

TÜRKİYE'DEKİ DEVLET ÜNİVERSİTELERİNDE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİNİN MÜFREDATLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

A Research on the Curriculums of Gastronomy and Culinary Arts Departments of State Universities in Turkey

Kadriye Alev AKMEŞE*

ÖZ

Gastronomi, 2000'li yıllar itibariyle akademik ve sosyal çerçevede popülerlik kazanmaya başlayan ve son yıllarda turizmde önemli alt türlerden biri olarak ortaya çıkan yemek süreci ve mutfak kültürleri olarak ifade edilmektedir. Tarihi insanoğlunun geçmişi kadar eski olan ve yemek ihtiyacına dayanan gastronomi, tarihsel süreçte yaşanan kültürlerarası hareketlilik ve teknolojik gelişmeler ışığında yeni bir form ve tarz kazanmıştır. Özellikle son 15 yıllık süreçte turizm perspektifinde yaşadığı hızlı yükseliş ile adından sıkça söz ettiren gastronomi, akademik açıdan da önem kazanan çalışma alanlarından biri haline gelmiştir. Gastronomi alanında nitelikli bireyler yetiştirerek turizme katkı sağlamak için açılan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin sayısı, 2021 yılı itibariyle 59'a ulaşmıştır. Bu çalışma ile yükseköğrenime başvuran adaylar tarafından tercih edilme oranları da oldukça yüksek olan bu programların akademik müfredatları ve eğitim kapsamaları incelenerek gastronominin akademideki durumu değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, gastronomi turizmi, gastronomi ve mutfak sanatları, gastronomi müfredatı

ABSTRACT

Gastronomy is recently defined as the food processing and cuisine culture under the subtitles of tourism and started to become popular in academic and social environments starting from the beginning of 2000s. It might be stated that the gastronomy which backs to the ancient times of mankind and based on the need of eating has gained a new form and style as it has affected by inter cultural movements and technological advances. Gastronomy is considered as one of the important study areas mentioned frequently with a step uptrend for nearly two decades from the perspective of tourism. By the year 2021 number of gastronomy and culinary arts departments intending to contribute to tourism eventually by educating and training qualified individuals reached to 59. By means of this research it is aimed to probe, examine and evaluate the curriculum and education scopes of gastronomy departments which are increasingly preferred by higher education candidates and these departments' situation within the higher education system.

Keywords: Gastronomy, gastronomy tourism, gastronomy and culinary arts, gastronomy curriculum

* Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, alev.akmese@selcuk.edu.tr, Orcid: 0000-0002-3826-9684

GİRİŞ

Günlük hayatta rutin işler yapmak, yaptığımız bu işlerin sıkıcı olarak algılanmasına neden olabilmektedir. Temel ihtiyaçlardan olan yemek de hayatımızdaki bu rutinin bir parçasıdır. Bu rutini daha eğlenceli ve anlamlı bir hale getiren ise kültür, sanat ve merak. Yapılan işe duyulan ilgi, beraberinde gelen merak ve araştırma ile yapılan yemeği sanatsal bir olguya dönüştürmektedir (DeBevoire, 2009: 12-14, This, 2008: 9). Gastronomi, bu noktada ortaya çıkan, bilim, sanat, kültür ve pratiğin bir araya geldiği disiplinler arası bir süreci ifade etmektedir.

Yemek, kültürel kimliğin günlük yaşamda uygulanmasının en güzel örneklerindedir (Druz and Khoo, 2014: 4). Bir bölgede geçmişten günümüze varlık göstermiş tüm medeniyetlerden izler taşıyan önemli kültürel unsurlar o bölgeye özgü hazırlanmış olan bir yemekte ortaya çıkmaktadır. Bölgenin coğrafi ve kültürel yapısının sofralara taşınmasını ifade eden yemekler ve mutfaklar, gastronominin temel unsurlarıdır. Her bölgenin kendine özgü mutfak yapısı, ritüelleri, yeme alışkanlıkları, pişirme teknikleri gibi mutfaka özgü geçmişten gelen kültürel ve soyut uygulamaları vardır. Bu uygulamalar hem kültürel köken hem de yaşanılan coğrafya ekseninde şekillenmektedir. Bölgede tarihsel süreçte yaşamış ola medeniyetler ve aldığı göçler yine mutfak kültürünün şekillenmesinde etkili olan önemli unsurlardandır. Tüm bu kültürel yapısının yanı sıra mutfaklarda kullanılan yiyeceklerin o bölgede yaşayanların sağlıkları açısından belli besin değerlerini taşıması ya da coğrafi imkânlar çerçevesinde şekillenmesi de söz konusudur. Ancak nihai olarak mutfaklar, kişilerin yaşadığı bölgenin sosyal, kültürel ve coğrafi yapısından etkilenerek ortaya çıkmış önemli gastronomik değerleridir.

Son yıllarda başta teknoloji ve sosyal medyanın aktif kullanımına olanak sunan gelişmeler ile gastronomi, popülerlik kazanan sosyal, kültürel ve turistik bir ürün haline gelmiştir. Hem turistik hem de kültürel açıdan gittikçe önem kazanan gastronomi akademisyenlerin de incelediği ve üzerinde durduğu bir bilim dalı olarak akademi içinde sosyal bilimler alanında kendine yer bulmuştur. Her geçen gün sayısı artan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri, kapasitelerini neredeyse tam dolduran öğrenci sayıları ile dikkat çeken ve yükselen alanlardan biri haline gelmiştir. Bu alandan mezun olarak bölgesel ve küresel gastronomi uygulamaları alanlarında bilgi sahibi olan öğrenciler aynı zamanda turizm işletmeciliği alanına da değinen teorik eğitimleri ile kendi mutfaklarının yöneticileri olma yolunda akademik olarak ilerlemektedirler.

Gastronominin günden güne önem kazanması, gastronomi turizminin popüler bir turizm dalı olarak talep görmeye başlaması ve gastronomi eğitiminin akademide geniş yer bulması gibi gelişmeler ışığında bu çalışmada üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde yer alan müfredatlar ve kapsamı ele alınmıştır. Bu doğrultuda bu bölümlerden mezun olan öğrencilerin hangi ağırlıklarda hangi konular üzerinde eğitim aldıkları ve donanım sağladıkları incelenmiş, üzerinde durulması gereken ders alanları konusunda bilgilere yer verilmiştir.

GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİNİN GELİŞİMİ

Gastronomi, bilimi, kültürü, sanatı, kimyayı, güzel sanatları ve sosyal pek çok alanı içinde barındıran disiplinler arası bir süreçtir. Disiplinler arası, tek bir bilim alanı ile ele alınamayan ve birden fazla alanın sunduğu veriler ile yeni alanların tanımlandığı ortak alanlar olarak ifade edilmektedir (Visentin, 2011: 13). Gastronomi de birden fazla bilim ve sanat alanının bir araya gelerek ışık tuttuğu, kültürel ve turistik bir bilim alanını ifade etmektedir.

Gastronomi insanların neyi, nerede, nasıl yedikleri, yemek tercihlerinde etkili olan unsurları, yemeğin hazırlanma sürecini, sunumunu, servisini ele alan uzun bir sürecin akışını ele almaktadır (McIver, 2014: 1-2). Mutfak sanatları, uygulamalı bir şekilde yemeklerin hazırlanma süreçlerini ele alırken gastronomi hem pişirme yöntemlerini ve ustalığını, hem de yemeklerin kültürel, toplumsal, psikolojik ve ekonomik yönlerini de içeren duyuşal deneyimleri ifade etmektedir. Bu açıdan bakıldığında her ikisi birbiri ile ilgili olmasına rağmen gastronomi kavramı daha geniş kapsamlıdır ve soyut unsurları da içermektedir (Özşeker, 2016: 6-7).

Birden fazla bilim ve sanat alanının bir araya gelmesi ile ifade edilebilen gastronomi literatürde çok fazla şekilde ifade edilmeye çalışılmıştır. Bu ifadelerin temel ortak noktası gastronominin disiplinler arası yapısı ve lezzetli yemek anlayışı üzerinde odaklanmalarıdır. Pek çok kaynakta en temel hali ile iyi yemek yeme sanatı ve bilimi olarak ifade edilen gastronomi dört ana kısımda incelenebilir. Bunlar (Gillespie, 2001: 2-5);

- Pratik açıdan gastronomi: Yemeklerin hazırlık süreçleri, sunumları ve dünya mutfakları uygulamaları ile ilgilenir. Mutfaktaki uygulamalar olarak da değerlendirilebilir.
- Teorik açıdan gastronomi: Gastronomide öğrenmeyi üst düzeye çıkarmak için teorik girdilerin önemi üzerine duran, akademik kısmı yoğun bir alandır. Mutfak uygulamalarının yanı sıra bu uygulamaların nedenleri ve kökenlerini de araştıran ve kültürel yapılara değinen bilgi birikimi oluşturmaktadır.
- Teknik açıdan gastronomi: Mutfakta kullanılan teknik aksamın yemeklerdeki etkisi üzerine yoğunlaşan gastronomi alanıdır. Yöresel ve uluslararası mutfaklarda çok çeşitli ekipmanlar kullanılmaktadır. Uygulanacak yemeğin ya da tatlının türüne ve kökenine göre bölgeden bölgeye büyük farklılıklar gösteren bu ekipmanların ve teknik detayların ortaya çıkan tabak üzerindeki etkilerini incelendiği ve mutfakların teknik yönlerinin ele alındığı gastronomik yapıdır.
- Beslenme açısından gastronomi: Besinlerin kökenleri, yemek bileşimleri ve oluşumları ile ilgilenir. Burada besin kimyası da işin içine dâhil olmaktadır. Moleküler gastronomi gibi gıdaları kimyasal açıdan da değerlendiren bir gastronomik yapıyı ifade eder.

