



Gastronomi mi Yiyecek İçecek İşletmeciliği mi? ** (Gastronomy or Food and Beverage Management?)

Duran CANKÜL^a , *Emrah YILDIZ^b 

^a Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

^b Anadolu University, Faculty of Tourism, , Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 07.10.2020

Kabul Tarihi: 06.11.2020

Anahtar Kelimeler

Turizm

Gastronomi

Yiyecek içecek işletmeciliği

Yükseköğretim

Öz

Gastronomi hem bilimi hem de sanatı içeren tanımlamalarıyla aslında insanlığın varlığından beridir süregelen ama kavramsal olarak son yıllarda popüler bir şekilde bürünen mutfak, yiyecek içecek kültürü ve uygulamalarının yerine sıklıkla kullanılan çok kapsamlı ele alınabilecek bir kelimedir. Gastronomi kelimesi hem kavramsal olarak hem de eğitim kurumlarının içerisinde yer edindiği ismiyle amacına yönelik bir şekilde kullanılıp kullanılmadığı sorgulanmakta ve yükseköğretim kurumlarındaki çeşitli düzenlemeler ile birlikte akademik tartışmalar da devam etmektedir. Bu sebeplerden dolayı bu duruma yönelik görüşlerin alan uzmanlarınca tartışılması önemli görülmektedir. Bu çalışma literatür bilgisinden yola çıkarak gastronomi kavramını ele almayı ve gastronominin Türkiye'deki yükseköğretim kurumları tarafından kullanımını uzman görüşleri çerçevesinde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Katılımcılar tesadüf olmayan örnekleme türlerinden kolayda örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak elde edilmiş ve verilerin çözümlenmesi betimsel analiz ile gerçekleştirilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre; gastronominin ne olduğu ve yükseköğretim kurumlarındaki isimlendirmelerde gastronomi kelimesinin kullanılmasının gerekliliği olmak üzere iki başlık altında toplandığı görülmektedir. Ayrıca sonuçlar, yükseköğretim kurumlarında gastronomi kelimesi yerine Türkçe bir ifade olmalı ve olmamalı konusunda alan uzmanları arasında farklı iki görüşün olduğunu, gastronominin kelime olarak anlamsal içeriğini doğru ifadelerle tanımlamanın ve buna yoğunlaşmanın daha doğru olacağını göstermektedir.

Keywords

Tourism

Gastronomy

Food and beverage management

Higher education

Abstract

Gastronomy, with its definitions involving both science and art, is a word that can be used extensively in place of cuisine, food and beverage culture and practices that have been going on since the existence of humanity. But it has become conceptually popular in recent years. Today, when the use of the word of gastronomy both conceptually and its purposeful use with its name in which educational institutions are included, academic debates can occur with various regulations in higher education institutions. For these reasons, it is considered important to discuss the opinions regarding this situation by experts who take it impartially. In this study, the use by a consideration of the gastronomy concept based on the literature and gastronomy of the higher education institutions in Turkey aims to evaluate the framework by expert opinion. Data obtained within the scope of the study; it is categorized under two titles as what is gastronomy and the need to use the word gastronomy in namingat the higher education institutions. In addition, the results show that there are two different views among the field experts about whether or not there should be a Turkish expression in higher education institutions instead of the word gastronomy, and it would be better to define the semantic content of gastronomy with correct expressions and to focus on it.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: emrahildiz@hotmail.com (E. Yıldız)

DOI: 10.21325/jotags.2020.748

**Bu makale, 02-04 Eylül 2020 tarihleri arasında düzenlenen Conference on Managing Tourism across Continents kongresinde sözlü olarak sunulmuştur.

GİRİŞ

19. yüzyıl Fransa’da gastronomi kavramının doğduğu, tanımının yapıldığı ve bununla bağlantılı olarak yeme-içme üzerine bir edebi ve yazın türünün ortaya çıktığı dönemdir (Samancı, 2016, s. 133-137). Yemek yazarlığının uluslararası düzeyde kabul gördüğü bir edebi alana dönüşmeye başlayan bu dönemde “*gastronomi*” kelimesi önem kazanmış ve iyi beslenmeye ilişkin çeşitli anlayışların artistik bir ifadesi haline gelmiştir (Akdeniz, 2019, s. 506). Son yıllarda gerek dünyada gerekse Türkiye’de gastronomi alanında yapılan çalışmaların arttığı görülmektedir. Türkiye’de gastronomi bölümlerinin varlığı ve sıkça akademik çalışmalarda yer alması gastronomi kavramını derinlemesine incelemeyi zorunlu kılmıştır (Keskin, Örgün & Akbulut, 2017, s. 255-267).

