

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 yetişmediği, 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.

GİRİŞ

Atatürk: Büyük ve haysiyetli bir millet olan Türklerin tarihi insanlık kadar eskidir. Osmanlılar ve Selçuklulardan önce de Türkler, dünyanın dört bucağında devletler, imparatorluklar vücuda getirmiştir. Nerede bir Türk devleti batmış ise, bunun yıkıntıları üzerinde daima yeni yeni devletler kurmuşlardır. Şimdi de böyle bir tarihî an gelmiş çatmıştır. Osmanlı Devleti çökmüştür, fakat tarihî zincir kopmayacaktır. (Halaçoğlu, 2002)

Yiyeceklerin tarihi veya yemek pişirme, yeme ve içme eylemleri, son on yılda beşeri bilimlerde ve sosyal bilimlerde giderek artan bir ilgi toplamış ve küresel bir tüketim bağlamında yiyecek ve yiyecek yollarının sosyal, politik, ekonomik ve kültürel boyutlarını detaylandırmıştır (Blaszczuk & Rohdewald, 2018).

Türkiye’de meslek liseleri ile üniversitelerin ön lisans bölümlerinde aşçılık, bunun yanında üniversitelerde lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. “Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir” (Eren, 2007).

Gastronominin bu tanımından da anlaşılacağı gibi konusu insandır. Gastronomi ile ilgili bütün değerler kültürel, coğrafi, sosyal ve toplumsal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalıdır (Hatipoğlu, 2014). Gastronomi; gıda ve mutfak bilimi, beslenme, ekonomi, yönetim ve organizasyon, işletmecilik, turizm, tarih, coğrafya, sanat, hukuk, felsefe, fizik, kimya, biyoloji, antropoloji, arkeoloji, tasarım, ziraat, etnobotanik ve sosyolojiyi içinde barındıran disiplinler arası bir bilimdir (Hegarty, 2011, Jeou-Shyan & Lee, 2010; Yılmaz, 2019). Bu kadar geniş bir alanı kapsayan; öğrencilere yönetim ve organizasyon becerileriyle birlikte zaman yönetimi, kriz yönetimi ve problem çözme, eleştirel düşünme ve yaratıcılık alanlarında gelişmelerini sağlayan disiplinler arası bir bilim dalının, lisans düzeyindeki öğretim programı¹ hazırlanırken gastronomi kavramının iyi anlaşılması büyük önem arz etmektedir. Çünkü bu bilim dalı yiyecek ve içeceklerle ilgili hem teorik hem de pratik alanları kapsamaktadır. Gastronomi kısmı teorik dersleri içerirken, Mutfak Sanatları kısmının pratik dersleri kapsadığı söylenebilir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimini ön lisans aşçılık eğitiminden ayıran unsurlar; öğrencinin aldığı disiplinler arası eğitimle toplumların yeme alışkanlıklarını anlamlandırabilmesi, sürdürülebilir gıda sistemleri önerebilmesi, keşfettiği gastronomi mirası ile yeni beslenme modelleri önerebilmesi, mutfak bilimi sayesinde bu modeller için yeni pişirme teknikleri geliştirebilmesi veya olanı mükemmelleştirebilmesi, sonunda da bütün bunları yaratıcı ve sanatsal bir bakış açısı ile yapabilmesi olacaktır (Hegarty, 2011, Jeou-Shyan & Lee, 2010).

Tolunay Sandıkçioğlu *kültürler yemekle yansır ve yemekle yaşar*, demiştir (T. Sandıkçioğlu, kişisel görüşme, 15.1.2021). İnsanlık tarihi incelendiğinde bitki varlığının siyasi oluşumlar üzerinde, siyasi söylem ve uygulamaların mutfak kültürünün oluşumu üzerinde, mutfak kültürünün toplumun farkında olmaksızın kendi yapısını tercüme ettiği bir dilin oluşması üzerinde etkili olduğu görülecektir. Hititler gibi insanlık tarihine yön veren büyük medeniyetlerin çoğu zengin bir bitki varlığına sahip alanlarda ortaya çıkmıştır ve Anadolu dünyanın beşinci zengin flora bölgesinde kurulmuştur. Mutfakta kullanılacak bütün ürünlerin üretilmesi, ithalatı ve bunun sonunda oluşacak çeşitlilik

¹ Öğretim programı: Müfredat. Bu araştırmanın tamamında Arapça müfredat kelimesi yerine, Türkçe öğretim programı tanımı kullanılacaktır.

hükümetlerin konuyla ilgili politikaları sonucunda belirlenir. Son olarak; yüzyılların birikimi ile oluşan mutfak kültürü toplumun kültürü, ekonomisi, siyaseti, inanç sistemi ve diğer toplumlarla etkileşimleri hakkında, yazılı olmayan ama anlaşılabilir bir dilin oluşmasını sağlar. Burada bahsedilen etkileşim, siyaset ve dilin en iyi örneği, izleri Çin'den Amerika'ya, Rusya'dan Mısır'a kadar takip edilebilen Osmanlı mutfağıdır (Işın, 2020; Onaran, 2019; Ünar, 2019).

Yemeğin kendisi tarih yazımı için önemli bir kaynaktır. Ege Denizi'nden Japon Denizi'ne, Hint Denizi'nden Kuzey Buz Denizi'ne, Kuzey Afrika, Avrupa'nın büyük bir kısmı ve Mezopotamya da Türk tarihinin önemli parçalarıdır. Bütün bu coğrafyalarda hüküm sürmüş olan Türk devletleri Antik Yunan, Roma, Bizans, Çin, İran, Arap, Balkanlar ve Akdeniz mutfaklarıyla etkileşim içinde olmuş; Hitit, Frigya, Likya, Lidya ve İonya, mirasının da birleşmesiyle önce Selçuklu, ardından Osmanlı Devleti ve son olarak da bugünkü Türk Mutfağını oluşturan temelleri atmışlardır (Baysal, Merdol, Cığırım & Saçır, 2000; Canbulat, 2017; Güler, 2010; Güler & Olgaç, 2010; Güran, 2019; Koşay, 1982; D. Özkaya & Düzgün, 2015; Şavkay, 2000).

Elbette geçmişin alışkanlıkları ve şartları yeniden diriltilemez ve o yaşam şekline dönülemez; ancak kültürümüzü derinleştirmek zorunluluğumuz arasında bu konuyu ihmal etmememiz ve geçmişimizi anlamamız gerekmektedir (Ünver, 1982).

Sonuç olarak, Anadolu insanının ve bugünkü Türk Mutfağının yemek konusundaki zenginlik ve farklılığının; yaşadığı topraklardan alıp getirdiği birikimleri, bu topraklarda bulduğu kültürel miras ve zengin coğrafyanın sundukları ile birleştirmesinde olduğu değerlendirilmektedir. Bu konunun sadece beslenme açısından değil, aynı zamanda tarihsel açıdan da incelenmesi gerektiğine inanılmaktadır (Sandıkçıoğlu, 2009). Belki de Türk Mutfağının zenginliği sınırlarının olmamasından gelmektedir (D. Orhun, kişisel görüşme, 15.03.2020).

Türk Mutfağının Tarihçesi

Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden Dr. Öğr. Üyesi Arkeolog Tulga Albustanlioğlu ile kişisel bir görüşmede Türk Mutfağının tarihi ile ilgili şu görüşlerini paylaşmıştı. (T. Albustanlioğlu, kişisel görüşme, 28.01.2021)

- Binlerce yıldır bizlere yurt olan, bereketli, kadim Anadolu toprağı.
- Bahsettiği olağanüstü güzellikleriyle tarihin bir başka aktığı, dünyanın en önemli kavşak noktası.
- İçinde barındırdığı 25 farklı kültür ve uygarlıklarla 70 bin üzerinde tarihsel kent, anıt ve höyüğe sahip bir kültürel hazine deposu.
- Tarımın şafağında ilk yerleşik kent topluluklarını barındıran, bire bin veren, Konya ovasında kurulmuş günümüzden 9 bin yıl önceye giden Çatalhöyük'le, dünya üzerinde tarımı ve tarımsal ürünlerin üretim biçimini şekillendiren bir coğrafya.
- Dünyanın ilk kent planının bir duvar freski üzerine resmedildiği Çatalhöyük'ten ilk dini mekânların, bir yerde inanç siteminin sıfır noktası olarak tanımlayabileceğimiz Göbeklitepe'ye uzanan, bir elini Karadeniz'e, bir elini Akdeniz ve Ege'ye uzatmış kavimler kapısı.

- Orta Anadolu platosunda adı yazılı kaynaklarda ilk defa geçen Hattilerden kendi döneminde Mısır ile birlikte süper güç olarak adını tarih sahnesine yazdırmış Hititlere uzanan, Doğu'da Urartular, Ege'de Lydia, İonia, Karia ve Aeolia antik bölgelerindeki yüzlerce kent ile geçmişe tanıklık yapmış bir yarımada.

- Troia savaşında Akhalar'a karşı Troia'lı kardeşlerine yardım etmeyi bir gönül borcu sayan Akdeniz'deki kadim "Işık Halkı" Lykia'lının önderi Sarpedon.

- Batı mitolojilerine esin kaynağı olmuş Phrygia kralı Midas'ın hikâyeleri ile yoğrulmuş, çoğu zaman efsaneleri, yaşanmış gerçek efsanelere çeviren Mustafa Kemal Atatürk'ün dehasının bir yansımasıdır bu koca yurt.

