



Gastronomi Festivallerinin Mesleki Kazanımlar Açısından Değerlendirilmesi (Evaluation of Gastronomy Festivals in Terms of Professional Gains)

* Mehmet Fatih KAYRAN ^a , Ahmet ERDEM ^b , S. Ceylin ŞANLI KAYRAN ^c 

^a Harran University, Halfeti Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Şanlıurfa/Turkey

^b Harran University, School of Tourism and Hotel Management, Department of Tourism Management, Şanlıurfa/Turkey

^c Harran University, Halfeti Vocational School, Department of Travel, Tourism and Entertainment Services, Şanlıurfa/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 27.06.2022

Kabul Tarihi: 06.08.2022

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi festivalleri

Mesleki kazanım

Aşçılık öğrencileri

Öz

Festivaller, düzenledikleri bölge ekonomisi büyük oranda katkı sağlamakta, bölge halkı ile katılımcılar arasında sosyal ilişkiler kurmakta, katılımcıların mesleki gelişimine olumlu katkı yapmaktadır. Aynı zamanda son yıllarda dünya çapında önem kazanan gastronomi temalı festivallerin sayısı her geçen gün artmakta ve bu festival türüne ilgi oldukça artmaktadır. Araştırmada gastronomi festivallerine yönelik uzmanların bakış açılarını belirlemek amaçlanmıştır. Bu tür etkinliklerin aşçılık mesleğine ve bu alanda eğitim alan öğrencilerin gelişimlerine yönelik katkıları belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırma da nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme ile 18 kişinin görüşleri değerlendirilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Katılımcıların festivale katılım amacının öğrencilere fayda sağlamak, farklı uygulamalar görmek ve yeni insanlarla iletişim kurmak olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, bu tarz etkinliklerin katılımcılar açısından iletişim ağını geliştirmek, mesleğe katkı sağlamak ve kişisel gelişim açısından oldukça önemli olduğu vurgusu yapılmıştır. Son olarak katılımcılar, gastronomi festivallerine katılım sağlayan öğrenciler için özgüven kazanılması, sosyalleşme imkanı bulunması ve kültürel etkileşim sağlanması gibi birçok fırsatın ortaya çıktığını belirtmiştir.

Keywords

Gastronomy

Gastronomy festivals

Professional gains

Students

Abstract

Festivals contribute to the regional economy to a large extent, establish social relations between the people of the region and the participants, and make a positive contribution to the professional development of the participants. At the same time, the number of gastronomy-themed festivals, which have gained worldwide importance in recent years, is increasing day by day and the interest in this type of festival is increasing. The research is aimed to determine the perspectives of the experts on gastronomy festivals. It has been tried to determine the contributions of such activities to the culinary profession and to the development of the students who are educated in this field. It has been tried to determine the contributions of such activities to the culinary profession and to the development of the students who are educated in this field. In the research, the views of 18 people were evaluated by face-to-face interviews, which is one of the qualitative research methods. The obtained data were subjected to content analysis. It has been determined that the purpose of the participant's participation in the festival is to benefit students, see different applications, and communicate with new people. In addition, it was emphasized that such activities are very important in terms of developing the communication network for the participants, contributing to the profession and personal development. Finally, the participants stated that many opportunities such as gaining self-confidence, socialization, and cultural interaction emerged for students participating in gastronomy festivals.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ceylinsanli@harran.edu.tr (S. C. Şanlı Kayran)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1076

GİRİŞ

İnsanoğlunun en temel ihtiyacı olarak nitelendirilen yeme içme, tarih boyunca kültürel, ekonomik ve sosyal açıdan hayatın her alanında önemli bir olgu olarak değerlendirilmiş ve statü göstergesi biçiminde kabul görmüştür (Özbay, 2019). Yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi” olarak nitelendirilen gastronomi; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi ve azami damak, göz zevkini amaçlayarak sofraya, yiyeceklerin yenmeye hazır hale getirilmesini sağlamak olarak ifade edilmektedir (Sünnetçioğlu & Özkök, 2017). Son yıllarda dünya çapında bilinen gastronomi içerikli festivallere oldukça fazla rastlanılmaktadır.

Festivaller yapıldığı yerlere ve katılımcılarına sosyal, kültürel, ekonomik katkılar yapan etkinlikler olarak ifade edilmektedir. Bu festivallere örnek olarak Almanya’da düzenlenen Oktoberfest, İspanya’da düzenlenen La Tomatino Fest, İtalya’da düzenlenen Truffle Festivali, Pizzafest, Şarap Festivali verilebilir. Türkiye’de ise her sene ortalama 400 civarında festival etkinliği yapılmaktadır. Bunlardan gastronomi içerikli olanlarına Gastroantepfest, Adana Lezzet Festivali, Mersin Narenciye Festivali gibi örnekler verilebilir (Kargiglioğlu & Kabacık, 2017).

Gastronomiye olan ilginin artması ile birlikte gastronomi eğitimine verilen önemin de arttığı gözlemlenmektedir (Güdek & Boylu, 2017). Bu doğrultuda Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde ilk olarak ön lisans ve lisans düzeyinde başlayan gastronomi eğitimi 2000’li yıllardan sonra ise lisansüstü seviyelere ulaşmıştır. Geçen süre zarfında verilen eğitim düzeyi yüksek lisans ve doktora programları seviyesine ulaşmıştır (Şengün, 2017). Gastronomi temalı festivallerde düzenlenen workshop, yarışma gibi etkinlikler ile katılımcılarda bu düzeylerden herhangi birinde eğitim alan öğrencilerin mesleki gelişimlerine katkılar sağlamaktadır.