İyi yeme sanatı olarak tanımlanan gastronomi, Fransızların bu tanımından çok önceleri Eski Yunan’da “*kültür ile yemeği birleştiren iyi yeme sanatı*” olarak tanımlanmaktadır. Yemek ve kültür arasındaki ilk kıvılcım pişirmek olarak belirtilmiştir (Mil, 2019, s. 36). Gastronomi kavramı yemek yeme olgusunu temel bir ihtiyaç olmaktan çıkartıp ihtiyaçlar hiyerarşisinin en üst basamağına taşımıştır (Aksoy & Sezgi, 2015, s. 87). Ayrıca en kısa tanımıyla gastronomi, “*iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı*” olarak da ifade edilmektedir. Bu ifadede yemeğin tüketimine odaklanmış yalın bir tanım vardır, esasen etimolojik ya da tarihi ve kültürel bir bakış açısı yoktur. Gastronomi sadece varlığını sürdürmek için bir şeyler yeme içme anlamına gelmemektedir (Öney, 2016, s. 194). Gastronominin bir bilim alanı olarak değerlendirilmesi görece yenidir. Gastronomi alanında Türkiye’deki gelişmelerin dünya ile paralel gittiğini söylemek zordur. Türkiye’de gastronomi alanında yapılan çalışmaların 2000’li yıllardan sonra yükselişe geçtiği söylenebilir (Altaş, 2017, s. 104). Mevcut yaklaşımlardaki tanımlarda ve maalesef ki popüler akademik yayın kültüründe her ne kadar mutfakta çalışan şef ve aşçıların, otel ve restoran işletmecilerinin ya da başlığında gastronomi kelimesi geçen makalelerin tekeli altında olduğu sanılsa da gastronomi yemek pişirmenin ötesinde yaşanan dünyayı tanımlamayı ve anlamayı görev edinmiş, anlaşılması halihazırda ki popülist, makyavelist ve arivistlik kokan yüzeysel çabalardan daha farklı derinleşmeyi ve uzmanlaşmayı gerektiren, uzun süreli ve sağlam tabanlı çalışmalarla mümkün olabilecek, daha farklı ve son dönemlerdeki yaklaşımlarda maalesef genellikle göz ardı edilen bir anlam taşımaktadır (Yüksel, 2019, s. 186). Bununla beraber gastronomi ve mutfak sanatları isimli programların odaklandıkları noktanın yemek hazırlamayı öğretmek ve aşçılık mesleğine insan kaynağı yetiştirmek olduğu görülmektedir. Bu durum, turizmin işletmelerinden birisi olan restoranların aşçı dışında ihtiyaç duyduğu diğer insan kaynaklarının yetiştirilmesine engel teşkil etmektedir (Temizkan, 2019, s. 11-13). Gastronomi şairi Monselet’in dediği gibi (Montagné, 1961: 36): “*Gastronomi her koşulun ve her çağın sevincidir. Zekâya güzellik katar. Bir gurme, cennete hoş gelen bir varlıktır. Rasyonelleştirilmiş ve kontrol edilen tüm tutkular bir sanat haline gelir. Gastronomi, diğer tüm tutkulardan daha fazla, akıl yürütmeye ve yönelime duyarlıdır.*” Bu çalışma literatür bilgisinden yola çıkarak gastronomi kavramını ele almayı ve gastronominin Türkiye’deki yükseköğretim kurumları tarafından kullanımını uzman görüşleri çerçevesinde değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Son yıllarda yayılan yeni mutfak kültürleri bu konuda da farklı bir yol izlemeye ve gastronomiye yeni anlamlar katmaya başlamıştır (Uhri, 2016, s. 4). Türkiye yeme içme kültürü kapsamında değerlendirildiğinde önemli bir potansiyele sahip olduğu için gastronomi ve mutfak sanatları açısından gelişme göstermektedir (Keskin vd., 2017, s. 257). Geçmiş yıllarda sadece karın doyurma eylemi olan yeme ve içme faaliyetleri; boş zaman, gelirlerin artması, eğitimi seviyesinin yükselmesi gibi nedenlerden ötürü boyut atlamıştır. Yeme ve içme faaliyetlerinin boyut