- Asya'dan Avrupa'ya ve Afrika'ya yapılan büyük küçük göçlerin çoğuna, binlerce yüzyıl süresince hep Anadolu köprülük etmiştir. Çünkü Uzakdoğu'dan gelen büyük ticaret yolu Anadolu'dan geçerek Batı Anadolu liman kentlerinde Akdeniz'e ulaşıyordu. Troia'da, MÖ. 3 binde, yalnız Uzakdoğu'da bulunan *lapis lazuli* taşına rast gelindi. Anadolu eskiden beri bolluk içinde olan ve kalabalık toplumların yaşadığı bir yerdi. Dünyada ilk nüfus sayımı, Roma İmparatoru Augustus zamanında Anadolu'da yapıldı. O çağda Anadolu, Roma İmparatorluğu'nun en zengin ve en aydın yeri idi. Hititler geldiklerinde Anadolu'da yirmiden çok dil konuşuluyordu. Bu diller birbirlerinden çok kelimeler alıp etkilendiler.

Anadolu'ya gelen Türkler, Anadolu'da buldukları dillerden birçok sözü, kendi dillerine aktardılar. Hititçede (Luvice) yer alan "Annaş", Anne; "Attaş" Baba bugün bile fonetik olarak bize çağrışım yapan sözcüklerdir. Aynı şekilde Türkçedeki su Hititçe *watar*, Almanca *wasser*, İngilizce *water*. Hititçe *eku* "içmek", Latince *aqua* "su". Yemek sözcüğü ise Hititçe *et*, İngilizce *eat*, Almanca *essen*, Bal, Hititçe *milit*, Yunanca *meli*, yine şarap sözcüğü Hititçe *wiyana*, Almanca *wein*, İngilizce *wine*, eski Yunanca *oinos*, Latince *vinum*, Fransızca *vin* olarak günümüze kadar gelmesi kadim Hitit Uygarlığının sadece gastronomik kelime kökenleri ile batı uygarlığını ne kadar derinden etkilediğini ve kök saldırdığını bizlere anlatmaktadır. Hesap etmek (*calculer*), bilimsel bir işlemdir; Latince "çakıl taşı" anlamına gelen "*calculus*" sözcüğünden gelmedir. Bu bilimsel işlemin, uygarlıkla uyumlu bir birleşimle, bilim çağının başlarıyla ilişkisi açıktır. İnsan deposu olan Asya'dan batıya doğru gelen dalgalar en çok Anadolu yarımadası denilen bu dar ve sıkışık bölgede birbirine karışıp, harmanlanmıştır. Soğuk ülkelerde etler uzun süre dayanır, insanları beslerdi. Sıcak ülkelerde etler kurutulsa bile uzun süre dayanmazdı. Ne var ki; iklimin sıcaklığında, toprak ürünleri bereketli olurdu. Dolayısıyla tarım, sıcak ülkelerde başlayıp gelişmiştir. Tarım ürünlerinden de asıl tahıllar, arpa, buğday, çavdar ve darı gibi toprak ürünleri yaz sıcağında, kış soğukunda bozulmuyordu. Zamanla insanoğlunun varlığı, hep toprak ürünlerine dayandı, insanoğullarının açlığa karşı on binlerce yıl süren ölüm-kalım savaşlarında insan soyunu yok olmaktan kurtaracak başlıca besin bulunmuştu.

Tahıllardan arpa ve buğdaydan ekmek yapılıyordu. Ekmek, insanoğlunun geleceğini sağlama bağlıyordu. Türk köylüsünün dediği gibi, "*Ağacın kökü toprak, insanın kökü ekmek*"tir. Ekmeği kim buldu? Bu buluş insanoğlunun baştan sona yarattığı uygarlıkların tümünden, yıldızlara seyahatten çok daha önemli bir buluştu. Kimdi o dahi ki, cıpcılız, çelimsiz bir ottan, tüm insan soyunun, belki de sonsuz geleceklere dek, açlığı alt etmesini sağlamıştı? Onun adı da sanı da geçmişin karanlıklarında kaybolup gitti. Belki varlığı bir masal olmuştur kim bilir? Günün birinde, insanın önüne bir parça ekmek kondu. Milyonlarca yıl süren mağara çağı bitmişti artık. Üzerinden çok zaman geçmedi ki yanık bir ananın dudaklarına ateş gibi yanan havada arpa suyundan elde edilen ve bugün "bira" denilen koca bir kâse dolusu tahıl şerbeti sunuldu. Ekmek bulununca, çok geçmeden, tahıl şerbetiyle insanın başına bir hoşluk geldi. Belki tahıl şerbetini bulan insan tanrılaştırılıp efsane oldu ve ona önce "*Dionysos*" sonra "*Bakkhus*" dendi.

Kadim Sümer’de, içkinin piri olan tanrıçaların en önemlisi Tanrıca *Siduri* idi. Hem biranın, hem de şarabın tanrıçası olan *Siduri*’nin adı, Sümer efsanelerinde çok geçer. Bu efsanelerde anlatıldığına göre, Tanrıca *Siduri*, Sümer’de değil, "*Deniz kıyısında, güneşin bahçesinde*" yaşamış. Sümerlilerce Anadolu kıyıları bu sözlerle anılırdı. Belki de "*Siduri*" denmekle, Toprak ve Tahıl Anası olan "*Bereket Tanrıçası*" *Demeter*’e gönderme yapılmaktadır. Şaraptan önce, ilk içki bira idi. Ekmek bulunduktan az sonra bira yapıldı. Çünkü bira ekmekten yapılıyordu. Ekmek pişirimine M.Ö. 8 bin yıl önce rastlanır. Sümer’in ve Mısır’ın en eski kayıtlarına göre, MÖ. 6000-5000 arasında çok çeşitli biraların yapıldığı ve bira yapımının çok önemli bir endüstri haline geldiği besbellidir. MÖ. 3500 yıl öncesinden kalma çivi yazılı bir tablette, on altı çeşit biranın içildiği ve bira yapımının, her gün gelişen bir endüstri olduğu anlatılmaktadır. Mısır’da bira, kimi zaman hurma ve balla tatlandırılıyordu. Ama köylülere ve çalışanlar verilen bira çoğu kez, süzülmeden, tahıl tortularıyla veriliyordu.

Tuhaftır, bitkisel ilaçların babası olan Anadolu’lu *Pergamon*’lu (Bergama) hekim *Galenos*, hastalara, kaplıcada yapılan biraları yasaklıyor; ama öteki çeşit biraları kimi hastalarına ilaçla karıştırarak içmelerini öneriyordu. MÖ. 8. yüzyıla ait Konya İvriz’de bulunan kaya kabartmasında *Tuvana* Kralı *Warpalawas* ve Fırtına Tanrısı *Tarhunza* betimlenmektedir. Luvi (Hititçe) dilindeki hiyeroglif yazıtta kralın şu sözleri yazılmıştır; “...*Ben hakim ve kahraman Tuvana Kralı Warpalawas Sarayda bir prens iken bu asmaları diktim (tanrı) Tarhunza onlara bolluk ve bereket versin...*” Anıtta Fırtına Tanrısı *Tarhunza*, krala göre daha büyük ölçüde, ellerinde üzüm salkımı ve buğday başaklarını tutmaktadır. Kral ise, daha küçük ve dua eder durumda tasvir edilmiştir. Bu anıt, tarihteki ilk yazılı tarım anıtıdır ve ilk tarım toplumu Çatalhöyük’e ev sahipliği yapan Konya’da bulunması bir rastlantı değildir. Hititler MÖ. 2 binden daha evvel gelmişlerdi Anadolu’ya. O sıralarda şarap biliniyordu ve yaygındı. Hititler, kendilerinden çok önce Anadolu’lu bir şarap tanrısı bulmuşlardı ki İvriz’deki o kabartmalara onun yontusunu yonttular. Roma Hukuku’na da ilham kaynağı olmuş ilk Hitit kanunlarını yapan ve bunları bir kurallar manzumesi haline getiren Kral *Telepinu*’nun Kayboluşu efsanesinde geçen “*Nasıl ki; zeytin tanesi içinde yağ saklıdır, üzüm tanesi içinde şarap saklıdır. Telipinu! Sen de, aynı şekilde kalbinde ve ruhunda iyilik saklayasın*” sözü ise edebi metinlerde tarımsal ürünler ile ilgili betimlemelerin Hitit dünyasında aslında sosyal mesaj vermesi açısından ne kadar önemli bir rolü olduğunu da kanıtlamaktadır.

Hititçeyi 1917 yılında çözümleyen Çek Bilim adamı Bedrich Hrozný’nin Hitit dilini çözümlediği ilk cümlelerin Hitit Karalı I.Hattuşili’nin ardılı I. Murşili’ye söylediği “*ninda-an ezzateni watarra ekutteni*” “ekmeği yiyeceksin, suyu da içeceksin” olması da oldukça manidardır. II. Tuthaliya’nın “*tayınınızı yiyin, görevinizi yapın*” emri ise ekmeğin Hitit kültüründeki önemini vurgulamaktadır. Hititlerin 180 farklı çeşit ekmek yapması, hepsinin ayrı isimlerinin olması Hititlerin sadece bu konuda bile ardılı uygarlıkları ne kadar etkilemiş olduklarının bir kanıtıdır. Hititler gibi Lydia’lıların da ekmek yapma konusundaki başarıları tüm antik kaynaklarda yer almaktadır. Roma’da ekmek yapımı için Anadolu kökenli “Kapadokyalılar” olarak adlandırılan bir fırıncı loncasının bulunması da Anadolu’nun batıya sadece gastronomik alanda bile büyük ölçüde öncü olduğunu göstermektedir.

Anadolu toprağı bunun gibi binlerce örneği içinde barındıran uçsuz bucaksız bir okyanustur. İzmir’li (Smyrna) yurttaşımız ünlü İliada ve Odysseia epik destanlarının ozanı Homeros, Bodrumlu (Halikarnassos) tarihçi Heredotos, Aydın/Sökeli (Miletos) tabiat filozofları Thales, Anaksimenes, Anaksimandros ve Aydın/Güllübahçelili (Priene) ilk kent plancısı Hippodamos ve Amasyalı (Amesieia) coğrafyacı Strabon ve belki bunlara yüzlercesini ekleyeceğimiz Anadolu’lu yurttaşlarımız bu topraklarda büyük eserler ortaya koymuşlardır.

