



Mutfak Personelinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi

(Evaluation of Food Consumption Tendencies of The Kitchen Staff in The Framework of Gastronomic Trends)

Abdullah TANRISEVDİ^a

* Selma ATABEY^b

^a Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Aydın-Türkiye (atanrisevdi@gmail.com)
<https://orcid.org/0000-0002-6640-2008>

^b Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Ortaca Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Muğla-Türkiye (s.atabey@mu.edu.tr)
<https://orcid.org/0000-0001-7676-1760>

MAKALE GEÇMİŞİ

Gönderim Tarihi:
29.05.2020

Kabul Tarihi:
24.06.2020

Anahtar Kelimeler:

Füzyon mutfak
Moleküler mutfak
Yerel mutfak
Gastronomi turizmi
Gıda tüketimi

Keywords:

Fusion cuisine
Moleküler cuisine
Local cuisine
Gastronomi tourism
Tourism potential

Makalenin Türü: Araştırma Makalesi

***Sorumlu Yazar:** Selma ATABEY
E posta: s.atabey@mu.edu.tr

ÖZ

Gastronomi turizmi günümüzde popülerlik kazanmış alternatif turizm çeşitlerinden biridir. Kültürel miras olan mutfak kültürü turizm hareketlerinde motivasyon unsuru olmuştur. Türk mutfağı zengin ve farklı bir mutfak olması nedeniyle ilgi çekmektedir. Gelişen teknoloji ve değişen beklentiler ile birlikte gastronomi dünyasında yerel mutfak haricinde yeni akımlar oluşmuştur. Bu akımlarla daha estetik sunumlar ve farklı, sıradan olmayan yemekler oluşturmak mümkündür. Çalışmanın temel amacı Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan (2016) tarafından keşfedici faktör analizi yoluyla geçerliliği ve güvenilirliği belirlenen Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimleri Ölçeği'nin (GAGTÖ) doğrulayıcı faktör analizi yoluyla değerlendirmesini yapmaktır. Veriler, anket formu kullanılarak 16. İstanbul Uluslararası Gastronomi Festivali kapsamında yapılan uluslararası yemek yarışmasına yarışmacı ya da jüri olarak katılan Türk aşçı ve aşçı adayları ve aşçılık okulları öğretmenlerinden yüz yüze toplanmıştır. Toplanan 409 anket formuna ait verilerin analizi için DFA kullanılmıştır. Yapılan analizler ile elde edilen geçerlik güvenilirlik sonuçların literatürde kabul edilen eşik sınırların üzerinde olduğu belirlenmiştir. GAGTÖ'nün DFA yoluyla gelecek araştırmalarda başka örneklerle de test edilmesi önerilmiştir.

ABSTRACT

Nowadays gastronomy tourism is one of the alternative tourism types that have gained popularity. Culinary culture, which is a cultural heritage, has been a motivation factor in tourism movements. Turkish cuisine attracts attention because it is rich and different cuisine. With the developing technology and changing expectations, new trends have occurred in the world of gastronomy except local cuisine. With these trends, it is possible to create more aesthetic presentations and different, unusual dishes. In this study, it was aimed to determine the food consumption trends of the kitchen staff within the framework of gastronomic flows. In this context, "Food Consumption Trends Scale in the Framework of Gastronomic Flows", which was created by Karamustafa, Birdir and Kılıçhan (2016), was used. The data were collected face-to-face discussion from Turkish chefs and cook candidates who participated in the international food competition held as part of the 16th Istanbul International Gastronomy Festival as a contestant or jury using the questionnaire form. As a result of the DFA using the data of the 409 questionnaire forms collected, it was determined that FCTS's good compliance values with 10 items and validity and reliability results were above the threshold limits accepted in the literature. It has been suggested that FCTS should be tested with other samples in future researches through CFA.

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

1. GİRİŞ

Turizm sektörü, özellikle gelişmekte olan ülkeler için kalkınma politikalarında yer alan sektörlerden biridir. Ekonomiye sağlayacağı katkının yanı sıra ülke tanıtımı ve politik ilişkiler açısından da önemli etkileri olabileceği bilinen turizmde, dünya ülkeleri arasında önemli bir rekabet söz konusudur. Rekabette üstünlük sağlayabilmek için turistik ürünlerde farklılaşma ve kaliteye yönelme kaçınılmazdır. Gastronomi turizmi kültürel değerlerin turistlere sunulduğu, son dönem ilgi gören turizm çeşitlerinden birisidir. Gastronomi yemek ile elde edilen hazzı ve zevki ifade eder aslında. Üretenin hazzı da tüketenin hazzı da buna dahil edilebilir. Kısaca üretende tüketende insandır ve gastronomi insana dair bir kavramdır. Bu nedenle gastronomik değerler kültürel, toplumsal temele dayanır (Deveci vd., 2013). Turistlerin kültürel farklılıkları görerek ve deneyimleyerek yaşadıkları bir turizm çeşidi olan gastronomi turizmi içerisinde dahi farklılaşmaya gidilmeye başlanmıştır. Sözelimi yerel mutfak ve kültürel değerlerle birlikte, yerel mutfağın özelliklerinin de yer aldığı, farklı kültürleri aynı tabakta buluşturan füzyon mutfak, teknolojinin yerel ile birlikte dünya mutfağında da uygulandığı moleküler mutfak akımlarının turizmde rekabet unsuru olarak kullanıldığını görmek mümkündür.

Kişilerin yeme içme eğilimleri, turizm işletmeleri açısından tercihlerin ne olduğunun ve gastronomide nasıl bir yönelim içerisinde olunduğunun belirlenmesi açısından önemlidir. Bunların belirlenmesi ve beklentilerin karşılanabilmesi için ise yeni eğilimleri takip etmek gerekmektedir. Bu eğilimler gastronomi alanında hizmet veren işletmeciler açısından da önemlidir. Zira işletme yönetimleri bu eğilimlerden yararlanarak mevcut ürün dizilerinde derinlik ya da genişlik yaratma olanağı sağlayabilmektedirler (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016). Nitekim ticari amaçları olan ve serbest piyasa ekonomisinde rekabet ortamında olan işletmeler yenilikleri takip etmek ve kendilerini geliştirmek durumundadır (Yılmaz, 2018). Zira yiyecek içecek alanında yapılan yenilikler daha çok serviste ve mutfakta gerçekleşmekte, misafirlerini etkileyebilen işletmeler rekabette avantaj sağlayabilmektedir (Durna ve Babür, 2011).

Kuşkusuz ürün geliştirme ve çeşitlendirme çalışmaları işletmelerin rekabet edebilirliği açısından son derece önemlidir. İşletmeler bu tür stratejiler yoluyla hedef pazarların ihtiyaç, beklenti ve isteklerine daha iyi cevap verebilmektedirler. Zamanla değişen müşteri beklenti ve isteklerine yiyecek içecek sektöründe de sıklıkla karşılaşılmaktadır. Dolayısıyla sıradan her yerde bulunabilecek mönülerle yola çıkıldığında, rekabette üstünlük beklemek pek mümkün olmayabilmektedir. Turistik ürün bileşenlerinden çekicilik unsuru yetersiz olabilmekte yenilik

arayışları gerekebilmektedir. Bu durumda kültürel değerler ve özellikle de gastronomi ön plana çıkartılmaktadır (Mil ve Küçükaltan, 2015). Böylece turistlerin destinasyon seçimlerini etkileyen bir unsurun ön plana çıkartıldığı söylenebilir (Bucak ve Aracı, 2013). Nitekim bazı restoran müşterileri sağlıklı beslenmeye eğilim göstererek yavaş yemek (slow food) ya da yöresel mutfakları tercih ederken, bazı müşteriler için farklılıklar, ilgi çekici olabilmekte ve bu tür müşteriler moleküler mutfığı deneyimlemek isteyebilmektedir. Bunun yanı sıra; bazı müşteriler farklı kültürlere ait yiyeceklerin bir kombinasyonunu tek bir tabakta tatma duygusunu düşünerek füzyon mutfığa yönelebilmektedirler. Dolayısıyla mutfak personelinin bu eğilimlere yönelik nitelikleri işletmelerin başarısı için bir rekabet avantajı sağlayabilecektir.

Türkiye’de moleküler ve füzyon mutfak üzerinde yoğunlaşan işletme olduğu net olarak bilinmemekle birlikte, son yıllarda başta İstanbul, Ankara, İzmir ve Antalya olmak üzere bu tür işletmelerin sayılarının giderek arttığı ifade edilmektedir (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016). Öte yandan işletmelerin bu çalışmalarda başarılı olabilmemesinin, mutfak personelinin söz konusu gastronomi akımları hakkındaki bilgi ve beceri düzeyiyle yakın bir ilişki içinde olduğundan söz etmek mümkündür. Örneğin mutfaktaki karar verici personel (şef), kendisini hangi eğilime daha yakın hisseder ve hangisi ile çalışmaktan daha fazla keyif alır ise, o eğilime yönelik mönülerin hazırlanması sürpriz olmayacaktır. Dolayısıyla işletmeci (yönetim) ve mutfak karar vericilerine ait tercihlerin örtüşmesi gerekmektedir. Zira gastronomi sektöründeki yenilenme ve yeni bakış açılarının personel tarafından ne ölçüde kabul edilmiş ve benimsenmiş olduğu önemlidir. Bu bakımdan gastronomi akımlarının mutfak personeli tarafından ne düzeyde anlaşıldığının bilinmesi gerek teorik açıdan gelecekteki araştırmalara katkı sağlaması gerekse işletmelerin ürün geliştirme ve tutundurma stratejilerine ışık tutması açısından yarar sağlayacaktır.