Mersin Büyükşehir Belediyesi ve Toros Üniversitesi tarafından Mersin ili Darısısekisi Yörük Köyünde 2022 yılında “Yörük Kültürü ve Gastronomi Buluşmaları” festivali düzenlenmiştir. Festival kapsamında, çeşitli etkinlikler düzenlenerek festival turizmini geliştirmenin yanı sıra bölgenin özgün değerlerinden olan Yörük Kültürüne ait yöresel yemeklere yer verilmiştir. Yörük kültürüne ait yöresel yemekler uygulamalı olarak hazırlanmış ve tadımlar gerçekleştirilerek bölgenin gastronomi turizm potansiyeline dikkat çekilmiştir. Festivalde düzenlenen workshoplar ve söyleşiler çok sayıda mutfak profesyonelleri ve öğrencileri bir araya getirmiştir. Bu çalışma ile gastronomi festivallerine yönelik uzmanların bakış açılarını belirlemek amaçlanmıştır. Aynı zamanda bu tür etkinliklerin aşçılık mesleğine ve bu alanda eğitim alan öğrencilerin gelişimlerine yönelik katkıları belirlenmeye çalışılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi ve Gastronomi Festivalleri

“Gastronomi” kelimesi İki yüz yıl önce (1804) ilk defa Fransa’da Jacques Berchoux tarafından yayınlanan şiirin adı olarak kullanılmıştır (Scarpato, 2002). Gastronomi kavramının kökenlerine bakıldığında, Yunanca ‘gastros’ (mide) ve ‘nomos’ (yasa, kural) sözcüklerinden meydana geldiği görülmüştür (Özgen, 2013: s.1). Gastronomi alanında bilinen ilk resmi çalışma 1825 yılında Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından ‘Tadın Fizyolojisi’ ismi ile yayınlanmıştır. Fransız gastronom Brillant-Savarin bu çalışmasında gastronomiyi ‘insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi’ olarak tanımlamıştır (Kargiglioğlu & Akbaba, 2015). Bu tanımla birlikte, aslında, gastronomi birçok çalışmada adı geçen ancak tanımlanması oldukça zor bir kavramdır. Bunun temel nedeni

yeme ve içme ile ilgili her şeyi kapsayan oldukça geniş bir anlama sahip olmasıdır (Scarpto, 2002). Bundan dolayı alan yazında birçok gastronomi tanımı bulunmaktadır.

Scarpto (2002) gastronomi kavramını iki ana kategoriye bölmüştür. İlk olarak en basit şekliyle en iyi yiyecek ve içecekten zevk alma hali olarak tanımlamıştır. İkincisi ise, tüm yenilen yiyecekler ve içilen içecekler de dâhil olmak üzere gıda anlamına gelen her şeyi kapsayan bir disiplin olduğunu belirtmiştir. Richards (2002) ise, gastronomiyi yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve yenilmesi süreçlerinin bütünü şeklinde ifade etmiştir. Santich (2004) farklı bir açıdan yaklaşarak gastronominin yiyecek içeceğin üretim ve tüketiminin nerede, nasıl, niçin yapıldığına dair tüm süreci ile birlikte ele alan bir bilim olduğunu belirtmiştir. Ayrıca gastronomi; içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olduğunu açıklamıştır (Eren, 2007).

Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli yemek yeme sistemi olarak tanımlanan gastronomi (Ünlü & Dönmez, 2008; Özgen, 2013); yiyecek ve içecek çeşitleri, üretimi, sunumu, tüketimi, mikrobiyolojisi, fizyolojisi, beslenme, yeme-içme alışkanlıkları ve buna bağlı eğilimleri ve yiyecek-içecek işletmelerinin yönetimini kapsamaktadır (Akgöl, 2012; Çalışkan, 2013; Aksoy & Sezgi, 2015). En geniş kapsamı ile ifade edilecek olursa gastronomi; insanoğlunun en temel ihtiyacı olan yeme içme faaliyetine yönelik üretim ve tüketim süreçlerini detaylı olarak inceleyen, farklı mutfak kültürlerinin ortak yönlerini ve farklılıklarını ortaya koyan, yeme içme faaliyetinden alınan tat ve lezzeti en üst seviyeye çıkarmak amacıyla sürekli olarak araştırma ve geliştirme çalışmaları yapan bir bilim dalıdır. Yeme içmenin sanatsal bir faaliyet alanı olarak değerlendirilmesi farklı uygulama alanlarında kendine yer bulmasını sağlamıştır. Bu uygulama alanlarından biri de festivallerdir.

Festival, Türk Dil Kurumu (TDK, 2022) tarafından “bir bölgenin en ünlü ürünü ya da bölgenin önemli bir değeri için yapılan ulusal veya uluslararası gösteri, şenlik” şeklinde tanımlanmaktadır. Günümüzde farklı alanlarda düzenlenen festivallerin sayısı gün geçtikçe artış göstermektedir. Festivaller düzenledikleri bölgelerin tanıtımına ve pazarlanmasına katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte düzenledikleri alanda hizmet veren profesyoneller ve eğitim alan öğrenciler için önemli fırsat yaratmaktadır (Demirbilek, 2018).

Ulusal ve uluslararası birçok alanda düzenlenen festivaller her geçen gün daha popüler hale gelmektedir. Bu bağlamda festivallerin çeşitliliği artmakta ve kapsamı genişlemektedir. (Atak 2009). Festivallerin, yöresel ve kültürel ürünler, tarihi günler, tarım ürünleri, yemek ve şarap temalarını içeren çeşitleri dikkat çekerek önemli bir çekicilik unsuru olmaktadır (Özdemir & Çulha, 2009; Felsenstein & Fleischer 2003). Festivaller içerisinde pek çok çeşitlilik olsa da gastronomik yöresel ürünleri içeren festivallerin en önde gelen festival türleri arasında olduğu görülmektedir (Barakazi & Kayran, 2019). Son dönemde bu unsurlar içerisinde yiyecek ve içeceklere yönelik düzenlenen gastronomi festivalleri önem kazanmıştır. Yöresel ürünlerin festivalleştirilerek turizm amaçlı kullanılması ile birlikte yöresel ürünler ve turizm arasındaki ilişki artmaktadır.