Bütün bu tarihi arka plana dayanarak, Türk Mutfağının çok çeşitli kaynaklardan beslenerek zenginleştiği ve elde edilen birikimlerin bugünkü Türk Mutfağının temellerini oluşturduğu düşünülmektedir. Bu nedenle üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde lisans düzeyinde verilen Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersinin izlencesi hazırlanırken Türklerin geçtiği coğrafyaların, etkileşimde bulunduğu kültürlerin ve bütün bunların Türk Mutfağı üzerindeki etkilerinin işlenmesi gerektiği değerlendirilmektedir.

Gastronomi Eğitiminin Türkiye’deki Durumu

Türkiye’de gastronomi eğitimi iki şekilde verilmektedir. Birincisi; sonucunda sertifika alınabilen, devlet kurumları veya özel sektör tarafında uzun veya kısa süreli olarak düzenlenen yaygın eğitim kurslarıdır. İkincisi ise, ortaöğretim ve yükseköğretim kurumlarınca diplomaya dayalı olarak verilen örgün eğitim programlarıdır (Yılmaz, 2019).

Kaliteli yüksek lisans ve doktora programlarının oluşturulması hem gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgi birikimimizin artmasını hem de araştırma ve uygulama yoluyla bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacaktır. Modern yöntemlerle iyi bir eğitim almış mutfak çalışanlarının sürekli olarak sektöre kazandırılması sektörün başarısının sürekliliğine önemli katkılar yapacaktır (Dalton, 2020). Turizm Yükseköğretiminin Sorunları Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Komisyonu Raporu (2021), Ö. Yaman ve Bulduk (2019), Sormaz, Arman, Erdem (2020) ile Beyter, Zıvalı ve Yalçın’a (2019) göre, lisans ve lisansüstü düzeyinde eğitim veren GMS programlarında öğrenci sayısı özellikle son üç yılda hızla artmıştır ve artmaya da devam edecektir. Ancak aşağıda belirtilen konulardaki eksiklikler GMS eğitiminin kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir.

- Türkiye’de gastronomi eğitiminde kullanılabilecek bir eğitim modeli olmaması,
- Yeteri kadar uygulama dersi olmaması,
- Ders içeriklerinin sektöre uygun olmaması,
- Akademik kadroların sektör tecrübesinin olmaması,
- Sektörden gelen eğitmenlerin akademik yaklaşım yönünden zayıf olması,
- Okulların yeterli teknik donanım ve uygulama dersliğine sahip olmaması,
- Uygulama malzemesi ve bireysel uygulama olanaklarının sınırlı olması,
- GMS programı mezunlarının unvanlarının belli olmaması,
- Ticari amaçlı çok fazla bölüm açılması.

Yöntem

Nitel araştırmalar araştırmacıya sorgulayıcı, esnek, aksaklıklara karşı rahat ve güvenli, açık uçlu sorular sormaya ve katılımcıların bilgi hazinelerinden beklentilerin de ötesinde faydalanılmasını sağlayan çalışmalardır. Ayrıca, nitel araştırmalar tümevarımsal düşünme yetisini kazandıran ve bulguların da sözcüklerle özgün bir şekilde ifade edilmesine fırsat veren yaklaşımlardır (Merriam, 2018). Bu nedenle, araştırmanın konusuna karar verilen aşamada nitel araştırma yöntemini temel alan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmasına karar verilmiştir. Ancak hem Covid-19 salgınının ortaya çıkardığı sınırlılıklar nedeniyle yüz yüze görüşmelerin gerçekleştirilmesi konusunda zorlukları aşmak hem de araştırmanın geçerliği ve güvenilirliğini artırmak için, hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formunun 5’li Likert ölçeğinde bir soru formuna dönüştürüldükten sonra tüm katılımcılara gönderilmiştir.

Sonuç olarak bu araştırma karma araştırma yöntemi ile hazırlanmıştır. Elde edilen verilerin analizi sürecinde içerik analizi tekniği kullanılmış ve gerekli görülen yerlerde veriler sayısallaştırılarak verilmiştir.

Araştırmanın Amacı

Bu çalışma ile sektör çalışanları, akademik personel ve konunun uzmanı araştırmacıların deneyim ve bilgilerine başvurularak; üniversitelerin lisans düzeyindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde uygulanan Türk Mutfağı eğitiminin sektör ihtiyaçlarını karşılamadaki yeterliliğinin değerlendirilmesini ve sonuç olarak temel bir Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları ders izlencesi şablonu oluşturulması amaçlanmıştır.

Araştırmanın Problemi

Araştırmanın amacı doğrultusunda; *“Sektörde çalışan lisans mezunlarının okullarında aldıkları Türk Mutfağı eğitiminin, sahip oldukları teknik bilgi ile pratik becerinin yeterliliği ve bu alandaki başarıları üzerinde etkileri nelerdir?”* sorusu araştırmanın birincil problemidir. İkinci olarak da; *“Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde verilen Türk Mutfağına yönelik dersler ile Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinde takip edilen yöntem ve ders içerikleri bir bütünlük arz etmekte midir?”* sorusu, bu çalışmada ele alınan ve sonuçta sunulan Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlencesinin oluşturulması için izlenecek yolu ortaya koyan bir diğer problem olarak öne çıkmaktadır.

Araştırmanın Önemi

Bu araştırmanın konusu ile ilgili daha önce yapılmış çalışmalara rastlanmamıştır. Yapılan araştırmalarda Milli Eğitim Bakanlığı’nın, üniversitelerin, akademilerin ve kursların Türk Mutfağı eğitiminde birbirinden farklı yöntem ve ders izlencesi takip ettikleri görülmüştür. Ülke genelinde birbirinden farklı yöntem ve ders izlenceleriyle uygulanacak eğitimler hem eğitimde birlik ilkesine zarar verecek, hem öğrencilerin farklı ve belki de kariyerleri için faydalı olmayan bilgilerle donanmasına sebep olacak, hem de Türk Mutfak kültürüne ve onun tanıtımına zarar verecektir. Yapılacak bu çalışma ile alanyazına, GMS lisans eğitim sistemine, Türk Mutfağının tanıtımı ile gelecekteki gelişmesine ve Türk mutfak kültürüne önemli katkılar sağlanacağı düşünülmektedir.

Veri Toplama Aracının Geliştirilmesi

Yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanırken öncelikle Türkiye ve KKTC’deki üniversitelerden, lisans düzeyinde GMS eğitimi veren 83 üniversitenin 59’unun bilgi paketine ulaşılarak Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlenceleri, katalogları ve ders içerikleri incelenmiştir. Türk Mutfağının eğitiminde kullanılan yöntemler ve ana başlıklar belirlenmiştir. Türk Mutfağı konusunda ulaşılabilen makale, seminer bildirileri, yüksek lisans ve doktora tezleri ile yemek kitaplarından oluşan 296 kaynak incelenmiştir. Bu kaynaklardan elde edilen verilere dayanarak bir ön kodlama listesi, temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Toplanan bilgiler ışığında Türk Mutfağı eğitiminde kullanılması tavsiye edilecek yöntem ve ana başlıkların yazıldığı yarı yapılandırılmış formdaki dört ayrı bölüm, sorular ve cevap seçenekleri; daha önce belirlenen temalar, alt temalar ve kodlardan oluşturulmuştur. Bu formda bulunan sorular, iki Türk Mutfağı araştırmacısı ve konunun uzmanı üç akademisyenle birlikte incelenerek şekillendirilmiştir. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Başkent Üniversitesi Etik Kurulu 1 Haziran 2021 tarihi ve 17162298.600-148 sayı numarası ile alınmıştır. Katılımcılara yöneltilen sorular ve verilen cevaplar, bulgular ve yorum kısmında sırasıyla verilmiştir.

17 akademisyen, 6 aşçıbaşı ve 5 araştırmacı yazara ulaşılmıştır. Görüşmelerden 10'u çevrimiçi olarak yüz yüze, 1'i telefon yoluyla olmak üzere, 15.01.2021 ile 05.02.2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşme süreleri 35 dakika ile 95 dakika arasında değişmektedir. *Amaca yönelik örneklemede, örneklemin büyüklüğü bilgiler göz önünde bulundurularak belirlenir. Eğer amaç bilgiyi artırmaksa seçim örneklem birimlerinden yeni hiçbir bilgi elde edilemediğinde son bulur. Bu nedenle aşırılık temel ölçüdür.* (Merriam, 2018). Bu araştırmada da yüz yüze ve çevrimiçi görüşmelerde yeni bilgi elde edilemediği aşamada görüşmeler sonlandırılmıştır. Ayrıca, hem görüşme yapılan katılımcılar hem de geri kalan 17 katılımcı, kendilerine ulaştırılan çevrimiçi formları yazılı olarak doldurmuşlardır. Sonuçların geçerliğine ve güvenilirliğine ilişkin oluşabilecek sorunları önlemek amacıyla; amaçlı örnekleme yöntemi seçilmiştir, üçgenleme yapılmıştır, denetleme tekniği kullanılmıştır ve katılımcıların verdiği cevaplar direk alıntılarla aktarılmıştır.

Bulgular ve Yorum

Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Analizde *kişisel bilgiler* temasına bağlı olarak oluşturulan alt temalar; *yaş, eğitim durumu ve sektör tecrübesidir.*

Yaş

Katılımcıların %32,1'inin 51-60, %28,6'sının 41-50, %28,6'sının 31-40, %3,6'sının 20-30 yaş aralığında ve %7,1'inin de 60 yaş üzerindedir.

Eğitim Durumu

Katılımcıların %60,7'si doktora ve üzeri, %14,3'ü lisans, %7,1'i lisans, %3,6'sı ön lisans, %3,6'sı lise, %10,7'si ise ortaokul mezunudur.

Sektör Tecrübesi

Katılımcıların %60,7'si 15 yıldan fazla, %17,9'u 10-15 yıl arası, %10,7'si 5-10 yıl, %7,1'i 3-5 yıl ve %3,6'sı ise 1 yıldan az sektör tecrübesine sahiptir.