Gastronomik eğilimler Türkiye Turizm 2023 stratejisiyle de örtüşmektedir. Bu stratejik planda Türk turizminin ürün çeşitlendirme arayışları içerisinde önemli bir yer tutan gastronomi turizmi ile de turizmde sürdürülebilirliğin sağlanması planlanmaktadır. Ayrıca 2019 yılı master planında da belirtildiği üzere, 2023 stratejileri kapsamında Türkiye gastronomi rotalarının oluşturulması, tanıtımlarının dizi veya filmlerde ürün yerleştirilmesi yapılarak desteklenmesi ve Gaziantep, Hatay, Afyon gibi UNESCO tescilli gastronomi şehri olan şehir sayısının yediye çıkartılması hedeflenmektedir (www.turizmgunlugu.com).

Moleküler, füzyon ve yerel şeklinde tanımlanan mutfak akımlarının uygulayıcıları olan ve bu işe gönül veren mutfak personelinin kendi tercihlerinin ne olduğu sorusunun cevabı günümüz

gastronomi turizmi açısından önemlidir. Çalışmada aşçılardan, aşçı adaylarından ve onları eğiten, yönlendiren kişiler olması nedeniyle öğretmenlerinden oluşan bir gruptan destek alınmıştır.

Literatür incelendiğinde ise mutfak akımlarının yöresel ve bölgesel açıdan değerlendirildiği çalışmaları görmek mümkün olsa da işletmelerde aktif olarak görev yapan mutfak personeli ile gelecekteki mutfak şef adaylarının tercihleri konusundaki çalışmalar sınırlı düzeyde kalmıştır. Bu tercihlerin ve dolayısıyla yeniliklerin yakalandığı, kendini revize edebilen, araştıran ve gelişmeye açık olan mutfak personelinin varlığı da önem arz etmektedir. Bu değerleri ölçebilecek, personelin eğilimlerini ortaya koyabilecek ölçeklerin literatürde bulunmaması bu çalışmanın ve ölçek oluşturmanın önemini ortaya koymaktadır. Bu çerçevede çalışmanın temel amacı Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan (2016) tarafından keşfedici faktör analizi yoluyla geçerliliği ve güvenilirliği belirlenen Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimleri Ölçeğinin (GAGTÖ) doğrulayıcı faktör analizi yoluyla değerlendirmesini yapmaktır. Dolayısıyla elde edilen DFA sonuçlarının konuyla ilgili gelecekteki araştırmalara ışık tutması beklenmektedir.

2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE YENİ MUTFAK AKIMLARI

Turizm sektörü, tarihi-doğal-kültürel değerleri fazla olan ülkelerde kalkınmayı destekleyici ve hatta lokomotif olma özelliği göstermektedir (Akpulat, 2016). Ülkeler var olan bu değerleri en etkin bir şekilde kullanmak ve fayda sağlamak için farklı turizm çeşitleriyle pazarda yerlerini almaktadır. Turistler gittikleri yerin tarihi ve doğal güzelliklerini görmenin yanında kültürel değerleri de gözlemlemek ve deneyimlemek isterler. Sözelimi düğün merasimini deneyimlerken düğün yemeklerini de tatmak isterler. Dolayısıyla gelenek ve görenekleri yansıtan farklı yemekler, turistler için çekici motivasyon kaynağı haline gelmektedir (Yenipınar ve Yedigöz, 2015).

Gastronomi, bir ülkenin veya bölgenin yemeklerini, yiyeceklerini ve ülkenin veya bu ülkenin bir bölgesinin kendine özgü mutfağını ortaya çıkartan ve yiyecek hazırlama tekniklerini tanımlayan bir alandır. Turistlerin yiyeceklerle başka kültürleri deneyimleme, mutfak kültürünün ve yiyeceklerin farklılıklarının keşfedilmesi amacıyla yapılan seyahatler gastronomi turizmi olarak tanımlanmaktadır (Kivela ve Crofts, 2005; Kyriakaki v.d., 2013). Dünyanın zengin mutfakları arasında sayılabilen Türk mutfağı da tarihi ve doğal güzellikleriyle birlikte tercih edilmeyi sağlayan çekicilikler arasındadır. Nitekim gastronomi uzmanlarına göre dünyanın en zengin mutfakları Fransız mutfağı, Çin Mutfağı ve Türk

mutfağıdır (Yergaliyeva, 2011). Zira Türk mutfağı, Orta Asya'dan başlayarak günümüze gelene kadar birçok etnik kökenden etkilenererek gelişmiş ve zenginleşmiştir (Göker, 2011; Güzel, 2009). Yanı sıra, Türk Mutfak yapısı Akdeniz, Asya, Avrupa ve Afrika kültürlerinin birleşimi niteliği gösteriyor oluşuyla da çekicilik katmaktadır (Karaca vd., 2015).

İnsanlık tarihinde yaşamak için yemek yemek gerekliliği söz konusudur. Günümüzde ise yemek, beslenmenin yanı sıra keyif ve sosyalleşme için de deneyimlenmektedir. Bu tür deneyimlerin özünde 'yaşamak için mi yemek, yoksa yemek için mi yaşamak?' sorusu yerini almıştır. Yaşanan gelişmelerle birlikte gıda üretimindeki gelişmelerin de önemi bulunmaktadır. Yeni, farklı, özel yemekler ve içeceklerin üretimleri, tüketicilerde yeniyi ve farklıyı aramaya da yönlendirebilmektedir. Bu çerçevede yemeğin tarihteki serüvenini ve yaşadığı değişimlerle günümüze gelişini aşağıdaki şekilde sıralamak mümkündür (Fernandez-Armesto, 2002'den aktaran Karamustafa vd., 2016);

- Ateşin bulunması ve pişirme yöntemlerinin geliştirilmesi,
- Birliktelik ve paylaşımlarla yemek yemenin sosyal bir olgu olması,
- Yerleşik hayata geçiş, tarımsal faaliyetlerin başlamasıyla mutfakların zenginleşmesi,
- Bireylerin mutfaklarında görülebilen farklılaşmayla birlikte aynı toplum içerisinde sınıf farklılıklarının oluşması,
- Sanayinin gelişmesi ile birlikte besinlerin uzun süre saklanması ve uzak yerlere götürülebilmesi ile farklı mutfak kültürleriyle tanışma,
- Toprak, hava, su, iklimsel değişimler ve ekolojik gelişmeler ile gıda üretiminde ve tüketiminde değişimler yaşanması sonucu endüstriyel ürün haline gelmesi.

Yiyecek ve içecekleri mutfak ortamında hazırlayan, lezzetlendiren, pişiren kişiye aşçı denir. Bu tanıma göre besinleri işleyerek yenilebilir hale getirme sanatına ise aşçılık olarak tanımlanır. Ancak aşçılık bunlarla sınırlı değildir. Kaliteli ve uygun malzemeyi seçmek, doğru tekniklerle hazırlamak ve pişirmek (Gürsoy, 2013), sunumda ve hazırlıkta sanatsal bakış ile güzelleştirmek de aşçılığın fonksiyonları arasındadır. Yiyeceklerin estetik özellikler katılarak daha cezbedici, ilgi çekici ve iştah açıcı hale getirilmesi bu kapsamdaki çalışmaları yansıtmaktadır. Ancak bu tür çabaları sürekli aynı tarifleri uygulayarak yapmak mümkün değildir. Dolayısıyla yenilik ve farklılık arayışları sayesinde aşçılar, farklı eğilimlerin ortaya çıkmasına öncülük etmektedirler. Bu çalışma kapsamında ele alınacak mutfak akımları

arasında yer alan yerel mutfak, füzyon mutfak ve moleküler mutfak da söz konusu eğilimlerin bir yansıması şeklinde gastronomideki yerini almaya başlamıştır.

2.1. Yerel Mutfak

Toplumların farklı kültür, gelenek- görenek, dini inançlarından etkilenerek coğrafi şartları ve iklim yapısıyla ilgili olarak ellerinde bulunan hammaddeleri işlemeleriyle ve yine kendi kültürlerinin beslediği bir sunum şekliyle ortaya koydukları mutfaklar, doğal olarak birbirlerinden farklılık göstermektedir. Hatta tarihi, yaşadığı göçler ve savaşlar mutfak kültürünü etkileyebilmekte ve zenginleştirebilmektedir.

Yerel mutfak kavramı, yöreye has kültür ve ürünlerin birleşiminden oluşan, yörede yaşayanların sahip oldukları milli ve dini özelliklere göre tasarlanana, özgün pişirme ve sunum farklılıkları olan bir mutfak türü şeklinde tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015). Yerel mutfakların oluşumunda coğrafya, tarih, ekonomi ve din gibi birçok etmen rol oynamaktadır (Bucak ve Ateş, 2014). Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesinde kullanılan araç ve gereçler de yerel halka göre şekillenmekte olduğundan, toplumun kültürel yapısı içerisinde önemli bir yere sahiptirler (Erdek, 2011). Her ne kadar yerel mutfakların coğrafi yapı ve iklim gereği elde edilen ürünlerle oluşturulduğu söylene de esasında yerel mutfak, o bölgede yetiştirilmemiş olmasına rağmen farklı bir işleme tekniği kullanmaları nedeniyle kendilerine mal olmuş ürünleri de içermektedir. Buna örnek olarak Türk kahvesi verilebilir. Dolayısıyla yerel mutfaklar diğer mutfaklardan pek çok yönden farklılaşmaktadır. Ayırt edici olan bu temel özellikleri ve bundan kaynaklı oluşabilecek olumlu etkileri ise şu şekilde sıralamak mümkündür;

- Yüzlerce yıl yaşanan deneyim, emekle birleştirilerek kendilerine özgü hale gelmiştir (Üçer, 2012).
- Yerel yiyecekler tarımsal faaliyetleri artırmakta ve tarım turizm ilişkisini artırmaktadır (Telfer, 2000).
- Yerel mutfaklar, yeni iş imkânları yaratarak hem ekonomiye hem de bölgesel kalkınmaya fayda sağlamaktadır (Bezirgan ve Koç, 2014).
- Yöresel mutfaklara ait ürünler menü içerisinde yer aldığı anda işletmelere başarı sağlayabilmektedir (Şengül ve Türkay, 2015).
- Yerel mutfaklar gastronomi turizmi açısından önemli olup turist çekebilme özelliğine sahiptir (Şengül ve Türkay, 2015).