Gastronomi festivali yiyecek ve içecek temelli ya da yemek ve mutfak çerçevesinde düzenlenen festivallerdir (Horng, Su & So, 2013). Gastronomi festivalleri genellikle yöresel lezzetlerin ön planda olduğu festivallerdir. Bu anlamda Türkiye’de gastronomi festivallerinin il ve ilçelerde gerçekleştiği görülmektedir. Çalışma kapsamında değerlendirilen Yörük Kültürü ve Gastronomi buluşmaları festivali de Mersin ilinde yaşayan yörük kültürüne ait yiyecek ve içecekler çerçevesinde düzenlenmiştir. Benzer biçimde Türkiye’de yıl içerisinde farklı yörelere ait

yemek kültürünü yansıtan birçok festival düzenlenmektedir. Düzenlenen festivaller unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasına, bölge veya yörenin tanıtımına, yerel halkın kültürel iletişimi ve ekonomisinin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Bu katkıların yanı sıra gastronomi festivalleri yiyecek içecek sektöründe bulunan aşçı/şefleri, akademisyenleri ve öğrencileri bir araya getiren etkinliklerdir. Bu anlamda ilgili gruplar arasında iletişimi ve işbirliğini arttırmakta, deneyim ve istihdam imkanı sağlayarak mesleki gelişime de önemli katkı sunmaktadır.

Yöntem

Araştırmanın amacını gastronomi festivallerine yönelik uzmanların bakış açılarını belirlemek oluşturmaktadır. Aynı zamanda bu tür etkinliklerin aşçılık mesleğine ve bu alanda eğitim alan öğrencilerin gelişimlerine yönelik katkıları belirlenmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda Mersin Büyükşehir Belediyesi ve Toros Üniversitesi tarafından Mersin’de düzenlenen “Yörük Kültürü ve Gastronomi Günleri” festivaline katılan aşçı ve akademisyenlerden veri toplanmıştır. Veriler katılımcılardan nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği ile toplanmıştır. Araştırmada ilgili literatür incelenerek amaca uygun olarak standartlaştırılmış açık uçlu görüşme yapılmıştır. Görüşme kapsamında şu sorulara yanıt aranmıştır (Gül, Erdemir & Gül, 2017; Yılmaz & Tanrıverdi, 2017; Boyraz, 2018):

- “Etkinliğe katılım amacınız nedir?”,
- “Etkinliğin size neler kazandırdığını düşünüyorsunuz?”,
- “Etkinliğin öğrencilere neler kazandırabileceğini düşünüyorsunuz?”,
- “Aşçılık bölümü öğrencilerinin mesleki gelişimi için önerileriniz nelerdir?”,
- “Aşçılık mesleği ve eğitimini geçmişle kıyasladığımızda nasıl yorumlarsınız?”

Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Harran Üniversitesi Etik Kurulu 16.12.2021 tarihi ve 2021/193 karar/sayı numarası ile alınmıştır. Görüşme formu turizm alanında uzman 3 öğretim üyesinden fikir alınarak araştırma amacı doğrultusunda hazırlanmıştır. Nitel veri toplanan araştırmalarda, en az örnek büyüklüğünün 15 olması gerektiği belirtilmektedir (Mason, 2010). Bu durum da dikkate alınarak araştırma kapsamında 18 görüşmeciye belirlenen sorular yöneltilmiştir. Veri toplama sürecinde veriler yinelenildiğinde çalışmaya katılmaya gönüllü olan 18. görüşmecedan sonra veri toplama sonlandırılmıştır. Toplanan verilere nitel veri analizi yöntemlerinden içerik analizi ve betimsel analiz uygulanmıştır. İçerik analizi ile verileri açıklayabilecek kavramlara ulaşmak (Yıldırım & Şimsek, 2013); betimsel analiz ile ise toplanan verileri özetlemek (Yıldırım & Şimsek, 2013) amaçlanmaktadır. Gastronomi festivallerine yönelik olarak yapılan çalışmaların genel anlamda davranışsal niyet, motivasyon, deneyim konularına yoğunlaştığı görülmektedir (Aktaş Alan & Şen, 2020). Bu çalışmada etkinliklerin aşçılık mesleğine ve bu alanda eğitim alan öğrencilerin gelişimlerine yönelik katkıları ele alınması çalışmayı özgün kılmaktadır. Bu nedenle çalışmanın önemli olduğu ve alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Bulgular

Katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde, %78’i erkek, %72’si 25-34 yaş aralığında, %83’ü şef/aşçı, %50’si sektörde 11-25 yıldır yer almaktadır. Katılımcıların %83’ü daha önce Gastronomi festivaline katıldığını belirtmiş tamamı ise yeniden katılmak istediğini ifade etmiştir. Katılımcıların %67’si firma adına katıldığını

belirtmiş olup %83'ü ise etkinliklerde tanıştığı öğrencileri istihdam etmiştir. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1'de sunulmuştur:

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet	n	%	Daha önceki gastronomi etkinliklerine katılma durumu	n	%
Kadın	4	22.22	Evet	15	83.33
Erkek	14	77.77	Hayır	3	16.66
Yaş	n	%	Katılım şekli	n	%
25-34 arası	13	72.22	Bireysel	6	33.33
35-45 arası	5	27.77	Firma	12	66.66
Meslek	n	%	Tekrar katılma niyeti	n	%
Akademisyen	3	16.66	Evet	18	100.0
Şef/Aşçı	15	83.33	Hayır	0	0.000
Sektördeki yıl	n	%	Etkinliklerde tanışılan öğrencileri istihdam etme durumu	n	%
3-10 yıl	3	16.66	Evet	15	83.33
11-25 yıl	9	50.00	Hayır	3	16.66
26-35 yıl	6	33.33			

Katılımcıların etkinliğe katılma amaçları incelendiğinde en yüksek frekansa sahip olan maddenin “öğrencilere fayda sağlamak” ifadesi olduğu görülmektedir. En az ifade edilen görüş ise “mesleği kaldırmak” ifadesidir. Öğrenciye fayda sağlamak ifadesine yönelik olarak sırasıyla 2 ve 5 numaralı görüşmeciler şu şekilde görüş bildirmişlerdir:

...öğrencilerin ufuklarını açmak, mesleğe bakış açılarını farklılaştırmak, onların biraz daha evrilmelerini sağlayarak önyargılarını ortadan kaldırmak amacıyla etkinliğe katıldım...

...gençlere, bir sonraki nesile bir şeyler katabilmek, bilgimi onlara aktarıp, onları profesyonelleştirip, emeklerinin boşa gitmesini engellemek, yaş sınırı olmayan bu meslekten bir ömür boyu bu ekmek yemelerini sağlayabilmek...