Türk Mutfağı Kavramının İncelenmesi Konusuna İlişkin Bulgular

Türk Mutfağı Kavramının İncelenmesi temasına bağlı olarak oluşturulan alt temalar; *Türk Mutfağının coğrafi sınırları, Türk Mutfağının tarihsel sınırları ve Türk Mutfağının incelenme yöntemidir.*

1. Türk Mutfağı incelenirken coğrafi olarak hangi sınırlar göz önünde bulundurulmalıdır?

Türk Mutfağının kapsamı ile ilgili en önemli konulardan birini inceleyen bu soruya katılımcıların % 50'lik bir çoğunluğun, dördüncü sırada bulunan "*Mezopotamya, Orta Asya ile Osmanlı Devleti Dönemi Coğrafi Sınırları*" seçeneğini işaretledikleri görülmektedir. İkinci sırada da % 10,7 ile "*Hepsi*" seçeneği bulunmaktadır. K1; "*Yemeğin milliyeti değil coğrafyası olduğuna inanıyorum. İnsanlar bir yerden bir yere göç ederken o bölgenin kültürünü de beraberlerinde götürüyorlar... Bu coğrafyada yaşamış olan bütün uygarlıkların kültürlerini bilinçli veya bilinçsiz olarak taşıyoruz. Bunlar bizim DNA'mızda var; Bizans var, Roma var, Urartu var, Medler var, Babil var, Asur var, Selçuklu var, Osmanlı var.*" K19; "*Türk Mutfağı dediğimiz şey Türk kültürünün önemli bir bileşeni ve bu kültürü oluşturan bileşenler içinde en çarpıcı olanlarından biri. Tarihsel olarak Türklerin izinin olduğu her coğrafya Türk Mutfak kültürü içinde incelenmeli. Bu bölge de Orta Asya, Selçuklu ve Anadolu Selçuklu coğrafyası, Osmanlı Devleti*

ve tabii bu sınırlar içinde bulunan Balkanlar, Kuzey Afrika ve Karadeniz dolayları ile birlikte devasa bir coğrafya.” şeklinde düşüncelerini paylaşmıştır.

2. Türk Mutfağı incelenirken tarihsel olarak hangi sınırlar göz önünde bulundurulmalıdır?

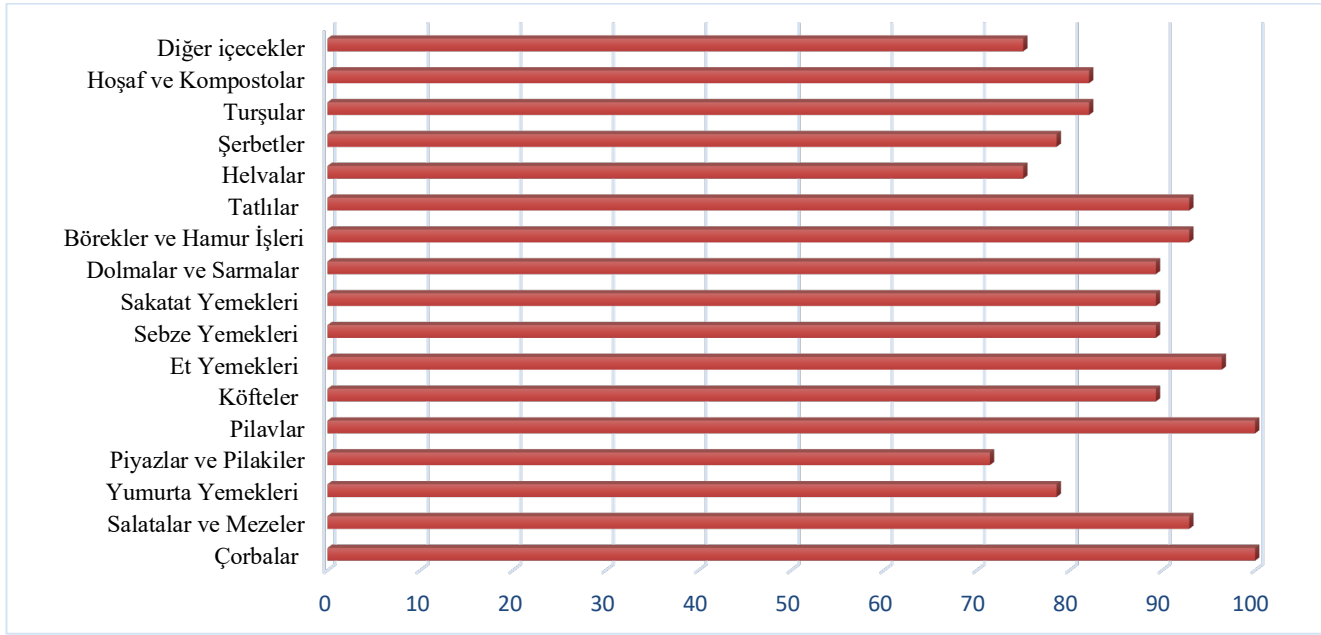
Türk Mutfağının kapsamı ile ilgili en önemli konulardan bir diğerini inceleyen bu soruya katılımcıların % 53,6’lık bir çoğunluğun, dördüncü sırada bulunan “*Mezopotamya, Antik Anadolu Medeniyetleri, Orta Asya, Anadolu Selçukluları ve Osmanlı Devleti Dönemi*” seçeneğini işaretledikleri görülmektedir. İkinci sırada da % 17,9 ile “*Hepsi*” seçeneği bulunmaktadır.

K17; “ *Önce bugünün mutfağını tanımlamalı, alt bölgesel yemek kültürünü de incelemeli ve Cumhuriyet döneminden başlayarak geçmişe ışık tutmalıyız. Sadece yazılı resmi tarihe bağlı kalınmamalı ve sözlü tarih, gelenek ve görenekler araştırılmalı, işin sosyolojik boyutu da unutulmamalı.*” şeklinde konuya yaklaşmıştır. K19; “*Türk Mutfağını incelerken Mezopotamya ve Hititlerden başlayarak, Orta Asya, Selçuklu ve Anadolu Selçuklu, Osmanlı Devleti ve tabii bu sınırlar içinde bulunan Balkanlar, Kuzey Afrika coğrafyasının tarihi ile ilgili olarak ulaşabildiğimiz kaynaklardan yararlanmalıyız ve bu çerçevede anlatmalıyız. Bu coğrafya ile ilgili ulaşabildiğimiz kaynaklara dayalı olarak anlatmalıyız. Çünkü kültürü oluşturan bütün detayları anlatabilmeliyiz. Eğitimde coğrafi ve tarihi bilgilendirmeyi yapabilirsek zaten birey eğitimi tamamladığında, farklı kültürlerin yeme içme ile ilgili ilişkileri arasında bağlantıyı kendi kendine kurabilir.*” şeklinde düşüncelerini paylaşmıştır.

3. Sizce Türk Mutfağı araştırılırken konu başlıklarına göre mi, coğrafi bölgelere göre mi, yoksa tarihsel gelişimine göre mi incelenmeli?

K1, K4, K6, K7, K8, K9, K10, K13, K17 ve K19 ile yapılan görüşmelerde Türk Mutfağının incelenme ve ders izlencesi oluşturulmasına yönelik bir fikir birliği ortaya çıkmıştır. Bu katılımcılar önerilerini şu şekilde özetlenmiştir. “*Türk Mutfağı incelenirken ve ders izlencesi oluşturulurken konu başlıkları üzerinden gidilmeli, bununla birlikte elimizdeki güvenilir belge ve bilgilere dayanılarak öğrencilere Türk Mutfağının tarihçesi ile bahsedilen yemeğin kökenleri ile ilgili bilgi verilmeli, ayrıca bu yemeklerin Türkiye’nin yörelerine göre değişen hazırlama şekilleri ve isimleri de anlatılmalıdır.*”

4. Konu başlıklarına göre incelemek gerekirse, sizce aşağıdaki sınıflandırmada kullanılan bölümlerden hangileri olmalı? Sizin bunların dışında bir öneriniz var mı?



Şekil 1. Türk Mutfağındaki Konu Başlıklarına Yönelik Değerlendirmeler

Katılımcıların tamamı formda belirtilen bütün başlıkların olması gerektiği konusunda fikir bildirmişlerdir.

Bununla birlikte, K27; “*Helvalar tatlıların alt başlığı olmalı.*” diyerek düşüncesini paylaşmıştır. K13 “*helvalar, hoşaf ve kompostolar tatlıların altında olabilir. Şerbetler ve diğer içecekler de içecekler altında detaylandırılabilir.*” şeklinde görüş bildirmiştir. K5; “*Tandır yemekleri*” başlığının da olması gerektiğini düşünmektedir. K20; “*Bunlara ek olarak, her üniversite bulunduğu yörenin mutfak kültürünü anlatan dersler koymalı, böylece farklı yöresel mutfaklarda uzmanlaşma ve yöresel mutfakların yaşaması sağlanmalıdır.*” diyerek önemli bir detayı hatırlatmaktadır.

5. Tarihsel gelişimine göre incelemek gerekirse, sizce aşağıdaki sınıflandırmada kullanılan bölümlerden hangileri olmalı?

Bu soruya katılımcıların tamamı cevap vermiş ve “*Orta Asya Dönemi Mutfağı, Antik Anadolu Mutfağı (Hitit, Lidya, Frigya, Urartu, İonya), Mezopotamya Etkili Antik Anadolu Mutfağı (Sümer, Asur), Antik Helen Mutfağı, Doğu Roma Mutfağı, Anadolu Selçuklu Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Cumhuriyet Dönemi Mutfağı*” seçeneklerinin tümünün dikkate alınması gerektiğini belirtmişlerdir.