Yerel mutfak, her bölge ve her ülke için farklılıklar arz eden ve o bölge veya ülkenin yereli olan mutfaktır. Dolayısıyla dünya mutfağı olarak bilinen her mutfak türü kendi bölgesi için bir yerel mutfak özelliği göstermektedir. Türk mutfak kültürü ise Türk milletine özel yerelliği içermektedir. Nitekim Türk mutfağı Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı saray ve halk mutfağı ile Cumhuriyet dönemi mutfağı şeklinde süreçler yaşayarak zenginleşmiş ve değişmiştir (Kızıldemir v.d, 2014). Sözelimi Türkler göçebe yaşam tarzından dolayı birçok toplumla etkileşimde bulunmuşlardır. Bu etkileşimleri Kutadgu Bilig, Orhun Yazıtları, İbn-i Batuta Seyahatnamesi, Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Babürname ve Kanunnameler gibi Türk tarihi için önem arz eden yazılı kaynaklardan takip edebilmek mümkündür. Bunlardan İbni Batuta Seyahatnamesinde Türklerin yeme içme alışkanlıkları ile ilgili şu şekilde bahsetmiştir: “Türkler ekmek ve buna benzer katı yiyecekler yemezler. Bulgur denilen darıdan yapılan yemeği pişirirler. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar, kaynayınca bulgurdan içine bir parça atarlar, evde et varsa lime lime edip onu da içine katarlar ve birlikte pişirirler. Yemek üstüneyse kısırak sütünden yapılmış kımız adlı içkiyi içerler” (Gürsoy, 2004: 83). Göçebe olarak Anadolu'ya gelen Selçuklular bu verimli topraklarda yerleşik hayata geçerek tarımla ilgilenmeye başlayarak yemek pişirme ve muhafaza tekniklerini de geliştirmişlerdir (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011). Türk mutfağına en çok ilginin gösterildiği Osmanlıda yemekler, genel olarak Köy (taşra) Mutfağı ve Şehir Mutfağı olarak iki bölümde toplanmış ve bu iki mutfağın birleşimini sağlayan ve bugünkü Türk mutfağının temelini oluşturan Saray Mutfağı meydana gelmiştir (Aktaş ve Özdemir, 2007). Osmanlı mutfağı, İstanbul'daki sarayda ve saray çevresinde yaşayan seçkinler tarafından şekillendirilmiş, mutfaklarda kullanılan malzemelerden pişirme tekniklerine, yemek çeşitliliğinden yemek yeme alışkanlıklarına, yemek zamanındaki görgü kurallarına ve mutfak inşalarına kadar birçok konu değişim yaşamıştır (Yerasimos, 2005). Dolayısıyla Türk mutfağı birçok kültürün birleşiminden ve etkisinden dolayı oldukça zengin bir mutfak olarak dünya sıralamasında yerini almıştır.

2.2. Moleküler Mutfak

Moleküler mutfak, gıdaların yemeğe dönüştürülme sürecinde uygulanan her işlemin tüketilen besinler üzerinde oluşturduğu etkileşim ve değişimleri anlama isteği ile birlikte ortaya çıkan bir akımdır. 1969 yılında yayınlanan “The Physicist in the Kitchen” isimli makalesinde Macar fizikçi Nicholas Kurti “Yıldızların içindeki sıcaklık hakkında suflenin içindekilerden daha çok şey bilmemiz üzücüdür” (Blanck, 2007; Schenkelaars, 2010; Erdem ve Kemer, 2015)

sözleriyle bu akımın temelini atmıştır. Moleküler gastronominin gelişiminde etkisi olan ikinci isim ise, Herve This'dir. Nicolas Kurti ile Paris'te tanışan ve birlikte çalışmalar sürdüren Herve This doktorasını kimya alanında yapmıştır ve tez konusu "Mutfaktaki kocakarı masalları ve atasözlerinin yemek tarifleri üzerine bilimsel geçerliliği" dir. Mutfak ve bilimi bir arada çalışmak isteyen Herve This, ilki 1992 olmak üzere konuyla ilgili bilim adamları ve mutfak şeflerini bir araya toplayan bir çalıştay düzenlemiş ve ilk çalıştayın başlığını "Moleküler ve Fiziksel Gastronomi" olarak belirlemiştir. 1998 yılında Kurti'nin ölümüne kadar üç çalıştay yapılmış, ancak devamındaki dört çalıştay bu başlıktan 'fiziksel' terimini çıkartarak "Moleküler Gastronomi" ismiyle devam ettirmiştir (Blanck, 2007). "Tüketilen gıdaların yenilebilir hale gelmesi için pişirilmesi gerekmesee dahi çoğunlukla fiziksel ve kimyasal dönüşümlerden geçmesi" gerektiğini ifade eden This, bir soğanın bıçakla kesilmesinde bile bazı enzimatik reaksiyonlar meydana geldiğine vurgu yapmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2017; Özel ve Durlu Özkaya, 2016; Sezgi ve Durlu Özkaya, 2016).

Moleküler mutfakta yiyecek ve içecekler klasik pişirme, hazırlık ve sunum şekillerinden farklı hale dönüştürülmektedir. Örneğin yeşil zeytin görüntüsünde olan ve yeşil zeytinin moleküler olarak işlenmesiyle elde edilen ürünün, aslında ağza alındığında incecik bir zarla kapsüleleştirilmiş sıvı halde yeşil zeytin (Sezgi ve Özkaya, 2016) özütü olduğunu anlamak tüketiciler için şaşırtıcı olabilmektedir. Moleküler gastronomide kullanılan yöntemler kapsüleleştirme ile sınırlı olmayıp, jelleştirme, küreleştirme, sıvı azot tekniği, sous vide tekniği, köpük tekniği ve emülsiyon gibi tekniklerden de yararlanılmaktadır (Cömert ve Çavuş, 2016: 122-124; Batu, 2019).

Öte yandan moleküler gastronomi uygulamalarının sağlıklı ve güvenilir olduğunu iddia eden çalışmalar olduğu gibi (Işın ve Kurt, 2017), katkı maddesi kullanımı ve farklı tekniklerden kaynaklı zarar verme olasılığı da tartışılmaktadır. Nitekim Ruiz v.d. (2013) yaptıkları bir çalışmada, tekniklerin uygun olmayan kullanımından kaynaklı zararlı etkileri olabileceğini, aslında bu uygulamaların güvenilirliğinin sağlanmasına ihtiyaç olduğunu ve zararlı etkileri önlemek için spesifik tariflerle çalışılması gerektiğini vurgulamışlardır.

2.3. Füzyon Mutfak

Kelime anlamı 'birleşme, kaynaşma' olan füzyon (www.tdk.gov.tr; dictionary.cambridge.org) mutfak terimi olarak farklı kültürlerle ait mutfak ürünlerinin, teknik ve malzemelerin kullanımıyla elde edilen yiyecek ve içeceklerin aynı sunum tabağında veya bardağında kaynaşması, birleşmesini ifade etmektedir. Ancak füzyon mutfağın tanımlamaları farklı

çalışmalarda farklı şekillerde yapılmıştır. Bir çalışmada füzyon mutfak, dünya mutfağının farklı yemek anlayışlarını sentezlemek ve yeni mutfaklar, yeni yemekler ve yeni lezzetler yaratmak şeklinde tanımlanırken (Al Ferdous, 2017) bir başka çalışmada; bir mutfak kültürünün diğerine hükmetmesine izin vermeden yeni, farklı ve özgün lezzetler yaratmak için aynı tabakta en az iki farklı yerel mutfak kültürünü birleştirmek olarak açıklanmıştır (Can vd., 2012). Bu tanıma göre füzyon mutfak, iki ulusal mutfağı kasıtlı olarak yeni, farklı ve özgün şekilde sunmak için birleştirmek anlamına gelmektedir. Dolayısıyla birleştirme yapılırken farklı toplumların yiyecek, baharat, teknik, araç ve gereçlerinden yararlanıldığından dolayı yeni bir mutfak akımı olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda, Türk mutfağının birçok toplum ve kültürün bir sentezi olduğu düşünüldüğünde, esasında çok eskiden beri uygulanan bir yöntem olduğu da söylenebilir. Bu bakış açısıyla da ilk füzyon mutfağın Türk mutfağı olduğundan söz etmek mümkündür. Nitekim Al Ferdous bir çalışmada füzyon mutfak köklerinin muhtemelen çok eskilere dayandığını, ancak 1970'lerde popülerleştiğini ifade etmiştir (Al Ferdous, 2017).

