


Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma*

Gastronomy as an Academic Discipline: A Conceptual Study

Dr. Öğr. Üys. Faruk SEYİTOĞLU 
Mardin Artuklu Üniversitesi
Turizm Fakültesi
E-posta: seyitoglu.f@gmail.com

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN 
Akdeniz Üniversitesi
Turizm Fakültesi
E-posta: ocaliskan@akdeniz.edu.tr

Öz

Bu araştırmada akademik disiplin olma ölçütlerinin yardımıyla gastronominin akademik disiplin olarak konumu incelenmiştir. Paradigma ve kuramsal alt yapı bakımından eksiklik, özgün bir araştırma sorusunun eksikliği ve doktora programlarının yaygın olmayışı gibi olumsuzluklar olsa da üniversitelerde gastronomi bölümlerinin sayıca artması, lisans ve lisansüstü eğitimlerin yaygınlaşması, akademik dergilerin çoğalması ve gastronomi alanında bir bilim camiasının oluşmaya başlaması gibi olumlu gelişmelerin akademik disiplin olma yolunda avantaj sağladığı düşünülmektedir. Literatürde, gastronomi alanının akademik bir disiplin olarak mevcut durumuyla ilgili disiplin olma ölçütlerine göre değerlendirildiği herhangi bir çalışmaya rastlanmaması sebebiyle bu çalışmanın hem ilgili literatüre fayda sağlayacağı hem de ileride yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Disiplin, Gastronomi Alanı, Akademik Disiplin.

Abstract

In this study, through criteria of being an academic discipline, gastronomy field was investigated. Although drawbacks such as lack of paradigm, theoretical background and an original research question, and uncommonness of doctoral programs; developments as increase in the number of gastronomy departments, undergraduate and graduate programs in universities, diversification of academic journals and formation of scientific community in the field are seen advantageous in terms of being accepted as an academic discipline. Since no study found in the current literature in which the field of gastronomy is evaluated as an academic discipline according to the existing disciplinary criteria, this research is attempt to contribute the literature as well as shed light on future studies.

Key Words: Gastronomy, Discipline, Gastronomy Field, Academic Discipline.

* Kavramsal olan bu makalemiz, ikinci yazar Doç. Dr. Osman Çalışkan'ın danışmanlığındaki doktora tezinden türetilmiştir. Doktora tezi 2 Şubat 2018'de sunulmuştur. Tezin başlığı: "AKADEMİK BİR DISİPLİN OLARAK GASTRONOMİNİN KONUMU: TEMELLENDİRİLMİŞ BİR KURAM ÇALIŞMASI"

1. Giriş

Gastronomi kavramından ilk olarak 1801 yılında Fransa'da bir şirin başlığında söz edilmiştir (Scarpato, 2002b). Bununla birlikte, o zamandan beri edinmiş olduğu büyük bir popüleriteye rağmen, halen gastronominin tanımlanmasının zor olduğu vurgulanmaktadır (Santich, 1996b). Kavramın kökenleri her ne kadar eski Yunancada "gastro mide ve nomos kanun" anlamlarına gelse de bu tanımlar kavramı sadece etimolojik açıdan açıkladığı için zayıf kalmaktadır. Gastronomi, bir yandan sadece yiyecek ve içecekten en iyi şekilde zevk almak olarak ifade edilmekte; öte yandan yediğimiz ve içtiğimiz her şeyi kapsayan geniş kapsamlı bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002b). Ayrıca gastronominin yiyecek ve içeceklerle olan kültürel bağı koruyacak şekilde yemek pişirme ve hazırlamayı da kapsadığı vurgulanmaktadır (Scarpato, 2000). Bu anlamda gastronomi çalışmalarının, yiyecek üretimi ve yiyeceklerin üretildiği araçlar; yiyeceklerin depolanması, taşınması, işlenmesi ve pişirilmesi; yemekler ve usul; yiyeceklerin kimyası, sindirimi ve fizyolojik etkileri; yiyecek seçimleri ve gelenek ve göreneklere ile ilgili olduğu söylenebilir (Santich, 1996b; Johns ve Kivela, 2001; Johns ve Clarke, 2001).

Gastronomiye çalışma alanı olarak bakıldığında, diğer alanlara (stratejik yönetim, ekonomi, kimya vb.) kıyasla daha yeni sayıldığından meşruiyeti ve ilgisi akademisyenler tarafından sorgulanmaktadır. Ayrıca gastronomi, belirgin bir tanımının olmayışı, kendisine özgü teorilerin gelişmemiş olması ve diğer disiplinlerin bir alt alanı olması sebepleriyle de eleştirilmektedir (Cox, vd., 2012). Gastronominin akademik bir disiplin olup olmadığı sorusunun kökeninde aslında meşruiyet kavramının yer aldığı söylenebilir. Örneğin kurumsal teoriye göre örgütler çoğu zaman sembolik sistemler, eserler ve operasyonel verimlilik için değil, meşru sayılma uğruna rutinler geliştirmektedirler (DiMaggio ve Powell, 2000; Scott, 2001). Bir akademik disiplin için meşruluğun elde edilmesi oldukça önemli görülmektedir. Dolayısıyla gastronomi bir akademik disiplin olarak kabul edilebilir mi veya düşünülebilir mi gibi soruların cevabının belirlenebilmesi için alanın mevcut durumunun incelenmesinin faydalı olacağı düşünülmektedir (Cox vd., 2012). Bu sebeple bu çalışmada gastronomi alanının akademik bir disiplin olarak incelenmesi amaçlanmıştır. Belirlenen amaç doğrultusunda öncelikle kavram olarak gastronomi ve kapsamı daha sonra sırasıyla Türkiye'de ve Dünya'da gastronomi alanında gelişmeler, farklı araştırmacılar tarafından belirlenen akademik disiplin olma ölçütleri ve son olarak gastronominin akademik disiplin olarak değerlendirilmesi ve tartışma bölümüne yer verilerek çalışma sonuçlandırılmıştır.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Kavram Olarak Gastronomi ve Kapsamı

Gastronominin temellerinin aslında Jean-Anthelme Brillat-Savarin tarafından Lezzet'in Fizyolojisi (*La Physiologie du Goût*) eseri ile atıldığı belirtilmektedir (Scarpato, 2000). Bu eserin amacının, gastronominin temel prensiplerini belirleyerek diğer bilimlerle arasındaki yerini alabilmesi olduğu vurgulanmıştır (Brillat-Savarin, 1994). Brillat-Savarin, çok disiplinli bir yaklaşım sergileyerek gastronomiyi insanoğlunun beslenmesiyle bağlantılı olan her şeyin mantıklı olarak anlaşılması şeklinde tanımlamıştır. Ayrıca gastronominin tarih, fizik, kimya, yemek pişirme gibi olguları da kapsayan ve insanların hayatını etkileyen geniş ve karmaşık doğası olduğunu da kabul etmiştir. Bazı akademisyenler de (Santich, 2007; Zahari vd., 2009; Bode, 1994) yapılan bu tanımlamayı desteklemiştir. Brillat-Savarin'in (1994) gastronomi ile ilgili diğer görüşleri ise şöyle olmuştur: (i) gastronominin amacı mümkün olan en iyi beslenme yoluyla insanların korunmasını sağlamaktır; (ii) Gastronominin diğer bir amacı, yiyecek

haline getirilebilecek maddeleri arayan, tedarik eden veya hazırlayan herkese bazı ilkelere göre rehberlik etmektir. Ayrıca, toplumlarda akademisyenler rehberlik rolünü yerine getirdiği için gastronominin kendi akademisyenleri, niversiteleri, profesörleri ve dlleri olması ve diğer bilimler arasında yerini alması gerekmektedir; (iii) Yiyecek haline getirilebilecek maddeleri arayan, tedarik eden veya hazırlayanlar, ekonomik endüstrilerdir. Gastronomi bunlardan farklı olarak çiftçilerin, şarap üreticilerinin, balıkçıların ve avcılarının arkasındaki motive edici güçtür; (iv) Gastronomi ile ilgili bazı bilgiler, insan zevklerinin toplamına katkıda bulunduğundan, tüm insanlar için gereklidir. Özellikle önemli miktarda gelir elde edenler ve dolayısıyla günümüzde bu işlevleri üstlenen ağırlama hizmeti sunan kurumlar için vazgeçilmezdir (Brillat-Savarin, 1994).