K10; “*Kimi programların bazı tarihi bölümleri ele almaması kabul edilemez. Hiçbir kültür yoktan evrilmez, var olmaz. Orta Asya’dan getirdiklerimiz ve burada bulduklarımız var. Örneğin; İstanbul fethedildikten sonra deniz ve balık kültüründen hiç mi etkilenmedik? Bugün Elazığ ve Niğde’de genellikle düğünlerde yapılan, içi sakatat ve nar taneleriyle doldurularak hazırlanan kuzu budu yemeğinin Hititler döneminde de yapıldığını biliyoruz. Sadece belli bir coğrafyaya veya belli bir kültüre bağlı kalmak bence mutfağının değerini küçümsemektir.*” diyerek düşüncelerini dile getirmiştir.

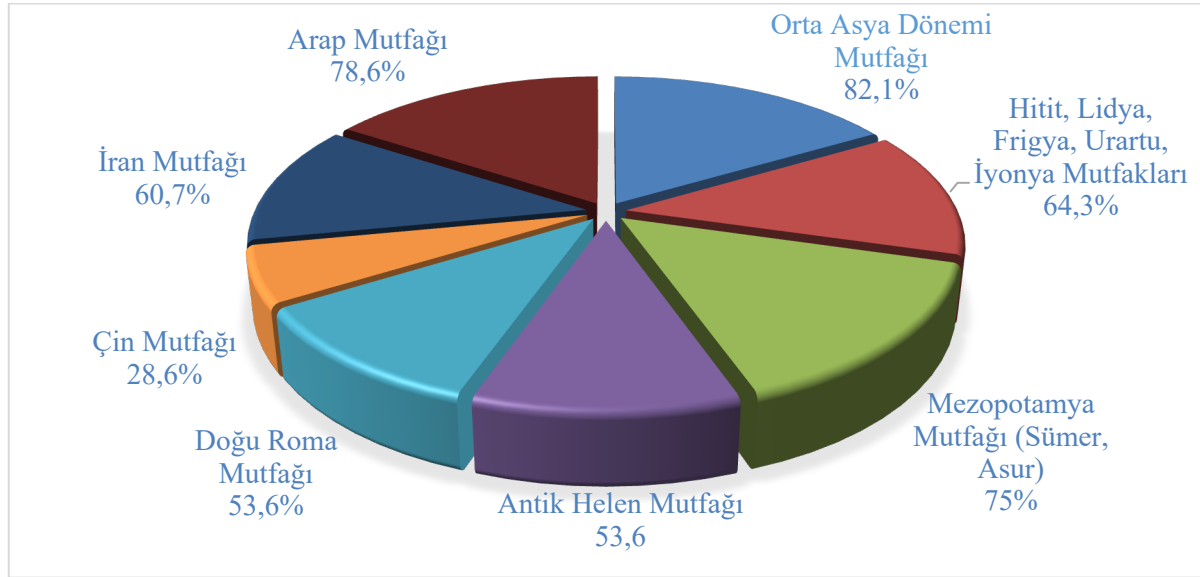
6. Türk Mutfağı eğitimlerinde teorik ve pratik eğitimlerin oranlarının nasıl dağıtılması gerektiğini düşünüyorsunuz?

Yapılan görüşmelerde ve doldurulan formların incelenmesi sonucunda en çok işaretlenen seçeneğin %35,7 ile %40 Teorik - %60 Uygulama olduğu saptanmıştır. İkinci sırada en çok tercih edilen seçeneğin is %21,4 ile %30 Teorik - %70 Uygulama olduğu görülmüştür. K3; “*%30 Teorik - %70 Uygulama*” seçeneğinin de olabileceğini,

çünkü mutfakta el becerisinin çok önemli olduğunu vurgulamıştır. K1; %40 Teorik - %60 Uygulama seçeneğinin yeterli olacağını belirtmiştir. K3, K6, K13 ve K27; %30 Teorik - %70 Uygulama seçeneği üzerinde dururken, bir kısım teorik dersler işlenirken de verilebileceğini ve o durumda da %40 Teorik - %60 Uygulama yönteminin de uygulanabileceğini belirtmişlerdir.

7. Türk Mutfağının hangi mutfaklardan etkilendiğini düşünüyorsunuz?

Katılımcıların büyük çoğunluğu Türk Mutfağının Orta Asya Dönemi Mutfağı, Hitit-Lidya-Frigya-Urartu-İonya Mutfakları, Mezopotamya Mutfağı (Sümer, Yeni Asur), Arap Mutfağı, İran Mutfağı, Doğu Roma ile Antik Helen Mutfağı ve Çin Mutfağından belli ölçülerde etkilendiğini belirtmişlerdir.



Şekil 2. Türk Mutfağının Etkilendiği Mutfaklara Yönelik Değerlendirmeler

Mevcut Öğretim Programının ve Sektöre Yansımalarının Değerlendirilmesine İlişkin Bulgular

Mevcut öğretim programının ve sektöre yansımalarının değerlendirilmesi temasına bağlı olarak oluşturulan alt temalar; *Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi öncesinde alınması gereken dersler, GMS mezunları ile ilgili görüşlerdir.*

8. Sizce, öğrenciler aşağıdaki derslerden hangilerini Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi öncesinde almalıdır? Ekleme istediğiniz dersler nelerdir?

Soruda belirtilen ders listesi; Türkiye’de GMS bölümleri olanlar arasından seçilen 10 devlet ve 10 vakıf üniversitesinin kataloglarında taranmıştır. Bu üniversiteler doktora ve yüksek lisans programı olanlar ile GMS programlarının açılışı en eski olanlar arasından seçilmiştir.

K28; “Beslenme” dersinin, K25; “Araştırma yöntemleri” dersinin, K24; “Besin üretim teknolojisi (yaygın olarak kullandığımız gıdalara hangi teknolojik işlemler uygulanıyor)” dersinin, K22; “Geleneksel Pişirme Teknikleri, Geleneksel Gıdalar, Yöresel Mutfaklar” derslerinin, K9; “Karşılaştırmalı Gastronomi” dersinin, K7; “Yöresel Mutfaklar” dersinin eklenebileceğini belirtmişlerdir. Burada tavsiye edilen dersler GMS bölümlerinin ders kataloglarında bulunmaktadır; ancak Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi ile olan ilgileri ve önkoşul olma durumları değerlendirilmelidir.

K7; *“Türk Mutfağı sade, sağlıklı, kolay yapılabilir ve sürdürülebilir yemekler üzerine kuruludur. Gıda kronolojisi ve dilbilgisi önemlidir. İnsanlar kolayına geldiği gibi, yabancı dilde bir kitabı alıp çevirdikten sonra referans olarak gösteriyor ve veri tabanı olarak kabul ediyor. Bu da yanlış bilginin yayılmasına neden oluyor.”* K1 bu düşünceyi destekleyen bir yorumda bulunmuştur; *“Elimizde yeteri kadar bilgi olmamasına rağmen Selçuklu yemekleri kitabı yazan, Mevlana'nın kahve içtiğini söyleyenler var.”* K20; *“Anadolu'yu merkez alarak tümevarım yapmalıyız. Türkiye uluslararası alanda kendini tanıttacağı 10 ürün bile çıkarsa önemli bir iş yapılmış olur. Her il kendi mutfağını yaşatıp geliştirmeye çalışmalı. Ankara gibi Roma İmparatorluğu'nun en önemli kentlerinden gelen turisti yabancı isimli restoranlara veya kebabçılara götürmek mantıklı değil. Kıyı kentlerindeki her şey dâhil sistemler de gastronomi kültürünü öldürmekte. Bu konuda devlet politikası olmaması büyük eksiklik.”* K10 ve K1; *“1850'lerden itibaren Kuzey İtalya ile Güney İtalya arasında sofrada farklılık olmasın diye 400'den fazla kitap yazılmış. Biz bugün, aynı kaynakları evirip çevirip, kopyala yapıştır yapıp, allayıp pullayıp, özellikle piyasadaki bazı şefler para ve izlenme oranı uğruna aynı şeyleri yaldızlayıp satıyorlar. Akademik kaynak okuma alışkanlığımız da olmadığı için bizler de yaldızlılarını alıyoruz ve iş tevatürle yürüyor. Ondan sonra Kanuni döneminden yemek pişiriyorum deyip, domatesli yemek yapıyorlar.”* Gastronomi disiplinler arası bir alandır. Akademik kadro turizm kökenliyse işletme açısından, beslenme diyetetik kökenliyse de besin değerleri açısından bakıyorlar.

9. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olmuş biriyle çalıştınız mı? Çalıştıysanız, aldığı eğitim ve tecrübesine göre mesleki yeterliliği hakkındaki düşünceleriniz nedir?

K1; *“Okullarda yeterli pratik eğitim veren usta eksikliğinden dolayı beceri noksanlığı.”* olduğunu belirtmiştir. Okulların akademik kadroları incelendiğinde bu tespitin doğruluğu ortaya çıkmaktadır. K3; *“Çalıştım, yeterli bilgi ve donanım görmedim.”* diyerek tecrübesini aktarmıştır. K4; *“Evet, mesleki gelişime açık ve gerekli eğitime sahipti.”* şeklinde olumlu deneyimlerini paylaşmıştır. K6; *“Yetersizdir. Lise eğitimi düzeyini geçemiyor.”* tespitini yapmıştır. K10; *“Popüler akımların ve kültürlerin etkisi altında olduklarını düşünüyorum. Risottoyu mükemmel yapıp salma tekniğinden haberi dâhi olmayanlar, “şef” unvanını da kendi kendilerine edinmiş oluyorlar.”* diyerek konuya farklı bir açıdan yaklaşmıştır. K17; *“Severek iyi programlardan çıkanlar çok iyi.”* demektedir. K21; *“Yetersiz, doktora yapan arkadaşlarımız var ama tezleri destinasyonla ilgili, teorik altyapıları ve araştırma yöntemleri çok yetersiz.”* şeklinde görüş beyan etmiştir. K22; *“GMS bölümü lisans mezunu yüksek lisans öğrencim var, alanı konusunda iyi eğitim aldığını ve ne yapmak istediğini bildiğini düşünüyorum. Genel anlamda bölüm öğrencileri ile ilgili kanaatim motivasyonlarının yüksek olduğu yönündedir.”* K25; *“Evet, literatür bilgisi zayıf, uygulama eğitimi daha iyiydi.”* K28; *“Uygulama konusunda yetersizdi. Teorik bilgileri de turizm üzerine oturtulmuştu. Beslenme veya aile Ekonomisi gibi bölümlerden gelenlerin gerisinde kaldığını gördüm.”* K12; *“Evet çalıştım, aldığı eğitimin üzerine kendini sektör anlamında geliştirerek tecrübe kazanmış. Eğitim ve Sektör birlikteliğinin canlı bir örneği.”* Şeklinde olumlu bir tespit yaparak sadece eğitim ve öğretimin değil; kişinin kendi çabasının ve isteğinin ne kadar önemli olduğunun anlaşılmasını sağlamaktadır.