Tüm bu gastronomi alanlarının temelinde bir kültür ve bu kültüre özgü ortaya çıkan lezzetler bulunmaktadır. Turizm destinasyonları arasındaki rekabette de yerel kültür önemli bir cazibe unsurudur ve gastronomi yerel kültürel değerler açısından önemli bir yere sahiptir (Richards, 2002: 3). İyi yemeğe ve orijinal lezzetlere olan beğeni ve sevgiyi ifade eden gastronomi, insanlara lezzetli deneyimler yaratma faaliyetleri ile bir araya gelerek gastronomi turizmini ortaya çıkarmıştır (Cracknell and Nobis, 1985: 311).

Yerel ve yöresel lezzetleri denemek turistlerin duysal deneyimleri açısından önemli bir etkinliktir. Ancak turistlerin bu konudaki motivasyonları da bu deneyime yön veren önemli bir unsurdur. Bazı turistler için yerel lezzetleri tatmak başlı başına bir turizm cazibesi ve motivasyon unsurudur. Ancak buna rağmen bazı turistler yerel lezzetleri gezi destinasyonu tercihlerinde destekleyici bir faktör olarak değerlendirmektedirler. Gastronomi turizmi, ilk grupta yer alan ana motivasyon kaynağı yerel lezzetleri tatmak olan turist grubunu ve bu grupların takip ettikleri yemek festivallerini, yöresel lezzet uygulama ve tatma imkanlarını içeren etkinlikleri kapsayan turizm hareketliliği türüdür (Guruge, 2020: 321). Gastronomi, son 30 yıllık süreçte kazandığı ilgi ile turizm kapsamında değerlendirilen cazibe merkezleri arasında yerini almayı başarmıştır (Navarro and Medina, 2018: 15). Bu sayede turizm alt türlerinden biri olan gastronomi turizmi ortaya çıkarak toplumsal yapı içerisinde hem kültürel hem de ekonomik açıdan önemli bir yer tutmaya başlamıştır. Gastronominin son yıllarda turistik hareketliliklerde doğrudan cazibe unsuru olarak ortaya çıkmaya başlaması gastronomi turizminin de literatürde ve akademide yer bulmasına kaynaklık etmiştir.

AKADEMİDE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

Mutfakta ortaya çıkan pek çok tekniğin ve sonucun bilimsel bir açıklaması vardır (ElBullitaller, 2009: 9). Buna rağmen gastronominin bilimsel alanlarda yer alması 2000'li yıllar itibarıyla turizm ve sosyal alanlarda artan tanınırlığı ile gerçekleşmeye başlamıştır.

Gastronomi, artan popülaritesi ile her geçen gün akademi içinde kendine geniş bir yer bulmaya başlamıştır. Akademi içinde gastronomi konusunda farklı görüş grupları yer almaktadır. Bunlardan ilki, küreselleşmenin gıda endüstrisi ve gastronomi üzerindeki etkisini vurgulayan bakış açıdır. Diğeri ise gastronomik unsurları yerelleştirme çabalarındaki aşırılıkları ile ortaya çıkabilecek dışsallaştırmaları vurgulayan gruptur (Goodman vd., 2012: 4-5). Bakıldığında her ikisi de gastronomi konusundaki aşırılıkların faydadan fazla zarar getireceğini vurgulamaktadır.

Gastronominin kültürlerarası etkileşim ve kültürel değerlere sahip çıkılması gibi sosyal faydalarının yanı sıra turizm çerçevesinde önemli ekonomik getirileri de ortaya çıkmıştır. Bu sayede bilimsel bir alt yapı kazanmış ve üniversitelerde bir alan olarak gastronominin yer almaya başlamıştır. 2003 yılında Yeditepe Üniversitesinde açılan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, Türkiye’de bu alanda kurulan ilk programdır(Özilgen, <https://gsf.yeditepe.edu.tr/>).

Her geçen yıl akademide gastronomi ve mutfak sanatları programlarının artış gösterdiği gözlemlenmektedir. 2021 yılı itibariyle 34 devlet üniversitesinde ve 25 vakıf üniversitesinde gastronomi ve mutfak sanatları programı bulunmaktadır (<https://yokatlas.yok.gov.tr/>).

METODOLOJİ

Çalışmada Türkiye’de faaliyet gösteren devlet üniversitelerinde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ve bu bölümlerin müfredat programları araştırılmıştır. Finansal kaynak farklılıkları ve tabii olunan çerçeveler açısından farklılık olması ve bu durumun farklı değerlendirme sonuçları yaratma ihtimalinden dolayı eşit standartlar ve yasal çerçeveler kapsamında eğitim sürdüren devlet üniversiteleri incelemeye alınmıştır. Bu araştırma kapsamında 34 tane devlet üniversitesinde gastronomi ve mutfak sanatları programı olduğu tespit edilmiş, bunlardan 31 tanesinin müfredatlarına erişilebilmiştir.

Tablo 1’de Türkiye’de eğitim veren devlet üniversitelerindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin dörder yıllık müfredatlarını görmektedir.

Tablo 1: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına Sahip Üniversiteler ve 4 Yıllık Ders Müfredatları

Üniversite Adı	1.Yıl dersleri	2.Yıl dersleri	3.Yıl dersleri	4.Yıl dersleri
Anadolu Üniversitesi	1.Temel bilgi teknolojileri 2.Mutfğa giriş 3.Beslenme temel ilkeleri 4.Genel ekonomi 5.Genel işletme 6.Genel turizm 7.Türk dili 8.Yabancı dil I-II 9.Gastronomi tarihi 10.Hukukun temel kavramları 11.Besin güvenliği ve hijyen 12.Temel matematik 13.Genel muhasebe 14.Genel sağlık bilgisi ve ilk yardım	1.Temel mutfak teknikleri 2.Türk mutfak kültürü 3.Servis teknikleri 4.İletişime giriş 5.Maliyet muhasebesi 6.Seçmeli dersler I-II 7.Estetik ve sanat felsefesi 8.Yiyecek içecek maliyet kontrolü 9.Temel mutfak teknikleri 10.Yiyecek içecek pazarlaması 11.AİT I-II	1. Mutfak uygulamaları 1-2 2.İnsan kaynakları yönetimi 3.Yiyecek içecek yönetimi 4.Yabancı dil dersleri I-II 5.Seçmeli dersler II-III 6. Mesleki seçmeli dersler I-II 7.İş ve sosyal güvenlik hukuku 8.Mutfak yönetimi	1. Bilimsel araştırma yöntemleri 2.Proje hazırlama ve yönetimi 3.Yabancı dil dersleri III-IV 4.Seçmeli dersler IV-V 5. Mesleki seçmeli dersler III-IV 6. Endüstriye dayalı proje çalışması
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	1.AİT 2.Türk dili 3.Yabancı dil 4.Genel ekonomi 5.Genel muhasebe 6.Turizme giriş 7.Hukuk başlangıç 8.Davranış bilimleri 9.Rekreasyon 10.Genel işletme 11.İşletmeler için matematik	1.Yiyecek içecek hizmetleri 2.Gıda mevzuatı 3.Yönetim ve organizasyon 4.İstatistik 5.Yabancı dil 6.Seçmeli dersler I-II 7.Mutfak hizmetleri uygulamaları 1-2 8.Türk mutfak kültürü 9.İçecek teknolojisi 10.Turizm coğrafyası 11.İngilizce	1.Gıda bilimi ve teknolojisi 2.Mutfak hizmetleri uygulamaları 3-4 3.Turizm pazarlaması 4. Mesleki yabancı dil I-II 5.Seçmeli dersler III-IV 6.Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon sistemleri 7.Gıda güvenliği ve hijyen	1. Menü planlama 2.Ekmek ve unlu mamuller teknolojisi 3.Araştırma teknikleri 4.Seçmeli dersler V-VI 5.Gıda formülasyonu ve duysal analiz 6.Servis ve bar uygulamaları 7.Mezuniyet projesi 8.Meslek stajı