Bu çerçevede füzyon mutfak, aşağıdaki şekillerde uygulamaya dönüştürülebilmektedir (Uyar ve Zengin, 2015);

- Farklı kültür olmasına rağmen yakın bölgelerin yemeklerinden birleştirilen uygulamalar,
- Yemeklerden birinin belirleyici ve baskın olup, diğer mutfak veya mutfakların teknik ve malzemelerinin de kullanıldığı uygulamalar (ki buna eklettik denmektedir),
- Belirleyici ve baskın mutfak olmadan tüm dünya mutfaklarının kullanımının mümkün olduğu uygulamalar.

3. YÖNTEM

Çalışmanın bu bölümünde; araştırmanın önemi, ölçme aracı, örnekleme, veri toplama süreci ve veri analizine ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

3.1. Modern Mutfak Alanında Yürütülen Çalışmalarda Ölçüm

Modern mutfak anlayışı içerisinde gastronominin yeni yönelimlerine yönelik yapılan çalışmalar incelenmiştir. Bu çalışmalara örnekler şu şekildedir;

Aksoy ve Sezgi 2017 yılında moleküler mutfak ile ilgili bir çalışma yapmış ve duyu analizi teknikleriyle moleküler mutfakta uygulanan teknikleri değerlendirmiştir.

Ceylan ve Sarıışık 2018 yılında moleküler mutfak ile ilgili çalışmaları bibliyometrik açıdan incelemiş ve sonuç olarak moleküler mutfağın yeni bir alan olması sebebiyle çalışmaların sınırlı sayıda kaldığını ifade etmişlerdir.

Erdem ve Akyürek 2017 yılında yaşayan mutfak akımı ile ilgili aşçılar ve yiyecek içecek departmanı müdürlerine uyguladığı anket tekniği ile algı ölçmeye çalışmıştır.

Çiftçi ve Demirkol tarafından 2019 yılında NBN mutfak ile ilgili Prof. Dr. Herve This'in kitabından Türk mutfağı yönünden bazı önemli konuların değerlendirilmesi yapılmıştır.

Çavuş ve arkadaşları tarafından 2018 yılında yapılan çalışma ile nitel araştırma yöntemi kullanılarak dünyanın en iyi 50 restoran listesine giren işletmelerin şefleri ile görüşmeler yapılmış, menü geliştirme ve ürün tedariki konularında değerlendirmeler yapılmıştır.

Örgün ve arkadaşları 2018 yılında otel aşçılarının Moleküler mutfak algılarını nitel yöntem kullanarak değerlendirmişlerdir.

Görüldüğü üzere yapılan çalışmalarda ağırlıklı olarak nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup, bu durum trendler konusunun yeni bir çalışma alanı oluşu ile bağdaştırmak mümkündür. Dolayısıyla henüz bir ölçek, hele ki özellikle tüm trendleri bir arada ölçebilmeye yönelik ölçeğe literatürde rastlanılmamıştır. Bu nedenle GAKTÖ önem kazanmaktadır.

3.2. Ölçme Aracı

Bu çalışmada moleküler, füzyon ve yerel gastronomi akımları çerçevesinde mutfak personelinin gıda tüketim eğilimleri betimlenmeye çalışılmıştır. Bunun için Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan (2016) tarafından geçerliliği ve güvenilirliği sağlanan Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği (GAGTÖ) doğrulayıcı faktör analizi (DFA) kullanılarak analiz edilmiştir. DFA, faktör sayısı ve bu faktörlerde yer alan ölçüm değişkenlerinin (göstergelerin), önceden belirlenen bir teoriyle (yapıyla) ne düzeyde uygun gösterdiğini belirlemek amacıyla kullanılmaktadır (Rivera, Croes ve Lee, 2016).

Bu amaç için hazırlanan anket formu, iki bölümden oluşturulmuştur. İlk bölümde toplam 39 maddenin yer aldığı GAGTÖ ölçeği yer almıştır. Bu ölçek üç alt boyutu içermektedir (moleküler mutfak 16 madde, füzyon mutfak 11 ifade ve yerel mutfak 12 madde). Anket formunun ikinci bölümünde katılımcılara ait demografik içerikli sorulara yer verilmiştir. GAGTÖ, beşli Likert ölçeği kullanılarak ölçülmüştür (1=kesinlikle katılıyorum, 5=kesinlikle katılmıyorum).

3.3. Örneklem ve Verilerin Toplanması

Gastronomi akımlarına mutfak personeli tarafından ne düzeyde eğilim gösterildiğini betimleyebilmek amacıyla, bu araştırmanın hedef kitlesinde mutfak personeli ve mutfak personeli eğitimi veren öğretmenler ve mutfak eğitimi alan öğrenciler yer almıştır. Bu kapsamda hazırlanan anket formları, 22-25 Şubat 2018 tarihleri arasında 16. İstanbul Uluslararası Gastronomi Festivali kapsamında yapılan uluslararası yemek yarışmasına yarışmacı ya da jüri olarak katılan Türk aşçı ve aşçı adayları arasından (mutfak eğitimi alan öğrenciler ve öğretmenleri) araştırmaya gönüllü katılım gösterenlere bu çalışmanın yazarlarından birisi tarafından yüz yüze doldurtulmuştur. Mutfak eğitimi alan öğrenciler geleceğin aşçı adayları olması sebebiyle araştırmaya dahil edilmiştir. Öğretmenleri ise öğrencileri bilgilendiren, yetiştiren ve dolayısıyla da yönlendiren kişiler olması münasebetiyle öğrencilerin üzerinde ciddi etkiye sahiptir. Dolayısıyla gelecekteki aşçıların yönlendirilmesi, mutfak akımlarını tanınması ve tercihler yapabilmesi bir anlamda öğretmenlerinin eğilimlerinden etkilenmektedir. Bu nedenlerle aşçılarla birlikte aşçı adayları ve öğretmenleri örneklem içerisinde değerlendirilmiştir.

Bu festival dünyanın en büyük üç gastronomi festivalinden birisi olarak kabul edilmekte ve Türkiye Aşçıları ve Şefler Federasyonu tarafından organize edilmektedir (TASFED.org). Yarışmaya katılan Türk ve yabancı katılımcı sayısı toplam 2,080'dir (380 jüri üyesi ve 1,700 yerli ve yabancı yarışmacı). Araştırma verilerinin mutfak şeflerinin yanı sıra mutfak eğitimi veren öğretmenler ve mutfak eğitimi alan öğrencilere de uygulanmasıyla geleceğin mutfak şeflerinin de bu akımlardan hangisi ya da hangilerine daha fazla yoğunlaşacaklarına ilişkin bir tahmin yürütmek söz konusu olabilmıştır. Ayrıca bu süreçte öğretmenlerin de çok önemli bir fonksiyona sahip oldukları hususu dikkate alınarak, örneklem içinde yer almaları gerektiği düşünülmüştür.

Toplam dört gün süren etkinlik sonrasında, kolayda örnekleme yoluyla elde edilen toplam anket formu sayısı 409 olmuştur. Veriler, araştırma yazarlarından birisi tarafından yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Bu sayede katılımcıların yeterince anlayamadığı sorular araştırmacının ek açıklamalarıyla cevaplandırılabilmiş, böylelikle fazla sayıda eksik veri oluşumunun, ayrıca tek yönlü cevaplama tepkiselliğinin önüne geçilmesi mümkün olabilmıştır. Bunun dışında, kullanılan ölçüm aracında yer alan maddelerin içeriği ve kapsamı, katılımcıların tamamının mutfak personeli ya da aday olması nedeniyle uygun ve ilişkili maddeler ve sorulardan oluşmuştur. Bu özellik, Seckler v.d. (2015) tarafından açıklanan kolayda örnekleme yöntemi kullanım gerekçelerinden birini karşılayabilmektedir.

Dolayısıyla kolayda örneklem kullanım kısıtlılığının, gerek yüz yüze veri toplama tekniğinin uygulanması gerekse anket içeriğinin doğrudan katılımcı profiliyle örtüşmesi sayesinde bir ölçüde giderilebildiğinden söz etmek mümkündür.

Elde edilen 409 anket formundaki katılımcılara ait öne çıkan demografik özelliklerden hareketle katılımcıların farklı niteliklere sahip kişilerden oluştuğundan söz edilebilir. Buna göre; katılımcıların yaklaşık üçte ikisi erkek (% 62), dörtte üçü bekâr (% 74.4), % 53'ü 25 yaş altı ve % 47'si 25 yaş üzeri, % 95'i ise lise ve üstü eğitime sahip kişilerdir. Son olarak katılımcıların, yaklaşık %40'ı aktif olarak aşçılık yapan profesyoneller, kalanı ise mutfak eğitimi alan öğrencilerdir.

3.4. Veri Analizi

Verilerin analizinden önce ilk olarak veri setindeki kayıp veri durumu, normal dağılım varsayımlarının ne düzeyde karşılanabildiği ve GAGTÖ'nün ortak yöntem yanlılık (OYY-common method bias) durumu incelenmiştir.