Katılımcıların düşünceleri incelendiğinde bölümün akademik kadrosunun, seçilen derslerin, derslerin içeriklerinin, teori ve uygulama dengesinin, sınıfların teknik anlamda yeterliliğinin ne kadar önemli olduğu anlaşılmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Türk Mutfağı; kültürlerin kardeşliğinin yaktığı ateşten beslenen ve içinde dünyanın piştiği bir tenceredir. Tarihte var olduğu günden bugüne kadar; kendi hazinesinde yer alanlara ek olarak, geçtiği bütün coğrafyalardan, karşılaştığı bütün kültürlerden beslenmiş ve onları beslemiştir. Üretmiş, yeniliklere açık olmuş, almış, benimsemiş, geliştirmiş ve yaymıştır. Yoğurt, bulgur, sütlaç, kahve, baklava, döner, köfte, kayısı ve karpuz Türk Mutfağının dünya gastronomisine tanıttığı en önemli örnekler arasındadır. Bununla birlikte, Türk Mutfağının diğer coğrafyaların mutfaklarından etkilendiğini söylemek mutfağımızın özgünlüğünü etkilemeyeceği, kıymetini düşürmeyeceği, derinliğini azaltmayacağı ve uluslararası alandaki etkisini yok etmeyeceği gibi; diğer mutfakların da Türk Mutfağından etkilendikleri alanları kabul etmeleri onların değerini düşürmeyecektir.

Bir ülkenin kültürünü anlamak için başvurulacak en öncelikli ve önemli kaynak; o ülkenin mutfağıdır. Bu kadar önemli bir kaynak araştırılırken, anlatılırken ve tanıtılırken üst düzeyde özen gösterilmelidir. Günümüzde dünya çapında etkili olmaya çalışan ülkelerin en çok kullandığı araç gastronomidir. Başka ülkelerde açılan yemek zincirleri, düzenlenen festivaller ile üniversitelerde o ülke mutfağının ders olarak okutulması için verilen maddi destekler tamamen bu amaca yöneliktir. Bir devlet politikası olarak da kullanılabilen bu yumuşak güç, bir ülkenin düşük maliyetle ve ülkenin ithalatına da katkıda bulunarak kültürünü yaymanın en kolay yolu olarak görülmektedir.

Araştırmada elde edilen tüm verilere göre GMS programlarındaki derslerin içerik, uygulama, teori ve öğretim elemanı yeterliliği açısından sektör ihtiyaçlarını karşılamakta yetersizdir.

Araştırmanın birinci problemine yönelik yapılan çalışmalarda, YÖK'e bağlı üniversitelerde bulunan GMS programlarında Türk Mutfağına yönelik dersler ile Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinde takip edilen yöntem ve ders izlencelerinde bir birlik veya ortak yaklaşım olmadığı görülmüştür. Yapılan görüşmelerde katılımcıların ifadelerinden ve üniversitelerin akademik kadro ile ders kataloglarında yapılan taramalardan anlaşıldığına göre bu durumun en önemli sebeplerinden biri; GMS öğretim elemanlarının farklı lisans mezuniyetlerine sahip olmaları, bölüm derslerini genellikle kendi uzmanlık alanlarına göre belirlemeleri ve çoğunluğunun sektör deneyimi olmamasıdır. Sektör deneyimi olan öğretim elemanları da akademik yaklaşım konusunda zayıftır. Ek olarak, ticari kaygılarla hızla artan GMS bölümlerine yetecek sayıda akademisyen yetişmemektedir.

Okul programları araştırılırken karşılaşılan diğer bir sorun ise, GMS bölümlerinin Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders izlenceleri hazırlanırken farklı yaklaşımlar takip etmeleridir. Ders izlencelerinin bazıları coğrafi bölgelere, bazıları tarihsel gelişime, bazıları konu başlıklarına göre ve bazıları da bunların rastgele karışımlarından oluşturulmaktadır. Ayrıca, GMS programlarında yöresel mutfaklar adı altında verilen derslerde Türkiye'nin bütün coğrafi bölgeleri konu edilmektedir. Bu da konuların yüzeysel olarak işlenmesine sebep olmaktadır.

Görüşmelerden elde edilen verilere göre; teorik ve uygulama derslerine ayrılan saatler farklılık göstermektedir. Teorik derslere uygulama derslerinden daha fazla vakit ayrılmaktadır; ancak öğrencinin el becerisinin geliştirilmesi hem mutfakta güvenlik hem de reçetelerin talimatlara uygun bir şekilde uygulanabilmesi açısından büyük önem taşımaktadır.

Araştırmanın ikinci problemine yönelik çalışmalarda elde edilen verilere göre; GMS programı olan üniversitelerin çoğunda uygulama dersleri için sektör deneyimi olan yeterli sayıda öğretim elemanı, teknik donanım, mutfak ve

malzeme yoktur. Bu durum eğitimin içeriğini ve kalitesini olumsuz yönde etkileyerek, GMS programlarından mezun olan öğrencilerin yeterli mesleki beceri ve teknik bilgi edinememelerine yol açmaktadır.

Yukarıda belirtilen sonuçlara ek olarak, görüşmeler sırasında katılımcıların açık uçlu sorulara verdiği cevaplardan, araştırmanın konusuyla bağlantılı önemli başka sonuçlara da ulaşılmıştır. Bunlardan birisi Türk Mutfağının araştırılması ve yeni kaynaklar yaratılması ile ilgilidir. Türk Mutfağı, önyargıların aksine sade, sağlıklı, kolay yapılabilir ve sürdürülebilir yemekler üzerine kuruludur. Gıda kronolojisi ve dilbilgisi önemlidir. İnsanlar kolayına geldiği gibi, yabancı dilde bir kitabı alıp çevirdikten sonra referans olarak gösterebilmekte ve bunları veri tabanı olarak kabul edebilmektedir; bu da yanlış bilginin yayılmasına neden olmaktadır. Elimizde yeteri kadar bilgi olmamasına rağmen Selçuklu yemekleri kitabı yazan, Mevlana'nın kahve içtiğini söyleyen araştırmacılar veya aşçıbaşılar bulunmaktadır. Ek olarak, Türkiye uluslararası alanda kendini tanıtmaya 10 ürün bile çıkarsa, tanıtım için çok önemli bir iş yapmış olacaktır. Her il kendi mutfağını yaşatıp geliştirmeye çalışmalı. Ankara gibi Roma İmparatorluğu'nun en önemli kentlerinden birisine gelen turisti yabancı isimli restoranlara veya kebabçılara götürmek mantıklı değildir. Kıyı kentlerindeki her şey dâhil sistemler de gastronomi kültürünü öldürmektedir. Türk Mutfağı konusunda bir devlet politikası olmaması büyük eksikliklerdir.

Öneriler

GMS Lisans Programına Yönelik Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Dersi Ders İzlenesi Önerisi

Araştırmada elde edilen verilerin analizi sonucunda; Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersinin en az 2 dönem, Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları-I ile Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları-II adı altında zorunlu ders olarak planlanması gerektiği değerlendirilmektedir. Dersin genel planı her bir ders 4 saat, %60 uygulama ve %40 teorik olacak şekilde oluşturulmalıdır.

Her ne kadar verilerde derslerin tarihsel sıralamaya göre planlanması gerektiği konusunda bir çoğunluk oluşmuş gibi görünmekte ise de, katılımcılarla gerçekleştirilen yüz yüze görüşmelerde dersin izlencesinin hazırlanma yöntemiyle ilgili farklı bulgular elde edilmiştir. Bu bulgulara göre, Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersinde öğrencilere öncelikle Türk Mutfağının tarihi ile ilgili bilgiler verilmelidir. Sonrasında derslerin konu başlıklarına göre oluşturulması; ancak konular anlatılırken tarihi gelişim ve yemeklerin coğrafi bölgelere göre gösterdiği değişiklikler ile ilgili de bilgi verilmesinin daha faydalı olacağı sonucuna ulaşılmış ve öneriler bu yönde oluşturularak taslak ders planı hazırlanmıştır. Elde edilen veriler ışığında oluşturulan haftalara göre ders konuları Tablo 2.'de ve Tablo3'te verilmiştir. Tablo 1. ve Tablo 2.'de verilen Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları ders içerikleri şablonları, okulların uyguladığı zorunlu derslere göre değiştirilebilir. Detaylı ders izlencesi Ek-1 ve Ek-2'de sunulmuştur.