Atatürk Üniversitesi	<ol style="list-style-type: none">1.İktisat2.Oryantasyon eğitimi3.Genel Turizm4.İşletme5.Bilgi teknolojileri ve dijital okuryazarlık6.Gastronomiye giriş7.Gıda bilimi ve teknolojisi8.Temel İngilizce I-II9.İngilizce dinleme ve konuşma10.Türk dili I-II11.Temel seçmeli yabancı dil I-II12.Yiyecek içecek hizmetlerine giriş13.Gıda mikrobiyolojisi14.İlkyardım15.İş sağlığı ve güvenliği16.Beslenme ilkeleri17.Temel mutfak bilgisi18.İletişim19.İngilizce okuma yazma	<ol style="list-style-type: none">1.Temel mutfak uygulamaları I-II2.Türk mutfak kültürü ve uygulamaları3.Gıda hijyeni ve sanitasyonu4.Restoran işletmeciliği5.Gıdalarda duyu analizi6.AİT I-II7.İngilizce sözlü iletişim I-II8.İngilizce Türkçe Çeviri I-II9.Temel seçmeli yabancı dil III-IV10.Kalite güvence standartları11.Türkiye Turizm coğrafyası12.Gıda katkı maddeleri13.Özel gıdalar teknolojisi	<ol style="list-style-type: none">1.Dünya mutfakları I-II2.Alkollü ve alkolsüz içecekler3.Soğuk mutfak4.Menü planlama5.Turizm pazarlaması6.Mesleki İngilizce I-II7.Staj I8.Seçmeli mesleki yabancı dil I-II9.Seçmeli ders I-II10.Girişimcilik11.Araştırma yöntemleri12.Servis teknikleri13.Mezuniyet projesi I14.Ekmek çeşitleri ve üretim teknikleri	<ol style="list-style-type: none">1.Pastacılık teknikleri2.İngilizce sözlü sunum becerileri I-II3.Endüstriyel mutfaklarda yeni eğilimler4.Osmanlı mutfağı5.Mezuniyet projesi II6.Banket ve protokol organizasyonu7.Staj II8.Seçmeli yabancı dil sözlü iletişim9.Seçmeli ders III-IV10.Yiyecek içecek işletmelerinde uygulama
Neşehir Hacı Bektaş Veli	<ol style="list-style-type: none">1.Beslenme ilkeleri2.Gastronomi ve turizm3.İngilizce I-II4.Mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım5.AİT I-II6. Türk dili I-II7.Temel mutfak teknikleri I-II8.Menü planlama9.Mutfak kültürleri10.Gıda bilimi ve teknoloji	<ol style="list-style-type: none">1.İngilizce III-IV2.Mutfak uygulamaları I-II3.Seçmeli dersler I-II4.İngilizce5.Tatlı-pasta ve hamur işleri	<ol style="list-style-type: none">1.İngilizce V-VI2.Soğuk mutfak3.İkinci yabancı dil I-II4.Seçmeli dersler III-IV5.Ortak seçmeli dersler I-II2.Yöresel mutfaklar	<ol style="list-style-type: none">1.Dünya mutfakları I-II2.Mesleki İngilizce I-II3.seçmeli dersler V-VI4.İkinci yabancı dil III-IV
Mersin Üniversitesi	<ol style="list-style-type: none">1.AİT I-II2.Türk dili I-II3. İngilizce I-II4. Genel işletme5.Gastronomi ve gıda bilimine giriş6. Turizm giriş7. Bilgisayar beceri ve uygulamaları8. Matematik4.İngilizce4.Mesleki İngilizce I-II5.İşletme yönetimi6. Mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım7.Beslenmenin temel ilkeleri8.Yiyecek içecek yönetimi9.Gastronomi turizmi	<ol style="list-style-type: none">1.Temel pişirme teknikleri I-II2.Genel muhasebe3.Gıda teknolojisi4.Mesleki İngilizce III-IV5.Gıda mikrobiyolojisi6.Yiyecek içecek yönetimi7. Staj II-III8.Gıda güvenliği9.Yiyecek içecek maliyet muhasebesi10.İnsan kaynakları yönetimi	<ol style="list-style-type: none">1.Mesleki İngilizce V2.Alkollü ve alkolsüz içecek teknolojisi3.Osmanlı ve yöresel Türk mutfağı4.Yiyecek içecek otomasyonu5. Pastacılığa giriş6.Staj IV-V7.Seçmeli dersler I-II	<ol style="list-style-type: none">1.Mesleki yabancı dil VI-VII2.Menü planlama3.soğuk mutfak uygulamaları4.Gıda mevzuatı5.Staj VI-VII6.İleri pastacılık teknikleri7.Seçmeli dersler III-IV8.Ziyafet organizasyonu yönetimi9.Bitirme projesi10.Uluslararası mutfak uygulamaları

	10.Yiyecek içecek servisi 11. Staj I			
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi.	1. AİİT I-II 2.Türk dili I-II 3.Temel bilgisayar teknolojileri 4.Yiyecek içecek kültürü 5.Kariyer Planlama 6.İngilizce I-II 7.Gıda bilimi teknolojisi 8.Gıda hijyen güvenliği 9.İş sağlığı ve güvenliği 10.Araştırma ve sunum becerileri 11.Toplumsal ilişkiler ve çoğulculuk	1.Temel mutfak uygulamaları 1-2 2.Beslenmenin temel ilkeleri 3.İçecek bilgisi 4.Yiyecek içecek işletmeciliği 5.İngilizce becerileri III-IV 6.Malzeme bilgisi 7.Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet muhasebesi 8.Restoran ve servis yönetimi 9.Menü planlama 10.Türk mutfak kültürü	1.Mesleki İngilizce I-II 2.Türk mutfağı 3. Seçmeli dersler I-II 4.Seçmeli yabancı dil I-II 5.Uluslararası mutfaklar	1.Mesleki İngilizce III 2.Temel pastacılık 3. Seçmeli dersler III-IV 4.Seçmeli yabancı dil III-IV 5.İş başında mesleki uygulama 6.Bitirme projesi 7.Kişisel gelişim 1-2
Akdeniz Üniversitesi.	1. AİİT I-II 2. Türk dili I-II 3.Gastronomiye giriş 4.Genel Turizm 5.İşletmeye Giriş 6.İngilizce I-II 7.Bilgi teknolojileri kullanımı 4.Beslenme ilkeleri 5.İşletme matematiği 6.Temel mutfak bilgisi	1.Muhasebe 2. Ekonomi 3.Bar ve içkiler 4.Yönetim ve organizasyon 5.İş hukuku ve sosyal güvenlik 6.Gıda bilimi ve güvenliği 7.İngilizce III-IV 8.Yiyecek içecek servisi 9.Maliyet muhasebesi 10.Sağlık ve ilkyardım 11.Temel yemek pişirme 1 12.Araştırma yöntemleri 13.Pazarlama	1.İşletme finansı 2.Temel yemek pişirme 2 3.Temel sanat ve estetik bilgisi 4.İnsan kaynakları yönetimi 5.Örgütsel davranış 6.İkinci yabancı dil I-II 7.Seçmeli dersler I-II Menü yönetimi 8.Gıda mevzuatı 9.Yiyecek içecek otomasyon sistemleri 10.Mutfak yönetimi	1.Yaratıcı yemek pişirme 2.Stratejik yönetim 3.Yatırım proje analizi 4.Yiyecek içecek yönetimi 5.Seçmeli dersler III-IV 6.İkinci yabancı dil III-IV 7.Türk mutfak ve uygulamaları 8.Turizm politikası ve planlama 9.Yemek ve kültür 10.Ziyafet yönetimi
Pamukkale Üniversitesi.	1.AİİT I-II 2.Türk dili I-II 3.Turizmde iletişim 4.İngilizce 5.Turizm Ekonomisi 6.Turizm Pazarlaması 7.Muhasebe 8.Turizm sosyolojisi 9. Turizm coğrafyası 10.Otel işletmeciliği 11.Turizm mevzuatı 12. istatistik	1.Temel mutfak uygulamaları I-II 2.Beslenme ilkeleri 3.Gastronomiye giriş 4.Gıda bilimi ve teknolojisi 5.Mesleki İngilizce I-II 6.Turizmde yönetim organizasyon 7.Mutfak ve restoran yön. 8.menü planlama 9.Gıda güvenliği ve personel hijyeni 10.Turizm işletmelerinde insan kaynakları yönetimi	1.İkinci yabancı dil I-II 2.Türk mutfağı I-II 3.Yiyecek içecek servisi I-II 4.Yiyecek içecek maliyet kontrolü 5.Uluslararası gıda mevzuatı 6.Seçmeli dersler I-II 7.Yiyecek içecek işletmelerinde paket program kullanımı 8.Bilimsel araştırma yöntemleri	1.Dünya mutfakları I-II 2.Banket ve protokol organizasyonu 3.Mezuniyet projesi I-II 4.İkinci yabancı dil III-IV 5.Seçmeli dersler III-IV 6.İçki teknolojisi
Selçuk Üniversitesi	1.AİİT I-II 2.Türk dili I-II 3.Genel turizm 4.Gastronomi ve yiyecek tarihi	1.Gıda mikrobiyolojisi 2.Turizm işletmeciliği 3.Mutfak uygulamalarına giriş	1.Mutfak uygulamaları 2 2.Soğuk mutfak ve süsleme sanatı	1.İşbaşı uygulamalı eğitim I-II 2.İkinci yabancı dil III-IV