atlamasında etkili olan etmenlerin başında gastronomi bilimi gelmektedir (Bucak & Yiğit, 2018, s. 821). İnsan yaşamının merkezinde yer alan gıda ve beslenme çok yönlü ve çok disiplinli kavramlardır. Kültürel, sanatsal ve bilimsel bir alana sahip olan gastronominin evrensel düzeyde temsil edilebilmesi ise ilişkide olduğu diğer alanlarla ortak dili konuşabilmesi ile mümkündür (Tekiner Tabak, Köklü, Hulağa & Orhan, 2019, s. 75-85). Gastronomi son zamanlarda “*yemek kültürü-sanatı-bilimi*” gibi atfedilen anlayışların tümünün kapsamlı bir ifadesi olarak sözlükte yerini almaya başlamıştır. Yemek kültürü, yemek sanatı, yemek bilimi gibi çeşitli söylemler de kavramın nitelik kazanarak zenginleşmesini sağlamıştır (Dilsiz, 2010, s. 1). Dil ile ilgili terimler ve günümüzde farklı gastronomi algıları arasında şaşırtıcı ortak yönler olduğu görülmektedir. Gastronomi, dünyanın farklı ülkelerinde, farklı coğrafyalarında, hatta aynı coğrafya ve ülkenin kendi içinde dahi farklı biçimlerde algılanmakta ve sunulmaktadır (Tekiner vd., 2019, s. 77). Mevcut literatürde bulunan gıda çalışmalarının altında gastronominin şemsiye bir kavram olarak kapsamının son derece geniş olduğu ve bu alanın çok yeni olmasından kaynaklanan bir sorun olarak neleri kapsayıp neleri dışarıda bırakması gerektiği konusunda bir uzlaşımın araştırmacılar tarafından net olmadığı belirtilmektedir (Akarçay, 2016, s. 29-31). Diğer taraftan en basit tanımıyla “*iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı*” olarak adlandırılan gastronomi, sadece yeme ve içme faaliyetlerinin ötesine geçerek bünyesinde sanat, sosyoloji ve kültür felsefesini içermesinden dolayı daha fazla ilgi çeken bir bilim haline gelmiştir (Bucak & Yiğit, 2018, s. 821). Gastronomiye dair kavram, terim ve tanım içeren birçok kaynak incelendiğinde, farklı bilim dallarında uzmanlaşmış yazarların tanımları birbirinden oldukça farklılık göstermektedir (Dağlıoğlu, 2019, s. 5). Gastronomi, yenilebilen ve içilebilen her şeyi içerir. Bununla ilgili olarak tarım, ticaret ve endüstriyi de kapsar (Samancı, 2016, s. 142). Gastronomi, kavramsal olarak çok boyutludur ve bu nedenle de tek bir bilim dalı çerçevesinde incelenemesine olanak sağlamak için sınırları kesin olarak belirlenebilecek bir özellik taşımamaktadır. Tarımdan hizmet sektörüne, ekonomiden sanata, tarihten doğa bilimlerine, turizmden psikolojiye, tıp alanından açılığa kadar birbirinden oldukça ayrı alanların konusu olabilmektedir ve içerisinde yiyecek içecek tarihi, mutfak antropolojisi, yiyecek kimyası ve fiziği gibi kavramları da barındırır (Dağlıoğlu, 2019, s. 5; Nisari & Yılmaz, 2018, s. 72).

Yeni bir eğitim alanı olarak ifade edilebilecek gastronomi eğitimi, son yıllarda Türkiye’de yüksek talep görmektedir (Sezen, 2018). Türkiye’de gastronomi eğitiminin temelleri kısa bir zaman dilimi öncesine dayansa da gelişimi bir hayli hızlı olmuştur. İlk olarak mutfak eğitimi adı altında başlayan gastronomi eğitimi daha sonra ilgili lisans ve lisansüstü bölümlerinde vakıf ve devlet üniversitelerinde açılmasıyla gelişimini devam ettirmektedir (Bucak & Yiğit, 2018, s. 821). Türkiye’de gastronomiyi bilim olarak ele alan eğitim kurumları içerisinde ise 41 tane gastronomi ve mutfak sanatları programı ile dört tane gastronomi programı bulunmaktadır. Bununla birlikte dört tane Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği ile bir tane Mutfak Sanatları ve Yönetimi isminde toplam beş program da varlığını devam ettirmektedir (Çarbuğa & Kocaman, 2019, s. 147). Son olarak ise yükseköğretim kurumu tarafından “*benzer içerikli veya benzer isimli lisans programları yeniden isimlendirilip ve eğitim alanlarına göre tasnif edilmesi*” ve “*uluslararasılaşmaya katkı sağlaması*” gibi amaçlarla mevcut önlisans ve lisans programlarının UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Organizasyonu) tarafından geliştirilen ISCED’e (Uluslararası Standart Eğitim Sınıflaması) uyumlu “*eğitim alanı*” sınıflaması yapılmıştır (YÖK, 2020). Bunun sonucunda “*Otel, Restoran ve Yiyecek Sağlama*” kapsamındaki eğitim ve öğretim alanları “*Gastronomi ve Mutfak Sanatları*” programı ismi altında birleştirilmesi uygun görülmüştür (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi’ne göre ISCED “*genel alan kodu*” 8 olan “*Hizmetler*” genel alanında, “*temel alan kodu*” 81 olan “*Kişisel Hizmetler*” eğitim ve öğretim temel alanında

“Gastronomi ve Mutfak Sanatları” programı bulunmaktadır). Bu program ise uygulama ağırlıklı mesleki eğitim-öğretim program profiline ifade etmektedir (TYYÇ, 2020).

Yemek ve mutfak olguları tarih boyunca çeşitli aşamalardan geçerek değişim yaşamıştır. Bu süreçte de yemek ve mutfak kültürüne ve literatürüne yeni kavramlar dâhil olmuştur. Bunlardan en önemlisi de gastronomi olarak belirtilmektedir (Kaşlı, Cankül, Köz & Ekici, 2015, s. 31). Kültürün sadece tarihi mekânlar olarak algılanmasının yanında, soyut bir kültürel kavram niteliğinde olan gastronomi kavramının ortaya çıkması fikri, son zamanların tartışma konusu niteliğindedir (Dilsiz, 2010, s. 3). Farklı disiplinlerin gastronominin değişik bir boyutuna ışık tutarak, doğasının anlaşılmasında araştırmacılara ve eğitimcilere yardımcı olduğu söylenebilir. Gastronomi artık sözlük anlamından farklı bir şekle bürünürken, günümüzde kültürle ilişkilendirilip alt dallara ayrılarak daha geniş biçimde araştırılmaktadır (Öney, 2016, s. 195). Özellikle gastronomi biliminin gelişmesiyle mutfak ve mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmaların niteliksel olarak önemi artmış, mutfak disiplinlerarası incelenen kültürel bir değer haline gelmiştir (Türkoğlu & Kozak, 2015, s. 207).