Tablo 1. 1. Dönem ders konularının haftalara göre dağılımı

Hafta	Konular
1. Hafta	Tanışma ve ders işleyişinin aktarılması
2. Hafta	Antik Anadolu Medeniyetleri ve Mezopotamya Etkili Antik Anadolu Mutfağı
3. Hafta	Antik Helen ve Doğu Roma Dönemi Mutfağı
4. Hafta	Orta Asya ve Selçuklu Devleti Dönemi Mutfağı
5. Hafta	Osmanlı Devleti ve Cumhuriyet Dönemi Mutfağı
6. Hafta	Türk Mutfağında Besin Saklama Yöntemleri (kurutma, kavurma, tuzlama, baharatlama, reçeller, turşular)
7. Hafta	Çorbalar
8. Hafta	Ara Sınavı Haftası
9. Hafta	Yumurta Yemekleri
10. Hafta	Salatalar
11. Hafta	Mezeler, Soslar ve Taratorlar
12. Hafta	Piyazlar ve Pilakiler
13. Hafta	Pilavlar
14. Hafta	Köfteler (kırmızı et, kümes hayvanları ve balık etinden)
15. Hafta	Final Sınavı Haftası

Tablo 2. 2. Dönem ders konularının haftalara göre dağılımı

Hafta	Konular
1. Hafta	Et Yemekleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)
2. Hafta	Et Yemekleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)
3. Hafta	Kümes Hayvanları (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)
4. Hafta	Kümes Hayvanları (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)
5. Hafta	Deniz Ürünleri (kebaplar, külbastılar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, güveçler)
6. Hafta	Sebze Yemekleri (Bastılar, kalyeler, oturtmalar, musakkalar, kızartmalar, tavalar, silkmeler, güveçler, zeytinyağlılar)
7. Hafta	Sakatat Yemekleri (Kebaplar, tavalar, haşlamalar, kızartmalar, yahniler, ızgaralar, güveçler)
8. Hafta	Ara Sınav Haftası
9. Hafta	Bakliyat Yemekleri
10. Hafta	Dolmalar ve Sarmalar (etli ve zeytinyağlı)
11. Hafta	Börekler ve Hamur İşleri
12. Hafta	Tatlılar (Hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı, helvalar, kompostolar vb.)
13. Hafta	Tatlılar (Hamurlu, sütlü, şerbetli, meyveli, bakliyatlı, helvalar, kompostolar vb.)
14. Hafta	İçecekler (Şerbetler, Boza, Türk Kahvesi, hoşaf vb.)
15. Hafta	Final Sınavı Haftası

Araştırma probleminin çözümüne yönelik öneriler

Bugünden itibaren alanla ilgili araştırmaların desteklenmesi, akademisyenler ile araştırmacı yazarların Türk Mutfağının kökenleri ile ilgili daha fazla araştırma ve yayın yapmaları, bu araştırmaların sonuçlarının da hem ulusal hem de uluslararası düzeydeki yayınlarla duyurmaları gerekmektedir. Böylece yararlanılacak yeni kaynakların artması sağlanabilecektir. Aynı zamanda, bu araştırmaların sonuçları meslek lisesi seviyesinden başlayarak aşçılık ve gastronomi bölümü öğretmenleri ile öğrencilerinin bilgilendirilmesinde de kullanılmalıdır. Federasyonlar, dernekler ve odalar Türk Mutfağı ile ilgili bilgilendirme toplantıları düzenlemeli, aşçıbaşılardan başlayarak bir eğitim seferberliği başlatılmalıdır. Kurum ve kuruluşlar uluslararası festivaller ile fuarlarda Türk Mutfağını tanıtıcı etkinlikler düzenlemelidir.

Türkiye’de 2003 yılından bu yana GMS bölümlerine öğrenci kabul edilmektedir. Bu bölümlerden mezun olmuş ve sektörde de deneyim sahibi mezunların GMS bölümlerinde istihdam edilmesi ile ilgili girişimlerde bulunulmalıdır. Daha fazla öğrenci akademik kariyer yapmaya yönlendirilmeli ve mezun olan öğrencilerin faaliyetleri de takip

edilmelidir. Böylece bu bölümlerde uzmanlaşma sağlanabileceği değerlendirilmektedir. GMS bölümlerinin açılması için gereken asgari teknik ve akademik altyapı şartları belirlenmeli, altyapısı olmayan temelsiz bölümlerin açılmasına izin verilmemelidir.

Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinin farklı yaklaşımlarla işlenmesi yerine, temel bir şablon oluşturulmalı ve üniversiteler bu programı imkânlarına göre uyarlamalıdır. Öğretim programlarında öğrencilerin Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersi öncesinde alması gereken dersler belirlenmeli ve zorunlu ders olarak okutulmalıdır. GMS programı olan üniversiteler, öğretim programlarına sadece bulundukları yörelerin mutfağı ile ilgili dersler koyarak öğrencilerin derinlemesine bilgi edinmesini ve o yörenin mutfağında uzmanlaşmalarını sağlamalıdır. Dersler ilk günden mutfakta ve uygulama dersi ile başlamamalıdır. Okulun ilk 4 haftasında Türk Mutfağının tarihçesi ile ilgili teorik dersler verilmeli ve öğrencilerin geçmişle bugün arasındaki bağlantıyı kurmaları sağlanmalıdır. Uygulama derslerinde temel yaklaşım, öğrencilere o günkü konuyla ilgili en temel teknikleri ve bunlara uygun reçeteleri göstermek olmalıdır. Bu eğitimi verecek olan kurum ve kuruluşların, yeterli ve deneyimli akademik kadro ile teknik donanımına sahip olmaları denetlenmelidir. GMS programlarında uygulama derslerinde görev alacak öğretim görevlilerinin işe alımlarında, ders verecekleri alanla ilgili en az 5 yıl sektör deneyimi sahibi olmaları şartı getirilmelidir. Teorik ve uygulama eğitiminin öneminin anlaşılacak oranları belirlenmeli, uygulama derslerinin saatleri artırılmalıdır. Türk Mutfağına yönelik yanlış bilgilendirmenin yol açtığı bu tahribatın engellenebilmesi için yazılı ve görsel medyada nitelikli yayınlar yapılması teşvik edilmelidir. Türk Mutfağını dünya çapında tanıttak 10 ürün seçilerek bunların tanıtımıyla ilgili bir eylem planı oluşturulmalıdır.

Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları dersinin desteklenmesine yönelik ilave seçmeli dersler programa dâhil edilmelidir. Türk Mutfağının alt dalları konusunda kendini yetiştirerek uzman olmak isteyen öğrenciler için seçmeli derslere Türk Mutfağı Tatlıları, Türk Mutfağı Sakatat Yemekleri, Yöresel Mutfaklar, Türk Mutfağı Fırıncılık Uygulamaları gibi dersler programlara eklenmelidir.

Türk Mutfağının tanıtımı bir devlet politikası haline getirilmelidir. Yurtdışında Türk Mutfağı restoranları açılmalı ve bu girişimler devlet tarafından desteklenmelidir. Yurtdışındaki üniversitelerde Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları derslerinin açılması için bütçe ayrılmalı ve üniversitelerle anlaşmalar yapılmalıdır. Ayrı bir Aşçılar Odası kurulmalı ve aşçılık federasyonları da mutfağımızın tanıtımında daha aktif rol almalıdır. Coğrafi işaret verilecek ürünlerin incelenmesi için akademisyen, araştırmacı ve Türk Mutfağı konusunda uzman aşçıbaşılardan oluşan bir kurul kurulmalıdır.

Konunun akademik yönünü araştırmak üzere ÜGKOK (Üniversitelerarası Gastronomi ve Mutfak Sanatları Koordinasyon Kurulu) gibi kurulların, derinlemesine inceleme yaparak bölümler arası koordinasyonun sağlanmasında öncü bir rol alması, Türk Mutfağı eğitiminde bütünlüğün sağlanabilmesinde önemli bir fayda sağlayacaktır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Başkent Üniversitesi Etik Kurulu 1 Haziran 2021 tarihi ve 17162298.600-148 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Baysal, A. Merdol, T. K. Cigirim, N., & Sacir, H. (2000). *Türk mutfağından örnekler* (3. Baskı). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Beyter, N. Zıvalı, E., & Yalçın, E. (2019). Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *IV. International Gastronomy Tourism Studies Congress*. 19-21 September 2019 (ss. 461-466). Nevşehir.
- Blaszczyk, A., & Rohdewald, S. (Eds.). (2018). *From kebab to cevapçı: Foodways in (Post) Ottoman Europe*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag. doi:10.2307/j.ctvc4m4ftx
- Canbulat, İ. (2017). Tabgaçlar Han-Türk sentezinde sosyal yaşam ve yemek kültürü. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 238-264. Retrieved from: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/joiss/issue/30785/323310>
- Dalton, S. (2020). Disrupting culinary education: Making a case for a european curriculum framework for culinary higher education. *Dublin Gastronomy Symposium*, 73-77. doi: 10.1080/15428052.2019.1640155 Retrieved from: <https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1173&context=dgs>
- Düzgün, E., & Durlu-Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(1), 41-47. Retrieved from: https://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue1/2015_vol3_issue1_article4.pdf
- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve haccp sistemi; mutfak profesyonellerinin haccp bilgilerinin ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri*. 4-5 Mayıs 2007 (ss. 73-84) Antalya
- Güler, S., & Olgaç, S. (2015). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağının tanıtım ve pazarlamasına ilişkin görüşleri (Anadolu Üniversitesi turizm ve otel işletmeciliği yüksekokulu örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (28), (para. 7-9) Retrieved from: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/dpusbe/issue/4770/65640>
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), ss. 24-30, Retrieved from: <https://www.acarindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423876631.pdf>
- Güran, K. (Ed.) (2019). *Türk tarihinin ana hatları Kemalist yönetimin resmî tarih tezi* (5. Baskı). İstanbul: Kaynak Yayınları.
- Halaçoğlu, Y. (2002). Türk Tarihi Üzerine Çalışmalar. H. C. Güzel, K. Çiçek & S. Koca (Ed.), *Türkler Ansiklopedisi, Cilt.1*, (ss. 55-60). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi* (Doktora Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Hegarty, J. (2011). Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education. *Journal of Culinary Sciences and Technology*, 9 (2): 55-65. <https://doi.org/10.1080/15428052.2011.580705>
- Işın, P.M. (2020). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel gelişimi* (3. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları

- Jeou-Shyan & Lee, H. Y. (2010). What does it take to be a creative culinary artist?, *Journal of Culinary Science and Technology*, 5 (2-3): 5-22. https://doi.org/10.1300/J385v05n02_02
- Koşay, H. Z. (1982). Eski Türkler'in Ana Yurdu ve Yemek Adları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981 (ss. 47-56). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Merriam, B. S. (2018). *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber* (3. Baskı). (Çev. S. Turan). Ankara: Nobel Yayınevi
- Onaran, B. (2019). *Mutfaktarih*. (3.Baskı). İstanbul: İletişim Yayınları
- Ö. Yaman, Z., & Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*. 7(5), 2770-2804, <http://dx.doi.org/10.15295/bmij.v7i5.1295>
- Sandıkçıoğlu, T. (2009). Hititler döneminde beslenme ve yeme-içme alışkanlıkları. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009 (ss. 23-29). Van.
- Sormaz, Ü., Arman, A., & Erdem, Ö. (2020). Uygulamalı mutfak eğitimi organizasyonlarının öğrencilerin mutfak bilgi ve beceri düzeyine etkisi: Ulusal aşçılık kampı örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(1), 209-223. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/touraj/issue/54951/531818>
- Şavkay, T. (2000) *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları
- Turizm Yükseköğretiminin Sorunları Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Komisyonu (2021). *Gastronomi ve mutfak sanatları eğitim GZFT raporu*. Çevrimiçi Toplantı
- Ünar, Ş. (2019). Hitit dönemi Anadolu'sunda meyve ağaçları. *Anasay*, (9), 11–30 doi:10.33404/anasay.584192
- Ünver, A.S. (1982). Selçuklular, beylikler ve Osmanlılarda yemek, usulleri ve vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim-1 Kasım 1981 (ss.1-13). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Yılmaz, G. (2019). Türkiye'de ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6 (1), 229-248

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

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara /Turkey

Servet Kazım GÜNEY

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara /Turkey

Extensive Summary

The United Nations Education launches the UNESCO Creative Cities Network program in 2004. With this program, the cities have the opportunity to develop their economic and social potentials as well as providing cultural diversity by directing their resources to creative industries.

The Creative Cities Network has seven themes. These; literature, film, music, craft and folk arts, design, media arts and gastronomy. Taking part in one of these themes makes important contributions to cities. Cities participating in the Creative Cities Network; in addition to its positive effects such as providing economic and social development, increasing the quality of life of the society, it is seen that it plays an important role for the promotion of the cities and brand image. The fact that gastronomy is included in these themes shows that preserving and maintaining local culinary values is important in these aspects.

When looking at Kastamonu cuisine, there are many geographically marked products. These; Daday meat bread, Devrekani Turkey Bandum, Kastamonu pull halva, Kastamonu bagel, Kastamonu siyez bulgur, Kastamonu bagel tritidi, Pınarbaşı black soup, Taşköprü well kebab, Taşköprü garlic, and Tosya rice (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020).

Taking part in the UNESCO Creative Cities Network; It is important to exhibit cultural assets on a global platform and to offer opportunities for local economy and social development together with the category of creativity in which it is located, as well as providing cultural sharing worldwide. (UNESCO, 2019b). In addition to providing economic benefits, creative cities also contribute to the increase in the welfare level of the society, the increase of knowledge and skills of the cities about gastronomy and the formation of the city's identity (Leng & Badarulzaman, 2014; Akın & Bostancı, 2017). In this context, it can be a very powerful and successful marketing tool for the cities, and it has an important role in the promotion and branding of the city (Ajanovic & Chisel, 2015, p.8; Gürbüz, Özaltaş Serçek & Toprak, 2017, p.127).

Therefore, cities can apply from the category they see in the foreground. In this network, it is possible to select up to two cities from the same country in two different categories within the same year. In this study, it is aimed to analyze Kastamonu within the scope of UNESCO Creative Cities Network Gastronomy city criteria. These criteria consist of eight separate titles. In this context, gastronomy of Kastamonu was examined according to the determined criteria and it was tried to determine whether it met these criteria.

The criteria of the city of gastronomy are listed as follows by the UNESCO Creative Cities Network (UNESCO, 2019b; Akın & Bostancı, 2017):

1. Well-developed gastronomy that is characteristic of the urban centre and/or region;
2. Vibrant gastronomy community with numerous traditional restaurants and/or chefs;
3. Endogenous ingredients used in traditional cooking;
4. Local know-how, traditional culinary practices and methods of cooking that have survived industrial/technological advancement;
5. Traditional food markets and traditional food industry;
6. Tradition of hosting gastronomic festivals, awards, contests and other broadly-targeted means of recognition;
7. Respect for the environment and promotion of sustainable local products;
8. Nurturing of public appreciation, promotion of nutrition in educational institutions and inclusion of biodiversity conservation programmes in cooking schools curricula.

The scope of the research is Kastamonu province. The reason for this is that Kastamonu, which has a rich variety of food and culture, is a candidate for UNESCO gastronomic city. When analyzing the city of gastronomy criteria in terms of time and cost, one item was limited to the center of Kastamonu.

While examining the criteria determined in the research, printed and online sources were scanned and on-site inspections were made for some criteria. Food markets, which constitute one of the items of the research, were visited between 2-8 December 2019. The number of local product counters available in the market and which products are included.

When the related literature is analyzed, it is seen that the websites of the Creative Cities Network gastronomy category are mostly examined or document analysis. In this study, it is aimed to examine the Creative Cities Network of Kastamonu in the scope of UNESCO criteria in order to become a gastronomic city. In this context, it is thought that the study will contribute to the literature and is important.

In this study, which evaluated Kastamonu according to the criteria of the city of gastronomy, it is seen that Kastamonu cuisine hosts various soups, pastries and desserts. Kastamonu, which is stated to have 812 dishes (Gökoğlu, 1966), has 632 dishes in another source (Hürriyet Newspaper, 2001), and as a result of compiled studies, it has been found that it has approximately 342 dishes. Reaching less food variety than stated in the study can be explained by naming the same dishes in different ways in the regions. For this reason, it can be suggested to clarify the Kastamonu food variety and to take a cultural inventory.

It is seen that there are local dishes in the menus of traditional restaurants. Ecevit soup, tarhana soup, büryan kebab, banduma, sour pilaf, meaty bread, prairie pita, eared ravioli are some of the dishes on the menus. In addition, some businesses; He stated that dishes such as rubbing soup, cizlama, slave dough, borage grass, potato soup, black soup, yoghurt dessert and toyga soup should be continued today. It is observed that Kastamonu, which has 342 food varieties, usually includes the same meals in its restaurants and is inadequate in terms of variety. For lesser known and preferred dishes, restaurants can include these dishes in the menu of the day.

In Kastamonu cuisine; garlic, mushrooms, siyez bulgur, bacon and various edible herbs are available and used. Among these products, mushroom roasting, pickles and mihings; rice from siyez bulgur; pastry, pita without bacon;

Various salads and teas are made from edible herbs. Therefore, it can be found in the inference that these products have a wide usage in the kitchen and that local products of Kastamonu are used in food.

In the face of industrial / technological advances, it has been researched how far the companies continue their traditional kitchen practices. In this context, although some enterprises stated that they continue to use traditional methods in the materials and cooking methods used in the production of local dishes in Kastamonu cuisine, many businesses have made changes. Incentives can be given to businesses that make changes in the production of meals to keep traditional methods alive. In this direction, support can be obtained from local stakeholders for the machinery and equipment needed. In addition, an “accreditation system” can be created by public authorities to promote traditional culinary practices in the city. With the “original product” label, which will be given to businesses that fulfill the requirements, both gastronomic flavors can be tailored to the original visitors and it can be made more attractive for businesses to change in this direction.

In the article where traditional food markets are examined, it is determined that local product stalls are located in six markets established in the center and local people buy products from these stalls. These six market places are visited by approximately six thousand people. It is determined that in these market stalls where local people shop, 30 different local products are offered from garlic to siyez bulgur, from tarhana to İnebolu chestnut. The number of these local products and visitors can vary from season to season. In order to increase the number of visitors of the markets, the creation of closed market areas, parking areas and decorations that can make the market visually attractive can be made.

Kastamonu hosts seven events in festivals and competitions organized in the field of gastronomy. It is seen that the oldest of these festivals is the garlic festival and the tosy rice festival. In addition, a gastronomy festival was held for the first time in 2019. Participation in the festivals is mostly done by the local people. Therefore, it should be ensured that the organized festivals reach the attractions that will encourage participants from outside the city.

In the seventh article, where the promotion activities of local products are examined, it is seen that the promotion days of Kastamonu have been going on for more than 10 years. On the other hand, it has been determined that Kastamonu, which has 12 geographically marked products in the field of gastronomy, participated in the summit of geographically marked products. Food contests held by Kastamonu, which will be held using only local products, can be organized. For these markets where there are many local products, the number of online websites can be increased and sales can be made from these points.

Kastamonu University Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts Department and the presence of a Cooking Department in Daday are important for Kastamonu. There are a lot of courses on gastronomy in associate, undergraduate and graduate programs. The existence of course contents such as nutrition, biodiversity conservation, gastronomy research and gastronomy destinations in the curriculum is important for the candidacy of Kastamonu Creative Cities Network. In addition, the Acem Inn project, which was initiated, is seen as an important step in maintaining Kastamonu's gastronomic vitality.

In the context of the eight criteria examined, it is seen that Kastamonu is rich in local foods, includes these foods in its local restaurants, some businesses still use traditional methods in making local food, there are many courses related to gastronomy in the curriculum in the food markets. Although it is seen that local product promotions are

insufficient, it should be ensured to take place in more fairs and to take place more in the national and international press for the recognition of the city's unique products. It is believed that all stakeholders who are already working as a whole in order to be able to take place as one of the cities of gastronomy, will be one of the most effective details in the successful completion of the candidacy process.