Diğer yüksek frekansa sahip olan maddeler arasında sırasıyla farklı uygulamaları görmek, yeni insanlar ile iletişim kurmak, mesleği kaldırmak ifadeleri yer almaktadır. Görüşmecilerin festivale katılma amacına yönelik olarak elde edilen diğer ifadelerle yönelik frekanslar Tablo 2'de sunulmuştur. Maddelere ilişkin olarak bazı görüşmecilerin (sırası ile G13, G6, G11) ifadeleri şu şekildedir:

....gastronomik faaliyetlerden haberdar olmak, yemekleri görmek ve insanların meslekleri ile davranışları arasındaki ilişkiyi gözlemlene amacıyla etkinliğe katıldım....

...,farklı sosyo-kültürel ortamlarda bulunarak yeni insanlarla tanışma amacıyla etkinliğe katıldım...

....biraz daha mesleği kaldırarak herkesi bu mesleğe teşvik etmek...

Tablo 2. Görüşmecilerin Etkinliğe Katılım Amacı

Kullanılan İfadeler	\sum_i	$\sum_i (43)$	%	% (100)
Öğrencilere Fayda sağlamak	18	100	41.86	100.00
Farklı uygulamalar görmek	8		18.60	
Yeni insanlarla iletişim kurmak	8		18.60	
Mesleği becerilerini geliştirmek	6		13.95	
İş çevresini genişletmek	3		6.97	

Katılımcılara yöneltilen “Etkinliğin size neler kazandırdığını düşünüyorsunuz?” sorusuna yönelik olarak en yüksek frekansa sahip olan madde iletişim ağını geliştirmek ifadesi olmuştur. Katılımcıların etkinliğin kazanımlarına yönelik olarak kullandıkları ifadeler ve frekanslar Tablo 3’te sunulmuştur. Etkinliğin kazanımlarına yönelik olarak ifade edilen görüşlerden bazıları şu şekildedir: G7 ve G9 görüşlerini şu şekilde aktarmıştır:

...festivale katılanlar arasında sosyal bir etkileşim gerçekleşti, festival ile iletişim ağımızı genişletme şansı yakaladık... (G7)

...bu festival sektördekilerin kaynaşması açısından çok verimli oldu, festivaller, sektörler arası iletişim ağının gelişmesi ve daha ileri gidilmesini sağlıyor.... (G9)

Diğer yüksek frekansa sahip olan mesleğe katkı sağlamak ve kişisel katkı sağlamak ifadeleri olmuştur. İfadelere ilişkin olarak sırasıyla G2, G3 ve G11 görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir:

...festivale katılım ile birlikte vizyonumuz genişliyor, bildiklerimizi aktarabiliyor.....

... mesleğe yeni atılacak aşçılara öncülük ediyoruz, bunun gururu var, çünkü onlar bizim geleceğimiz, bu mesleği onlara bırakacağız...

...mesleğe yeni başlayanlar için festivaller özgüven kazandırıyor...

Tablo 3. Etkinliğin Kazanımları

Kullanılan İfadeler	\sum_i	$\sum_i (75)$	%	% (100)
İletişim ağını geliştirmek	18	100	24.00	100.00
Mesleğe becerilerini geliştirmek	16		21.33	
Kişisel katkı sağlamak	16		21.33	
Kendini tanıtmak	9		12.00	
İş imkanı sağlamak	8		10.66	
Firma/Ürün/Marka tanıtımı yapmak	8		10.66	

Katılımcılara yöneltilen “Bu etkinliğin öğrencilere neler kazandırabileceğini düşünüyorsunuz?” sorusuna yönelik olarak en sık tekrarlanan ifade özgüven kazanımı olmuştur. G1 ifadeye yönelik görüşlerini şu şekilde aktarmıştır:

.....bu tür etkinlikler öğrencilerin mesleğe adaptasyonları için önemli rol oynamaktadır, öğrenciler teoriyi ve pratiği bir arada bulabilmekte ve yeni kişiler tanıyabilmektedirler. Bu durum onların özgüven kazanmalarına katkı sağlamaktadır....

Diğer yüksek frekansa sahip ifade ise mesleki gelişim sağlama ifadesi olmuştur. Maddeye yönelik olarak G17 görüşünü şu şekilde ifade etmiştir:

....etkinlikler öğrencilerin mesleği tanımlarını sağlıyor, bu etkinlikler ile öğrenciler teori ve pratiği birleştirmede önemli yol kat edebilirler. Aşçıların onlara empoze ettiği bilgiyi daha rahat anlayabilirler. Daha iyi sunular, daha iyi bir fizibilite çalışmaları yapabilirler. Nitekim kişisel bilgi ve becerilerin yeni öğrencilere aktarılması ve öğrencilerin yeteneklerinin geliştirilmesine de katkı sağlamakta....

Katılımcıların etkinliğin öğrencilere yönelik kazanımlarına ilişkin olarak kullandıkları ifadeler ve frekanslar Tablo 4’te sunulmuştur:

Tablo 4. Etkinliğin Öğrencilere Yönelik Kazanımları

Kullanılan İfadeler	\sum_i	$\sum_i (50)$	%	% (100)
Özgüven kazanmak	18	100	30	100,00
Sosyalleşme imkânı bulmak	14		28	
Kültürel etkileşim sağlamak	10		20	
Mesleki gelişim sağlamak	8		16	

Katılımcılara yöneltilen “Aşçılık bölümü öğrencilerinin mesleki gelişimi için önerileriniz nelerdir?” sorusuna yönelik olarak en sık tekrarlanan ifade deneyim kazanmak maddesi olmuştur. G5 ifadeye yönelik olarak şu şekilde görüş bildirmiştir:

....genç ustaların Türkiye’deki bölgelerinin farklı mutfaklarında çalışabilmesi, yani bir seyyah gibi olması büyük deneyim katacaktır.....

Yöneltilen soruya yönelik olarak en yüksek sıklığa sahip diğer madde Yeniliğe/gelişime açık olmak ifadesidir. İfadeye yönelik olarak sırası ile G18 ve G16 görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir:

.....ufukları açık olmalı, hayal gücü açık olmalı, kalıba bağlı kalmamalılar, her şeyden bir şey üretebilmeliler.....

.....iyi bir araştırmacı olmalı, yeniliklere açık olmaları gerekli...