SPSS 25 programı aracılığıyla yapılan kayıp veri analizi sonucunda toplam 24 katılımcıya ait cevaplarda kayıp veri bulunduğu görülmüştür. Allen v.d. (2019) 'EM Means' (Estimation-Maximation Means) tablosundaki p değerinin .05'ten büyük olması durumunda, kayıp verilerin rastsal olarak dağıldığını ve kayıp verilere yeni değerler atanabileceğini (imputation) önermektedirler. 'EM Means' tablosunda yer alan değerler incelenmiş, ancak p değerinin .05'ten büyük olmadığı görülmüştür ($p < .01$). Dolayısıyla kayıp verilere rastsal değerler atanması söz konusu olamadığından, yalnızca ölçek maddelerindeki kayıp verileri olan katılımcılara ait 24 anket formu veri setinden çıkarılmıştır. DFA'da en çok olabilirlik tahmin (maximum likelihood estimation) yöntemi uygulayabilmek için örtük yapıların çoklu normallik kriterlerini (çarpıklık, basıklık, Mahalanobis uzaklığı) karşılaması gerekmektedir (Bagozzi ve Yi, 1988). Bunun için ilk olarak histogramlar ve kutu grafikleri gözden geçirilmiş, çoklu normallik varsayımının karşılanmasını zorlaştıran uç değerlerin bulunup bulunmadığını tespit etmek için 0.001 anlamlılık düzeyi dikkate alınarak Mahalanobis aralıkları incelenmiştir. Tabachnick ve Fidell (2013) üç bağımsız değişkene sahip modellemelerde kritik değer 16.27 olduğunu açıklamışlardır. İnceleme sonucunda bu kritik değerden büyük olan 3 no'lu [Mahalanobis değeri= 53.61], 295 no'lu [Mahalanobis değeri= 18.68] ve 390 no'lu [Mahalanobis değeri=16.90] üç gözlem veri setinden çıkarılmıştır. Bu ayıklama sonrasında veri seti toplam 382 katılımcıya inmiştir. GAGTÖ'nün normal dağılım özellikleri için Kolmogorov-Smirnov testi de kullanılmıştır (Karaatlı, 2018:10). Analiz

sonucunda bu değerin anlamsız olduğu ($\text{sig}=.200$), ayrıca ortalama ve medyan değerlerinin birbirlerine oldukça yakın olduğu gözlenmiştir (Ort.= 3.9408; Medyan= 3.9487). Ölçeğin çarpıklık ve basıklık değerleri de, YER9 ve YER10'un basıklık değerleri hariç, ± 2 kabul edilebilir sınırlar arasında kalmıştır (George ve Mallery, 2010) (Tablo 1 ve Tablo 3). Dolayısıyla kayıp veri ve uç değerlerden arındırıldıktan sonra 382 katılımcıdan elde edilen ölçeğin genel olarak çoklu normallik varsayımlarını karşıladığından söz etmek mümkündür.

Tablo 1: Tanımlayıcı istatistikler, modeldeki örtük yapıların normallik testleri

Örtük yapılar ve maddeler	Ortalama	Standart sapma	Düzeltilmiş madde-toplam korelasyon	Çarpıklık	Basıklık
Moleküler Mutfak					
MOL4	3.60	0.981	0.687	-0.409	-0.389
MOL5	3.86	0.984	0.761	-0.644	-0.215
MOL7	3.52	0.984	0.676	-0.281	-0.456
Füzyon Mutfak					
FUZ1	4.01	0.786	0.664	-0.730	0.633
FUZ7	3.88	0.822	0.635	-0.290	-0.397
FUZ9	3.90	0.848	0.669	-0.404	-0.092
Yerel Mutfak					
YER7	4.44	0.790	0.617	-1.437	1.717
YER8	4.49	0.693	0.690	-1.293	1.614
YER9	4.53	0.689	0.642	-1.515	2.075
YER10	4.55	0.706	0.652	-1.724	2.842

DFA yapılacak olan GAGTÖ'nün OYY durumunu tespit edebilmek için Podsakoff v.d. (2003) tarafından önerilen Harman Tek Faktör testi uygulanmıştır. OYY özellikle veri setinin tek bir kaynaktan elde edildiği durumlarda ortaya çıkan ve modelin ölçümüne karışan bir hata türüdür. Bu çalışmada kullanılan veriler tek bir kaynaktan temin edildiği için (16. İstanbul Uluslararası Gastronomi Festivali'ne katılan mutfak şefleri ve şef adayları) OYY durumunu analizlere başlamadan önce belirlemeye ihtiyaç duyulmuştur. Sistemik hata olarak da tanımlanan OYY, ölçülmek istenen modelin yanlış kestirilmesine yol açabilmekte ve yapı geçerliliğini olumsuz yönde etkileyebilmektedir (Çizel, Selçuk ve Atabay, 2020). Rotasyon uygulamadan yapılan keşfedici faktör analizi (KFA) sonucunda, birinci faktörün toplam varyansın (% 67.462) yüzde 24.925'ini açıkladığı görülmüştür. Bu oran, tavsiye edilen yüzde 50'nin altındadır (Aguirre-Urreta ve Hu, 2019). Dolayısıyla genel olarak veri setinde ortak yöntem yanlılığının önemli bir problem oluşturmadığı anlaşılmıştır.

DFA için Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan (2016) tarafından KFA yoluyla oluşturulan, geçerlilik ve güvenilirliği sağlanan ve örtük yapıları yansıtıcı (reflective) maddelerden oluşan

GAGTÖ'ye ait üç faktör (moleküler, füzyon ve yerel mutfak) ve bu faktörlere ait 39 madde kullanılmıştır. DFA için IBM AMOS 24 versiyonu tercih edilmiştir.

4. BULGULAR

4.1. DFA (Ölçüm Modeli)

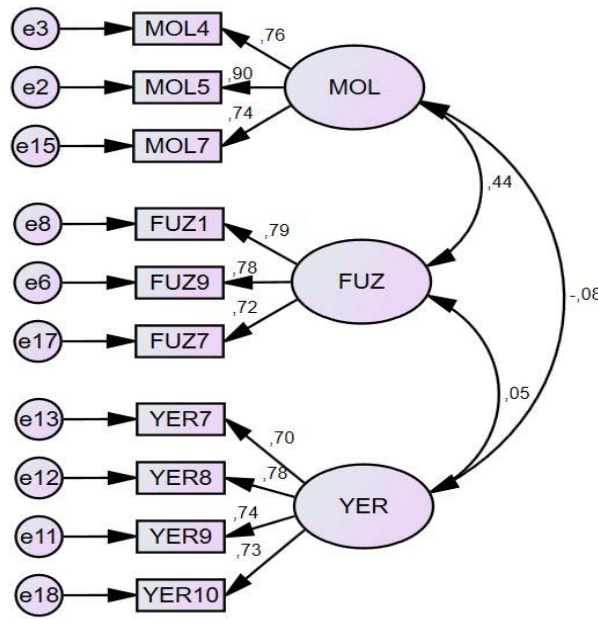
GAGTÖ için uygulanan DFA, birinci düzey model olarak düşünülmüş ve bunun için çoklu normallik varsayımlarını karşılamasından dolayı en yüksek olabilirlik tahmin (maximum likelihood estimate) yönteminden yararlanılmıştır. DFA'da, Awang (2011) tarafından önerilen işlem adımları izlenmiştir.

İlk olarak programa kayıp veri ve uç değerlerden arındırılmış GAGTÖ'ye ait üç faktör tanımlanarak, model DFA için çalıştırılmıştır. Holmes-Smith (F2006) uyum iyiliği değerlendirmeleri yapılırken her bir kategoriden en az birinin kullanılmasını önermiştir. Ancak DFA'dan elde edilen ilk sonuçlar, uyum iyiliği değerlerinin yeterince karşılanmadığını göstermiştir ($X^2[699, N=382]=3748.951; p<.01; X2/sd=5.363; RMSEA=.107; CFI=.681; GFI=.658; RMR=.066$). Bunun üzerine, program tarafından önerilen modifikasyon endeksleri incelenerek en yüksek ki-kare değerine sahip maddeler dikkate alınmıştır. Bunun için her defasında tek bir madde modelden sırasıyla çıkartılarak işlem tekrarlanmıştır. Bu işlemlerde modelde yer alan maddelere herhangi bir modifikasyon işlemi uygulanmasından kaçınılmıştır. Zira her bir modifikasyon, program tarafından önerilen iki madde arasında kovaryans atayarak tek başlarına açıklayamadıkları yapıyı (kavramı) bir araya getirmek suretiyle açıklatıldığı için, temelde araştırmacının ilk tasarladığı modelin yapısına bir bakıma müdahale etmek anlamına gelmektedir (Meydan ve Şeşen, 2015). Araştırmacı bu düzeltmeyi kuramsal bir gerekçeyle açıklayamadığı bir durumda modelden elde edilecek sonuçların, modelin kuramsal dayanağına zarar vermesi kaçınılmaz olacaktır. Dolayısıyla bu çalışmada GAGTÖ'nün KFA yoluyla oluşturulmuş kuramsal yapısına zarar vermemek için, modifikasyon yapmak yerine, en yüksek modifikasyon değerlerinde önerilen düşük faktör yüküne sahip maddelerin, ilgili örtük değişkenlerden çıkartılması yolu tercih edilmiştir. Bu sayede, KFA'dan elde edilen ölçüğe göre madde sayısı azalsa dahi, kuramsal dayanağa hassasiyet gösterilerek, daha iyi uyum değerlerine ulaşmak mümkün olabilmiştir.

Jöreskog ve Sörbom (1996)'un açıkladığı üzere, kesin uyum kategorisi içinde bulunan ki-kare değerinin 0.05'ten büyük olma (anamlı çıkmama) şartı, örneklem sayısı 200'ün üzerinde olması halinde dikkate alınmayabilmektedir. Bu çerçevede, diğer uyum indeksleri de göz önünde bulundurulduğunda, her hangi bir modifikasyon yapılmasına gerek duyulmadan,

sonuç olarak toplam on maddeyle DFA iyi uyum değerlerinin Hair v.d. (1998) tarafından önerilen eşik değerlerini karşılayarak *iyi* ve *kabul edilebilir* sınırlar içinde yer aldığı belirlenmiştir ($X^2[74, N=382]=180.108$; $p<.01$; $X^2/sd=2.434$; $RMSEA=.061$; $CFI=.953$; $GFI=.94$; $RMR=.032$; $AGFI=.915$; $NFI=.923$).