	<p>5.Gastronomiye giriş ve oryantasyon 6.İngilizce I-II 7.Gıda kimyası 8. Seçmeli yabancı dil 9.Turizm ekonomisi 10.Temel mutfak bilgi ve teknolojisi 11.Beslenme ilkeleri ve menü planlama 12.Yiyecek ve içecek hizmetleri üretimi ve servisi organizasyonu</p>	<p>4.Hijyen ve sanitasyon 5.Yabancı dilde okuma ve konuşma 6.Gıda mevzuatı 7.İngilizce 8.Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama 9.Mutfak uygulamaları I 10.Mutfak Kültürü 11.Gıda teknolojisi 12.Mesleki yabancı dil 13.İş sağlığı güvenliği</p>	<p>3.Yiyecek içecek işletmeleri muhasebesi 4.Mesleki yabancı dil II-III 5.İkinci yabancı dil I-II 6.Seçmeli dersler I-II 7. Türk mutfağı uygulamaları 8.Yiyecek içecek maliyet analiz kontrolü 9.Yiyecek içecek otomasyonu</p>	<p>3.Seçmeli dersler III-IV</p>
Balıkesir Üniversitesi	<p>1.Genel turizm 2.Servis Teknikleri 3. Mutfak Terminolojisi 4. Yiyecek Tarihi 5. Mutfak planlaması 6. Mesleki güvenlik ve ilk Yardım 7. Mikrobiyoloji 8. Mesleki yabancı dil İngilizce I-II 9. AİİT I-II 10.Türk Dili I-II 11.Beslenme İlkeleri 12. Genel İşletme 13. Gıda Teknolojileri 14. Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi 15. Gıda Mevzuatı 16. Türk Mutfak Kültürü 17.Staj</p>	<p>1.Pazarlama 2. Mutfak Uygulamaları I -II 3. Gıda Hijyeni ve Güvenliği 4. Mutfak Çevre ve Atık Yönetimi 5. Mesleki Yabancı Dil İngilizce III-IV 6.Seçmeli I-II 7.yiyecek içecek işletmelerinde Maliyet kontrol yöntemleri 3. Menü Planlama 4. Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği</p>	<p>1. Dünya Mutfakları I- II 2. Mutfak Uygulamaları III -IV 3. Deniz Mahsulleri 4. Füzyon Mutfak 5. Mesleki Yabancı Dil İngilizce V-VI 6.Seçmeli III-IV 7. Yöresel Anadolu Mutfağı 8. Çorba Kültürü</p>	<p>1.Bilgisayar 2. Bitirme Projesi Önerisi 3. Soslar ve Üretim Teknikleri 4. İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri 5. Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı 6. Mesleki yabancı Dil İngilizce VII-VIII 7.seçmeli V-VI 8.Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi 9. Bitirme Projesi 10. Şerbetler 11. Yemek Süsleme Sanatı 12. Tatlılar ve Üretim Teknikleri 13. Yiyecek-İçecek Sosyolojisi</p>
Afyon Üniversitesi	<p>1.Turizme Giriş 2.Gastronomi ve Yiyecek Tarihi 3.Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş 4.Türk Dili I-II 5.AİİT I-II 6. Yabancı Dil I-III 7.Seçmeli yabancı dil I-II 8.Seçmeli dersler 9.Turizm İşletmeciliği 10.Mutfaklarda Ekipman Kullanımı 11.Yiyecek içecek işletmelerinde Yönetim ve Organizasyon 12.Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama</p>	<p>1.Temel Sanat Eğitimi 2.Gıda güvenliği ve Hijyeni 3.Mutfak uygulamalarına giriş 4.Yiyecek içecek Yönetimi 5.Yabancı dilde okuma ve konuşma 6.Seçmeli II-III 7.Seçmeli yabancı dil III-IV 8.Yiyecek içecek işletmelerinde Pazarlama 9.Mutfak uygulamaları I 10. Türk mutfak Kültürü 11.Yiyecek içecek Servisi 12. Mesleki yabancı dil</p>	<p>1.Mutfak Uygulamaları II 2.Soğuk mutfak ve süsleme sanatı 3.Yiyecek içecek maliyet analizi ve kontrolü 4. Mesleki yabancı dil II-III 5.Seçmeli yabancı dil V-VI 6.seçmeli IV-V 7.Türk mutfağı uygulamaları 8.Gıda mevzuatı 9.Yiyecek içecek otomasyonu 10.seçmeli mesleki I-II</p>	<p>1.İşbaşı uygulamalı eğitim 1-2 2.seçmeli (6) VI-VII</p>

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	<ol style="list-style-type: none"> 1.Gastronomiye giriş 2.İşletme bilimine giriş 3.Muhasebe 4.İktisada giriş 5. AİİT I-II 6.Bilgi teknolojileri kullanımı 7.İngilizce I-II 8.Türk dili I-II 9.Zorunlu seçmeli ders 10. Seçmeli ders I-II 11.Sağlık güvenlik ve hijyen 12.Yiyecek içecek işletmeleri yönetimi 13.Temel sanat ve estetik bilgisi 14.Turizme giriş 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Temel yemek pişirme I-II 2.Mutfakta sayısal dönüşümler 3.Beslenme İlkeleri 4.İçecek bilgisi 5.Hukukun temel kavramları 6.Mesleki İngilizce I-II 7.Zorunlu seçmeli dersler I-II 8.Yiyecek içecek servisi 9.Gıda mevzuatı 10.İnsan kaynakları yönetimi 11.Turizm pazarlaması 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Türk mutfağı I-II 2.Restoran yönetimi 3.Mesleki İngilizce III-IV 4.Zorunlu seçmeli dersler I-II 5.Seçmeli dersler I-II 6.Yiyecek-içecek maliyet kontrolü 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Dünya mutfakları I-II 2. Pastacılık I-II 3.Zorunlu seçmeli dersler I-II 4.Seçmeli dersler I-II
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	<ol style="list-style-type: none"> 1.AİİT 1-2 2.Turizme Giriş 3.Genel İşletme 4.İngilizce I-II 5.Temel Gastronomi 6.Mesleki İngilizce I-II 7.Temel Sanat ve Estetik 8.Türk Dili I-II 9. Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil I-II 10.Beslenme İlkeleri 11.Turizm Ekonomisi 12.Mutfak Terminolojisi 13.İş Güvenliği ve İlk Yardım 	<ol style="list-style-type: none"> 1.İngilizce III-IV 2.Mutfak Yönetimi 3.Gıda Mikrobiyolojisi 4.Hijyen ve Sanitasyon 5.Temel Mutfak Uygulamaları I-II 6.Mesleki İngilizce III-IV 7. Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil III-IV 8.Turizm Pazarlaması 9.Gıda Mevzuatı 10.Yiyecek içecek İşletmelerinde Tedarik Zinciri Yönetimi 	<ol style="list-style-type: none"> 1.İngilizce V-VI 2.Gıda Kimyası ve Teknolojisi 3.Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları 4.Mesleki İngilizce V-VI 5.Yiyecek ve içecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü 6. Seçmeli Dersler V-VI 7. Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil V-VI 8.Uluslararası Mutfaklar 9.Menü Planlama 10.Yaratıcılık ve İnovasyon 	<ol style="list-style-type: none"> 1.İleri İngilizce 2.Duyusal Analiz 3.Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları 4.Mesleki İngilizce VII 5.Zorunlu Staj 6. Seçmeli Dersler 7. Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil 8.İş Başı Eğitimi
Dokuz Eylül Üniversitesi	<ol style="list-style-type: none"> 1. AİİT 1-2 2.İktisada giriş 3. İşletme 4.İşletme matematiği 5.Gastronomiye giriş 6.Mutfak ve servis malzeme bilgisi 7.Kariyer planlama 8.Türk dili I-II 9.Yabancı Dil I-II(İngilizce) 10.Seçmeli dersler I-II 11.Hukuka giriş 12.Yiyecek-içecek hizmetleri yönetimi 13.Turizme giriş 14.Beslenme ilkeleri 15.Genel iletişim 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mesleki İngilizce I-II 2.Sanitasyon ve hijyen 3.Yemek hazırlama ve pişirme I-II 4.Gıda kimyası 5.Genel muhasebe 6.İş sağlığı ve güvenliği 7. Seçmeli dersler III-IV 8.Yiyecek-içecek maliyet analizi 9.Menü planlama 10.Turizm ekonomisi 11. Staj I 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Gastronomi ve pazarlama 2.Servis ve sunum teknikleri 3.Mutfak tasarımı 4.Türk mutfağı 5.Yemek hazırlama ve pişirme III-IV 6. Seçmeli dersler V-VI 7.Endüstriyel mutfak ve catering 8.Yiyecek-içecek otomasyon sistemleri 9.Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve gıda mevzuatı 10.Staj II 	<ol style="list-style-type: none"> 1.İnsan kaynakları yönetimi 2.Gastronomi trendleri 3.Banket yönetimi 4.Uluslararası mutfaklar I-II 5.Restoran ve bar yönetimi 6. Seçmeli dersler VII-VIII 7.Müşteri ilişkileri yönetimi 8.Örgütsel davranış 9.Gıda tadım teknikleri 10.Bitirme projesi
Eskişehir Osman Gazi Üniversitesi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Genel turizm 2. Genel işletme 3. Mutfak terminolojisi 4. Gastronomi bilimi 5. Mutfak tasarımı ve yönetimi 6. Yabancı dil I-II (ing) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama 2. Mutfak uygulamaları I-II 3. Gıda hijyeni ve güvenliği 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dünya mutfakları 2. Mutfak uygulamaları III-IV 3. Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon sistemleri 4. Davranış bilimleri 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Soğuk mutfak uygulamaları 2. Gıda formülasyonu ve duyu analizi 3. Menü planlama 4. Mesleki yabancı dil I-II 5. Seçmeli ders VII-VIII