Yöneltilen soruya ilişkin olarak en az sıklığa sahip olan madde ise Eğitim ifadesidir. İfadeye yönelik olarak G13 görüşlerini şu şekilde aktarmıştır:

.. ön lisans veya lisans düzeyinde eğitimler almalı, akademik yayınlar okunmalı, pratiklerini geliştirecek workshoplara katılmalıdırlar..

Katılımcıların öğrencilerin mesleki gelişimlerine ilişkin önerilere yönelik kullandıkları ifadeler ve frekanslar Tablo 5’te sunulmuştur:

Tablo 5. Öğrencilerin Mesleki Gelişimine Yönelik Öneriler

Kullanılan İfadeler	\sum_i	$\sum_i (45)$	%	% (100)
Deneyim kazanmak	18	100	40	100.00
Yeniliğe/gelişime açık olmak	15		33.33	
Eğitim	12		26.66	

Katılımcılara yöneltilen “Aşçılık mesleği ve eğitimini geçmişle kıyasladığınızda nasıl yorumlarsınız?” sorusuna yönelik olarak belirtilen görüşlerden bazıları şu şekildedir:

.....yeni nesil eskiye göre daha şanslı. Eskiden yetersiz bilgi ve alan varken şimdi daha iyi imkanlar var. Eskiden ustalar birçok şeyi gizlerlerdi, ancak şu an her şey net, şeffaf ve bilgiye ulaşmak oldukça kolay..... (G1)

.....eskiden mesleği sadece stajlarda görüyorduk, ama şimdi işletmeye gidip her şeyi sorabiliyoruz, meslek geliştirdi herkes birbirine yardımcı oluyor. Eskiden kimse birbirine bir şey öğretmezdi..... (G3)

Soruya ilişkin olarak G6 ise aksi bir görüş bildirerek şu ifadeleri kullanmıştır:

.....geçmişte imkanlar daha azdı, yapılış şekli, ürünler daha lezzetli ve güzeldi. Her şey artık çok endüstriyel, soğan bile doğranmış geliyor. Hazır kurabiye geliyor sadece pişiriliyor...

Soruya yönelik olan diğer bazı görüşler ise aşağıda yer verilmiştir:

.....çağ atlandı. Geleneksek yapı kırıldı. Mesleğin gelişimi ile ilgili iyi gidişat var... (G4)

.....çok ilerledi. Tıp fakültelerinden hemen sonra gelen bir meslek haline geldi. Diziler de bile artık ön planda, her üniversitede bölümler açıldı. Gastronomi ile ilgili etkinlikler her yıl yapılmaya başlandı Mutfakların bu şekilde tanıtımı oluyor... (G7)

Sonuç ve Öneriler

Ulusal ve uluslararası alanda artan rekabet ortamı turizm işletmelerini ve destinasyon yönetimlerini avantaj sağlamak adına çeşitli uygulamalara yönlendirmektedir. Destinasyonların fark yaratabilmesinde en etkili kaynak kültürel değerler olarak ifade edilmektedir (Çetin, Demirel & Çetin, 2019). Turistlerin ziyaretleri sırasında deneyim zenginliği yaşaması ve ziyaret edilen kültürün doğru bir şekilde aktarılması doğru planlamalar ve politikalar gerektirmektedir. Bu kapsamda gastronomi festivalleri turizmin çeşitlendirilmesi ve kültürün aktarılması noktasında en önemli enstrümanlardan biridir. Turistler kültürel değerler ile harmanlanmış festivallere katılarak hem yerel halk ile iletişim kurma imkanı bulabilir hem de bölgenin tarihsel zenginliği hakkında bilgi toplayabilir.

Gastronomi festivalleri turistler ve yerel halk için önemli olduğu gibi katılımcılar (organizasyon ekibi, uzmanlar, çalışanlar vb.) açısından da farklı anlamlar ifade etmektedir. Araştırma kapsamında “Yörük Kültürü ve Gastronomi Buluşmaları” festivaline katılım sağlayan uzmanların görüşü alınmış ve gastronomi festivallerinin geleceğin şefleri/aşçıları açısından neler ifade ettiğinin değerlendirilmesi istenmiştir. Elde edilen bulgular incelendiğinde katılımcıların öğrencilere fayda sağlamak, farklı uygulamalar görmek, yeni insanlarla iletişim kurmak ve mesleğin kalkınmasına destek vermek için katılım sağladıkları belirlenmiştir. Festivaller çeşitli bilgi birikimine sahip ve alanında uzman çok sayıda katılımcının bir araya geldiği etkinliklerdir. Bu bağlamda festivaller, sosyal ilişkilerin güçlendirildiği, dayanışma altyapısının oluştuğu ve katılımcıların kendilerini geliştirme imkanı buldukları organizasyonlardır (Cömert & Çetin, 2017). Kargiglioğlu & Kabacık (2017), düzenlenen festivallere çok sayıda yazar, sanatçı, aydın, medya temsilcinin katılım sağladığını belirtmiştir. Bu durum katılımcıların hem meslektaşlarıyla hem de farklı çevrelerden insanlara iletişim kurma olanaklarını güçlendirmektedir. Festivaller ortak hedefleri barındıran bireylerin bir araya gelmeleri açısından oldukça önemlidir. Bu bağlamda özellikle mesleğe yeni başlayan aşçılar ulusal ve uluslararası organizasyonlara katılarak alanında uzman şeflerle tanışma fırsatı bulabilir.