Uyum değerlerinin incelenmesinden sonra modele ait geçerlilik ve güvenilirlik analiz aşamasına geçilmiştir. Geçerlilik değerlendirmesi için kapsam geçerliliği (content validity), yakınsak geçerlilik (convergent validity), yapı geçerliliği (construct validity) ve ayırma geçerliliği (discriminant validity) değerlendirilmiştir.



Şekil 1: DFA modeli

Kapsam geçerliliği için ölçekte bulunan tüm maddelere ait faktör yük değerleri yüksek düzeyde olmalı ve ilgili örtük yapıyla anlamlı bir ilişkide bulunmalıdır (Chin, 1998). Yakınsak geçerlilik ölçek maddelerinin ölçülmek istenilen kavramı ne ölçüde temsil ettiğini belirlemek amacıyla yapılmaktadır ve ortalama çıkartılan varyans (OÇV -Average Variance Extracted) yoluyla tespit edilmektedir. Minimum eşik olarak OÇV değerinin 0.50 ve üzerinde olması beklenmektedir (Bagozzi ve Yi, 1988). Düşük faktör yükleri olan maddeler yakınsak geçerliliği olumsuz yönde etkilemektedir (>0.70). Bu geçerlilik türünde bir örtük yapı altındaki yansıtıcı türden değişkenlerin ilgili yapıyla makul bir ilişki içinde olup olmadıklarını kontrol etmek amacıyla istatistiksel anlamlılıkları da (t değeri > 1.96) gözden geçirilmektedir (Sanchez v.d., 2006; Kamboj ve Rahman, 2017). Bileşik güvenilirlik (BG-composite

reliability) yakınsak geçerlilik analizinde dikkate alınan bir başka kriterdir (>0.70). Yapı geçerliliği için tüm iyi uyum değerlerinin minimum eşik değerlerini karşıladığından emin olunması gerekmektedir. Son olarak, ayırma geçerliliği ise, belirli bir yapıdaki değişkenlerin modeldeki diğer yapılardan ne düzeyde farklı olduğunu belirlemek için kullanılmaktadır (Al-Swidi v.d., 2014) ve bunun için bazı kriterlerin karşılanması beklenmektedir. Bunlardan biri, eksojen (bağımsız, öncül, tahmin edici) faktörler arasındaki korelasyon değerinin 0.85'in altında olmasıdır. Bir diğeri Fornell ve Larcker (1981) tarafından önerilen diagonal değerler yöntemidir. Bunun için OÇV'nin karekökü alınmakta ve örtük değişkenlere ait her bir OÇV karekök değerinin, modelde yer alan diğer örtük değişkenlerle olan korelasyon değerinden büyük olması beklenmektedir. Ayırma geçerliliği için ayrıca en yüksek paylaşılan varyans (EPV - maximum shared squared variance) ve ortalama paylaşılan varyans (OPV - average shared squared variance) değerlerinin de kontrol edilmesi ve bu değerlerin OÇV'den daha düşük olduğundan emin olunması önerilmektedir (Kamboj ve Rahman, 2017).

Güvenilirlik değerlendirmesi için iç güvenilirlik (internal reliability), bileşik güvenilirlik (BG - composite reliability) ve OÇV değerlerinden yararlanılmaktadır. BG ve OÇV değerleri ölçek maddelerinin birbirleriyle nasıl bir ilişki içinde olduklarını açıklayan göstergelerdir (Akhtar vd. 2019). İç güvenilirlikte yaygın olarak kullanılan Cronbach Alpha katsayısının 0.70'den büyük olması tavsiye edilmektedir. Bileşik güvenilirlik için genel olarak minimum 0.60 ve üzeri uygun (Bagozzi, Yi ve Phillips, 1991), iyi bir değer olarak ise 0.80 ve üzeri kabul edilmektedir (Fornell ve Larcker, 1981). Güvenilirlik değerlendirmesi için bir başka şart ise geçerlilik değerlendirmesinde de kullanılan OÇV'dir. Bu değer yine yakınsak geçerlilikte olduğu gibi 0.50 ve üzerinde olması beklenmektedir (Bagozzi ve Yi, 1988).

Bu açıklamaların ışığında elde edilen geçerlilik ve güvenilirlik sonuçları Tablo 4'te, ayırma geçerliliği analizi ise Tablo 5'te gösterilmiştir. DFA için tercih edilen AMOS programında BG, OÇV, EPV ve OPV değerleri hesaplanmadığı için bu analizler çalışmanın yazarlarından birisi tarafından oluşturulmuştur. OÇV, BG, EPV ve OPV hesaplamaları için kullanılan formüller aşağıda verilmiştir:

$$OÇV = \sum K^2 / n$$

$$BG = (\sum K)^2 / [(\sum K)^2 + (\sum 1 - K^2)]$$

K= Her bir maddenin faktör yükü

n= Modelde yer alan madde sayısı

EPV= Modeldeki her bir örtük değişken için örtük değişkenler arasındaki en yüksek korelasyon katsayısının karesi şeklinde hesaplanan değer.

OPV= Modeldeki her bir örtük değişken için örtük değişkenler arasındaki korelasyon katsayılarının karelerinin ortalaması olarak hesaplanan değer.

Tablo 2: Doğrulayıcı faktör analizi kapsamında iç tutarlılık, faktör yükleri, bileşik güvenilirlik ve ortalama çıkartılan varyans sonuçları

Örtük yapılar	Maddeler	İç tutarlılık (Cronbach alpha)	Faktör yükleri	Bileşik güvenilirlik (BG)	Ortalama çıkartılan varyans (OÇV)
Moleküler Mutfak		0.843		0.845	0.647
	MOL4		0.762		
	MOL5		0.897		
	MOL7		0.745		
Füzyon Mutfak	FUZ1	0.808	0.787	0.808	0.584
	FUZ7		0.723		
	FUZ9		0.781		
Yerel Mutfak	YER7	0.826	0.700	0.827	0.545
	YER8		0.783		
	YER9		0.735		
	YER10		0.732		

Tablo 2’de örtük yapılara ait sonuçlar gösterilmektedir. Tablodan da anlaşılabilirliği üzere üç örtük değişkenin sonuçları beklenen eşik değerlerin üzerindedir. Ayrıca kapsam geçerliliğinde genel olarak ölçekte bulunan tüm maddelere ait faktör yük değerleri yüksek düzeyde ve ilgili örtük yapılarla anlamlı bir ilişkide bulunmalıdır (Chin, 1998). Bu anlamda modeldeki maddelerin faktör yükleri 0.700-0.897 arasındadır ve tümü ilgili örtük yapılar ile istatistiksel olarak anlamlıdır ($t > 1.96$; $p < 0.001$).

Tablo 3’te ise modeldeki örtük yapıların ayırma geçerliliğine ilişkin sonuçlar yer almaktadır. Buna göre üç örtük yapının ayırma geçerliliğinin eşik değerlerini karşıladığından söz etmek mümkündür. Faktör yüklerinin yanı sıra örtük değişkenler arasındaki korelasyon değerlerinin 0.85’in üzerinde olmaması da ayırma geçerliliği açısından dikkate alınmalıdır (Awang, 2011). GAGTÖ’de yer alan moleküler, füzyon ve yerel mutfak örtük değişkenleri arasındaki korelasyonlar bu eşik değerinin altında kalmış (0.051, -0.080, 0.437), böylece modelin ayırma geçerliliğinin daha iyi anlaşılmasına katkıda bulunmuştur.

Tablo 3: Ayırma geçerliliği sonuçları

Örtük yapılar	MOL	FUZ	YER	Ort.	St. sap.	Çarpıklık	Basıklık	EPV	OPV
MOL	0.804			3.66	0.857	-0.522	-0.011	0.193	0.099
FUZ	0.358	0.764		3.93	0.696	-0.369	0.374	0.193	0.097
YER	-0.053	0.045	0.738	4.50	0.583	-1.184	1.155	0.006	0.004

Tablo 4’te ise standardize edilmiş artık kovaryans sonuçları verilmiştir. Bu matris, örnekleme ait kovaryans ve ölçülmek istenen model (model-implied) arasındaki kovaryans farkını açıklamaktadır ve matristeki çoğu standardize artık değerlerin 2’nin altında kalması halinde, modelin doğru bir şekilde tanımlandığı anlamına gelmektedir (Awang, 2011). Matriste de görülebileceği üzere iki maddenin (YER8 ve MOL5) dışındaki tüm maddeler belirtilen eşik değerin altındadır.

Tablo 4: Standardize edilmiş artık kovaryans matrisi

	YER10	FUZ7	MOL7	YER7	YER8	YER9	FUZ1	FUZ9	MOL4	MOL5
YER10	000									
FUZ7	-.780	000								
MOL7	.928	-.196	000							
YER7	057	.831	.417	000						
YER8	-.623	1.068	2.189	.679	000					
YER9	.769	.763	1.284	-1.000	.072	000				
FUZ1	-.868	-.064	.658	-1.267	-1.826	.546	000			
FUZ9	.903	.154	-.123	-.326	.761	.701	-.062	000		
MOL4	.655	-.281	.083	-1.679	1.331	.144	.801	-.847	000	
MOL5	-.404	-.594	-.016	-2.012	-.544	.471	.531	-.160	-.014	000

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışmada mutfak personelinin gastronomi akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimleri belirlemek üzere Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan (2016) tarafından keşfedici faktör analizi yoluyla geçerliliği ve güvenilirliği belirlenen Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimleri Ölçeği’nin (GAGTÖ) doğrulayıcı faktör analizi yoluyla değerlendirmesi gerçekleştirilmiştir.