	<p>7. AİİT I-II 8. Türk dili I-II 9. seçmeli ders I-II 10. Beslenme ilkeleri 11. Genel muhasebe 12. Gıda teknolojileri 13. TBTK 14. Gıda mevzuatı</p>	<p>4. Yiyecek ve içecek maliyet kontrolü 5. Yabancı dil III-IV (ing) 6. Seçmeli ders III-IV 7. Restoran işletmeleri ve yönetimi 8. Servis ve bar bilgisi 9. Türk mutfak kültürü</p>	<p>5. Yabancı dil V-VI (ing) 6. Seçmeli ders V-VI 7. Girişimcilik 8. Banket uygulamaları 9. İnsan kaynakları yönetimi 10. Türk mutfağı</p>	<p>6. Pasta ve tatlı uygulamaları 7. İçecek teknolojisi 8. Bitirme projesi</p>
<p>Gaziantep Üniversitesi</p>	<p>1. Beslenmenin temel ilkeleri 2. Genel mutfak bilgisi 3. Temel sanat eğitimi 4. Uygurluk Tarihi 5. Sanat Tarihi I-II 6. Pazarlamaya giriş 7. Mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım 8. Türk dili I-II 9. İngilizce I-II 10. Toplumsal duyarlılık projesi I-II 11. Ortak seçmeli 12. Gıda hijyeni ve güvenliği 13. Organik sebze yetiştirme 14. Yemek pişirme teknikleri 15. Türk mutfak kültürü 16. Matematik 17. Genel ve mesleki etik</p>	<p>1. Mutfak uygulama I-II 2. Soğuk yiyeceklerin hazırlanması 3. Gıda teknolojisi 4. Gastronomi ve yiyecek tarihi 5. İnsan Kaynakları Yönetimi 6. Mesleki İngilizce I-II 7. Fransızcaya Giriş 8. AİİT I-II 9. Ürün işleme teknikleri 10. Gastronomi Turizmi 11. Gıda Kimyası 12. Tatlı ve hamur işleri</p>	<p>1. Mutfak uygulama III-IV 2. Tabak dizaynı ve süsleme sanatı 3. Türk mutfağı 4. Menü planlama ve maliyet analizi 5. İş hukuku 6. Girişimcilik 7. Seçmeli ders I-II 8. Servis sistemleri 9. Avrupa mutfağı 10. Yöresel mutfaklar 11. Kalite Yönetimi ve Katkı Maddeler 12. Eko Gastronomi 13. Etkinliklere katılım</p>	<p>1. Dünya mutfak eğilimleri 2. İçecekler ve özellikleri 3. Özel beslenme yöntemleri 4. Bitirme projesi I-II 5. Ziyafet organizasyonu ve yönetimi 6. Araştırma teknikleri 7. Seçmeli ders I-II 8. İleri pastacılık teknikleri 9. Modern mutfak 10. Gıda mevzuatı ve kanunlar</p>
<p>Giresun Üniversitesi</p>	<p>1. AİİT I-II 2. Türk dili I –II 3. İngilizce I-II 4. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni 5. Gastronomiye giriş 6. Genel işletme 7. İş güvenliği ve ilkyardım 8. Seçmeli ders 9. Turizme giriş 10. Mutfak terminolojisi 11. Beslenme ilkeleri 12. Yönetim ve organizasyon 13. Finansal okuryazarlık</p>	<p>1. Mesleki İngilizce I-II 2. Temel Mutfak Uygulamaları I-II 3. Mutfak Yönetimi 4. İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik 5. Gıda Bilimi ve Teknolojisi 6. Pazarlama 7. Matematik 8. İnsan kaynakları yönetimi 9. Menü planlama 10. Yiyecek içecek otomasyon sistem. 11. Muhasebe 12. Servis teknikleri</p>	<p>1. Mesleki İngilizce III-IV 2. Unlu Mamuller ve Pastacılık I-II 3. Anadolu Mutfağı I-II 4. Çağdaş Yönetim Teknikleri 5. Seçmeli Dersler I-II 6. Yiyecek içecek işletmelerinde Maliyet Analizi</p>	<p>1. Mesleki İngilizce V 2. Dünya Mutfağı I-II 3. Seçmeli Ders I-II</p>
<p>Gümüşhane Üniversitesi</p>	<p>1. AİİT I-II 2. Türk dili I –II 3. İngilizce I-II 4. Genel turizm 5. Genel işletme 6. Temel mutfak bilgisi ve uygulamaları 7. Gastronomi tarihi</p>	<p>1. Mesleki İngilizce I-II 2. Hijyen ve sanitasyon 3. Yiyecek içecek yönetimi 4. Mesleki güvenlik ve ilkyardım</p>	<p>1. Staj 2. Mesleki İngilizce III-IV 3. Konaklama iletmeciliği 4. Pastane ve üretim teknikleri 5. Servis teknikleri</p>	<p>1. Mesleki İngilizce V-VI 2. Girişimcilik 3. Stratejik yönetim ve uygulamaları 4. Türk mutfak kültürü ve uygulamaları 5. Seçmeli ders I-II 6. Bitirme çalışması</p>

	<ol style="list-style-type: none">8. İş ve sosyal güvenlik hukuku9. Temel mutfak üniteleri10. Pazarlama ilkeleri11. Yönetim ve organizasyon12. Gıda mevzuatı13. Beslenme ilkeleri	<ol style="list-style-type: none">5. Yiyecek içecek hizmetleri muhasebesi6. Doğrama teknikleri ve pişirme Yöntemleri7. Yiyecek içecek pazarlaması8. Mesleki Etik9. Yiyecek içecek sosyolojisi10. Turizm ekonomisi11. Yiyecek içecek hizmetlerinde maliyetler ve kontrolü12. Menü planlama13. Gıda kimyası14. Soslar-stoklar-fondlar-çorbalar15. Soğuk mutfak	<ol style="list-style-type: none">6. Ziyafet mutfakları ve yönetimi7. Seçmeli ders I-II8. İnsan kaynakları yönetimi9. Araştırma yöntemleri10. Gıda üretiminde tedarik zinciri11. Sıcak mutfak	<ol style="list-style-type: none">7. Gastronomide duyu analizi8. Dünya mutfakları
İğdır Üniversitesi	<ol style="list-style-type: none">1. AİİT I-II2. Türk dili I –II3. Yabancı dil I-II4. Genel turizm5. Kariyer planlama6. Mesleki güvenlik ve ilk yardım7. Mesleki yabancı dil- I-II8. Mikrobiyoloji9. Mutfak planlaması10. Mutfak terminolojisi11. Servis teknikleri12. Yiyecek tarihi13. Beslenme ilkeleri14. Dijital okuryazarlık15. Genel işletme16. Gıda mevzuatı17. Gıda teknolojileri18. Türk mutfak kültürü	<ol style="list-style-type: none">1. Gıda hijyeni ve güvenliği2. Mesleki yabancı dil- III-IV3. Mutfak hizmetleri yönetimi4. Mutfak uygulamaları-I-II5. Mutfaklarda çevre ve atık yönetimi6. Seçmeli ders I-II7. Menü planlama8. Osmanlı saray mutfakları9. Staj10. Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrol yöntemleri	<ol style="list-style-type: none">1. Deniz mahsulleri2. Dünya mutfakları-I-II3. Mesleki yabancı dil- V-VI4. Mutfak uygulamaları-III-IV5. Soğuk mutfak7. Seçmeli ders I-II8. Anadolu mutfakları ve yöresel yemekler9. Çorba kültürü	<ol style="list-style-type: none">1. Bilgisayar2. Bitirme projesi3. İleri pastacılık ve üretim teknikleri4. Mesleki yabancı dil- VII-VIII5. Sakatatlar ve mutfaklarda kullanımı6. Soslar ve üretim teknikleri7. Ziyafet Organizasyonu ve yönetimi8. Seçmeli ders I-II9. Şerbetler10. Tatlılar ve üretim teknikleri11. Yemek süsleme sanatı12. Yiyecek - içecek sosyolojisi13. Yiyecek -içecek pazarlaması
İstanbul medeniyet Üniversitesi	<ol style="list-style-type: none">1. Turizmde Giriş2. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş3. Beslenme İlkeleri4. Halkla İlişkiler ve İletişim5. Yabancı Dil I-II6. AİİT I-II7. Türk dili I –II8. Gıda Güvenliği ve Mutfak Hijyeni9. Yiyecek-İçecek İşletmeciliği10. Gıda Bilimi ve Teknolojisi11. İngilizce I-II12. İş Sağlığı ve Güvenliği	<ol style="list-style-type: none">1. Gıda Mevzuatı2. Yiyecek-İçecek Servisi3. Endüstriyel Mutfak4. Menü Planlama ve Reçetelendirme5. İngilizce III-IV6. Pişirme Teknikleri7. Türk Mutfakları I8. Turizm Ekonomisi9. İşletme Yönetimi10. Mutfak Uygulamaları I-II	<ol style="list-style-type: none">1. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi2. Mutfak Uygulamaları III-IV3. İngilizce V-VI4. Seçmeli Ders I-II5. Gıda Satın Alma ve Depolama6. Protokol ve Görgü Kuralları7. Yemek Antropolojisi8. Seçmeli Yabancı Dil I-II9. Dünya Mutfakları10. Yatırım ve Proje Analizi	<ol style="list-style-type: none">1. Pasta ve Çikolata Yapımı2. Mutfak Uygulamaları V3. İngilizce VII4. Seçmeli Ders III-IV5. İnsan Kaynakları Yönetimi6. Osmanlı Mutfakları7. İçecek Teknolojisi8. Seçmeli Yabancı Dil I-II9. Ara Staj10. Girişimcilik11. Gıda Katkı Maddeleri12. Baharat ve Kahve Kültürü