Brillat-Savarin'in kitabının, sahip olduğu başarıya rağmen esasen teori ağırlıklı olmadığı için göze çarpmadığı, bunun da modern toplumlarda yemeğin her zaman önemsiz gibi görülmesiyle ilişkili olduğu düşünülmektedir (Scarpato, 2002b). Barthes (1979) akademisyenlere, gıda konusunun önemsizliği veya suçluluğu ağrıştırdığıyla ilgili uyarıda bulunmuştur. Bunun büyük ölçüde Platon'un felsefesinin batılı kültürler üzerindeki etkisinden kaynaklandığı belirtilmiştir (Scarpato, 2002b). Bu felsefeye göre; ideal toplumu ayrıcalıklı yöneticileri ve koruyucuları yemeğin nasıl pişirileceğini öğrenmek zorunda değildi. Çünkü bu konu ruhlarını iyileştirici bir etki yaratacak gte değildi (Curtin, 1992; Symons, 1998).

Yiyecekler, vücudun hayati görevlerini yerine getirebilmesi için faydalı bir amaca hizmet etmektedir. Bu sebeple yemek yeme ihtiyaç olarak görülmektedir. Bu yönde hem profesyonel hem de amatör olarak yiyecek hazırlama amacıyla çaba harcanmaktadır. Bu çabanın çoğu yalnızca beslenmenin ötesine geçmektedir. Çünkü yemek aynı zamanda bir zevk kaynağı olabilmektedir. Yemeğin duygularımızı ve zihnimizi, görüntü veya kelimelerin yaptığı kadar meşgul edebileceği, bu durumun da bizi yemeğin sanat olup olmadığı sorusuna götürebileceği ifade edilmektedir (Myhrvold, 2011). Güzel sanatlarda iletişim kurmak bir şart olarak görülmektedir. Örneğin, şiir yazarken veya bir resim çizerken sanatçılar izleyici kitesine sahip olup onlarla iletişim kurmaktadır. Yemeğin de estetik ve uyum yn dikkate alındığında sanat olarak algılanabileceği belirtilmektedir (Hegarty ve O'Mahony, 2001). Diğer taraftan, sanat ve güzellik arasındaki bağlantı uzun bir geçmişe dayanmaktadır. Bir sanat eserinin güzel olması ve bazı kurallara uyması beklenmektedir. Gastronomi açısından bu güzellik ve kurallar gastronomik ürünler için estetik talepler doğrultusunda renk, sıcaklık, tat ve doku gibi hususlarla menü dengesi ve uyumun sağlanabilmesi olarak açıklanmaktadır (Hegarty ve O'Mahony, 2001).

Yiyeceklerin duyguları ve akılı dikkatli seçilmiş kelimeler veya güzel bir manzara gibi etkileyebileceği belirtilmekte ve doğrudan tüketildiği için daha samimi görülmektedir. Dolayısıyla yiyeceğin sanat olamayacağı yönünde görüş beyan etmenin yanlış olabileceği vurgulanmaktadır. Çünkü söz konusu sebepler sanat olabilmeyen n koşulu sayılmaktadır (Myhrvold, 2011). Kültür, yiyecek ve sanat arasındaki ilişkiye bakıldığında birincisi tüm sanat eserleri teknik ve işçilik gerektirmektedir. İkincisi sanat eserleri bazı anlamlar taşımaktadır. Güzel sanatlar olarak gastronomi ele alındığında yeterli derecede teorik bilginin gerekli olduğu; diğer bir deyişle de sanatsal yaratım sürecinin insanların sahip olduğu bilgiye dayandığı söylenebilir (Hegarty ve O'Mahony, 2001).

Gastronominin sanatla olan ilişkisini özetlemek gerekirse; tarihsel ve etimolojik olarak gastronominin ne yenip içileceği, nerede, ne zaman, ne şekilde ve hangi biçimlerle yeneceğine ilişkin öneri ve rehberlikle ilgili olduğu; üstelik yiyecek içeceğe

ilişkin bilgi ve becerilere sahip olmayı gerektirerek yeme ve içmeden keyif almayı ve yeme-içmeyi zenginleştirmeyi amaçladığı vurgulanmaktadır (Santich, 2004). Bunların dışında, günümüzde yemeğin sadece tüketim amaçlı değil aynı zamanda statü, ritüel ve estetik amaçlarla da üretildiği için gastronominin bir tür güzel sanat faaliyeti olarak kabul edilebileceği belirtilmektedir (Hegarty ve O'Mahony, 2001). Gastronominin sanatla ilişkisine vurgu yapan araştırmacılar (Santich, 2004; Kivela ve Crofts, 2006) bu ilişkiyi yeme içmenin estetik yönüne atıfta bulunarak açıklamakta ve yiyecek-iceceklerin estetikleştirilmiş halinin mutluluk verdiği ayrıca psikolojik olarak insanları tatmin ettiğini ve böylelikle de hatırlanabilir olduğunu belirtmektedir.

Gelişmekte olan gastronomi çalışmalarının, diğer sosyal ve kültürel kuramlarda olduğu gibi çok disiplinli perspektif olarak adlandırılan konuları benimsediği; ayrıca başta sosyal bilimler olmak üzere (tarih, sosyoloji, edebiyat, dil, beslenme, felsefe, misafirperverlik ve yemek pişirme gibi) bir takım geleneksel disiplinlerin gastronomiye katkıda bulunduğu vurgulanmaktadır (Scarpato, 2002b). Aynı bir odaklanma, teorik temel ve yöntem belirleme ve meşrulaştırmada zorluklar yaşadığından gastronomi çalışmalarının bağımsız bir disiplin olma yolunda gelişmekte olan diğer disiplinlerin konumunu paylaştığı belirtilmektedir (Payne, 1997). Bununla birlikte örneğin gerontoloji, insanoğlunun sosyo-politik bir dünyada karmaşık bir biyolojik organizma olduğunu bildiğinden dolayı, biyoloji, epidemiyoloji, patoloji, psikoloji, fizyoloji ve sosyoloji gibi bilimleri yaşlanma süreçleri bağlamında birleştirmektedir (Minichiello vd., 1992). Aynı şekilde gastronominin de tek bir disiplin statüsüne sahip olmadığı ve birçok farklı meslek ve disiplinin katılımını gerekli kıldığı, özellikle doğal bilimlerle de etkileşim kurma imkânının önemli olduğu çünkü gastronomi çalışmalarının gıda teknolojisi ve şarap bilimi (önoloji) gibi alanlarla ilişki içerisinde olduğu vurgulanmaktadır (Avison, 1997).

