edilen bilgileri topluca bir araya getirerek genel bir çerçeve sunmak, öneriler sunmak amacıyla yapılır (Toker, 2022; Mulrow, 1994). Derleme olan bu çalışmada sistemik inceleme yapılarak gastronomi eğitimi ile ilgili yürütülmüş olan akademik çalışmalar Scopus ve Wos veri tabanlarında "Gastronomy", "Education" ve "Gastronomy education" anahtar kelimeleriyle taranarak incelenmiş ve 17 makaleye ulaşılmıştır. Ulaşılan makalelerden genel bir özet yapmak gerekirse; 9 adeti GSM öğrencileri, 2 adeti GSM ve diğer lisans bölümü öğrencileri örnekleminde araştırma yapmıştır. 1 adet doküman analizi gıda kıtlığına çözümler üzerine, 1 adet sistemik literatür analizi GSM öğretim üyelerinin aldıkları eğitimler ve çalışmaları üzerine, 1 adet şeflerin aldıkları eğitimler üzerine, 1 adet GSM bölümü müfredat inceleme, 1 adet müfredat karşılaştırma, 1 adet üniversite ve çevre işbirliği üzerine çalışma elde edilmiştir.

Gastronomi eğitime yönelik yapılan çalışmaların yıllara göre dağılımları incelendiğinde en çok çalışmanın Scopus veri tabanında 2023 yılında yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır (Tablo 2). Her iki veri tabanının yayın sayılarında belirli bir artış ya da azalış olmadığı görülmüştür. Bu durum gastronomi eğitimi ile ilgili yapılan çalışmaların sayısının nispeten az olduğunu göstermektedir. Ayrıca, incelenen bu çalışmalarda en çok kullanılan kelimenin "food" olduğu belirlenmiştir (Şekil 1). Çalışmalar kullanılan yöntem bakımından incelendiğinde ise nitel yöntemin daha fazla tercih edildiği görülmüştür (Şekil 2). Yapılan çalışmalarda veri toplama tekniği olarak ise en çok anket tekniğinden yararlanılmıştır (Şekil 3).

Tablo 3'te içerik, yöntem ve sonuçları özetlenmiş olan bu makalelerden elde edilen bulgulara yönelik değerlendirme ve öneriler aşağıda sunulmuştur.

Değirmencioğlu, Erozan ve Saydam (2023), uluslararası bir lisans programındaki GSM öğrencilerine verilen İngilizce dersinin öğrenciler ve eğitmenler tarafından nasıl değerlendirildiğine ilişkin bir araştırma yapılmıştır. Verilen kursların her iki taraf için faydalı sonuçlar içerdiği bilgisine ulaşılmıştır. Ancak genelleme yapılabilmesi için ayrıntılı görüşme tekniğinden ve farklı örneklem gruplarından da yararlanılması gerektiği önerilmiştir. Bu sonuç ve öneri doğrultusunda, bu konuda çalışma yapacak araştırmacılara öğrenci, eğitmen örnekleminde dâhilindeki veri toplama zamanlarının staj veya işbaşı eğitiminin öncesinde ve sonrasında yapılması önerilebilir. Ayrıca uygulama derslerinin etkinliğini ölçmek amacıyla benzer çalışmalar yürütülebilir.

Türkiye'de bir üniversitenin lisans düzeyindeki gastronomi eğitimini veri zarflama yöntemi ile inceleyerek model önerisi sunan Yaşlı ve Yüncü (2023) derinlemesine bir müfredat analizi yapmışlardır. Yalnızca bir üniversite programı ile sınırlı olması sebebiyle bu araştırma kapsamında genelleme veya karşılaştırma yapmaya yeterli veri içermemektedir. Ancak Türkiye'deki gastronomi müfredatlarına yönelik araştırmalar farklı veri tabanlarından elde edilebileceği için karşılaştırma yapmaya olanak sağlayacak sonuçlara ulaşılabilecektir.

Müfredat incelemesine yönelik Ayub, Leong, Yeo ve Ismail (2022) tarafından yapılan diğer araştırma, Covid 19 dönemindeki hibrit eğitim uygulamalarının yeterliliğini ölçmeye yöneliktir. Araştırma sonuçları mevcut müfredatın hibrit uygulamalara göre tasarlanmamış olduğunu ve böylesi durumlara yönelik yeni düzenlemelerin gerektiğini göstermektedir. Müfredat incelemesi yapılan diğer makale ile ilişkili bu anlamda ortak nokta tespit edilmemiştir.