			11. Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz 12. Örgütsel Davranış 13. Genel Muhasebe 14. Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	13. Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	1. AİİT I-II 2. Türk dili I –II 3. Araştırma yöntemleri ve rapor yazma 4. Akademik okuma ve konuşma-I-II 5. Üniversite yaşamına geçiş 6. Genel turizm 7. Ekonomi 8. Beslenme ilkeleri 9. İş güvenliği ve ilk yardım 10. Genel işletme 11. Hukukun temel kavramları 12. Pazarlama ilkeleri 13. Girişimcilik 14. Temel mutfak bilgisi 15. Gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş 16. Temel bilgi teknolojileri 17. Yönetim ilkeleri 18. Gıda güvenliği ve sanitasyon 19. İşletme matematiği	1. Seçmeli yabancı dil I-II 2. Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama 3. Sosyal sorumluluk projesi 4. Gıda bilimi ve teknolojisi 5. Örgütsel davranış 6. İçecekler 7. Yiyecek içecek işletmelerinin yönetimi 8. Soğuk mutfak 9. Mesleki etik 10. İstatistik 11. Genel muhasebe 12. Tatlı, pasta ve hamur işleri 13. Mutfak yönetimi 14. Mutfak uygulama-ı	1. Seçmeli yabancı dil III -IV 2. Menü planlama ve maliyet analizleri 3. Türk mutfak kültürü 4. Mutfak uygulama-2-3 5. Özel ilgi turizmi 6. Yemek ve tarih 7. Temel sanat ve estetik bilgisi 8. Ürün belirleme ve satın alma 9. İzmir ve gastronomi 10. Ülkeler ve kültürleri 11. Protokol ve görgü kuralları 12. Türk mutfağı 13. Avrupa mutfakları 14. Seçmeli dersler 15. İletişim	1. Bitirme projesi-I-II 2. Seçmeli yabancı dil V-VI 3. Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon sistemleri 4. Mutfak uygulama-4 5. Asya mutfakları 6. Seçmeli dersler 7. Ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı 8. Amerika ve Okyanusya ülkeleri mutfakları 9. Mutfak ve restoran tasarımı ve konsept geliştirme
Kafkas Üniversitesi	1. AİİT I-II 2. Türk dili I –II 3. Yabancı dil I-II 4. Genel turizm 5. Gastronomiye giriş 6. Beslenme ilkeleri 7. Turizm hukuku 8. Temel mutfak teknikleri I-II 9. Genel muhasebe 10. Menü planlama 11. İş sağlığı ve güvenliği 12. Yiyecek ve içecek işletmelerinde maliyet analizi ve kontrolü 13. Turizmde inovasyon ve bölgesel kalkınma 14. Özel ilgi turizmi	1. Mutfak uygulamaları I-II 2. Turizm işletmeleri yönetimi 3. Soğuk mutfak 4. İÇki teknolojisi 5. Bilgi ve iletişim teknolojisi 6. Turizm ve çevre 7. Hijyen ve sanitasyon 8. Mesleki yabancı dil I-II 9. Çorba kültürü 10. Gastronomi sosyolojisi 11. Ziyafet organizasyonu ve yönetimi 12. Yiyecek ve içecek hizmetleri yönetimi 13. Yiyecek ve içecek hizmetleri otomasyonu 14. Mesleki etik	1. Mutfak uygulamaları III-IV 2. Dünya mutfakları I-II 3. Gastronomide yeni eğilimler 4. Turizm pazarlaması 5. İletişim ve davranış bilimleri 6. İçecek turizmi 7. Seçmeli dersler I-II 8. Bilimsel araştırma teknikleri 9. Besin saklama yöntemleri 10. Gıda güvenliği ve mevzuatı 11. Kış ve spor turizmi	1. Mutfak uygulamaları V-VI 2. Dönem projesi I-II 3. Türk mutfağı I-II 4. Kahve kültürü 5. Seçmeli dersler III-IV 6. Peynir kültürü

<p>Karabük Üniversitesi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. AİİT I-II 2. Türk dili I –II 3. Yabancı dil I-II 4. Genel turizm 5. Genel mutfak bilgisi ve terminolojisi I-II 6. Beslenme ilkeleri 7. Gastronomiye giriş 8. Gıda bilimi ve teknolojisi 9. Yiyecek ve içecek işletmelerinde iletişim 10. Temel sanat eğitimi 11. Gıda ürünleri ve pişirme yöntemleri 12. Gıda hijyeni ve güvenliği 13. İçecekler ve özellikleri 14. Mutfak organizasyonu ve yönetimi 15. Gıda coğrafyası 16. İş ve sosyal güvenlik hukuku 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mutfak uygulamaları I-II 2. Dünya Mutfakları ve genel özellikleri 3. Türk mutfağı ve uygulamaları I-II 4. Menü planlama 5. Mesleki İngilizce I-II 6. Değerler eğitimi 7. Seçmeli Ders1-2 8. Yiyecek ve içecek maliyet kontrolü 9. Mutfak kazaları ve ilk yardım 10. Vejeteryan ve diyet mutfağı 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mutfak uygulamaları III-IV 2. Garde Manjer 3. Yiyecek içecek servisi 4. Mesleki İngilizce III-IV 5. Yiyecek ve içecek otomasyonu 6. Seçmeli ders 3-4 7. Yabancı Dil Seçmeli Ders I-II 8. Et ve et ürünleri 9. Meslek etiği 10. Staj 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mutfak Uygulamaları V 2. Gastronomi Seminerleri I 3. Pasta ve tatlılar 4. Mesleki İngilizce V 5. Gıda mevzuatı 6. Seçmeli ders 5-6 7. İntörn Gastronomi 1-2-3
<p>Kastamonu Üniversitesi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. AİİT I-II 2. Türk dili I –II 3. Yabancı dil I-II 4. İktisada giriş 5. Genel turizm 6. İşletme bilimine giriş 7. Gastronomi ve yiyecek tarihi 8. Seçmeli yabancı dil I-II 9. Genel muhasebe 10. Yiyecek-içecek işletmeciliği 11. Beslenme ilkeleri 12. Mutfak sanatlarına giriş 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mutfak hizmetleri yönetimi 2. Mutfak uygulamaları I-II 3. Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolü 4. Gıda güvenliği ve hijyen 5. Yabancı dil III-IV 6. Örgütsel Davranış 7. Gıda Teknolojisi 8. Seçmeli yabancı dil III-IV 9. Soğuk Mutfak 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menü Planlama 2. Mutfak Uygulamaları III-IV 3. Yabancı Dil V-VI 4. Seçmeli yabancı dil V-VI 5. Seçmeli dersler I-II 6. Tatlı, pasta ve hamur işleri 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bitirme Çalışması I-II 2. Türk Mutfağı 3. Yabancı Dil VII-VIII 4. Girişimcilik I-II 5. Seçmeli yabancı dil VII-VIII 6. Seçmeli dersler III-IV
<p>Kırklareli Üniversitesi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. AİİT I-II 2. Türk dili I –II 3. Yabancı dil I-II 4. Temel bilgi teknolojisi kullanımı 5. Genel turizm 6. Turizm İngilizcesi 1-2 7. Turizm işletmeciliği 8. İletişim ve insan ilişkileri 9. Sosyal psikoloji 10. Turizm hukuku 11. Turizm işletmelerinde muhasebe uyg. 12. Sağlık tedbirleri ve ilkyardım 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turizm İngilizcesi-3-4 2. Beslenmenin temel ilkeleri 3. İş güvenliği ve işçi sağlığı 4. Gastronomi turizmi 5. Gıda mikrobiyolojisi 6. Besin güvenliği ve hijyen 7. Turizm ve çevre 8. Turizm pazarlaması 9. Etkinlik yönetimi 10. Temel mutfak teknikleri I 11. Gıda mevzuatı 12. Mesleki staj 1 (40 işgünü) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turizm İngilizcesi-5-6 2. Temel mutfak teknikleri II 3. Türk mutfak kültürü 4. Yiyecek içecek hizmetleri 5. Seçmeli dersler I-II 6. Mutfak hizmetleri uygulaması I 7. Yaratıcı mutfak uygulamaları 8. Meslek stajı-2 (40 iş günü) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Araştırma yöntemleri 2. Mutfak hizmetleri uygulaması II 3. Soğuk mutfak 4. Menü yönetimi 5. Seçmeli dersler III-IV 6. Bitirme ödevi 7. İleri mutfak teknikleri 8. Pastacılık 9. Yiyecek-içecek maliyet kontrolü

<p>Kocaeli Üniversitesi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. AİİT I-II 2. Türk dili I –II 3. İngilizce gramer I-II 4. Bilgi İşlem Teknolojileri 5. Genel muhasebe 6. Genel turizm 7. İngilizce iletişim becerileri I-II 8. İşletme bilimlerine giriş 9. Turizm ekonomisi 10. Araştırma ve rapor yazma teknikleri 11. Davranış bilimleri 12. Genel pazarlama 13. Temel hukuk 14. Yönetim ve organizasyon 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beslenme ilkeleri ve menü planlama 2. Gastronomi ve yemek tarihi 3. Gıda güvenliği ve hijyen 4. İngilizce gramer III-IV 5. İngilizce iletişim becerileri III-IV 6. Yiyecek hazırlama ve pişirme teknikleri I-II 7. Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi 8. Seçmeli dersler I-II 9. Bilimsel araştırma yöntemleri 10. Gıda mevzuatı 11. İstatistik 12. Kariyer yönetimi 13. Mutfak uygulamaları I 14. Türk mutfak kültürü 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda Bilimi ve Teknolojisi 2. İçecek Teknolojisi 3. Mesleki İngilizce I-II 4. Mutfak Uygulamaları II-III 5. Sosyal sorumluluk ve meslek etiği 6. Turizm İşletmelerinde maliyet analizleri 7. Yiyecek-içecek hizmetleri pazarlaması 8. Seçmeli dersler III-IV 9. Gıda coğrafyası 10. Gıda mikrobiyolojisi 11. İnsan kaynakları yönetimi 12. Turizm mevzuatı 	<ol style="list-style-type: none"> 1. İş Hukuku 2. Meslek Stajı 3. Mesleki İngilizce III-IV 4. Uluslararası Mutfak I-II 5. Gıda Kimyası 6. Mezuniyet Projesi 7. Turizmin Güncel Sorunları 8. Seçmeli dersler V-VI
<p>Kütahya Dumlupınar Üniversitesi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temel sanat eğitimi 2. Profesyonel mutfak yaşamına giriş 3. Beslenme ilkeleri 4. Hijyen ve sanitasyon 5. Genel turizm 6. AİİT I-II 7. Türk dili I –II 8. Yabancı dil I-II 9. Genel işletme 10. Gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş 11. Gıda bilimi 12. Gastronomi tarihi 13. İş sağlığı ve güvenliği 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıdalar ve özellikleri I-II 2. Mutfak uygulama I-II 3. Yiyecek ve içecek servis uygulamaları 4. Yiyecek içecek pazarlaması 5. İngilizce III-IV 6. Seçmeli yabancı dil I-II 7. Ekmek ve pastacılık uygulamaları I 8. Yönetim ve organizasyon 9. Menü planlama ve tasarım 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mutfak uygulama II 2. Ekmek ve Pastacılık uygulamaları II 3. Genel ekonomi 4. Mesleki İngilizce I-II 5. Seçmeli yabancı dil III-IV 6. Seçmeli ders I-II 7. Staj I 8. Dünya mutfağı I 9. Türk mutfak kültürü ve uygulamaları I 10. Genel muhasebe 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dünya mutfağı II 2. Türk mutfak kültürü ve uygulamaları II 3. İnsan kaynakları yönetimi 4. Mesleki İngilizce III-IV 5. Seçmeli yabancı dil V-VI 6. Seçmeli ders III-IV 7. Staj II 8. Mutfak akımları ve trendler 9. Gıdalarda duyu analizi 10. Girişimcilik
<p>Mardin Artuklu Üniversitesi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. İngilizce yazma becerileri I-II 2. İngilizce dil bilgisi I-II 3. İngilizce okuma anlama becerileri I-II 4. Gastronomiye giriş 5. Genel turizm 6. Araştırma ve sunum teknikleri 7. İnsan toplumu ve medeniyet I-II 8. AİİT I-II 9. Türk dili I –II 10. Hijyen ve sanitasyon 11. Beslenme ilkeleri 12. Temel mutfak bilgisi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. İngilizce yazma becerileri III-IV 2. İngilizce dil bilgisi III-IV 3. İngilizce okuma anlama becerileri III-IV 4. Mutfak uygulamaları I (Soğuk mutfak) 5. Yiyecek içecek işletmeciliği 6. Gıda güvenliği ve mevzuatı 7. Turizm ekonomisi 8. Mutfak uygulamaları II (etler, sebzeler, çorbalar) 9. Yiyecek içecek servisi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mesleki İngilizce I-II 2. Mutfak uygulamaları III (Temel hamur teknikleri) 3. Seçmeli ders I-II 4. Mutfak uygulamaları IV (Dünya mutfakları) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mesleki İngilizce III 2. İleri pastacılık ve süsleme sanatı 3. İşbaşında mesleki uygulama 4. Mezuniyet tezi/projesi 5. Sürdürülebilir turizm (Uzaktan Eğitim) 6. Toplumsal ilişkiler ve çoğulculuk (Uzaktan Eğitim)