Gastronominin disiplinler arası olma niteliğinin, diğer disiplinlerden gelen bilgileri yeni anlayışlar geliştirmek için entegre etmeyi ve her birinin bilgi tabanları arasındaki bağlantıları incelemeyi amaç edinmektedir (Scarpato, 2002b). Bunun yanı sıra gastronomi çalışmalarının gıda ve kültür, gıda ve toplum ve gıda ve pazarlama gibi alanlarla çalışan pek çok disiplinin sağladığı perspektiflerin yerini almayan, fakat onları tamamlayan disiplinler arası bir bakış açısını yansıttığı ve aynı zamanda toplulukların gastronomik hayatındaki yetersizlikleri, etkinlikleri ve potansiyel iyileştirmeleri tanımlayan ve bunların performansını değerlendiren araştırmaların ihtiyacına gerekli bir cevap olma niteliği taşıdığı da belirtilmektedir (Scarpato, 2002b).

2.2. Türkiye'de ve Dünya'da Gastronomi Alanında Gelişmeler

Gastronomi eğitiminde *National Institute of Cookery (1882-Londra)*, *L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires (1883-Paris)* ve *Le Cordon Bleu (1895-Paris)* öncü kurumlar olarak bilinmektedir (Görkem ve Sevim, 2016). Amerika'da ise *The Restaurant Institute of Connecticut (1946-şimdiki ismi: The Culinary Institute of America)* bilinen ilk aşçılık okuludur (Hertzman ve Stefanelli, 2008). Ayrıca 1981 yılından sonra aşçılık eğitimine olan talebin artmasıyla, Amerika'daki aşçılık okullarının sayısı da oldukça artmıştır (Hertzman ve Stefanelli, 2008). Fransa'da ise 18. yüzyılın sonlarında yaşanan endüstri devrimi ile mutfak eğitimi için kullanılan yöntemlerde değişikliğe gidilerek uzun süre esnaf birlikleri tarafından yürütülen mesleki eğitim, devletin kontrolüne geçmiş ve lisans düzeyinde eğitim 1990 yılında verilmeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016).

Türkiye'de ise; *Ankara Otelcilik Okulu (1961-1962)* aşçılık eğitimi veren ilk kurum olarak bilinmekte ve ilk açıldığında bir yıllık eğitim veren bu okul daha sonra (1963-

1964) u yıllık eğitim vermeye başlamıştır (Gorkem ve Sevim, 2016). Eğitim sũresi daha kısa olan aşçılık bũlũmleri, yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi gibi konuları içeren ve daha çok yiyeceklerin pratik yũnũyle eğitimi kapsarken, gastronomi eğitiminin ise yiyecek ve kũltũr ilişkisi bağlamında konu bakımından daha geniş bir alan olduğu sũylenbilir. Gastronomi eğitimi daha çok dũrt yıllık sũrelerde verilmektedir. Tũrkiye’de lisans dũzeyinde ilk olarak Yeditepe Őniversitesinde (2003) Gastronomi ve Mutfak Sanatları bũlũmũ açılmış, bu bũlũmũ İzmir Ekonomi Őniversitesi (2008), Okan Őniversitesi (2009), Gazi Őniversitesi (2010) ve Nevşehir Őniversitesi (2010) Gastronomi ve Mutfak Sanatları bũlũmleri takip etmiştir. Tũrkiye’de lisans dũzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrenciler ilk olarak 2007 yılında mezun olmuştur (Gorkem ve Sevim, 2016).

ÖSYM’nin 2016 (ğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi (ŐSYS) yũksekđretim programları ve kontenjanları kılavuzu) verilerine bakıldığında Tũrkiye’de 2016-2017 eğitim ve ğretim yılında toplamda 28 Őniversitenin bũnyesinde gastronomi ve mutfak sanatları isminde bũlũmlerin yer aldığı grũlmektedir. Ayrıca, gastronomi ve mutfak sanatları bũlũmleri söz konusu Őniversitelerden 12 tanesinde turizm fakũlteleri, 7’sinde uygulamalı bilimler yũksekokulları, 5’inde gũzel sanatlar fakũltesi, 2’sinde turizm ve otelcilik yũksekokulu, 1’inde turizm işletmeciliği ve otelcilik yũksekokulu ve son olarak da 1 tanesinde sanat ve tasarım fakũltesi bũnyesinde yer almaktadır. Bunun dışında iki Őniversitede de “gastronomi” isminde uygulamalı bilimler yũksekokullarına bağlı lisans eğitimi veren bũlũmũn yer aldığı tespit edilmiştir (ÖSYM, 2016). Bu sayılara bakıldığında Tũrkiye’deki eğitim kurumlarında gastronomi alanın daha çok turizm alanı ile ilişkilendirildiği grũlmektedir. Bunun dışında Tũrkiye’de dũrt Őniversitede yiyecek ve içecek işletmeciliği adı altında gastronomi ve mutfak sanatları mũfredatına yakın eğitimler verilmektedir (ÖSYM, 2016).

ÖSYM’nin 2017 (ğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi (ŐSYS) yũksekđretim programları ve kontenjanları kılavuzu) verilerine bakıldığında ise Tũrkiye’de 2017-2018 eğitim ve ğretim yılında 2016 verilerine ilaveten 14 ayrı Őniversitede gastronomi ve mutfak sanatları bũlũmlerinin eğitim ve öğretime başladığı grũlmektedir. Söz konusu bũlũmlerin 4’ũ turizm fakũltesi, 2’si turizm işletmeciliği ve otelcilik yũksekokulu, 3’ũ sanat ve tasarım fakũltesi, 3’ũ gũzel sanatlar, tasarım ve mimarlık fakũltesi, 1’i uygulamalı bilimler fakũltesi ve 1’i de uygulamalı bilimler yũksekokulu bũnyesinde yer almaktadır. Yani 2017-2018 eğitim ve ğretim yılında Tũrkiye’de toplamda 42 Őniversitede gastronomi ve mutfak sanatları isminde bũlũm bulunduğu ayrıca 2 Őniversitede de gastronomi isminde bũlũmũn yer aldığı belirlenmiştir (ÖSYM, 2017).

Lisansũstũ eğitime bakıldığında ise Tũrkiye’de gastronomi yũksek lisans eğitimi veren 7 tane Őniversitenin mevcut olduğu grũlmektedir. Bununla birlikte gastronomi alanında doktora eğitimi yalnızca Gazi Őniversitesinde 2014 yılından itibaren verilmeye başlanmıştır. Genel olarak bakıldığında; Tũrkiye’de ve dũnyada gastronomi eğitimi gũn geçtikçe daha popũler hale gelmekte, hatta 2004 yılında İtalya’da “*The University of Gastronomic Sciences*” isminde bilinen ilk gastronomi Őniversitesi açılmıştır (University of Gastronomic Sciences, 2017). Yurtdışında lisansũstũ gastronomi eğitimine bakıldığında, Boston Őniversitesinde 1980’lerin sonunda Julia Child ve Jacques Pėpin tarafından kurulan gastronomi yũksek lisans eğitiminin (Boston University Metropolitan College) başka Őniversitelerde de yiyecek araştırmaları (Chatham Őniversitesi, Queen Margaret Őniversitesi, New York Őniversitesi, Syracuse Őniversitesi, Pacific Őniversitesi, Vermont Őniversitesi, Roma Amerikan Őniversitesi), mutfak sanatları ve bilimi (Drexel Őniversitesi) gibi farklı isim ve bakış aılılarıyla sũrdũrũldũđũ grũlmektedir (Graduate Food Studies Programs, The American University of Rome Graduate School, Queen Margaret University).