Aguirre ve Andrade (2013) ise; başarılı birer şef olmaları için sahip olması gereken niteliklerin neler olabileceğini öğrencilerin görüşünü alarak belirlemeye çalışmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçlar öğrencilerin hem mutfak teknikleri hem de yönetsel işleyişe yönelik bilgilere ihtiyaç duyduğunu ve her iki alanda eğitim gören öğrencilerin işbirliğini sağlayacak uygulamaların yapılması gerektiğini göstermektedir. Araştırmada, örnek olarak Amerika ve Avrupa'daki bazı büyük okulların uygulamaları sunulmaktadır. Türkiye'de verilen gastronomi eğitimlerinde müfredatlar genel anlamda teknik ve yönetsel becerileri kazandırmaya yönelik hazırlanmaktadır. Bu bağlamda gastronominin mutfak uygulamalarından ibaret olmadığı iyi bir şefin aynı zamanda başarılı bir yönetici olması veya lider vasfı taşıması gerektiği söylenebilir. Buradaki görüşlerden yola çıkarak, disiplinler arası bir bilim olan gastronomi alanındaki eğitimlerde bu husus dikkate alınarak müfredat oluşturulması veya bölümler arası işbirliği ile ihtiyaç duyulabilecek eğitimlerin ve çalışmaların yürütülmesi farklı bir uygulama olarak eğitim faaliyetlerine zenginlik kazandırabilir.

Fisher ve Louw (2020), Güney Afrika'da bulunan Pretorio Üniversitesi'nde Tüketici ve Gıda Bilimleri Bölümü'ne kayıtlı ve mezun öğrencilerin mutfak uygulamaları dersleri öncesi doldurmaları zorunlu formlara ilişkin algılarını ölçmeye yönelik bir çalışma yapmışlardır. Bu formların öğrencilerin teknik bilgilerini artırmaya yönelik önemli katkılar sağladığı sonucuna ulaşmışlardır. Gastronomi eğitimlerinde uygulama derslerinin önemini vurgulayarak üniversitelerde bu alanın da önemli bir bilim olarak kabul görmesi gerektiğini savunmaktadırlar. Bu çalışmada da uygulamalı derslerin öğrencilerin mesleğe hazırlanmasındaki önemi vurgulanmıştır.

Gastronomi eğitimi ile ilgili olarak farklı bir bakış açısından inceleme yapan Albayrak (2022) ise öğretim üyelerinin alan bilgilerinin ve yaptıkları yayınların eğitim verdikleri bölüm ile uyumlu olup olmadığına yönelik bir çalışma yapmıştır. Araştırmadan elde ettiği bulgulardan hareketle öğretim üyelerinin gastronomi alanında verdikleri eğitimlere yönelik uzmanlaşmaları gerektiğini belirtmiş, bunun öğrencilere daha faydalı bir eğitim sunma konusundaki önemini vurgulamıştır. Ayrıca üst yönetimlerin akademisyenleri bu konuda teşvik edici uygulamalar geliştirmesi gerektiği önerisinde bulunmuştur. Bu çalışmada, verilen eğitimde eğitimcilerin alanları ile ilişkili konulardaki bilgi düzeylerinin eğitime olan katkısı ve etkisine dikkat çekmeye çalışılmıştır.

Escalante, Bernardo ve Arbussa (2023) Michelin şeflerin meslek yaşamları öncesi aldıkları eğitimleri incelemeye yönelik bir araştırma yapmış ve iş başı eğitim ile staj uygulamalarının mesleki gelişimlerinde önemli rol oynadığı sonucuna ulaşmışlardır. Staj uygulamalarına yönelik diğer bir araştırma Seyitoglu (2019) tarafından yapılmış olup Türkiye'deki bir üniversitedeki lisans öğrencilerinin staj sonrası mesleki algılarını

ölçmektedir. Öğrencilerin birçoğunun mesleki gelişim kaygılarından ziyade ekonomik kaygılarını içeren ve eğitim sonrası akademi tercihlerinin olduğunu gösteren sonuçlar elde edilmiştir.