Mutfak kavramına ait yapılan tanımlamalarda, uzmanlar tarafından mutfağın birden çok anlamı olduğu ifade edilmiş ve Türkçe’de bu anlamları karşılayacak farklı ifadelerin bulunmamasından dolayı mutfak kelimesinin çok çeşitli anlamlarda kullanıldığı vurgulanmıştır. Birçok uzman mutfağın kelime anlamı olarak ilk akla gelen tanımlamasının yemek pişirilen yer anlamına gelen fiziksel yapı olduğunu belirtmiştir. Mutfağın aynı zamanda kültür anlamının da olduğu fakat her zaman ve her koşulda bu anlamı taşımadığından dolayı, asıl kültür ve yeme-içme kültürü olarak gastronomi kavramının kullanıldığı ifade edilmiştir. Gastronominin içindeki birçok unsur ile birlikte aynı zamanda bir gıda bilimi olduğu mutfağın ise bir uygulama alanı ve işin tekniği olduğu ifade edilmiştir (Türkoğlu & Kozak, 2015, s. 216). Mutfakla ilgili alanyazında *cooking*, *cuisine*, *culinary* ve *gastronomy* gibi çeşitli terimler kullanılmaktadır (Türkoğlu & Kozak, 2015, s. 209). Bu alanyazındaki kelimeler sırasıyla *pişirme* (*aşçılık*, *cooking*), *mutfak* (*yerel mutfak*, *yöresel mutfak*, *mutfak kültürü*, *cuisine*), *mutfak* (*mutfak ile alakalı*, *mutfak sanatı*, *culinary*) olarak tercüme edilebilir. Fakat gastronomi kelimesine karşılık kavramsal bir kelime önerisi bulunmamaktadır. Bununla beraber Temizkan (2019, s. 12) özellikle 2010 yılından sonra gastronomi kelimesinin turizm bağlamında moda bir kavram olarak önceleri kullanılagelen yiyecek ve mutfak turizmi yerine kullanıldığını da belirtmiştir.

Gastronomi çalışmaları çeşitli disiplinleri içermektedir (Santich, 2004, s. 19) dolayısıyla farklı disiplinlerle iç içe geçmiş ve çeşitli mesleklerle üst üste binmiş olması nedeniyle gastronomi ile ilgili net bir tanımlama yapılamamaktadır (Öney, 2016, s. 195). Konu ile alakalı çeşitli tanımlamalar bulunsa da bir ya da iki kelimeyle gastronomi kavramını belirten bir kelimedede karar kılınamamıştır. Dolayısıyla gastronominin bu yan anlamlarda ortaya çıktığı da belirtilebilir. Bu durumda gastronomi kavramını temeli kültür ve yemek ilişkisi olmakla birlikte insanın haz dünyasının, belleğindeki anılarının, içinde bulunduğu kültürel ortamın bir ürünü olarak da tanımlanabilir. Ancak insanlık bu tanımlara ve bu tanımlar üzerinden gidilerek bugün bir bilimsel disiplin hâline gelmiş yemek yapma eylemini bu hâle getirene kadar çok uzun bir yoldan geçmiştir (Uhri, 2016, s. 4-5). Gastronomi disiplini, insanoğlunun doğal süreci içerisinde kendine yer edinmiş ve tanımlanmak için 1800’li yıllara kadar beklemiştir (Küçükşahin, 2016, s. 5). Gastronomi teriminin ilk olarak MÖ. 4. yüzyılda yaşamış olan Sicilya asıllı Antik Yunan edebiyatçısı Archestratus’un (aynı zamanda gezgin bir gastronom) bir şiirinde geçtiği söylenir (Rapp, 1955, s. 43; Samancı, 2016, s. 142; Santich, 2004, s. 15-16; Wilkins & Hill, 1994, s. 35). Gastronomi kelimesi ise muhtemelen Akdeniz Bölgesine özgü yiyecek ve şarap rehberini temsil eden bu şiir kitabının varsayılan bazı başlıklarından biridir