Araştırma kapsamında katılımcılar gastronomik festivallerin, iletişim ağını, kişisel gelişimlerini ve mesleki becerilerini geliştirdiğini ve iş imkanı sağladığını belirtmektedir. Türkiye yöresel lezzetler konusunda oldukça zengin bir ülkedir (Ekerim & Tanrısever, 2020). Katılımcılar farklı bölgelerde çeşitli gastronomik festivallere katılarak kültürel değerler ile sunulmuş yöresel lezzetlere ait hazırlama usullerini ve/veya pişirme tekniklerini öğrenme imkanı bulabilmektedir. Boyraz, Mutlu ve Mutlu, (2018) aşçılık yarışmalarına katılım konusunda yeni şeyler öğrenme isteği, yeni arkadaş edinme ve el becerisi kazanma isteğinin öncelikli amaçlar arasında olduğunu belirtmiştir. Ayrıca festivallerde sunulan yiyecek ve içecek kalitesi ile personel davranışı, özellikle turistlerin tekrar ziyaret etme tutumu ve niyeti üzerinde etkili ipuçları sağlamaktadır (Vesci & Botti, 2019). Bu bağlamda gastro festivallerde alanında uzman ve mesleğin eğitimini almış kişilerin istihdam edilmesi/davet edilmesi katılım sağlayan ziyaretçilerin memnuniyeti üzerinde de kilit rol oynamaktadır. Gastro festivaller istihdam fırsatları

açısından da önemlidir. Bu bakımdan hem yeni aşçılar hem de alanında uzman kişiler yeni iş fırsatları sağlama noktasında organizasyonlarda etkin bir rol oynamalıdır.

Gastronomik festivaller kişisel ve Firma/Ürün/Marka tanıtımı yapmak konusunda da potansiyeli yüksek alanlardır. Ekerim ve Tanrısever'de (2020) gastronomi festivallerini yerel ürünlerin pazarlanması, tanıtılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önemli faaliyet alanları olarak değerlendirmiştir. Kişiler ve kurumlar, bir gösteri ve şov alanı olan gastronomi festivallerinde etkili tanıtım ve pazarlama faaliyetleriyle doğru hedef kitleye doğru zamanda ve doğru yöntemle nüfuz etmiş olacaktır. Bu bağlamda ilgili sektör temsilcilerinin etkili pazarlama ve promosyon faaliyetleri yürütmeleri kar maksimizasyonu açısından önemlidir. Örneğin işletmeler yerel yemeklerin ücretsiz tadımı için stantlara sponsor olabilir, hatıra kartları veya hediyelik eşyalar dağıtabilir (Wan & Chan, 2013).

Araştırma kapsamında özellikle ilgili bölüm öğrencilerinin (lise ve üniversite) bu tarz etkinliklere katılımıyla özgüven kazanacakları, sosyalleşme imkanı bulacakları, kültürel etkileşim ve mesleki gelişim sağlayabilecekleri sonucuna ulaşılmıştır. Hoşcan, Genç ve Şengül (2016) gastro festivallerin amaçlarını aşçıları bir araya getirmek, aşçılık sanatının önemini vurgulamak, yöresel lezzetlerin tanıtımını yapmak, gençlerin ilgisini mesleğe yönlendirmek, dayanışmayı artırmak ve insanların sosyalleştirme imkanı sunmak olarak açıklamıştır. Bu kapsamda gastro festivaller farklı düzeylerde uygulamalı eğitim veren aşçılık okulu öğrencileri için değerli fırsatları barındıran alanlardır. Meretse, Mykletun, ve Einarsen, (2016) festivallerin yemeklerin tadına bakmak, festivalden keyif almak (atmosfere kapılmak) ve hem eski arkadaşlarla birlikte olurken hem de yeni kişilerle tanışmak açısından fayda sağladığını belirtmiştir. Ayrıca araştırmacılar sosyalleşme temasının, katılımcıların büyük çoğunluğunun festivali başkasıyla birlikte ziyaret etmesiyle de desteklendiğini vurgulamıştır.

Aşçılık öğrencileri bu tarz etkinliklere katılım sağlayarak teoride ve uygulamalı derslerde öğrendiklerini gerçek hayata yansıtma ve tüketicilerin beğenisine sunma imkanı bulacaktır. Dolayısıyla aşçılık eğitimi veren kurumlar özellikle yöresel ve bölgesel düzeyde düzenlenen etkinliklere katılım sağlamalı ve tüm aşçılık öğrencilerini desteklemelidir. Profesyonel aşçılık kariyerine geçiş öncesi bu tarz etkinlikler mesleğin detaylarını öğrenme, deneyim sahibi uzmanlardan bilgi alma, tüketiciler ile doğrudan temas kurma ve mesleğin geleceğine yönelik önemli ipuçları sağlama noktasında oldukça değerlidir. Araştırma kapsamında katılım sağlayan cevaplayıcıların da belirttiği üzere gastro festivaller deneyim kazanmak, farklı yöresel ürünler açısından yeniliğe/gelişime açık olmak ve doğrudan alanında uzman kişilerden uygulamalı bir eğitim alınan yerlerdir.

Son olarak araştırmanın sınır ve sınırlılıklarından yola çıkarak gelecek çalışmalara;

- a. *Nicel veriler kullanılarak farklı gastronomi festivallerinde benzer çalışmalar yürütülebilir,*
- b. *Araştırma kapsamında sadece uzman görüşü alınmıştır, ileride yapılacak çalışmalarda katılım sağlayan öğrencilerin de görüşleri alınabilir,*
- c. *Aşçılık eğitimi veren kurumların gastro festivaller hakkındaki görüşleri analiz edilebilir.*

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Harran Üniversitesi Etik Kurulu 16.12.2021 tarihi ve 2021/193 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Aktaş Alan, A., & Şen, Ö. (2020). Gastronomi temalı festivaller üzerine yapılmış çalışmaların bibliyometrik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, 6, 132-144.
- Atak, Onur (2009). *Türk Turizminin Tanıtımında Festivallerin Yeri ve Önemi: Antalya Örneği*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Barakazı, M., & Kayran, M. F. (2019). Festivallerin düzenledikleri destinasyonlara katkısının incelenmesi: Narenciye festivali örneği, *International Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5 (20), 1031-1039.
- Boyraz, M. (2018). Öğrencilerin uygulamalı mutfak workshoplarına yönelik tutumlarının faktör analizi ile incelenmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 324-346.
- Boyraz, M., Mutlu, A.S., & Mutlu, H. (2018). Aşçılık yarışması katılımcılarının tutumlarının belirlenmesi: Ulusal aşçılar ve pastacılar şampiyonası örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(85), 468-482.
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Cömert, M., & Çetin, K. (2017). Gastronomi temalı yerel festivaller üzerine bir değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(54), 1092- 1101.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.
- Çetin, M., Demirel, H., & Çetin, K. (2019). Gastronomi konulu festivaller: Türkiye örneği. *In VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium*. 882-893.
- Demirbilek, E. (2018). *Gastronomi Festivallerinin Başarısını Etkileyen Faktörler: Ege Bölgesi Örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Ekerim, F., & Tanrısever, C. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297.

- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve HACCP sistemi; Mutfak profesyonellerinin HACCP bilgilerinin ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*: Antalya.
- Felsenstein, D. D., & Fleischer, A. A. (2003). Local festivals and tourism promotion: The role of public assistance and visitor expenditure. *Journal of Travel Research*, 41, 385-392.
- Gül, K., Erdemir, B., & Gül, M. (2017). Aşçılık yarışması etkinliklerinde organizasyon yeterliliği ve öğrenci kazanımları: Balıkesir Üniversitesi örneği. *Electronic Turkish Studies*, 12(13), 317-334.
- Hornig, J. S. C., & So, S. I. (2013). Segmenting food festival visitors: Applying the theory of planned behavior and lifestyle. *Journal of Convention and Event Tourism*, 14(3), 193-216.
- Hoşcan, N., Genç, K., & Şengül, S. (2016). Bolu kent markası oluşturma sürecinde aşçılık kültürü ve gastronomi turizminin önemi: Bolgamer önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 52-76.
- Kargiglioğlu, Ş., & Kabacık, M. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Urla Enginar Festivaline gelen turistlerin festivali hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 409-421.
- Mason, M. (2010). Sample size and saturation in phd studies using qualitative interviews. *Forum Qualitative Sozialforschung/Forum: Qualitative Social Research*, 11(3). [URL: <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/1428/3028>] (Erişim 10 Haziran 2022).
- Meretse, A. R., Mykletun, R. J., & Einarsen, K. (2016). Participants' benefits from visiting a food festival—the case of the Stavanger food festival (Gladmatfestivalen). *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 16(2), 208-224.
- Özbay, G. (2019). *Dünden Bugüne Gastronomi*. M. Sarıışık (Ed.) Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi içinde. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Özdemir, G., & Çulha, O. (2009). Satisfaction and Loyalty of Festival Visitors. *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 20(2), 359-373.
- Özgen, I. (2013). *Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış*. M. Sarıışık (Ed.). Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler) içinde (ss. 1-32). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?*. A.M. Hjalager ve G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* içinde (ss. 320). London: Routledge.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*, 23, 15–24.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy As a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies*. A.M. Hjalager ve G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* içinde (ss. 51-70). London: Routledge.
- Sünnetçioğlu, S., & Özkök, F. (2017). İyi, güzel, özgün yemeğin peşindeki yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2 (12), 585-596.
- Şengün, S. (2017). *Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer*. M. Sarıışık (Ed.). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. İçinde (169-186). Ankara: Detay Yayıncılık.

Türk Dil Kurumu (2022), Festival. 16 Haziran 2022 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alınmıştır.

Ünlü, D., & Dönmez D., M. (2008). Mutfakta yenilik: Moleküler Gastronomi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.

Vesci, M., & Botti, A. (2019). Festival quality, theory of planned behavior and revisiting intention: Evidence from local and small Italian culinary festivals. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 38, 5-15.

Wan, Y. K. P., & Chan, S. H. J. (2013). Factors that affect the levels of tourists' satisfaction and loyalty towards food festivals: A case study of Macau. *International Journal Of Tourism Research*, 15(3), 226-240.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (Genişletilmiş 10. Baskı) Ankara: Seçkin Yayınevi.

Yılmaz, A., & Tanrıverdi, H. (2017). *Aşçıların Meslek Uyumunu ve Meslek Algısı Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma*. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7(2), 621-639.

Evaluation of Gastronomy Festivals in Terms of Professional Gains

Mehmet Fatih KAYRAN

Harran University, Halfeti Vocational School, Şanlıurfa/Turkey

Ahmet ERDEM

Harran University, School of Tourism and Hotel Management, Şanlıurfa/Turkey

S. Ceylin ŞANLI KAYRAN

Harran University, Halfeti Vocational School, Şanlıurfa/Turkey

Extended Summary

In recent years, world-renowned gastronomic festivals have been encountered quite often. Festivals provide social, cultural and economic contributions to the places where they are held and to their participants. Examples of these festivals are Oktoberfest in Germany, La Tomatina Fest in Spain, Truffle Festival in Italy, Pizzafest, and Wine Festival. In Turkey, around 400 festival events are held on every year. Examples of gastronomic ones such as Gastroantepfest, Adana Taste Festival, and Mersin Citrus Festival can be given (Kargiglioğlu & Kabacık, 2017: p.410). Moreover, It is observed that the importance given to gastronomy education has increased with the increasing interest in gastronomy (Güdek & Boylu, 2017: p.490). Accordingly, gastronomy education, which first started at the associate degree and undergraduate level in Turkey, reached postgraduate levels after the 2000s. The level of education given during the period has reached the level of masters and doctoral programs (Şengün, 2017: p.170-174). Besides, thanks to events such as gastronomy-themed workshops and competitions held at festivals, participants contribute to the professional development of students studying at any of these levels.

The aim of the research is to determine the perspectives of experts on gastronomy festivals. At the same time, the contribution of such activities to the culinary profession and the development of the students in this field has been tried to be determined. In this context, data were collected from cooks and academics who participated in the "Yörük Culture and Gastronomy Days" festival organized by Mersin Metropolitan Municipality and Toros University in Mersin. The data were collected from the participants by the interview technique, which is one of the qualitative research methods. In the study, a standardized open-ended interview was conducted by examining the relevant literature. Within the scope of the interview, answers were sought to the following questions: "What is your purpose for participating in the event?", "What do you think the event brought you?", "What do you think the activity can bring to students?", "What are your suggestions for the professional development of the students of the culinary department?", "How would you interpret the culinary profession and education compared to the past?". When the data was repeated during the data collection process, data collection was terminated after 18 interviewees volunteered to participate in the study. Content analysis and descriptive analysis, which are qualitative data analysis methods, were applied to the collected data. In this study, the contribution of the activities to the culinary profession and the development of the students in this field makes the study unique. For this reason, it is thought that the study is important and will contribute to the field.