Şahin ve Demir (2023), GSM öğrencileri örnekleminde geleceğin potansiyel şeflerinin gıda seçimi, etik uygulama tercihlerini sürdürülebilirlik kapsamında inceleyerek aldıkları eğitim ile ilişkilendirmiştir. Çalışma şeflerin mesleki rolleri ve sorumluluklarına vurgu yapmaktadır. Gıda sürdürülebilirliği açısından gelecekte önem arz edecek bir sorun olarak eğitim müfredatlarında ve ders içeriklerinde bu konulara hassasiyet gösterilmesi, öğrencilerin kapsamlı şekilde bilinçlendirilmesi önerilebilir.

Çifçi, Taşpınar ve Rather (2023), robotik ve yapay zekâ teknolojilerindeki gelişmelerin öğrencilerin mesleki kaygılarını ne yönde etkilediğine yönelik bir araştırma yapmışlardır. Öğrencilerin bir kısmının bu gelişmeler nedeniyle özellikle robotların insan yerine kullanılabileceği kaygısında oldukları görülmüştür. Geleceğe yönelik mesleki ve ekonomik kaygı nedeniyle aldıkları eğitimleri kullanabilmeye çare olarak akademiye katılma düşüncesinde oldukları sonucuna da ulaşmışlardır. Bu araştırmadaki kaygıyı tersine çevirmek üzere gastronomi alanındaki teknolojik gelişmelerin, öğrencilerin faydalanabileceği bir yapılanma ile eğitim içeriklerine dâhil edilmesi önerilebilir. Öğrencilerin hem kariyerlerinde teknolojik gelişmelere adapte olabilmesi hem de durumdan maksimum fayda sağlayabilmesi için disiplinler arası işbirliğinden yararlanılarak ders içerikleri olanaklar dahilinde zenginleştirilebilir.

Özilgen (2021), tat ve müzik ilişkisini ölçtüğü araştırmada, GSM öğrencilerinin bu uyumu yakalama davranışlarının diğer bölümlerdeki öğrencilere göre daha yüksek olduğu sonucuna varmıştır. Bu sonuçtan hareketle gastronomi uygulamaları derslerinde müzik ve tat ilişkisini deneysel yollarla geliştirebilmelerini sağlayıcı içeriklerin ders konularına dâhil edilmesinin öğrencilere faydalı olacağı önerisini sunmuştur. Yanı sıra, bu ilişki konusunda bilgi sahibi olunarak yapılan yiyecek üretimlerinin nöropazarlama alanında da faydalı sonuçlar sağlayabileceğini belirtmektedir. Bu düşünce, eğitimde öğrencilere farklı bakış açıları kazandırabilmek, potansiyel yaratıcılıklarını geliştirebilmek, onları meslek yaşamlarına hazırlamak açısından değerlendirilebilir. Çalışma, mutfak uygulamaları eğitimlerinde alışılmışın dışında tekniklerden yararlanılabileceğine dair yeni bir öneri sunması açısından diğer çalışmalara göre farklı bulunmuştur.

Pascual ve Orduna'nın (2020) çalışması, gastronomi eğitimlerinde etnobotanik konusuna yer vermenin bitki çeşitliliği ve sürdürülebilirliğine katkı sağlayabileceğine yönelik bulgular içermektedir. Bu çalışma, gastronomi ürünlerinin elde edilmesinde elzem hammaddelerin sürdürülebilirliği açısından önemli bir konuya işaret etmektedir. Giderek önem kazanan bu konuya yönelik derslerin açılması hem öğrencilerin duyarlı ve bilinçli olmasına hem de çevreye katkı sağlayacak uygulamaların yerleşmesine fayda sağlayabilir.

Machado vd. (2020), Brezilya'nın Güney ve Orta Batı bölgelerindeki aşçılık okulu öğrencilerinin aldıkları eğitimlerde Çölyak hastalığına yönelik bilgi düzeylerini karşılaştırmak üzere araştırma yapmışlar, bu konuda bölgeler arası eğitim farklılığı olduğunu tespit etmişlerdir. Ayrıca, gastronomi alanında verilen eğitim konularına



çölyak bilinçlendirilmesini sağlayacak içerikler eklenmesinin önemine dikkat çekmek istemişlerdir. Müfredat karşılaştırmasını belirli bir konu üzerinden ele alarak yapmaları çalışmayı diğerlerinden farklı kılmaktadır. Günümüzde giderek artan çölyak hastalığı ve glutenli gıdalara hassasiyet aşçılık mesleğinde dikkate alınması gereken bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Öğrencilerin meslek hayatı öncesinde gerek özel beslenme türleri gerekse bu beslenme zorunluluklarına yönelik yiyecek üretimi ve dikkat edilmesi gereken noktalar konusunda bilinçlendirilmesi için müfredatlarda zorunlu ders kapsamına alınması önerilebilir.

