



Üniversite Sektör İşbirliği Çerçevesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Türk Mutfağına Yönelik Derslerinin Sektör İhtiyaçları Bağlamında Değerlendirilmesi** (Evaluation of Turkish Cuisine Courses in Gastronomy and Culinary Arts Undergraduate Programs in the Framework of University-Sector Cooperation in the Context of Sector Needs)

* Hakan TURGUT^a , Servet Kazım GÜNEY^a 

^a Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:27.08.2021

Kabul Tarihi:04.11.2021

Anahtar Kelimeler

Türk mutfağı

Gastronomi ve mutfak sanatları

Öğretim programı

Ders izlencesi

Öz

Bir ülkenin mutfağını anlamak için o bölgede yaşamış uygarlıkları, savaşları, göçleri, ticaret ilişkilerini ve coğrafi keşifleri öğrenmek gerekir. Bugünkü Türk Mutfağını anlamak için Mezopotamya, Antik Anadolu, Antik Helen, Doğu Roma İmparatorluğu ve Orta Asya'daki (Türkistan) mirasın incelenmesi ve öğrenilmesi büyük önem arz etmektedir. Bu araştırma, Yükseköğretim Kurulu'na bağlı olan devlet ve vakıf üniversitelerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları (GMS) bölümlerinde uygulanan Türk Mutfağına yönelik dersler ile Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi ders programının sektör ihtiyaçlarını karşılamadaki başarısını uzman kişilerin görüşlerine dayanarak tartışmak ve elde edilen bulguları yorumlayarak GMS lisans eğitimine yönelik sektör ihtiyacını karşılayacak Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi ders izlencesini önermek amacıyla hazırlanmıştır. Araştırmada, Türk Mutfağına yönelik derslerde ve Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinin içeriklerinde bir birlik olmadığı; uygulama derslerine teorik derslerden daha az vakit ayrıldığı, yeterli sayıda öğretim elemanı yetiştirmediği, öğretim elemanlarının çoğunun sektör tecrübesi olmadığı, GMS bölümlerinin ve özel eğitim kurumlarının çoğunun yeterli teknik donanım ve malzemeye sahip olmadıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Keywords

Turkish cuisine

Gastronomy and culinary arts

Curriculum

Syllabus

Abstract

In order to understand the culinary culture of a country, it is necessary to learn about the wars, migrations, trade relations, geographical discoveries and civilizations lived in that region. In order to understand today's Turkish cuisine, it is of great importance to examine and learn about our heritage in Mesopotamia, Ancient Anatolia, Ancient Greek, Eastern Roman Empire and Central Asia (Turkistan). This research aims to discuss the success of the Turkish Cuisine courses and Turkish Culinary Culture and Practices course program in the Gastronomy and Culinary Arts (GCA) departments of state and foundation universities affiliated to YÖK, based on the opinions of experts, and interpret the findings of the GCA undergraduate program. Turkish Culinary Culture and Practices course, which will meet the sector's needs for education, has been prepared in order to propose the syllabus. In the research, it is evaluated that there is no unity in the courses for Turkish Cuisine and in the content of Turkish Culinary Culture and Practices course, less time is allocated to practice lessons than theoretical lessons, there is not enough teaching staff, most of the instructors do not have sector experience, and most of the GCA departments and private education institutions do not have sufficient technical equipment and materials.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: hturgut@baskent.edu.tr (H. Turgut)

DOI: 10.21325/jotags.2021.919

** Bu çalışma Servet Kazım Güney'in Üniversite Sektör İşbirliği Çerçevesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Türk Mutfağına Yönelik Derslerinin Sektör İhtiyaçları Bağlamında Değerlendirilmesi isimli yüksek lisans tezinden üretilmiştir.