Tablo 1'in devamı

Kurumsal kimlik kazanma (üniversite eğitimi, akademik departmanlar, akademik dergiler, profesyonel kuruluşlar)	✓				✓	✓	✓		✓		✓
Güncel olma									✓		
Araştırma alanının belirgin olması									✓	✓	
Paradigmanın varlığı		✓	✓					✓			
Teorinin pratikte uygulanabilirliği		✓	✓					✓			
Mantıksal yapının varlığı				✓							
İndirgenemez (artarak devam eden) bilgi düzeyi				✓							
Fikir birliği (akademik camianın varlığı)	✓								✓		
Kelime kökeniyle bağlantılı olma											✓

Bir alanın akademik disiplin olarak görülebilmesi için belirtilen farklı ölçütler literatürde değişik araştırmacılar tarafından ifade edilmiştir (Tablo 1). İlk olarak Krishnan (2009) akademik disiplinlerin, kelime kökenleriyle bağlantılı olması gerektiğini vurgulamakla birlikte disiplinlerin bazı genel özelliklerinin olduğunu belirtmektedir. Krishnan'a (2009) göre akademik disiplinler belirli bir objeyi/hedefi araştırmaktadır (kanun, toplum gibi). Disiplinlerin kendi araştırma alanlarına atıfta bulunarak (alanla ilgili) birikmiş uzmanlık bilgisi içerdiklerini belirten yazar, disiplinlerin aynı zamanda teori ve kavramlarının olduğunu (her disiplinde teori henüz oluşmamış olabilir) ve bunların, birikmiş uzmanlık bilgisinin etkinliğini arttırdığını vurgulamaktadır. Teori; tahmin, sanı, varsayım, öneri, hipotez, düşünce veya model olabilir (Weick, 1995). Bunların yanı sıra Krishnan (2009), disiplinlerin kendilerine özgü terminoloji ve araştırma yöntemlerinin olduğunu da belirtmiştir. Yöntem, bir araştırma sorusuna yaklaşmak için belirli bir yol veya geliştirilmiş bir rutin olarak tanımlanabileceği gibi bir teknik olarak da tanımlanabilir. Bazı durumlarda sorunun kendisi tarafından belirli bir yöntem açıkça önerilir. Yani araştırma sorusu, yöntemi belirleyebilmektedir (Tribe, 2001). Krishnan'a (2009) göre disiplinlerin kurumsal bir kimlik (üniversitelerde öğretim, ilgili akademik departmanlar, profesyonel kuruluşlar) kazanmış olmaları da gerekmektedir.

Fordham (2016) ise, bir disiplinin öncelikli olarak belirli bir çalışma amacı ile ilgilenmesi ve bu disiplinin herhangi bir noktada kendi çalışma alanının bugünkü doruk noktasını temsil etmesi (güncel olabilmesi) gerektiğini vurgulamıştır. Daha sonra, bir disiplinin bunu araştırmak istediği ve üzerinde durmaya çalıştığı bir takım soru ile sağlayabileceği diğer bir deyişle araştırma sorularının gerekliliği ifade edilmektedir (Fordham, 2016).

Akademik bir çalışma yapmanın nedenlerinin; ilgili disiplinin teorisi, kavramları ve araştırma problemleriyle uğraşmak, sorunları çözmek veya doğrulamak olduğu; ayrıca teori, kavram ve araştırma soruları ile uğraşmanın alternatifleri keşfetme kabiliyetini geliştirdiği vurgulanmaktadır (Hegarty, 2009). Bunu yapabilmenin eleştirel düşünme ve problem çözme yeteneklerine sahip olmayı gerektirdiği ve herhangi bir araştırmada ilk adımın meraktan, yaşanan veya başkaları tarafından tespit edilmiş probleme yanıt olarak ortaya çıkan sorunun tespit edilmesiyle başladığı belirtilmektedir. Bunun, iyi bir hayal gücünün yanı sıra sorgulayıcı bir zihni, mevcut teorideki tutarsızlıkları ve boşlukları görebilmeyi gerektirdiği ve genellikle belirli bir problem için araştırma sorusu üretmenin yararlı olabileceği vurgulanmaktadır (Hegarty, 2009). Öte

yandan disiplinin bu soruları cevaplayabilmesi için bir takım kurallar, yöntemler veya yaklaşımlara sahip olması gerektiği de ifade edilmektedir (Fordham, 2016).

Biglan (1973), akademik bir disiplini değerlendirirken akademisyenler tarafından kullanılacak iki temel boyutu öne çıkarmaktadır. Bunlar paradigmanın varlığı ve teorinin pratik olarak uygulanabilmesidir. Usher'a (1996) göre paradigma örnek bir çalışma veya çalışma şekli olarak araştırmanın ne olduğu ve nasıl yapılacağı, üzerinde durulması ve çalışılması gereken sorunların ne olduğunu anlamak için bir model olarak işlev görmektedir. Biglan'ın (1973) sunduğu çerçevenin temel boyutları olan paradigmal gelişmeler ve bilginin pratik olarak uygulanmasının akademik disiplinlerin değerlendirilmesinde önemli olduğu, yapılan diğer bazı çalışmalarla (Bird vd., 2002; Whetten, 1989) da desteklenmektedir. Biglan'ın (1973) söz konusu modelinden doğrudan veya dolaylı olarak eğitim teknolojisi, bilgisayar bilimleri, eczacılık eğitimi ve gazetecilik gibi birçok çalışma alanının akademik disiplin olarak değerlendirilmesinde faydalandığı görülmektedir (Clark, 2006; Czemiwicz, 2008; Getz, 2002; Holmes ve Desselle, 2004).

Benbasat ve Zmud (2003), bir akademik disiplinin varlığı ve pratikteki uygulamalarının kapsamıyla ilgili olarak, öncelikle bir disiplinin kurumsallaşmasının ve akreditasyon kuruluşları tarafından önemini anlaşılması gerektiğini daha sonra ise bir alanın disiplin olarak kabul edilebilmesi açısından üniversitelerde söz konusu alanla ilgili eğitim programlarının olması gerektiğini ve son olarak da akademik disiplinler için profesyonel kuruluş veya toplulukların varlığına ihtiyaç duyulduğunu belirtmektedir. Şöyle ki akademik disiplinler ortaya çıkabilir, ancak üniversitelerde bölümler mevcut olduğunda ve bu bölüm ve programlar tanındığında araştırma alanı olmaktan öteye giderek disiplin olarak adlandırılabilir (Riggio, 2003).

Hirst (1993), ilk olarak her disiplinde birbiriyle ilişkili kavramlardan oluşan ilgi örüntüsünün mevcut olduğunu ve bu kavramların o disiplin için önemli bilgi kaynağı olarak görüldüğünü, ikinci olarak; mevcut kavramların disiplinin mantıksal yapısını oluşturduğunu belirtmiş ve her disiplinde test edilebilir ifade ve açıklamaların bulunduğunu vurgulamıştır. Ayrıca, her disiplinde indirgenemezliğin (azaltılmazlık-irreducibility) olduğunu, yani disiplinlerde azaltılamayacak bir bilgi düzeyinin var olduğunu ve bu bilgi düzeyinin disiplinlerin temel yapı taşlarını oluşturduğunu ifade etmiştir. Yazara (Hirst, 1993) göre disiplinler, analiz etme ve kavramsallaştırma adına temel metodolojik yollara sahip olmalıdır. Yani, disiplinlerin metodolojik açıdan kendi kavramları, teorileri ve ilerleme yollarının olması gerektiği belirtilmektedir.