Palmieri, Simeone, Russo ve Perito (2020); İtalya'da 3 farklı üniversitenin öğrenci lisans öğrencileri örneğinde varsayımsal pazarlama araştırması yapmışlardır. Araştırma doğrudan gastronomi eğitimi ile ilgili olmayıp fen bilimleri ve sosyal bilimler eğitimi alan öğrencilerin yaklaşımları üzerinden varsayımsal tüketici segmentleri belirlemeye yöneliktir. Araştırma konusu olan GDO'lu gıdalara algı düzeyleri bu iki öğrenci grubunda dikkat çekici farklılıklar ortaya koymuştur. Bulgulara göre fen bilimleri eğitimi alan öğrencilerin üretimi doğal olan ve GDO içermeyen gıda tercihleri diğer gruptaki öğrencilere göre belirgin düzeyde yüksektir. Bu sonuçtan hareketle disiplinler arası bir bilim olan gastronomi alanındaki eğitimlerde öğrencilerin beslenme bilimi konularında dersler almalarının önem arz ettiği söylenebilir. Buna yönelik olarak, müfredata yeni dersler eklenebileceği gibi beslenme diyetetik, gıda mühendisliği gibi farklı programlardan ders seçimi yapmalarına olanak sağlayacak alternatif çözümlerden yararlanılabilir. Lisans programlarının Yan dal ve Çift Ana dal olanakları bulunmakla birlikte çeşitli kısıtları ve zorlukları olması her öğrencinin yararlanmasını mümkün kılmamaktadır. Bu nedenle, özellikle ders seçimleri gastronomi eğitimi almakta olup fen bilimlerine ilgi duyan öğrencilerin yönlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilirse meslek hayatları öncesi potansiyellerini kullanmalarına destek olunabilecektir.

Covarrubias, Vazquez-Medina, Jim'enez-Serna ve Medina'nın (2023) Mexico City'de yaptıkları araştırma; antik bir tarım uygulaması olan "chinampero" nun bölgeye sağladığı ekonomik faydalara ve gıda sürdürülebilirliğine dikkat çekmektedir. Chinampero, tarımsal sistemler alanındaki araştırmacıların bilgi sahibi olabileceği bir kavram olmakla birlikte okuyucuya faydalı olması açısından açıklamak gerekli görülmüştür. Chinampa, Aztek uygarlığı zamanında kullanılan ve çiftçiler tarafından aktararak günümüze kadar ulaşan geleneksel tekniklere göre oluşturulmuş alışılmış uygulamalardan farklı bir tarım sistemidir (fao.org). Chinampa tarım sistemleri 1984 yılında Unesco tarafından insanlığın kültürel mirası olarak kabul edildi. 1992 yılında ise Meksika hükümeti bölgeyi doğal koruma alanı olarak ilan etti. 2004 yılında chinampaları besleyen sulak alanlar korunması için Ramsar Sözleşmesi kapsamına alındı. Küresel Olarak Önemli Tarımsal Miras Sistemleri (GIAHS) programına liderlik eden Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 2018 yılında bu tarım sistemlerini modern yaşamın yarattığı olumsuzluklar sebebi ile karşılaştığı tehditleri azaltmanın yollarını bulmak, verimliliğini artırabilmek amacıyla GIAHS listesine almıştır. Tarımsal üretim ve yerel ekonomi ekseninde olmakla birlikte gastronomi ürünlerinin ve geleneksel üretim uygulamalarının sürdürülebilirliğini sağlamada bölgedeki yükseköğretim kurumlarına çağrı niteliğindedir (gastronomiturkey.com). Bu çalışmadan elde edilen bakış açısından hareketle, yükseköğretim kurumlarının buldukları bölgelerin geleneksel ürünlerini,

üretim yöntemlerini geliştirmeye, sürdürülebilirliğini sağlamaya yönelik projeler geliştirmesi önerilebilir. Bu çalışmalara öğrencilerin de dâhil edilmesi öğrencilere yeni bilgiler kazandırmakla birlikte eğitim kurumunun bölgeye olan sosyal sorumluluğunu yerine getirme hususunda kayda değer katkı sağlayacağı düşünülebilir.