Gastronomy festivals are important for tourists and local people, but also have different meanings for the participants. Within the scope of the research, the opinions of the experts who participated in the "Yörük Culture

and Gastronomy Meetings" festival were taken and it was asked to evaluate what gastronomy festivals mean for future chefs/cooks. When the findings were examined, it was determined that the participants participated in order to benefit the students, see different applications, communicate with new people, and support the development of the profession. Festivals are events that bring together a large number of participants, who have various knowledge and are experts in their fields. Therefore, festivals are organizations where social relations are strengthened, solidarity infrastructure is formed and participants have the opportunity to develop themselves (Cömert & Çetin, 2017). Kargiglioğlu and Kabacık (2017) stated that many writers, artists, intellectuals, and media representatives participated in the festivals. This situation strengthens the opportunities of the participants to communicate both with their colleagues and with people from different circles. Consequently, festivals are very important in terms of bringing together individuals with common goals.

Within the scope of the research, participants state that gastronomic festivals improve their communication network, personal development, professional skills, and provide job opportunities. Participants can find the opportunity to learn the preparation methods and/or cooking techniques of local flavors presented with cultural values by participating in various gastronomic festivals in different regions. Boyraz, Mutlu and Mutlu (2018) stated that the desire to learn new things, make new friends and gain manual skills is among the primary goals in participating in cooking competitions. In addition, the quality of food and beverages offered at festivals and staff behavior provide effective clues, especially on tourists' revisit attitudes and intentions (Vesci & Botti, 2019). In this context, employing/inviting people who are experts in their fields and trained in the profession at gastro festivals also plays a key role in the satisfaction of the visitors.

Gastronomic festivals are also areas with high potential for personal and Company/Product/Brand promotion. In gastronomy festivals, individuals and institutions will have penetrated the right target audience at the right time and with the right method with effective promotion and marketing activities. Hence, it is important for the relevant sector representatives to carry out effective marketing and promotion activities in terms of profit maximization. For example, businesses may sponsor stands for a free tasting of local food, and distribute souvenir cards or souvenirs (Wan & Chan, 2013).

Within the scope of the research, it has been concluded that especially the students of the high school and university will gain self-confidence, have the opportunity to socialize, and provide cultural interaction and professional development by participating in such activities. Hoscan, Genç and Şengül (2016) explained the aims of gastro festivals as bringing cooks together, emphasizing the importance of culinary arts, promoting local tastes, directing young people's interest in the profession, increasing solidarity, and providing people with the opportunity to socialize. In this context, gastro festivals are areas with valuable opportunities for culinary school students who provide hands-on training at different levels. Meretse, Mykletun, and Einarsen (2016) stated that festivals are beneficial in terms of tasting the food, enjoying the festival (being caught in the atmosphere), and meeting new people as well as being with old friends. In addition, the researchers emphasized that the theme of socialization was also supported by the fact that the majority of the participants visited the festival with someone.

By participating in such activities, culinary students will have the opportunity to reflect on what they have learned in theory and practical courses in real life and present them to the taste of consumers. For this reason, institutions providing culinary education should participate in local and regional events and should support all

culinary students. Finally, the participants stated that many opportunities such as gaining self-confidence, socialization, and cultural interaction emerged for students participating in gastronomy festivals. It can be recommended for future studies (a) to carry out similar studies at different gastronomy festivals using quantitative data, (b) to take the opinions of the students participating in these studies, (c) to examine the views of culinary education institutions on gastro festivals.

Ek-1: Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 16.12.2021-88758



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu

Sayı : E-76244175-752.01.01-88758
Konu : Etik Kurul Kararı

16.12.2021

Sayın Öğr. Gör. Dr. Mehmet Fatih KAYRAN
Öğretim Görevlisi

Kurulumuzun 13.12.2021 tarihli oturumunda "Gastronomi Etkinliklerine Yönelik Uzman Değerlendirmesi" konulu bireysel araştırma projesi çalışmamız ile ilgili alınan 2021/193 numaralı kurul kararı ekte sunulmuştur.

Gereğini bilgilerinize rica ederim.

Doç. Dr. Mahmut KAYA
Kurul Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu : *BSP52V76B0* Pın Kodu : 57332

Belge Takip Adresi : https://eby.s.harran.edu.tr/envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSP52V76B0&eS=88758

Adres Harran Üniversitesi Rektörlüğü Yenişehir Yerleşkesi 63300 Haliliye/Şanlıurfa
Telefon: 0414 318 3000 Faks: 0414 318 3190
Web: <http://www.harran.edu.tr/>
Kep Adresi: harranuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Serab ARSLAN
Unvanı: Bilgisayar İşletmeni

Tel No: 1197



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Evrak Tarih ve Sayısı: 16.12.2021-88758



**T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KURULU**

Tarih: 13.12.2021

Saat: 14:00

Sayı: 2021/193

Konu: Öğr. Gör. Dr. M. Fatih KAYRAN

Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nun yaptığı toplantı sonucunda Harran Üniversitesi Halfeti Meslek Yüksek Okulu öğretim elemanı **Öğr. Gör. Dr. M. Fatih KAYRAN**'ın yürütücü, **Dr. Öğr. Üyesi Ceylin ŞANLI KAYRAN** ve Turizm Otel İşletmeciliği Yüksek Okulu öğretim elemanı Arş. Gör. Dr. Ahmet ERDEM'in yardımcı araştırmacı olduğu "**Gastronomi Etkinliklerine Yönelik Uzman Değerlendirmesi**" konulu bireysel araştırma projesi çalışması, oy birliğiyle uygun bulunmuş ve 13 Aralık 2021 tarihinden geçerli olmak üzere onaylanmıştır.

e-imzalıdır
Doç. Dr. Mahmut KAYA
Başkan

e-imzalıdır
Dr. Öğr. Üyesi. Fatma ÇAKMAK
Başkan Yardımcısı

e-imzalıdır
Prof. Dr. Mithat Arman KARASU

e-imzalıdır
Doç. Dr. Mehmet Diyaddin YAŞAR

e-imzalıdır
Doç. Dr. Özlem DEMİR

e-imzalıdır
Dr. Öğr. Üyesi Şenay KOÇAKOĞLU

e-imzalıdır
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet CANÇELİK