Çalışmanın bulgular bölümünde de detaylı olarak açıklandığı üzere, GAGTÖ’nün mutfak personeli ve gelecekteki personel adayları gibi farklı bir örneklem üzerinde uygulanması sonucunda doğrulanabildiği sonucuna ulaşılmıştır. Ancak GAGTÖ’nün nispeten yeni bir ölçek oluşu, aynı zamanda kullanılan terminolojinin sahada yeterince bilinmemesi gibi bir varsayım göz önünde bulundurulduğunda, elde edilen DFA sonuçlarına temkinli yaklaşılmasında yarar vardır. Zira bu çalışmanın yazarlarının bilgisi dâhilinde, literatürde

GAGTÖ'nün yalnızca bu çalışmada doğrulanmaya çalışıldığı bilinmektedir. Bu yüzden gelecek araştırmalarda farklı örneklemelerden yararlanılarak ölçeğin doğrulanmaya çalışılması önemlidir. Nitekim faktör analizlerinin doğru şekilde yapılması sonraki analizlerin geçerliliği ile yakından ilgilidir (Yaşlıoğlu, 2017). Bu anlamda bu araştırmada ortaya çıkan DFA sonuçlarının alanda ilk olması nedeniyle, gelecekte bu yönde yapılacak çalışmalara ışık tutması beklenmektedir.

Her sosyal bilimler araştırmasında olduğu gibi bu çalışmada da bazı sınırlılıklar söz konusudur. Bunlardan ilki, kolayda örnekleme kullanımıyla ilgilidir. Kolayda örnekleme yoluyla veriler kolay, hızlı ve ekonomik bir şekilde toplanarak avantajlar elde edilmesine karşın bazı sınırlılıklar da söz konusudur (Nakip, 2006). Ayrıca araştırma sonuçları yalnızca anket uygulananlar için geçerlidir ve diğer kişilerin düşüncelerinin farklılaşabilmesi de olasıdır (Cengiz, 2009). Dolayısıyla gelecekteki çalışmalarda mümkün olduğunca olasılıklı örnekleme yöntemlerinden yararlanılması önerilmektedir. İkincisi, bu çalışmada bir endojen (bağımlı) değişken kullanılmamıştır. Bilimsel araştırmalar genel olarak iki değişken arasındaki ilişkiyi anlamaya yönelik kurgulanmaktadır. İki değişken arasında ilişki varlığı ve derecesi ölçülüyorsa 'tarama çalışması', bir değişken neden olarak kurgulanıyorsa 'deneysel çalışma' olarak adlandırılır (Aktuğ, 2016). Dolayısıyla gelecekte araştırmacılar, bağımlı değişken olarak 'davranış niyeti'ni kullanmayı düşünerek GAGTÖ'nün farklı değişkenlerle (aracı, düzenleyici) olası ilişkilerini, yapısal bir model kapsamında değerlendirebilirler. Çalışmada üçüncü sınırlılık olarak, araştırma tasarım aşamasında teoriye uygunluk geçerliliği (nomological validity) için değişken ya da değişkenlerden yararlanılmamış olmasıdır. Bu nedenle gelecek araştırmalarda GAGTÖ ile teorik bir ilişkisi olabilen değişkenlerin belirlenmesi halinde araştırmacılar bu geçerlilik türünü de değerlendirebileceklerdir. Son sınırlılık ise çalışmada ortak yöntem yanlılığı incelemesi yapılırken yalnızca Harman tarafından önerilen tek faktör testinden yararlanılmasıdır. Gelecek araştırmalarda bu yanlılığın sistematik hataya ne düzeyde etki yarattığını belirleyebilmek için araştırmacıların istatistiksel çözümler arasında bulunan (Çizel, Selçuk ve Atabay, 2020); kısmi korelasyon prosedürü (partial correlation procedure), ölçülmüş örtülü metotlar faktörü (measured latent methods factor), ölçülmemiş örtülü metotlar faktörü (unmeasured latent methods factor), çoklu metot faktörleri (multiple methods factor) ve doğrulayıcı faktör analizi gösterge tekniği (CFA marker technique) gibi teknikler ile beraber istatistiksel olmayan prosedürler de kullanarak incelemeler yapmaları önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Aguirre-Urreta, M. I. & Hu, J. (2019). Detecting Common Method Bias: performance of the Harman's Single-Factor test. *The DATA BASE for Advances in Information Systems*, 50(2), 45-70.
- Akhtar, N., Sun, J., Ahmad, W. & Akhtar, M. N. (2019). The effect of non-verbal messages on Muslim tourists' interaction adaptation: A case study of halal restaurants in China. *Journal of Destination Marketing & Management*, 11, 10-22.
- Akputat, N.A. (2016). Bölgede Yaşayanların Yöresel Mutfak Kültürü İle İlgili Algısının Belirlenmesi: Ödemiş Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6(1), 52-58.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2017). Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 546-565.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aktuğ, T. (2016). Bilimsel araştırma biçimleri. *Çocuk Cerrahisi Dergisi*, 30(1), 3-6.
- Al Ferdous, F. (2017). Fusion Cuisine: Innovations in Combining Elements of Different Culinary Traditions. *Asian Journal of Applied Science and Engineering*, 6(3), 143-150.
- Allen, P., Bennett, K., & Heritage, B. (2019). *SPSS Statistics A Practical Guide* (4th edition ed.). Australia: Cengage Learning.
- Al-Swidi, A., Huque, S. M. R., Hafeez, M. H. & Shariff, M. N. M. (2014). The role of subjective norms in theory of planned behavior in the context of organic food consumption. *British Food Journal*, 116(10), 1561-1580.
- Awang, Z. (2011). *A handbook on SEM: Structural equation modelling*, Second Edition, Universiti Sultan Zainal Abidin.
- Bagozzi, R. P., Yi, Y. & Phillips, L. W. (1991). Assessing construct validity in organizational research. *Administrative Science Quarterly*, 36(3), 421-458.
- Batu, A. (2019). Moleküler Gastronomi: Gıda üretiminde Yeni Bir Devrim. *Aydın Gastronomy*, 3 (1), 1-8.
- Bezirgan, M. ve Koç, F. (2014). Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırma Dergisi*, 7 (34), 917-928.
- Blanck, J. F. (2007). Molecular Gastronomy: Overview of a Controversial Food Science Discipline, *Journal of Agricultural & Food Information*, 8(3), 77-85.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30), 203-216.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 28, 315-328.
- Can, A., Sünnetçioğlu, S., ve Durlu-Özkaya, F. (2012). Füzyon Mutfak Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı, 13. Ulusal Turizm Kongresi (6-9 Aralık 2012), Antalya, 873-882.

- Cengiz, E. (2009). Tüketicilerin Ürün Tercihinde Rol Oynayan Ürün Menşenin, Marka, Fiyat ve Kalite Değişkenleri Açısından İncelenmesi, Atatürk Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi, 23(2), 155-174.
- Ceylan, V. ve Sarıışık, M. (2018). Moleküler Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Üzerine Bir Araştırma, 1.Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı (01-03 Kasım 2018) Sapanca.
- Chin, W. (1998), Issues and opinion on structural equation modeling, MIS Quarterly, 22(1), 7-16.
- Cömert, M. ve Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(4), 118-131.
- Çavuş, O., Şengül, S. ve Durlu Özkaya, F. (2018). Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme ve Ürün Tedarik Süreçleri Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: The World 50 Best Restaurants List Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/Special issue3, 95-110.
- Çiftçi, İ. ve Demirkol, Ş. (2019). Moleküler Gastronomide Yeni Mutfak Akımı: NBN Mutfak, Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(2), 150-162.
- Çizel, B., Selçuk, O. ve Atabay, E. (2020). Ortak Yöntem Yanlılığı Üzerine Sistemik Bir Yazın Taraması. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 31(1), 7 – 18.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3, 29-34.
- Dictionary Cambridge [<https://dictionary.cambridge.org/tr/s/%C3%B6zl%C3%BCK/ingilizce-t%C3%BCrk%C3%A7e/fusion>] (Erişim 06.04.2019).
- Doğdubay, M., Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, 2. Baskı, Ankara: Nobel yayıncılık.
- Durna, U ve Babür, S. (2011). Otel işletmelerinde Yenilik Uygulamaları, Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, 3(1), 73-98.
- Erdek, F. (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama faaliyetlerinde Yöresel Mutfakın Kullanımı. Trakya üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Edirne.
- Erdem, B. ve Akyürek, S. (2017). Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5(2), 103-126.
- Erdem, Ö. ve Akkemer, A. K. (2016). Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli İle Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Bilgi ve Görüşlerinin Belirlenmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(2), 3-16.
- Fernandez-Armesto F. (2002). Near a Thousand Tables: A History of Food, New York: Free Press.
- Fornell, C., & Larcker, D.F. (1981). Evaluating Structural Equation Models With Unobservable Variables And Measurement Error. Journal Of Marketing Research, 18(1), 39-50.