Tormo-Santamaría ve Bernabeu-Mestre (2020) ise; gıda kıtlığının çözümüne yönelik olarak yapmış olan gıda ile ilişkili yayınlanmış olan eğitim literatürünün analizini yapmışlardır. Analizini yaptıkları yayınlar doğrudan örgün gastronomi eğitimi ile ilişkili olmamakla beraber hem örgün eğitim hem de toplumsal eğitim kapsamında örnek alınabilecek sonuçlar içermektedir. Çalışma olası felaketler sonucu ortaya çıkabilecek ve kontrol edilemeyen durumlara işaret etmekte ve benzer zamanlarda üretilen çözüm yollarını aktarmaktadır. Bu araştırmanın sonuçlarından hareketle, gıda kıtlığı gelecekte dünyayı etkileyebilecek bir sorun olarak karşımıza çıkmadan, ilgili eğitim kurumları proaktif yaklaşım sergileyerek böylesi durumlara uyum sağlayıcı içeriklere programlarında yer vermelidirler. Örneğin gıdaları ve gıda atıklarını değerlendirme yöntemlerine ek olarak tarımdaki güncel uygulamalar gibi konular bu konuda fayda sağlayabilecek dersler olabilecektir. GSM bölümlerinin bunu insanın en temel ihtiyaçlarından birini karşılamaya yönelik bir misyon olarak kabul edip, eğitimlerine çözüm ve yaratıcılık odaklı, sürdürülebilirlik uygulamalarının da dahil edildiği dersler eklemelerinin önemli olabileceği sonucu çıkarılabilir.

Stone, Migacz ve Wolf (2021), çalışmalarında hem turistlerin gıda deneyimlerinin tekrar ziyaret etme üzerindeki etkisini hem de gıda turizmi ve öğrenme davranışı ilişkisini turizm sektörü uygulayıcıları, paydaşlar ve uzmanlar örneklemine incelemişlerdir. Araştırma doğrudan eğitim ile ilişkili olmasa da ana düşünce olarak değerlendirildiğinde seyahat edilecek yer hakkında bilgi edinme, öğrendiklerini tecrübe etme ve öğrenme davranışı arasındaki ilişki öğrencilerin eğitimlerine de katkı sağlayacak bir ipucu vermektedir. Bir eğitim yöntemi olarak GSM öğrencilerine öğrenme davranışının kalıcılığına yönelik benzer uygulamalar geliştirilebilir.

Scopus ve WOS veri tabanları ile sınırlandırılarak elde edilen bu araştırmaların sonuçları genel olarak değerlendirildiğinde; gastronomi eğitiminde mevcut durumu çeşitli güncellemelerle geliştirmenin gerekliliğine vurgu yapılmaktadır. İhtiyaç duyulan düzenlemeler eğitimlerin verildiği ülkelere göre farklılaşabilmekle birlikte mesleğe hazır bulunuşlukta deneyimsel öğrenmenin önemli olduğu sonucuna varılmaktadır. Teorik bilgilerin uygulama ile geliştirilmesi için ise, staj/işbaşı eğitimlerin önemi vurgulanmaktadır. Ayrıca gastronomi bilimini doğrudan ilgilendiren özellikle tarım, etnobotanik, beslenme, gıda bilimi vb. alanlardaki bilimsel çalışmalar paralelinde eğitim içeriklerinde düzenlenme yapılması gerektiği belirtilebilir. Gastronomi ile doğrudan ilgili görünmemekle birlikte hayatın tüm alanlarında etkisini gösterecek olan yapay zeka, robotik vb. teknolojik gelişmelerden eğitimlerde yararlanılması öğrencileri gelecekteki koşullara hazırlamak için faydalı olacaktır. Yanı sıra teknoloji hibrit ya da uzaktan eğitimlerin en önemli aracıdır, gastronomi eğitimlerinde mümkün olduğunca teknolojinin olanaklarından yararlanarak uygun eğitim programları oluşturulabilir. Araştırma kapsamındaki çalışmalar incelendiğinde, eğitim müfredatının tamamının incelendiği çalışmaların Türkiye dışındaki araştırmacılar tarafından yapılmadığı görülmektedir. Bu durumda, diğer ülkelerdeki araştırmacıların genel anlamda

gastronomi alanında verilen eğitimden memnun oldukları düşünülebilir. Yanı sıra, öğrencilerin mezuniyet sonrası mesleki kaygularına ilişkin çalışmaların Türkiye'deki araştırmacılarca yapıldığı görülmektedir. Bu durumda da diğer ülkelerde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin, mezuniyet sonrası mesleklerine ilişkin kaygı duyabilecekleri araştırmaya konu bir durum olmadığı söylenebilir.