Kuhn (1962) ise akademik bir disiplini tanımlayan özelliklerin: (i) disiplinlerin ilk ve belki de en önemli özelliklerinden sayılan fikir birliği; (ii) çerçevesi çizilmiş bilgi temeli; (iii) araştırma metodu; (iv) profesyoneller, akademik dergiler ve birlikler olduğunu ifade etmektedir. Akademik bir alan aynı zamanda sosyal bir varlık olarak da tanımlanmaktadır (Kuhn, 1962). Yasal sözleşmelerle de desteklenen ve tanımlanabilen sınırları olan resmi organizasyonlara kıyasla akademik disiplinlerde ortak bir anlayışın benimsendiği ve yalnızca akademisyenlerin var olduğuna inandığı ve müzakere ettiği sosyal sınırların bulunduğu belirtilmektedir (Astley, 1985; Cole, 1983). Bu sebeple bir bilim camiasının oluşumu, bilimsel bir alanın disiplin olarak kabul edilmesindeki en önemli etkenlerden biri olarak görülmektedir. Bir bilim camiası oluşmadan paradigma veya bilimsel bir disiplinden söz etmenin zor olabileceği söylenebilir. Bir alanda bilim camiasının oluşması ise, bir düşünce ve araştırma geleneğinin olduğu anlamına gelebilmekte ve disiplinlerin kurumsal bir kimlik kazanabilmesi disiplin olma açısından önemli görülmektedir. Bu da üniversitelerde öğretimlerin, ilgili akademik bölümlerin ve profesyonel kuruluşların oluşması ile mümkün olabilmektedir (Krishnan, 2009).

2.4. Gastronomi Alanının Akademik Disiplin Olarak Değerlendirildiği alışmalar

Literatürde gastronominin akademik bir disiplin olarak değerlendirildiği doğrudan bir çalışma (ampirik veya ampirik olmayan) olmasa da, bazı çalışmalarda (Hegarty, 2005; Scarpato, 2002a; Hegarty, 2009; Santich, 2004; Hegarty ve O'Mahony, 2001) gastronominin akademik bir disiplin olarak konumuna dolaylı olarak değerinilmiştir. İlk olarak Scarpato (2002a), gastronomiyi kavram olarak analiz ederek gastronomi çalışmalarının çerçevesini ve gastronomi alanını incelemiştir. Kavramsal olan bu çalışmada gastronominin disiplinler arası bakış açısı ve özellikle kültür açısından turizm ile olan ilişkisi açıklanmaya çalışılmaktadır. Gastronominin hem yiyecek ve içeceklerden en iyi şekilde keyif alma anlamına geldiği hem de yiyecek ve içeceklerle ilgili her şeyi kapsadığı belirtilmekte ve disiplinler arası yapısı nedeniyle akademik bir disiplin olamadığı vurgulanmaktadır (Scarpato, 2002a). Bunun yanı sıra gastronominin toprak ve bitkilerle olan ilişkisinden dolayı tarım; satın alma ve para ile olan ilişkisinden dolayı ekonomi; tarih ve toplumla olan bağından yola çıkılarak da tarih ve sosyoloji gibi alanların ilgisini çektiği belirtilmektedir. Çalışmanın (Scarpato, 2002a) sonucunda gastronomi diye bir alanın var olduğu fakat bu alanda yetişmiş profesyonellerin yani gastronomi araştırmacılarının henüz var olmadığı belirtilerek turizm ile ilişkisi bakımından gastronominin gelişebilmesi için (i) Gastronomi çalışmalarının gastronomi turizmi veya turizm ile ilişkili olmasının gerekli olduğu ayrıca, gastronomi alanında profesyonel olarak çalışanların turizm işletmeciliği veya işletme yönetimi alanlarında eğitim almaları gerektiği, (ii) Turizm araştırmacılarının gastronomi araştırmacılarıyla iř birliği içerisinde çalışmaları ve gastronomi turizmi araştırmalarının disiplinler arası yaklaşıma sahip olmaları gerektiği ve (iii) Gastronomi turizmi içerisine dhil olan işletme yöneticilerinin ve pazarlamacıların gastronomi alanında eğitim almaları gerektiği belirtilmektedir.

Gastronominin akademik bir disiplin olarak kısmen de olsa değerlendirildiği başka bir çalışmada (Hegarty, 2005), gastronominin bilim ve sanatla ilişkisine değerilerek, akademik olarak şimdiye kadar çok az ilgi gördüğü bunun da belirli bazı sebeplere dayandığı belirtilmiştir. Bu anlamda gastronomi alanında teorik alt yapının zayıf olması, alanda doktora programlarının olmaması ve gastronomi alanında pratiğin ve teorinin birbirinden ayrı tutulamamasının  önemli engel olduğu vurgulanmaktadır. Özetle, bu çalışmada mutfak sanatları ve gastronominin disiplin olmasını sağlayacak teorik alt yapıdan yoksun olması ve doktora programlarının olmayışından dolayı bilimsel anlamda çok az ilgi gördüğü belirtilerek, bu alanın aslında kapsamlı ve karmaşık bir alan olduğu vurgulanmaktadır. Ayrıca, mutfak sanatları ve gastronomi alanının yalnızca yemeklerin pişirilmesi ve sunumu değil aynı zamanda tarih, din, kültür, antropoloji, sosyal kimlik, yiyecek güvenliği ve sağlık konularıyla da ilişkili olduğunu belirtilmiştir.

Hegarty (2009) ise gastronominin akademik disiplin olarak meşrulaşması gerektiğini belirterek bu anlamda öncelikle araştırma sorusuna ihtiyaç duyulduğunu ifade etmiştir. Çalışmada gastronominin doğasının anlaşılabilmesi için deneyimin özellikle keyif alma ve anlam sağlama açısından şart olduğu da vurgulanmaktadır (Hegarty, 2009). Bunların dışında gastronominin akademik bir disiplin olarak geliştirilmesi gerektiği, ancak bunun kendi terimleri ile yapılmasının ve diğer alanlarla etkileşimin önemli olduğu belirtilmektedir (Hegarty, 2009). Başka bir çalışmada (Santich, 2004) da, gastronominin tanımlanması ve açıklanmasının zor olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca neyin nerede, ne zaman ve ne şekilde yenileceğiyle ilişkin öneri ve rehberlikle ilgili olan gastronominin yeme ve içmeden keyif almayı amaçladığı belirtilmektedir. Akademik olarak ise gastronomi alanının çok sayıda disiplinle ilişkili olduğu vurgulanmaktadır (Santich, 2004). Son olarak Hegarty ve O'Mahony (2001)

gastrominin yiyecek ve kültür arasındaki ilişkiye odaklanan bilimsel bir alan olduğunu belirtmiştir. Güzel sanatlar olarak ele alındığında ise gastronomi için, yeterli derecede teorik bilginin gerekli olduğu; diğer bir deyişle sanatsal yaratım sürecinin insanların sahip olduğu bilgiye dayandığı ifade edilmektedir. Öte yandan son zamanlarda yemeğin statü, ritüel ve estetik amaçlarla da üretilmesi sebebiyle, gastronominin bir tür güzel sanat faaliyeti olarak kabul edilebileceği belirtilmektedir (Hegarty ve O'Mahony, 2001).