(Santich, 2004, s. 15-16; Wilkins & Hill, 1994, s. 35). Ferguson'un (1998, s. 602) çalışmasında belirtildiğine göre gastronomi kelimesi Archestratus'un (*Athenaeus 1969*) (kayıp) şiirinin Yunanca'sından bir çeviri kelimesi olarak ortaya çıkmıştır. Gastronomi kelimesi köken olarak 19. yüzyıl başında, Fransızca “*gastronomie*”, Yunanca ise “*gastrologia*” kelimesinden türetilmiş “*gastronomia*” kelimesine dayanmaktadır (Altaş, 2017, s. 104). İlk olarak 1801 yılında *Joseph Berchoux*'nun bir şiirinde geçen bu terim günümüzdeki anlamıyla Fransa'da 19. yüzyılda tanımlanmıştır (Samancı, 2016, s. 142) ve yeniden hayat bulmuştur (Montagné, 1961, s. 270). Fransız söz dağarcığına “*gastronomi*” kelimesini sokan *Berchoux*'dur. 1835 yılında ise Fransız Akademisi “*gastronomi*” kelimesini sözlüğüne alarak resmen onaylamıştır (Aguilera, 2018, s. 1021-1039; Küçükşahin, 2016, s. 5; Robuchon, 2005, s. 108-395). Kökeninde bilimin yemeğe olan yönergesini ve katkısını içeren gastronomi 1800'lü yıllardan sonra üzerine bolca tartışılan bir konu haline gelmiştir (Küçükşahin, 2016, s. 6). Gastronomi kelimesinin kökeni Yunanca mide anlamına gelen *gastèr* ve yasa anlamına gelen *nomos* kelimelerinin bileşiminden oluşur. *Gastro*; mide ve uzantıları ile ağızdan başlayarak tüm sindirim sistemi ile ilgilidir. Gastronomi bu nedenle yeme ve içme ile ilgili kurallara veya düzenlemelere atıfta bulunur. Türetilmiş bir kökenden gelen gastronominin kapsamı, ne yiyeceği (ve içileceği), ne kadar, nasıl, nerede ve ne zaman, neden, hangi formda ve hangi kombinasyonlarda tavsiye veya rehberlik içereceği şeklinde düşünülebilir. Böyle bir tavsiye veya rehberlik, çeşitli literatür tanımlarında ve çağdaş gastronomi anlayışında örtülü olan yeme ve içme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazanılmasını kolaylaştırır (Santich, 2004: 16). Gastronomi ayrıca yiyeceklerin insan bedeni üzerindeki etkilerini ve zihinsel olarak yemek çevresinde ürettiği algı, değer ve anlamları da değerlendirir. 19. ve 20. yüzyıllarda gastronomi *Brillant-Savarin*'in tanımladığı şekliyle üzerinde düşünülen yazılan önemli bir alan hâline gelmiştir (Samancı, 2016, s. 142). Böylelikle *Savarin* tarafından mutfak, mutfaktan laboratuvara ve kütüphaneye götürdüğünde rafine bir duygusallık ile zekaya dayanan genç bir bilim doğmuştur (Ferguson, 1998, s. 617). Yiyeceklerin geleneksel olarak bir bölge veya ülkede pişirildiği ve tüketildiği yol ya da mutfak ile eş anlamlı hale gelmiştir (Aguilera, 2018, s. 1021-1039).

Gastronomi yaratıcı bir disiplin haline gelerek kültür üzerindeki sürekli etkisinin gastronominin yaratıcı olmasının bir nedeni olduğu söylenebilir. Ayrıca, gastronomi hem yaratıcı hem de kültürel bir endüstridir, ustalıkla miras ve yaratıcılığı harmanlamaktadır (Chossat, 2008, s. 4'ten aktaran Pedersen, 2012, s. 48).

Gastronomi kavramına ait tanımlama ise mutfak literatüründe ilk olarak “*Brillant Savarin*” tarafından yapılmıştır (Türkoğlu & Kozak, 2015, s. 209). 18. yüzyılda yaşamış olan Fransız hukukçu ve politikacı Brillat-Savarin ölümünden iki ay önce 1825 yılında yayınladığı *Physiologie du Goût* (Tadın Fizyolojisi) adlı kitabında gastronomi kelimesini uzun bir şekilde tanımlayarak açıklamıştır. Fransa'da gastronomi söyleminin öncüsü olarak kabul edilen *Savarin* bu söylemini “*gastronomi insanın beslenmesiyle ilgili olan her şeyin zihinsel bilgisini kapsar*” şeklinde ifade eder. Ona göre gastronominin amacı “*insan için gerekli olan en üstün, olası beslenme biçimini tavsiye ederek onun korunmasına özen göstermektir*”. *Savarin*'e göre gastronomi (Samancı, 2016, s. 142):

- Coğrafya ve tarihin (besin maddelerini tanımladığı ve sınıflandırdığı için),
- Fizik ve kimyanın (*gıda maddelerinin bileşimi ve özelliklerini inceleyip analizini yaptığı için*),
- Aşçılık sanatının (*yemekleri uyarlayarak tat duygusuna haz verecek hâle getirdiği için*),
- Ekonomi politikasının (*en iyi ürünü en hesaplı fiyata alarak kârlı biçimde satma yöntemlerini aradığı için*) bir parçasıdır.

Bilim olarak gastronomi günümüzde toplumsal, sosyal ve iletişim boyutlarının içinde bulunduğu bir hâl olarak geniş bir anlam kazanmıştır (Santich, 2004, s. 18). Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkinin incelenmesidir (Arbolea vd., 2008, s. 267). Gastronomi hem eğlence hem keşif unsuru olduğu için kültür ve turizm bir arada düşünülmektedir (Dilsiz, 2010, s. 3). Gastronomi yemek pişirmenin ve yemeklerin tadını çıkarmanın genel tanımıdır. Bu nedenle mutfak sanatı, mutfak okullarında öğretilen ana disiplindir, çünkü malların hazırlanması ve yemek oluşturulması ile ilgilidir. Mutfak sanatları bu nedenle dar kapsamlıdır. Çünkü yiyeceklerin hazırlanmasıyla ilgilidir, gastronomi de yiyeceklerin tadını çıkarmakla ilgilidir. Bu anlamda gastronomi, sadece yemek pişirme ve sunumu değil aynı zamanda yemek pişirmenin sosyal, kültürel ve psikolojik yönlerini de içerdiği için ikisinin daha geniş kapsamını sunar. Sadece yemek sanatları olarak pişirmenin işçiliğini değil, aynı zamanda yemeğin toplumsal yönünü de kapsar. Gastronomi, yemek pişirmenin ve yemeklerin tadını çıkarmanın deneyimine ve duyuşal yönüne eşit odaklanır. (Pedersen, 2012, s. 37-38).

Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen yeme içme bilimi ve sanatı olarak tanımlanmakta, yapılan çeşitli araştırmalarda gastronominin turizm deneyimine ait bazı unsurların ayrılmaz bir parçası olduğu belirtilmektedir (Cömert & Özkaya, 2014, s. 63). Multidisipliner bir yapıda olan gastronomi başta tarihçiler ve sosyologlar olmak üzere pek çok bilim insanının çalıştığı bir alandır (Altaş, 2017, s. 114). Gastronomi araştırmacılar tarafından sıklıkla literatürde yer almakta ve yaşamın sanatı olarak bilinmektedir. Birçok kişi için gastronomi, yaşamın mutluluğa açılan penceresi olarak görülmektedir, bazıları içinse insanlığın vazgeçilmezi olan sağlık unsurunun temel ögesi olarak kabul edilmektedir. Gastronominin bu hayati unsurlar için bir başlangıç ögesi olması; onu insanlık tarihi için yeni nesillere aktarılacak bir bilim dalı haline getirmiştir (Uyar ve Zengin, 2015, s. 355). Başka bir ifade ile yenilebilir maddelerin, sağlığa uygun olma şartı aranmadan ama hijyenik olan, azami damak ve göz zevkini amaçlayarak yenmeye hazır hale getirilmesine kadar olan süreç gastronominin çalışma konusu olarak ifade edilebilir (Kaşlı vd., 2015, s. 31). Gastronomi esas olarak yemek ve kültür arasındaki ilişkileri inceleyen ve araştıran bir disiplindir. Lezzet ve görselliğin keyif vericiliği, günümüzde gastronomi teriminin önemini fark edilir kılmış ve bir bilim olarak görülmesine neden olmuştur.

Mutfak sanatlarının en rafine üretimlerini konu edinen gastronomi, yiyecek ve etrafında dönen tüm detaylarda mükemmel olanı aramaktadır (Küçükşahin, 2016, s. 5). Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplindir (Erzurum, 2016, s. 89). Gastronomi kelimesi ile ilgili tanımlarda ve bu kavramın açıklanmasında iyi, güzel, kaliteli yiyeceği oluşturma ve deneyimleme felsefesinin olduğu anlaşılmaktadır (Sünnetçioğlu & Özkök, 2017, s. 588). Bununla birlikte gastronomi kavramı “*yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi*” olarak açıklanabilmektedir. Dolayısı ile en genel ifadesi ile gastronomi sağlığa uygun, hoş ve lezzetli mutfak, iyi düzenlenmiş bir yemek düzeni, sistemi ile damak lezzeti ve göz zevkini amaçlayan, bununla birlikte yiyeceklerin yenmeye hazır hale getirilmesini sağlamak olarak da açıklanmaktadır (Sünnetçioğlu & Özkök, 2017, s. 586; Uhri, 2016, s. 3).

Gastronomi, her türlü yiyecek içecek faaliyetleri ile gıda zincirinin önemli bir kısmını teşkil etmekte olup, gıda hijyeni, güvenliği ve halk sağlığı açısından son derece önemi bulunmaktadır (Tekiner, Orhan, Hülağa & Köklü, 2018, s. 440). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyenik bir şekilde ve belirli bir sistematik düzen ile hazırlanan, göz ve damak tadına hitap ederek sunulan yemek kültürü ya da yemek sanatı olarak da ifade edilmektedir (Özdemir & Altner, 2019, s. 1-14). Bir fırıncının ekmeği rafta ya da evde dayanma süresini artırmak için hamura katkı maddesi

katmak yerine yerli buğdayı ezerek çeşitlemeler denemesi, insan sağlığını tehlikeye atmadan çalışması gastronomidir (Yüksel, 2019, s. 190). TDK'da (2020) ise yemeği iyi yeme merakı. Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak açıklanmıştır. Bütün bu ve benzeri tanımlardan anlaşılması gereken esas unsur gastronominin birden fazla disiplin ile iç içe olduğu gerçeğidir. Bir disiplin olarak gastronomi literatürde çeşitli yaklaşımlarla ele alınmaktadır. Bu yaklaşımlar; multidisipliner, interdisipliner ve transdisipliner yaklaşımlar olarak belirtilmektedir (Yıldız, 2020, s. 37).