Tüm bu sonuçlar doğrultusunda gastronomi eğitimine ilişkin alan yazında çalışmaların çok eskiye dayanmadığı ve sayıca fazla olmadığı söylenebilir. Bunun sebebi, gastronomi eğitimlerinde bir güncelleme yapılmasına ihtiyaç duyulmadığı şeklinde açıklanabilir. Yapılacak yeni çalışmalarda gastronomi eğitimi değerlendirilmenin yanı sıra gastronomi ve aşçılık ile ilgili eğitim alan öğrencilere yönelik olarak araştırmalar çeşitlendirilebilir. Araştırmalarda farklı ülkelerin eğitimleri ve öğrencileri karşılaştırılabilir.

Bu çalışmanın özellikle gastronomi alanında eğitim veren öğretim elemanlarına rehberlik edebileceği düşünülmektedir. Gastronomi eğitime yönelik çalışma sayılarının artması ile hem alan yazına hem de uygulayıcılara farklı bakış açıları sunulabilir. Bu araştırma Scopus ve WoS veri tabanı ile sınırlandırıldığından gelecek araştırmalarda diğer veri tabanları da kullanılarak farklı bulgular elde edilebilir. Çalışma kapsamında sadece makalelerin incelenmesi tercih edilmiştir, gelecek araştırmalarda kitap bölümü, bildiri vb. çalışmalar da bu kapsama dahil edilebilir.

### Kaynakça

- Adria, F. (2009). *Modern Gastronomy A to Z*. London. CRC Press.
- Aguirre, J., ve Andrade, L. (2013). Students perception of the 21st Century Chefs. PASOS. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 11(2), 417-425.
- Aktaş, A. (2001). *Ağırlama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Albayrak, A. (2022). Evaluation of gastronomy education quality in Turkey in terms of faculty members. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 1-8.
- Allen, G. (2003). *Education About Food*. In *The Encyclopaedia of Food and Culture*, (Vol. 1, pp. 556-558). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.
- Avcı Kurt, C., Sarioğlan M. ve Girgin, G.K. (2007). Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bakış. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu (4-5 Mayıs 2007). Antalya.
- Aymankuy, Y. ve Sarioğlan, M. (2007). Yiyecek-İçecek Felsefesi ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu (4-5 Mayıs 2007). Antalya.
- Ayub, E., Lim, C. L., Yeo, D. C. H., ve Ismail, S. R. (2022). Developing a Solution for Hybrid Classroom: A Pilot Study From a Malaysian Private University. In *Frontiers in Education* (Vol. 7, p. 841363). Frontiers.
- Brown, N.J. (2011). Integrating Eisner's Arts Education Philosophy into Culinary Arts Education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (1), 89-99.
- Cheng, M., Godwin-Charles, O.A. ve Hamouz, F.L. (2011). The Development of Culinary Arts and Food Science into a New Academic Discipline-Culionology. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9 (1), 17-26.