3. Gastronominin Akademik Disiplin Olarak Değerlendirilmesi ve Tartışma

Bu araştırmada, gastronomi alanının akademik bir disiplin olarak mevcut durumunun ilgili literatürde verilen akademik disiplin olma ölçütlerine göre değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu değerlendirme yapılırken öncelikle, Biglan'ın (1973) önerdiği çerçeveye göre paradigmal gelişmelere değinmenin faydalı olacağı düşünülmektedir. Paradigmalar bir bilimsel topluluk için önemli görülmektedir. Çünkü bilgi birikimi, ancak topluluğun mevcut bir paradigmaya bağlı kaldığı zaman ortaya çıkabilir. Bilimsel bir alanda bir başlangıç noktasına dair genel bir görüş olmadan bilim adamlarının başka alanlara veya bağlantısız diğer çalışmalara dayanarak kendi çalışmalarını yapmaları zor görünmektedir (Pfeffer, 1993). Gastronomi açısından henüz belirgin paradigmalardan gelişmediği belirtilmektedir (Hjalager ve Richards, 2002).

Literatüre göre disiplinlerin teorik altyapıya sahip olması gerektiği (Hirst, 1993; Kuchinke, 2001; Krishnan, 2009) de belirtilmektedir. Gastronomi alanındaki kuramsal altyapı eksikliğinin akademik disiplin olma yolunda önemli bir kısıtlılık olduğu ilgili literatürde yapılan bazı çalışmalarla (Hjalager ve Richards, 2002; Chang vd., 2011) ifade edilmektedir. Bu anlamda gastronomi açısından teori ve kuramların oluşması gerektiği, bunun gastronominin altyapısını güçlendireceği ve böylelikle akademik disiplin olabilme açısından önemli katkı sağlayacağı ifade edilebilir. Ayrıca kuramsal alt yapının oluşabilmesi adına gastronomi alanında belirli bir paradigmanın ve hipotezlerin ortaya çıkması da gerekli görülmektedir.

Gastronomik arayışlara göre turist sınıflandırma modellerinin geliştirilmesi, gastronomik deneyim ve gastronomik kimlik gibi kavramların incelenmesi teorik bir alt yapının oluşmaya başladığının bir işareti olarak görülebilir. Ayrıca, gastronomik turizm ürünlerinin (yerel restoranlar, gastronomik turlar, şarap rotaları/turları, festivaller vb.) tasarımı ve pazarlanmasında gastronomik kimlik, gastronomik deneyim ve gastronomik motivasyonlar gibi kuramsal temellerden de faydalanılabileceği söylenebilir.

Gastronomi literatürüne bakıldığında özellikle gastronomik kimlik, gastronomik deneyim ve gastronomiyle ilgili motivasyon konularından hareketle gastronomi alanında belirli paradigmalardan alt yapısının oluşmaya başladığı ve bu doğrultuda, kültürle bağlantı, yiyecek ve içeceklerin zevk ve deneyim gibi yönleriyle gastronomi ile ilgili bakış açılarının etrafında paradigma veya paradigmalardan gelişebileceği söylenebilir. Kuramsal altyapının oluşmaya başlamasında, özellikle gastronomi ve turizm alanlarının etkileşim halinde olması ve yiyeceğin yalnızca fizyolojik ihtiyaç olmaktan çıkarak insanlar için zevk unsuru haline gelmesinin de önemli rol oynadığı söylenebilir. Ayrıca gastronominin hem sosyal hem estetik yönlerine odaklanılarak bir teorinin geliştirilebileceği belirtilmektedir (Hegarty, 2009).

Bir alanın akademik bir disiplin olarak görülebilmesi açısından araştırma sorusunun da önemli olduğu (Kuhn, 1962) ve herhangi bir alanda araştırma yapılırken ilk aşamada ya meraktan ya da yaşanan veya başkaları tarafından tespit edilmiş bir probleme yanıt olarak ortaya çıkan araştırma sorusunun tespit edilmesiyle başladığı

belirtilmektedir (Hegarty, 2009). Ayrıca bazı durumlarda da araştırma sorusunun kendisi tarafından belirli bir yöntemin açıkça önerildiği yani araştırma sorusunun yöntemi belirleyebildiği (Barca, 2005; Tribe, 2001) ifade edilmiştir. Gastronomi birçok akademik disiplinin bakış açısıyla ele alınabilir. Fakat aynı anda çok fazla sayıda bakış açısını dikkate almanın araştırmaların kalitesini tehlikeye atabileceği belirtilmekte ve bu bağlamda araştırma sorularının ve kuramsal temelin hayati bir önem taşıdığı vurgulanmaktadır (Hjalager ve Richards, 2002). Bu sebeple gastronomi alanının akademik disiplin olabilmesi açısından araştırma konuları bakımından sınırlarının çizilmesi gerekli görülmektedir. Bu konuda Kuhn (1962), akademik bir disiplin olabilme açısından bir alanın belirli bir ereve dhilinde bilgi temeline sahip olması gerektiğini belirtmektedir.

Akademik disiplin olma ölçütlerinden biri olarak görülen ortak araştırma sorusu konusunda (Krishnan, 2009; Barca, 2005; Fordham, 2016) gastronominin deneyim açısından değerlendirilebileceği söylenebilir. şöyle ki gastronomik deneyimlerin tüketicilere zevk, keyif ve mutluluk yaşatmasıyla ilgili araştırma sorularının geliştirilebileceği söylenebilir. Burada teorik alt yapı, araştırma yöntem ve yaklaşımları ile araştırma sorusunun birbiriyile olan sıkı ilişkisine değinmenin gerekli olduğu düşünülmektedir. Araştırma yöntemlerinin, araştırma sorusu veya sorularına yaklaşmak için belirli bir yol olarak tanımlandığı ve araştırma sorusunun kendisi tarafından belirli bir yöntemin açıkça ortaya çıkabileceği, diğer bir deyişle, araştırma sorusunun kullanılacak yöntem ve yaklaşımı belirleyebildiği vurgulanmaktadır (Tribe, 2001). Gastronomi alanı için düşünüldüğünde yapılan akademik çalışmalarla bir taraftan araştırma sorularının ortaya çıkarılması ve onların cevapları için uğraşılırken diğer taraftan da teori ve kavramların gelişmesinin ve dolayısıyla araştırma yöntem ve yaklaşımların belirlenmesi sağlanabilir (Hegarty, 2009).

Kurumsallaşma veya kurumsal kimlik kazanabilme (niversitelerde ğretim, ilgili akademik bölümler, akademik dergiler ve birlikler, profesyonel kuruluşlar ve bilim camiasının oluşması) (Krishnan, 2009; Benbasat ve Zmud, 2003; Riggio, 2003; Barca, 2005) konusunda da şunlar söylenebilir: 1996-2007 yılları arasında gastronomi, mutfak sanatları ve mutfak bilimi alanında önemli akademik gelişmeler yaşanmış, bunun sonucunda da eğitim kurumlarında ön lisans, lisans ve lisansüstü programlar açılmıştır (Hegarty, 2009). Açılan bu programlarda yemek ve aşılığın tarihi, yiyeceğin kültürle, görsel sanatlarla, iletişimle ve beslenmeyle ilişkisi öğretilmektedir (Santich, 2004).

ÖSYM'nin 2016 ve 2017 yılları (ğrenci seçme ve yerleştirme sistemi (SYS) yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzu) verilerine göre, 2016-2017 yılında Türkiye'de toplamda 28 niversitede gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün olduğu görülmektedir. 2017-2018 yılında bu sayının 42'ye yükselmesinin (ÖSYM, 2016; 2017), eğitim alanı olarak gastronominin ilgi gördüğüne işaret ettiği söylenebilir. Bu konuyla ilgili, bir alanın bağımsız bir disiplin olarak görülebilmesi açısından o alanla ilgili eğitimin var olması ve öneminin anlaşılması gerektiği (Benbasat ve Zmud, 2003; Riggio, 2003) vurgulanmaktadır.