Bu çalışmanın amacı; gastronomi kelimesini kavramsal olarak anlamakla birlikte Türkiye'deki yükseköğretim kurumlarında kullanımını ve uygunluğunu uzman görüşleri çerçevesinde değerlendirmektir. Bununla birlikte literatürden elde edilen çalışmalardan da faydalanarak gastronomi kelimesinin nasıl tanımlandığını açıklamak ve çeşitli önerilerin yapılması da amaçlanmaktadır. Kapsamı içerisine giren konuların çeşitliliği göz önüne alındığında gastronominin, gıda bilimi, psikoloji, tarih, antropoloji ve turizm gibi birçok pozitif ve sosyal bilim ile ilişkili multidisipliner bir yapısı olduğu ve yaratıcılık, estetik gibi konular bağlamında ise sanatsal özellikler taşıdığı görülmektedir (Dündar, 2016, s. 182-183). Gastronomi kavramının birçok bilim alanıyla ilişkisinin olması nedeniyle yemek olgusunu birçok alanla birleştirerek yemek yeme olayını farklı boyutlara taşımaktadır (Aksoy & Sezgi, 2015, s. 87). Başlangıcından bu yana “*insanı muhafazayı, korumayı*” amaç edinmiş daha sonra amacı “*uygun beslenme yaklaşımlarıyla insanın sağlığını koruma ve iyileştirmeye*” evrimleşmiş, yiyecek-içecek alanında sadece “*çalışma dalı*” olarak ele alınan gastronomiye Türkiye’de atfedilen sığ anlama bakıldığında gastronomi şaşırtıcı ve yanıltıcı bir şekilde “*basitçe bir yemeğin nasıl yapılacağına*” indirgenmiş durumdadır (Yüksel, 2019: 187). Oktay ve Sadıkoğlu'nun (2018, s. 6-13) da belirttiği gibi gastronomi farklı kültürler tarafından farklı şekilde yorumlanabilmektedir. Fakat gastronomi günümüz literatüründe çeşitli tanımlamalara sahip olsa da tanımlarının çoğunun yemekle ilgili olduğu söylenebilir (Seyitoğlu, 2019, s. 695). Çeşitli kültürlerin farklı yorumları gastronomiyi açıklama çabası olarak düşünülse bile kültürlerin bu kelime yerine kullandıkları başka bir deyişe rastlanmamıştır. Dolayısıyla gastronomi Türk kültürü tarafından değerlendirilecek olursa bunun yerli ve milli bir şekilde izahı “*olabilir mi?*” ya da “*olmalı mı?*” soruları önemli görülmektedir.

Yöntem

Bu çalışma gastronomi kelimesinin Türkiye'deki yükseköğretim kurumlarında kullanımını değerlendirmek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi ve yorumlayıcı olgubilim araştırması olarak gerçekleştirilmiştir. Olgubilim yöntemi, özü tanımlayabilmek için çeşitli yöntemlerin kullanılması gerektiği fikrine dayanmaktadır. Olgubilim aracılığıyla, kişilerin bir olguya ilişkin algıları ve yüklediği anlamları ortaya çıkartılmaya çalışılmaktadır (Kocabıyık, 2016, s. 56-57). Çalışma kapsamındaki doküman incelemesi için kaynak taraması yapılırken konu ile ilgili akademik veri tabanları ve basılı kitaplar “*gastronomi*” temasıyla Türkçe ve İngilizce anahtar kelimelerle taranmıştır. Çalışma kapsamında literatürden elde edilen bilgiler doğrultusunda araştırmanın soruları aşağıdaki şekilde oluşturulmuştur (Alyakut & Küçükkömürler, 2018, s. 823-852; Keskin vd., 2017, s. 255-267; Kocabıyık, 2016, s. 55-66; Seyitoğlu, 2019, s. 688-699):

1. Gastronomi denilince ne anlaşılır?
2. Gastronomi kelimesi yerine Türkçe bir karşılık var mıdır?
3. Yükseköğretim kurumlarında gastronomi kelimesi yerine Türkçe bir kelime kullanılmalı mıdır, neden?

Araştırmada veri toplanırken yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma örneklemini tesadüfi olmayan örnekleme türlerinden kolayda örnekleme yöntemine göre belirlenmiştir. Çalışmanın örneklemini yiyecek içecek alanındaki sektör temsilcileri ile akademisyenler oluşturmaktadır. Araştırma 2019 yılı Kasım ve Aralık aylarında gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerin 15'i İstanbul, 6'sı Eskişehir ve 3'ü Ankara şehirlerinde olmak üzere 24 kişi ile ortalama 25 dakika ile 43 dakika arasında süren yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler öncelikle Eskişehir'de bulunan ve gastronomi konusuna hâkim deneyimli akademisyenler ile gerçekleştirilmiştir. Daha sonra sektör temsilcilerinin bir arada olduğu uluslararası bir gastronomi etkinliğinin (5. Uluslararası Gastronomi Konferansı) öncesinde, esnasında ve devamındaki günlerde ilgili kişiler ile irtibata geçilerek İstanbul'da görüşmelere devam edilmiştir. İstanbul'daki etkinlikte görüşme için randevu alınan bazı sektör temsilcileri ile tekrar randevu alınarak Ankara'da görüşmeler tamamlanmıştır. Görüşmelerin yapıldığı kişilerin ortak noktası yiyecek içecek alanında bilgi ve tecrübelerinin olmasıdır. Kişilerin bilgi ve tecrübelerini belirlemede yiyecek içecek alanı ile ilgili çalışma süreleri ve yayınları dikkate alınmıştır. Araştırma kapsamında görüşülen kişilerden biri milli eğitimde yiyecek içecek alan öğretmeni, 11'i yiyecek içecek sektör temsilcisi ve 12'si ise akademisyendir. Yapılan değerlendirmeler ve incelemeler sadece yükseköğretim kurumlarındaki gastronomi kelimesinin kullanımını değerlendirmektedir. Yarı yapılandırılmış görüşmeler sırasında görüşmecilerin izni alınarak notlar alınmıştır. Görüşmeler esnasında katılımcılara yöneltilen sorulara verilecek yanıtların sadece bilimsel bir araştırma amacı ile kullanılacağı ve bulgular yorumlanırken herhangi bir şekilde isim ya da kurum adının kullanılmayacağı ifade edilerek görüşmenin güvenli bir şekilde gerçekleşmesi amaçlanmıştır. Görüşmelerden elde edilen veriler betimsel analiz ile çözümlenerek bulgular oluşturulmuştur. Görüşmelere ilişkin detaylar Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Görüşme Detayları