		10. Yiyecek içecek maliyet kontrolü 11. Özel beslenme mutfakları		
Munzur Üniversitesi	1. Türk dili I –II 2. İngilizce I-II 3. Dijital okuryazarlık 4. Beslenmenin temel ilkeleri 5. Genel ve mesleki etik 6. Genel mutfak bilgisi 7. Gıda hijyeni ve sanitasyon 8. Sanat tarihi 9. Organik tarım 10. Gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş 11. Yemek pişirme teknikleri 12. Mutfak kimyası 13. Mutfak hesaplamaları 14. Gıda bilimine giriş	1. AİİT I-II 2. Gıda kimyası 3. Gıda teknolojisi 4. Mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım 5. İnsan kaynakları yönetimi 6. Tatlı ve hamur işleri 7. Pazarlamaya giriş 8. Gıda işleme teknikleri 9. Soğuk yiyeceklerin hazırlanması 10. Mutfak uygulama I-II 11. Mesleki İngilizce I-II 12. Mesleki uygulama (yaz stajı)	1. Mesleki Fransızca I-II 2. Mesleki İtalyanca II 3. Şarap bilimi 4. Restoran işletmeciliği 5. Yiyecek alanında özel etkinlikler ve iletişim 6. Filmlerde ve edebiyatta yiyecekler 7. Restoran yerleşimi ve düzeni 8. Vejetaryen mutfak 9. Osmanlı mutfağı 10. Yiyecek stilistiği ve fotoğrafçılığı 11. Tabak dizaynı ve süsleme sanatı 12. Avrupa mutfağı 13. Türk mutfağı 14. Baharatlar ve soslar 15. Menü planlama ve maliyet analizi 16. Mutfak uygulama III-IV 17. İçecekler ve özellikleri 18. İş ve sosyal güvenlik hukuku 19. Servis sistemleri 20. Mesleki uygulama (yaz stajı)	1. Yemek kültür ve toplum 2. Günümüzde mutfak kültürleri 3. Gıda ve medya 4. Mesleki Almanca I-II 5. Mesleki Rusça I-II 6. Çikolata sanatı 7. İleri pastacılık 8. Pastane uygulamaları 9. Mutfak otları 10. Su ürünleri mutfağı 11. Gıda mevzuatı 12. Anadolu folklorunda yemek inancı ve ritüelleri 13. Gıda formülasyonları ve duyu analizi 14. Yöresel mutfaklar 15. Girişimcilik 16. Pastacılık ve fırın ürünleri 17. Özel beslenme yöntemleri 18. Bilimsel araştırma yöntemleri 19. Bitirme projesi
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	1. Turizme giriş 2. Gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş 3. Gıda bilimi ve teknolojisi 4. Halkla ilişkiler ve iletişim 5. Temel bilgi teknolojileri 6. AİİT I-II 7. Türk dili I –II 8. Yabancı dil I-II 9. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni 10. Yiyecek-içecek işletmeciliği 11. Beslenme ilkeleri 12. Matematik	1. Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama 2. Turizm ekonomisi 3. Pişirme teknikleri 4. Araştırma yöntemleri 5. Seçmeli ders-I-II 6. Gıda mevzuatı 7. Mutfak ve Restoran tasarımı 8. Menü planlama ve reçetelendirme 9. Yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet analizi	1. Dünya mutfağı-I-II 2. Türk mutfağı-I-II 3. Seçmeli ders-III-IV	1. Osmanlı mutfağı 2. Mutfak trendlerinde güncel gelişmeler 3. Seçmeli ders-V-VI 4. Bitirme projesi 5. İşbaşı eğitimi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	1. Bilgi Teknolojileri Ve Kodlama 2. İngilizce I-II 3. Turizme Giriş 4. Gastronomi Bilimi	1. Mutfak uygulamaları 2. Türk mutfağı 3. Yiyecek içecek maliyet kontrolü	1. Dünya mutfakları I-II 2. Soğuk mutfak 3. Endüstriyel mutfak 4. Staj 5. Seçmeli ders I-II	1. Moleküler gastronomi 2. Gastronomi turizmi 3. Süt ve süt ürünleri 4. Seçmeli ders III-IV

	5. Yiyecek-İçecek İşletmeciliği 6. Mutfak yönetimi 7. Yönetim ve organizasyon 8. Genel sağlık bilgisi ve ilkyardım 9. Gastronomi ve yiyecek tarihi 10. Beslenme ilkeleri ve menü planlama 11. Temel mutfak teknikleri 12. Mesleki İngilizce -I	4.Yiyecek içecek servisi 5.Yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği 6.Mesleki İngilizce II 7.AİİT I-II 8.Türk dili I-II 9.Mesleki Uygulamalar	6.Pasta tatlı ve hamur işleri 7.Baharat ve soslar	5.Mesleki uygulamalar II 6.Seçmeli 7.Girişimcilik ve proje yönetimi
--	---	---	--	---

Tablo 1’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin dört yıllık ders müfredatları yer almaktadır. Her sütunda bir yıllık derslere yer verilmiştir. Bahar ve güz döneminde tekrar eden dersler I-II, III-IV, V-VI, VII-VIII şeklinde belirtilmiştir. Aynı zamanda her üniversitenin genellikle 3. ve 4. senesinde seçmeli dersleri bulunmaktadır. Ancak seçmeli dersler geniş bir ders havuzu şeklinde ele alınabildiğinden ve her dönem bu derslerin verilmesi gibi bir zorunluluk olmadığından tabloda yalnızca zorunlu dersler kapsamında yer alan derslere yer verilmiştir.

BULGULAR VE DEĞERLENDİRMELER

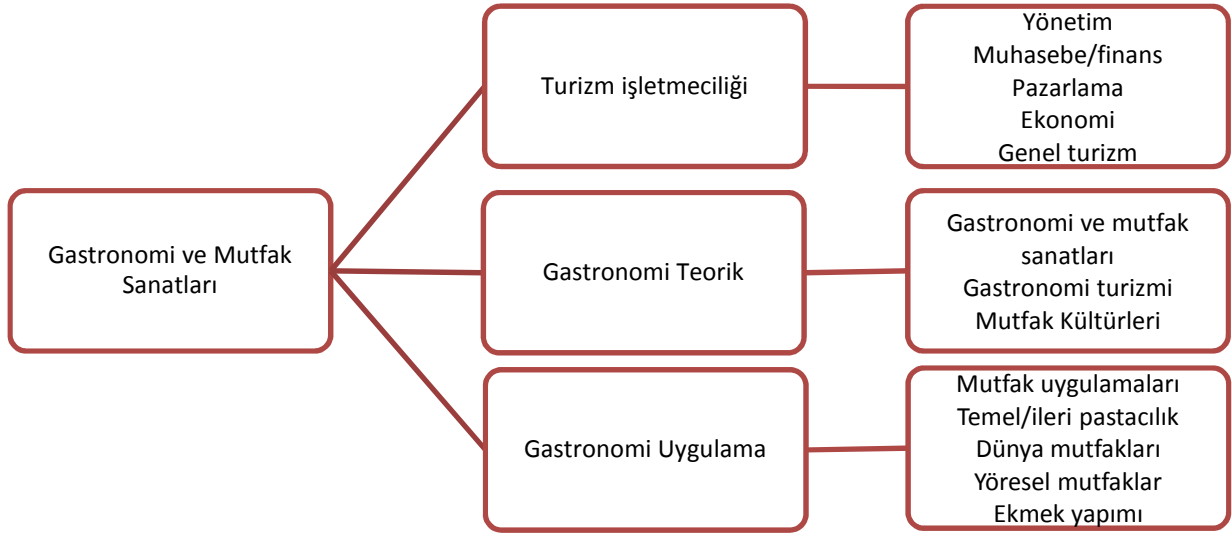
Araştırma kapsamında Türkiye’de eğitim veren 34 devlet üniversitesinde gastronomi ve mutfak sanatları programı olduğu tespit edilmiştir. İncelemeler sonucu 31 tane üniversitenin müfredatlarına erişilebilmiş ve çalışmada yer verilmiştir.