Bilim camiasının ortak bir düşünce ve araştırma geleneğinin var olduğu anlamına geldiği ve eksikliğinin akademik bir disiplin olabilme yolunda önemli bir engel olduğu vurgulanmaktadır (Krishnan, 2009). Gastronomi alanında eğitim almış akademisyen sayısının artması, alanla ilgili alıştay ve kongrelerin düzenlenmesi bir bilim camiasının oluşmaya başladığının göstergeleri olarak ifade edilebilir. Yayın sayısı ve olanakları açısından bakıldığında ise bir alanda akademik dergilerin var olması ve bu dergilerde yayınların yapılmasının akademik disiplinlerin tanımı içerisinde yer aldığı

(Kuhn, 1962) ve alanın kurumsal kimlik kazanabilmesi açısından önemli olduğu belirtilmektedir (Kuchinke, 2001; Krishnan, 2009).

4. Sonuç

Akademik bir disiplin olarak değerlendirildiğinde belirgin paradigmalardan gelişmemesi (Hjalager ve Richards, 2002), kuramsal alt yapı eksikliği (Hjalager ve Richards, 2002; Chang vd., 2011), teorik ve uygulama bileşenlerinden oluşan doğal yapısı ve doktora programlarının yetersiz oluşu, gastronominin akademik bir disiplin olarak gelişmesini engelleyen faktörler olarak görülsede; hem ulusal hem uluslararası anlamda üniversitelerde gastronomi bölümlerinin sayısının fazlalaşması, lisans ve lisansüstü eğitimlerin verilmesi gibi olumlu gelişmeler olduğu ifade edilebilir. Ayrıca mevcut gelişmelerle birlikte gastronomi alanında bir bilim camiasının veya topluluğunun yavaş yavaş oluştuğu da söylenebilir. Bu durumun alanın kuramsal alt yapısı açısından olumlu gelişmeler olduğu düşünülmektedir. Gastronomi alanında teorik altyapının oluşması gerektiği ayrıca kuramsal alt yapının oluşabilmesi adına gastronomi alanında belirli bir paradigmaya ve hipotezlere ihtiyaç duyulduğu ifade edilebilir.

Gastronomi literatürü incelendiğinde öne çıkan konulardan gastronomik kimlik, gastronomik deneyim ve motivasyon konularından yola çıkılarak bazı paradigmalardan zeminin oluşmaya başladığı ayrıca, kültürle bağlantı, yiyecek-içeceklerden alınan zevk ve yiyecek-içecek deneyimi gibi bakış açılarının etrafında paradigma veya paradigmalardan gelişebileceği belirtilebilir. Kuramsal altyapının oluşabilmesinde, gastronomi ve turizm alanlarının etkileşimi ve yiyeceğin yalnızca fizyolojik ihtiyaç olmanın ötesine geçerek insanlar için zevk unsuru haline gelebilmesinin önemli olduğu ifade edilebilir. Bunun dışında gastronominin sosyal ve estetik yönlerine birlikte odaklanılarak bir teorinin geliştirilebileceği vurgulanmaktadır (Hegarty, 2009).

5. Özgünlük, Sınırlılık ve Çalışma Önerileri

Gastronominin akademik bir disiplin olarak dolaylı olarak değerlendirildiği bazı çalışmalar (Hegarty, 2005; Scarpato, 2002a; Hegarty, 2009; Santich, 2004; Hegarty ve O'Mahony, 2001) olsa da ilgili literatürde belirtilen akademik disiplin olma ölçütlerine göre gastronomi alanının bilimsel bir disiplin olarak değerlendirildiği bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu sebeple araştırmanın gastronomi alanına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu araştırmanın kavramsal olarak literatür incelemesi doğrultusunda yapılması sebebiyle ampirik kanıtlar sunamaması kısıtlılık olarak görülmektedir. Ancak ilgili literatür kapsamlı olarak incelenerek önceki çalışmaların hem teorik hem ampirik bulguları doğrultusunda değerlendirmeler yapılmıştır. İleride yapılacak olan çalışmalarda, gastronomi alanının akademik disiplin olarak ne konumda olduğu ampirik olarak araştırılabilir. Bu çalışmalarda bireysel görüşmeler yapılabileceği gibi odak grup toplantılarına da yer verilmesi faydalı olacaktır. Bu sayede hem bireysel görüşmelerin odak grup toplantılarıyla desteklenmesi hem de daha zengin verilere ulaşılması sağlanabilir.

6. Kaynakça

Astley, W. G. (1985), 'Administrative science as socially constructed truth', *Administrative Science Quarterly*, 30(4), ss. 497-513.

- Avison, E. D. (1997), The Search for the 'Discipline' of Information Systems, G. McKenzie, J. Powell ve R. Usher (Ed.), *Understanding social research: Perspectives on methodology and practice*, Falmer Press, London, s. 86–100.
- Barca, M. (2005), 'Stratejik Yönetim Düşüncesinin Evrimi: Bilimsel Bir Disiplinin Oluşum Hikayesi', *Journal of Management Research/Yonetim Arastirmalari Dergisi*, 5(1), ss. 7-38.
- Barthes, R. (1979), Toward a psychosociology of contemporary food consumption, R. Forster ve O. Ranum (Ed.), *Food and Drink in History*. Johns Hopkins University Press, Baltimore, s. 166-173.
- Benbasat, I. ve Zmut, R. W. (2003), 'The identity crisis within the IS discipline: Defining and communicating the discipline's core properties', *MIS Quarterly*, 27(2), ss. 183-194.
- Biglan, A. (1973), 'The characteristics of subject matter in different academic areas', *Journal of Applied Psychology*, 57(3), ss. 195-203.
- Bird, B., Welsch, H., Astrachan, J. H. ve Pistrui, D. (2002), 'Family business research: The evolution of an academic field', *Family Business Review*, 15(4), ss. 337-350.
- Bode, W. K. H. (1994), *European Gastronomy: The Story of Man's Food&Eating Customs*, Hodder & Stoughton, London.
- Boston University Metropolitan College,
<https://www.bu.edu/met/faculty/departments/gastronomy/>, Erişim tarihi: 21 Ekim 2017.
- Brillat-Savarin, J. A. (1994), *The Physiology of Taste*, trans: A. Drayton, Penguin, Harmondsworth.
- Cambridge Dictionary, <http://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/discipline>, Erişim tarihi: 22 Mayıs 2017.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J. ve Mak, A. H. N. (2011), 'Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: when East meets West', *Tourism Management*, 32(2), ss. 307–316.
- Clark, M. (2006), 'A case study in the acceptance of a new discipline', *Studies in Higher Education*, 57(2), ss. 133-148.
- Cole, S. (1983), 'The hierarchy of the sciences?', *American Journal of Sociology*, 89(1), ss. 111–139.
- Cox, M. Z., Daspit, J., McLaughlin, E. ve Jones III, R. J. (2012), 'Strategic management: is it an academic discipline?', *Journal of Business Strategies*, 29(1), ss. 25.
- Curtin, D. W. (1992), Food/body/person, D. W. Curtin ve L. M. Heldke (Ed.). *Cooking, eating, thinking*, Indiana University Press, Bloomington, s. 3-22.
- Czemiewicz, L. (2008), 'Distinguishing the field of educational technology', *The Electronic Journal of e-Learning*, 6(3), ss. 171-178.
- DiMaggio, P. J. ve Powell, W. W. (2000), The iron cage revisited institutional isomorphism and collective rationality in organizational fields, B.F. Dobbin (Ed.). *Economics Meets Sociology in Strategic Management (Advances in Strategic Management, Volume 17)*, Emerald Group Publishing Limited, s.143 – 166.
- Fordham, M. (2016), 'Teachers and the academic disciplines', *Journal of Philosophy of Education*, 50(3), ss. 419-431.
- Getz, D. (2002), 'Event studies and event management: On becoming an academic discipline', *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(1), ss. 12-23.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016), 'Gastronomi Eğitiminde Ge mi Kalındı Acele mi Ediliyor?', *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), ss. 977-988.
- Graduate Food Studies Programs: A List,
<https://emilycontois.com/2013/06/24/pursuing-a-graduate-degree-in-food-studies-a-growing-cornucopia-of-program-choices/>, Erişim tarihi: 21 Ekim 2017.