- George, D., & Mallery, M. (2010). SPSS for Windows Step by Step: A Simple Guide and Reference, 17.0 update (10th ed.) Boston: Pearson.
- Göker, G.(2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi, Balıkesir İli Örneği (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Gürsoy, D. (2004). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). Dünden Bugüne Gastronomi. (2.Basım). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güzel, G.(2009). Gastronomi ve İnovasyon, İz Atılım Üniversitesi Dergisi, 8: 28-29.
- Hair, J.F., Anderson, R.E., Tatham, R.L., & Black, W.C. (1995). Multivariate Data Analysis with Readings (4th ed.). Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.
- Holmes-Smith, P., Coote, L., & Cunningham, E. (2006). Structural Equation Modeling: From the Fundamentals to Advanced Topics. Melbourne:\SREAMS.
- <https://www.turizmgunlugu.com/2019/10/07/iste-turkiyenin-2023-turizm-stratejisi-master-planı/>
erişim 17.06.2020.
- Işın, A. ve Kurt, Y. (2017). Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(4): 621-641.
- Jöreskog, K. & Sörbom, D. (1993). LISREL 8: Structural Equation Modeling with the SIMPLIS Command Language. Chicago, IL: Scientific Software International Inc.
- Kamboj, S. & Rahman, Z. (2017) Measuring customer social participation in online travel communities scale development and validation. Journal of Hospitality and Tourism Technology, 8(3): 432-464.
- Karaatlı, M. (2018). Verilerin Düzenlenmesi ve Gösterimi. Şeref Kalaycı (Ed.), Spss Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri. 8. Baskı. Ankara: Dinamik Akademi Yayın Dağıtım.
- Karaca, O.B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3): 27-42.
- Karamustafa, K., Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği, Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi, 8 (2): 29-69.
- Kızıldemir, Ö. ve Öztürk, E; Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler, AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14(3), 191-210.
- Kivela, J., Crotts, J. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. Journal of Culinary Science & Technology, 4(2/3), 39-55.
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S. & Trihas, N. (2016). Gastronomy, Tourist Experience and Location. The Case of The "Greek Breakfast". Tourismos: An International Multidisciplinary Journal Of Tourism, 11(3): 227-261.

- Meydan, C. H. ve Şeşen, H. (2015). Yapısal Eşitlik Modellemesi AMOS Uygulamaları (İkinci baskı), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mil, B. ve Küçükaltan, D. (2015). Aynı Sofrada İki Ülke (mi?) Türk ve Yunan Mutfağlarının Karşılaştırmalı Analizi, I. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi, Selçuk Üniversitesi: Konya
- Nakip, M. (2006). Pazarlama Araştırmaları Teknikler ve (SPSS Destekli) Uygulamalar, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Örgün, E., Keskin, E., ve Erol, G. (2018). Otel Aşçılarının Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 215-227.
- Özel, K. ve Durlu Özkaya, F. (2016). Moleküler Gastronomide Zeytinyağı, *Zeytin Bilimi Dergisi*, 6(2), 49-59
- Podsakoff, P. M., MacKenzie, S. B., Lee, J-Y., & Podsakoff, N. P. (2003). Common method biases in Behavioral research: A critical review of the literature and recommended remedies. *Journal of Applied Psychology*, 88(5), 879-903.
- Rivera, M., Croes, R. & Lee, S. H. (2016). Tourism development and happiness: A residents' perspective. *Journal of Destination Marketing & Management*, 5 (2016): 5-15.
- Ruiz, J., Calvorra, J., Sanchez del Pulgar, J. ve Roldan, M. (2013). Science and Technology for New Culinary Techniques. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11:1, 66-79.
- Sanchez, J., Callarisa, L., Rodriguez, R. M. & Moliner, M. A. (2006). Perceived value of the purchase of a tourism product. *Tourism Management*, 27, 394-409.
- Schenkelaars, Elma. (2010), The 'Molecular Gastronomy – Science in the Kitchen' module is intended for the Nature, Life and Technology (NLT) lessons. The module was certified on 17 June 2010 by the NLT Steering Committee for use on the VWO in domain H (Materials, Process and Production Technology). <https://betavak-nlt.nl/dmedia/media/site-files/84192/d9f24/2710c/a894f/616b5/Moleculair-Gastronomy-manual.pdf> erişim 30.03.2019
- Seckler, M., Heinz, S., Forde, S., Tuch, A. N., & Opwis, K. (2015). Trust and distrust on the web: User experiences and website characteristics. *Computer in Human Behavior*, 45, 39-50.
- Sezgi, G ve Durlu - Özkaya, F. (2016). Moleküler Gastronomide Zeytin. *Zeytin Bilimi*, 6(2), 111-117.
- Spence, C. ve Piqueras-Fiszman, B., (2013). Technology at the Dining Table, *Flavour Journal*, 2:16, 1-13.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Bölge Restoran Menülerinin Belirlenmesinde "Yöresel Mutfağlar" Eğitiminin Kullanılması: Mudurnu Örneği. *Electronic Journal Of Vocational Colleges, UMYOS Özel Sayısı* 1-6.
- Tabachnik, B. G., And Fidell, L. S. (2013). *Using Multivariate Statistics (Sixth edition)*. Allyn & Bacon Pearson Education.
- TASFED.org, [<http://www.tasfed.org/tr/default.aspx>] (Erişim tarihi 17 Mayıs 2020)

- Telfer, E. (2000). The Philosophy Of Hospitableness. (C. Lashley ve A. Morrison, Dü.) In Search of Hospitality: Theoretical Perspectives and Debates, Butterworth Heinemann, Melbourne, 38-55.
- Turizm Günlüğü [<https://www.turizmgunlugu.com/2019/10/07/iste-turkiyenin-2023-turizm-stratejisi-master-plani/>](erişim 26.05.2020)
- Türk Dil Kurumu
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ca8d9bd3811c2.32831030](Erişim 06.04.2019).
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 3 (17), 355-376.
- Üçer, N. (2012). Presentation of Symbolism, Reality and Virtual Reality In “MATRIX”: Semiotic Analysis of Hidden Messages. Proceedings of International Symposium on Language and Communication: Research Trends and Challenges, İzmir, Türkiye, 1905, 1916
- Yaşlıoğlu, M. M. (2017). Sosyal Bilimlerde Faktör Analizi ve Geçerlilik: Keşfedici ve Doğrulayıcı Faktör Analizlerinin Kullanılması. İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi, 46(Special Issue), 74-85.
- Yenipınar, U. ve Yedigöz, R. (2015). Geçmişin Anılarını Taşıyan Tören Yemeklerinin Turistik Ürün Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi: Mersin Örneği. I. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi Güncel Konular, Eğilimler ve Göstergeler, Konya, Tam Metin Bildiri Kitabı, 503-512.
- Yerasimos, Marianna (2005). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yergaliyeva, A. (2011). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yerel Mutfağın Yeri, Uralsk Bölgesi'ndeki Restoranlar Üzerine Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Yılmaz, G. (2018). İstanbul'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Müşteri Beklentilerine Yönelik Sunulan Makro Trendler. Social Sciences Research Journal, 7 (4),122-133.

EKLER

ANKET

Sayın Katılımcı, bu çalışma moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme eğilimlerini ölçmek amacıyla yapılmaktadır. Sadece akademik olarak kullanılacağından dolayı isim, telefon gibi şahsi bilgilerinizi yazmanıza gerek yoktur. Çalışmaya katkınızdan dolayı teşekkür ederim.

Öğr. Gör. Selma ATABEY

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi /Ortaca Meslek Yüksekokulu/ Aşçılık Programı

Demografik sorular

- 1- Cinsiyetiniz: () Kadın () Erkek 2- Medeni durumunuz: () Evli () Bekar
3- Yaşınız : () 25 ve altı () 25-34 () 35-44 () 45-54 () 55-64 () 65 ve üzeri
4- Eğitim durumunuz: () İlköğretim () Lise () Üniversite () Yüksek lisans () Doktora () Diğer
5- Mesleğiniz: () Aşçı () Öğrenci () Öğretmen () Diğer

	İfadeler	Kesinlikle katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
MOLEKÜLER MUTFAK YEME EĞİLİMLİLİĞİ	Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.					
	Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.					
	Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim.					
	Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.					
	Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker.					
	Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.					
	Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.					
	Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.					
	Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.					
	Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum.					
	Sıra dışı yemekleri tatmak için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırabilirim.					
	Yemek yediğim restoranda her müşteri için ayrı bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler.					
	Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.					
	Yiyecek ve içeceklerin müşteri gözü önünde hazırlanması beni çok etkiler.					
Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.						
Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.						

	İfadeler	Kesinlikle katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
FÜZYON MUTFAK YEME EĞİLİMLİLİĞİ	Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.					
	Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.					
	Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım.					
	Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.					
	Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlarla sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.					
	Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.					
	Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.					
	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.					
	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlarla sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.					
	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.					
	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.					
YEREL MUTFAK YEME EĞİLİMLİLİĞİ	Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim.					
	Yerel halkın yemek yediği restoranlarda yemeyi tercih ederim.					
	Yerel mutfak ile ilgili eğitimlere katılmak isterim.					
	Ziyaret ettiğim yerlerde denemiş olduğum yiyecek ve içecekleri daha sonra kendim de hazırlamak isterim.					
	Yerel geleneklere göre yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde deneyim elde etmek isterim.					
	Yiyecek ve içecek ile ilgili festivallerde yerel yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.					
	Eve götürmek için yerel gıdalardan satın almak isterim.					
	Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim.					
	Eve götürmek için yerel mutfak araç ve gereçlerini satın almak isterim.					
	Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim.					
	Yerel yiyecek ve içeceklerin satıldığı pazarları ziyaret etmeyi isterim.					
Yerel eğlence mekânlarına gitmeyi tercih ederim.						