Genel olarak ele alındığında üniversite döneminde öğrencilerin almasının sosyal hayat ve iş yaşamı açısından önemli olduğu öngörülen “Girişimcilik, Kariyer Planlama, İş Sağlığı ve Güvenliği, Bilimsel Araştırma Yöntemleri” gibi dersler müfredatlarda yer almaktadır. Atatürk İlke ve İnkılapları Tarihi (AİİT), Türk Dili ve İngilizce ise yine üniversitelerdeki her bölümde okutulması gereken ortak zorunlu derslerdir. Bu zorunlu ve gerekli dersler dışında oluşturulan müfredatlar ise bölümlerin kendi planlamaları ile ortaya çıkmıştır.

Gastronomi önemli bir turizm türü olarak ortaya çıktığından ve gastronomi ile ilgili işletmeler genellikle turistik tesisler olarak sınıflandırıldığından gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri de ağırlıklı olarak turizm fakültelerinde yer almaktadır. Bu alandan mezun olacak öğrenciler genellikle turizm sektörüne bağlı işletmelerde çalışacaklarından ya da yöneticilik yapacaklarından, bu bölümlerde turizm ile ilgili teorik ve pratik eğitime de ağırlık verilmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olan öğrenciler aldıkları eğitim ile mezun olduklarında hem sektörde nitelikli eleman ihtiyacını karşılayacak hem de yöneticilik yapabilecek donanımına sahip olacaklardır. Bu nedenle yalnızca mutfak ile ilgili uygulama eğitimi değil aynı zamanda profesyonel mutfaklarda ve restoran, pastane gibi mutfak alanı içeren işletmelerde yöneticilik yapabilmelerini sağlayacak teknik ve pratik bilgiyi de sunan turizm işletmeciliği derslerini de almaktadırlar. Müfredatların genel dağılımı incelendiğinde derslerin genel çerçevesinin turizm işletmeciliği, gastronomi teorik ve gastronomi uygulamaları kapsamında üç grupta ağırlıklı olarak şekillendiği tespit edilmiştir.

Tablo 2: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri Müfredat Çerçevesi



Turizm işletmeciliği kapsamında verilen derslerde işletmenin temel alt dallarına yönelik kapsamlı eğitimlerin verildiği ve derslerin bu doğrultuda seçildiği görülmektedir. Gastronomi alanının teorik derslerinde ise gastronomi ve mutfak sanatlarının kavramsal çerçevesine, mutfak kültürlerine, mutfak yönetimine, ulusal ve uluslararası mutfaklara yer verilerek hem genel mutfak bilgisi sağlandığı hem de mutfak kültürlerine ilişkin teorik bilgilerin verildiği tespit edilmiştir. Gastronomi uygulamalarında ise temel mutfak uygulamalarına yer verildiği, mutfak ve ekipmanın tanıtılması, temel/ileri pastacılık, çikolata, ulusal ve uluslararası mutfak uygulamaları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli mutfakların reçetelerine yönelik uygulamalı eğitimlerin verildiği gözlenmiştir.

SONUÇ

Çalışma ile son yıllarda hem turizm hem de eğitim alanında adından sıkça bahsettiren gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatları ve eğitim çerçeveleri incelenmiştir. Bu bölümler, mezunlarının ekonominin önemli üreticilerinden biri olan turizm çerçevesinde nitelikli personel ihtiyacını karşılamaları ve yöneticilik pozisyonlarında yer almaları ile büyük önem taşımaktadır. Bu bölümlerden mezun olan bireylerin hem yöneticilik hem de mutfaklar konusunda bilgi ve beceri sahibi olmaları gerekmektedir. Aynı zamanda hizmet sektörünün gerekleri doğrultusunda misafirlerle etkili iletişim ile müşteri memnuniyeti sağlamaları da önem arz etmektedir. Tüm bu teknik, pratik ve sosyal donanımı üniversite eğitimleri süresince edineceklerdir.

Üniversitelerde verilen eğitimde mezunların iş bulabilecekleri ilgili sektörlerin beklentileri de önem taşımaktadır. Bu beklentiler doğrultusunda oluşturulan ders çerçeveleri, mezunların iş hayatına adaptasyonları ve iş bulma süreçlerini de hızlandırıcı etki taşımaktadır. Bu nedenle hazırlanan müfredatlarda sektör beklentilerinin göz önünde bulundurulması öğrenciler ve sektör açısından olumlu sonuçlar ortaya çıkaracaktır. Öğrencilerin alanla ilgili yeterli teorik ve pratik donanım sağlamaları da bölümlerin öncelikleri arasında olmalıdır.

İncelenen müfredatlarda genel olarak dengeli bir dağılım görülmeyle birlikte, hazırlanan müfredatlarda sektörün etkisi ve sektörle etkileşim konusunda bir bilgiye ulaşılamamaktadır. Çalışma ile birlikte müfredatların belirlenmesinde ve düzenlenmesinde bu konunun da dikkate alınması bir öneri olarak sunulmaktadır.

KAYNAKÇA

- (2021). yokatlas.yok.gov.tr: yokatlas.yok.gov.tr adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Afyon Kocatepe Üniversitesi. (2021). <https://aku.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 13.03.2021)
- Akdeniz Üniversitesi. (2021). <https://www.akdeniz.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 13.03.2021)
- Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi. (2021). <https://www.alanya.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Anadolu Üniversitesi. (2021). <https://www.anadolu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi. (2021). <https://hacibayram.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 13.03.2021)
- Atatürk Üniversitesi. (2021). <https://atauni.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Balıkesir Üniversitesi. (2021). <http://www.balikesir.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi. (2021). <http://turizm.ibu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Cracknell, H. L., & Nobis, G. (1985). *Practical Professional Gastronomy*. London: MacMillanEducation Ltd.
- Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi. (2021). <https://www.comu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- DeBevoire, M. (2009). *Building A Meal From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism*. New York: Columbia University Press.
- Dokuz Eylül Üniversitesi. (2021). <https://www.deu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 13.03.2021)
- Duruz, J., & Khoo, G. C. (2014). *Eating Together; Food, Space, and Identity in Malaysia*. United Kingdom: Rowman & Littlefield.
- ElBullitaller, A. F. (2009). *Modern Gastronomy A to Z*. Barcelona: CRC Press Taylor & Francis Group.
- Eskişehir Osmangazi Üniversitesi. (2021). <https://www.ogu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 14.03.2021)
- Gaziantep Üniversitesi. (2021). <https://www.gantep.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Giresun Üniversitesi. (2021). <https://www.giresun.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Goodman, D., DuPuis, M., & Goodman, M. K. (2012). *Alternative Food Networks Knowledge, practice, and politics*. New York: Routledge.
- Guruge, M. (2020). Conceptual Review on Gastronomy Tourism. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 318-325.
- Gümüşhane Üniversitesi. (2021). <https://www.gumushane.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 14.03.2021)

- Iğdır Üniversitesi. (2021). <https://www.igdir.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- İstanbul Medeniyet Üniversitesi. (2021). <https://www.medeniyet.edu.tr/tr> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- İzmir Katip Çelebi Üniversitesi. (2021). <https://www.ikcu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Kafkas Üniversitesi. (2021). <https://www.kafkas.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 13.03.2021)
- Karabük Üniversitesi. (2021). <https://www.karabuk.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Kastamanu Üniversitesi. (2021). <https://www.kastamonu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 13.03.2021)
- Kırklareli Üniversitesi. (2021). <https://www.klu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Kocaeli Üniversitesi. (2021). <http://www.kocaeli.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Kütahya Dumlupınar Üniversitesi. (2021). <https://www.dpu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Mardin Artuklu Üniversitesi. (2021). <https://www.artuklu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Mclver, K. A. (2014). *Cooking and Eating In Renaissance Italy*. London: Rowman & Littlefield.
- Mersin Üniversitesi. (2021). <http://www.mersin.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Munzur Üniversitesi. (2021). <https://www.munzur.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Navarro, G., & Medina, F. X. (2018). Stamps, Tourism and Gastronomy: The Role of Gastronomy in Promoting Tourism in Spain Through the Postage Stamp. F. X. Medina, & J. Tresserras içinde, *Food, Gastronomy and Tourism Social and Cultural Perspectives* (s. 15-31). México: Universitat Oberta de Catalunya.
- Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi. (2021). <https://www.nevsehir.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 13.03.2021)
- Özilgen, S. (2021). Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. <https://gsf.yeditepe.edu.tr/>: <https://gsf.yeditepe.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Özşeker, D. B. (2016). *Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi*. H. Kurgun, & D. B. Özşeker içinde, *Gastronomi (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar, Reçeteler) ve Turizm* (s. 3-18). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Pamukkale Üniversitesi. (2021). <https://www.pau.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 13.03.2021)
- Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi. (2021). <https://erdogan.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?* G. Richards, & A.-M. Hjalager içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 3-20). Routledge.

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi. (2021). <https://www.subu.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)

Selçuk Üniversitesi. (2021). <https://www.selcuk.edu.tr/> adresinden alınmıştır. (Erişim tarihi: 12.03.2021)

This, H. (2008). *Molecular Gastronomy Exploring the Science of Flavor*. New York: Columbia University Press.

Visentin, C. (2011). *Food, Agri-Culture, and Tourism*. K. L. Sidali, A. Spiller, & B. Schulze içinde, *Food, Agri-Culture and Tourism Linking local gastronomy and rural tourism: interdisciplinary perspectives* (s. 13-15). London: Springer Heidelberg.