- Hegarty, J. (2009), 'How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde?', *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(1), ss. 1-18.
- Hegarty, J. A. (2005), 'Developing "subject fields" in culinary arts, science, and gastronomy', *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(1), ss. 5-13.
- Hegarty, J. A. ve O'Mahony, G. B. (2001), 'Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living', *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), ss. 3-13.
- Hertzman, J. L. ve Stefanelli, J. M. (2008), 'Developing quality indicators for associate degree culinary arts programs: A survey of educators and industry chefs', *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 9(2), ss. 135-158.
- Hirst, P. H. (1993), Education, Knowledge and Practices, R. Barrow ve P. White (Ed.). *Beyond Liberal Education*, Routledge, London, 184-199.
- Hjalager, A. M. (2004), 'What do tourists eat and why? Towards a sociology of gastronomy in tourism', *Tourism (Zagreb)*, 52(2), ss. 195-201.
- Hjalager, A. M. ve Richards, G. (2002), Still undigested: research issues in tourism and gastronomy, In A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and gastronomy*, Routledge, London, 224-234.
- Holmes, E. ve Desselle, S. (2004), 'Is scientific paradigm important for pharmacy education?', *American Journal of Pharmaceutical Education*, 68(5), ss. 1-10.
- Johns, N. ve Clarke, V. (2001), 'Mythology analysis of boating tourism', *Annals of Tourism Research*, 28(2), ss. 334-359.
- Johns, N. ve Kivela, J. (2001), 'Perceptions of the first time restaurant customer', *Food Service Technology*, 1(1), ss. 5-11.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006), 'Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination', *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), ss. 354-377.
- Kivela, J. J. ve Crotts, J. C. (2009), 'Understanding travelers' experiences of gastronomy through etymology and narration', *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33(2), ss. 161-192.
- Krishnan, A. (2009), *What are academic disciplines. Some observations on the disciplinarity vs interdisciplinarity debate [NCRM working paper series 03/09]*, Southampton: University of Southampton National Centre for Research Methods.
- Kuchinke, K. P. (2001), 'Why HRD is not an academic discipline', *Human Resource Development International*, 4(3), ss. 291-294.
- Kuhn, T. S. (1962), *The structure of scientific revolutions*, Chicago: University of Chicago Press.
- Levin, D., Pitt, L. ve Love, M. (2004), 'Biohydrogen production: Prospects and limitations to practical application', *International Journal of Hydrogen Energy*, 29, ss. 173-185.
- Maberly, C. ve Reid, D. (2014), 'Gastronomy: an approach to studying food', *Nutrition & Food Science*, 44(4), ss. 272-278.
- Merriam-Webster Online Dictionary, <http://learnersdictionary.com/definition/discipline>, Erişim tarihi: 22 Mayıs 2017.
- Minichiello, V., Alexander, L. ve Jones, D. (Ed.). (1992). *Gerontology: A Multidisciplinary Approach*. Prentice Hall, Sydney.
- Myhrvold, N. (2011), 'The art in gastronomy: a modernist perspective', *Gastronomica*, 11(1), ss. 13-23.
- Oxford Dictionaries, <https://en.oxforddictionaries.com/definition/discipline>, Erişim tarihi: 22 Mayıs 2017.
- ÖSYM, http://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2016/LYS/TERCIH/OSYSKONTKILAV_UZU01082016.pdf, Erişim tarihi: 8 Eylül 2016.

- ÖSYM, <http://www.osym.gov.tr/TR,13263/2017-osys-yuksekokretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>, Erişim tarihi: 6 Ocak 2018.
- Payne, S. (1997), Nursing Research: A Social Science?, G. McKenzie, J. Powell ve R. Usher (Ed.). *Understanding social research: Perspectives on methodology and practice*. Falmer Press, London, s. 101–118.
- Pfeffer, J. (1993), 'Barriers to the advance of organizational science: Paradigm development as a dependent variable', *Academy of Management Review*, 18(4), ss. 599-620.
- Riggio, R. E. (2003), 'Advancing the discipline of leadership studies', *Journal of Leadership Education*, 12(3), ss. 10-14.
- Santich, B. (2007), 'The study of Gastronomy: a catalyst cultural understanding', *The International Journal of the Humanities*, 5(6), ss. 53-58.
- Santich, B. (2004), 'The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training', *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), ss. 15-24.
- Santich, B. (1996b), Introduction to sustaining gastronomy, In B. Santich, J. Hillier and C. Kerry (ed.). *Proceedings of the Eighth Symposium of Australian Gastronomy*, self-published, Adelaide.
- Scarpato, R. (2002a), Gastronomy as a tourist product, A.-M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and gastronomy*, Routledge, London, 51-70.
- Scarpato, R. (2002b), 'Gastronomy studies in search of hospitality', *Journal of Hospitality & Tourism Management*, 9, ss. 152-163.
- Scarpato, R. (2000), *New Global Cuisine: The Perspective of Postmodern Gastronomy*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. RMIT University, Melbourne.
- Scott, W. R. (2001), *Institutions and organizations*, Thousand Oaks, CA: Sage.
- Symons, M. (1998), *The pudding that took a thousand cooks: The story of cooking in civilization and daily life*, Viking, Melbourne.
- The American University of Rome Graduate School, <https://graduate.aur.edu/program/ma-food-studies>, Erişim tarihi: 21 Ekim 2017.
- Tribe, J. (2001), 'Research paradigms and the tourism curriculum', *Journal of Travel Research*, 39(4), ss. 442-448.
- University of Gastronomic Sciences, <http://www.unisg.it/en/administration/storia-emissione/>, Erişim tarihi: 25 Haziran 2017.
- Usher, R. (1996), A Critique of the Neglected Epistemological Assumptions of Educational Research, İinde D. Scott and R. Usher (ed.). *Understanding Educational Research*, edited by. London: Routledge: 9-32.
- Queen Margaret University, <https://www.qmu.ac.uk/study-here/postgraduate-study-at-qmu/2018-postgraduate-courses/msc-gastronomy/>, Erişim tarihi: 21 Ekim 2017.
- Van de Ven, A. ve Johnson, P. (2006), 'Knowledge for theory and practice', *Academy of Management Review*, 31(4), ss. 802-821.
- Weick, K. E. (1995), 'What theory is not, theorizing is', *Administrative Science Quarterly*, 40(3), ss. 385-390.
- Whetten, D. A. (1989), 'What constitutes a theoretical contribution?', *Academy of Management Review*, 14(4), ss. 490-495.
- Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfify, M. I., Radzi, S. M. ve Othman, Z. (2009), 'Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators', *International Education Studies*, 2(2), ss. 66-71.
7. Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı (2015), <http://www.anatoliajournal.com/Depo/arama/arama7/kitap.pdf>, Erişim tarihi: 5 şubat 2017.