- Covarrubias, M. A., Vázquez-Medina, J. A., Jiménez-Serna, A., ve Medina, F. X. (2023). Strategies for maximizing the gastronomic value of the chinampero products from Xomichilco area in Mexico city. Experiences from a Higher Education Institution. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 1-8.
- Çifçi, I., Taspınar, O. ve Rather, R. A. (2023). Vocational Commitment and Postgraduate Intentions of Gastronomy Students: Mediating Role of Robotics, Artificial Intelligence, and Service Automation (RAISA)-based Economy Concerns. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 1-13.
- Değirmencioglu, Z., Erozan, F., ve Saydam, M. B. (2023). A mixed-method approach to an English course for students majoring in gastronomy and culinary arts. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 1-11.
- Engler, R. (2010). Food, Cooking Skills and Health: A Literature Review, *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 71(3), 141-145.
- Escalante, R., Bernardo, M., ve Arbussa, A. (2023). Analysis of the education and training of haute cuisine chefs: is there a common pattern?. *Creative Industries Journal*, 1-26.
- Fisher, H., ve Louw, I. (2020). Teaching mise-en-place: Student perceptions of the cooking pro forma process. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 1-7.
- Gillespie, C. (2006). *European Gastronomy into the 21st Century*, Butterworth-Heinemann of Elsevier, Burlington-USA.
- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). "Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4): 489-503.
- Harrington, R. ve Ottenbacher, M.C. (2010). Culinary Tourism-A Case Study of the Gastronomic Capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8 (1), 14-32.
- Kivela, J., ve Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality & tourism research*, 30(3), 354-377.
- Ko, W. (2010). To Evaluate the Professional Culinary Competence of Hospitality. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8 (2-3), 136-146.
- Machado, M. L., Moreira, C. C., Caetano, R., Oliveira, J. F., Souza, E. R., & Giaretta, A. G. (2020). Knowledge of Culinary Arts and Gastronomy Students of Celiac Disease: comparative study between the south and midwest regions of Brazil. *Journal of Culinary Science & Technology*, 20(2), 180-196.
- Mariani, M., ve Baggio, R. (2022). Big data and analytics in hospitality and tourism: a systematic literature review. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(1), 231-278.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özilgen, S. (2021). Tasting ancient Greek modes: Does culinary arts education make a difference?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 1-5.
- Öztürk, Y. ve Görkem, O. (2012). "Aşçılık Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma", *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2: 112-129.

- Palmieri, N., Simeone, M., Russo, C., ve Perito, M. A. (2020). Profiling young consumers' perceptions of GMO products: A case study on Italian undergraduate students. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 1-7.
- Pascual, V., ve Orduna, P. (2020). The intangible heritage in the historical and current cuisine: Multidisciplinary didactic proposal for the teaching and learning of culinary ethnobotany. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 1-6.
- Pedersen, L.B. (2012). *Creavity in Gastronomy*, Thesis, Copenhag Business School.
- Pickering, C., ve Byrne, J. (2014). The benefits of publishing systematic quantitative literature reviews for PhD candidates and other early-career researchers. *Higher Education Research & Development*, 33(3), 534-548.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Selçuk, A. A. (2019). A guide for systematic reviews: PRISMA. *Turkish archives of otorhinolaryngology*, 57(1), 57.
- Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy students' internship experience: benefits, challenges, and future career. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 19(4), 285-301.
- Solier, I.de. (2010). *The Foodie Lifestyle: Gastronomic Education, Serious Consumption and Creative Production*, University of Melbourne, USA.
- Sökmen, A. (2001). *Konaklama ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları*. Ankara: Detay yayıncılık
- Stone, M. J., Migacz, S., ve Wolf, E. (2021). Learning through culinary tourism and developing a culinary tourism education strategy. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 20(1-2), 177-195.
- Şahin, E., ve Gök Demir, Z. (2023). Decision tree analysis of sustainable and ethical food preferences of undergraduate students of gastronomy and culinary arts. *Sustainability*, 15(4), 3266.
- Tormo-Santamaría, M., ve Bernabeu-Mestre, J. (2020). Making a virtue of necessity: Food education and gastronomy in the Spanish Civil War and post-war period (1936-1952). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 1-7.
- Yaşlı, F. ve Yüncü, H. R. (2023). A new curriculum evaluation model for gastronomy education in Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 32, 1-12.
- Zakaria, A. M, Wahab, S.H.A., ve Jasmi. M.A. (2010). *Culinary Art Education: A Demand Profession in Culinary Tourism for Malaysian's New Economy Niche*, Proceeding of the I. UPI International Conference on Technical and Vocational Education and Training Bandung, Indonesia (10-11 Kasım 2010), ss. 534-542.

### İnternet Kaynakları

- GastronomiTurkey. (2023). Gastronomi Turkey Otel ve Mutfak Sanatları website, <https://www.gastronomiturkey.com/haber/meksika-nin-yuzen-bahceleri-chinampalar-h1606Z>, Erişim Tarihi: Şubat 28, 2024.
- FAO. (2018). Food And Agriculture Organization of the United Nations website, <https://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/designated-sites/latin-america-and-the-caribbean/chinampa-system-mexico/ar/>, Erişim Tarihi: Şubat 28, 2024.