Sıra No	Görüşülen Kişi	Görüşme Tarihi	Görüşme İli	Görüşme Süresi
1	K1	05.11.2019	Eskişehir	40:19
2	K2	05.11.2019	Eskişehir	37:39
3	K3	06.11.2019	Eskişehir	41:40
4	K4	06.11.2019	Eskişehir	42:34
5	K5	07.11.2019	Eskişehir	36:09
6	K6	15.11.2019	Eskişehir	26:12
7	K7	29.11.2019	İstanbul	25:36
8	K8	29.11.2019	İstanbul	26:02
9	K9	29.11.2019	İstanbul	26:10
10	K10	29.11.2019	İstanbul	31:05
11	K11	30.11.2019	İstanbul	38:56
12	K12	30.11.2019	İstanbul	25:20
13	K13	30.11.2019	İstanbul	33:24
14	K14	30.11.2019	İstanbul	36:48
15	K15	30.11.2019	İstanbul	35:19
16	K16	14.12.2019	İstanbul	33:11
17	K17	14.12.2019	İstanbul	30:50
18	K18	14.12.2019	İstanbul	29:54
19	K19	14.12.2019	İstanbul	31:43
20	K20	14.12.2019	İstanbul	26:12
21	K21	14.12.2019	İstanbul	30:21
22	K22	28.12.2019	Ankara	38:33
23	K23	28.12.2019	Ankara	28:42
24	K24	28.12.2019	Ankara	36:10

Bulgular

Çalışmadan elde edilen veriler; gastronominin ne olduğu ve yükseköğretim kurumlarındaki isimlendirmelerde gastronomi kelimesinin kullanılmasının gerekliliği olmak üzere iki başlık altında toplanmıştır. Araştırmada yer alan katılımcıların profili Tablo 2’de belirtilmiştir.

Tablo 2. Demografik Özellikler

Değişkenler	n	Değişkenler	n
Yaş		Meslekte Bulunma Süresi	
31 - 35	4	15 yıl – 16 yıl arası	7
36 - 40	10	17 yıl – 18 yıl arası	2
41 - 45	5	19 yıl – 20 yıl arası	5
46 ve üstü	5	21 yıl ve daha fazla	10
Cinsiyet		Eğitim Düzeyi	
Kadın	6	İlkokul ve Ortaokul	-
Erkek	18	Lise ve Dengi Okul	6
Meslek		Önlisans ve Lisans	5
Akademisyen	12	Lisansüstü	13
Aşçıbaşı	6	Okullardaki Gastronomi İsmi Türkçe Kullanılmalı mı?	
Y.İ. Üretim Müdürü	4	Evet	14
Yiyecek İçecek Müdürü	1	Hayır	10
Öğretmen	1		
TOPLAM			24

Tablo 2’de belirtildiği üzere, katılımcıların çoğu 36-40 (10 katılımcı) yaş aralığında bulunmaktadır. Katılımcılardan altısı kadın, 18’i erkektir. Katılımcıların meslekleri incelendiğinde; 12 akademisyen, altı aşçıbaşı, dört yiyecek içecek üretim müdürü, bir yiyecek içecek müdürü ve bir milli eğitim yiyecek içecek alanı öğretmeninin katıldığı görülmektedir. Araştırmaya dahil olan katılımcıların yaptıkları meslekte buldukları süreye bakıldığında en az meslekte bulunma süresi olarak 15-16 yıl ile yedi kişi, en fazla meslekte bulunma süresiyle 21 yıl ve daha fazla zamanla 10 kişi çoğunluğu oluşturmaktadır. Katılımcıların aynı zamanda eğitim durumlarına bakıldığında lise ve dengi okul mezunu olanlarının altı, önlisans ve lisans mezunlarının beş, lisansüstü düzeyinde eğitim tamamlayanların ise 13 kişi olduğu belirlenmiştir. Katılımcılardan elde edilen bir diğer bulgu olarak “Okullardaki Gastronomi İsmi Türkçe Kullanılmalı mı?” sorusuna 14 kişi evet, 10 kişi hayır cevabını vermiştir.

Katılımcıların bakış açısıyla gastronomi kavramı ve yükseköğretim kurumlarında kullanımı hakkında elde edilen bulgular aşağıdaki başlıklar altında belirtilmiştir.

Gastronomi Kavramının İfadesi

Katılımcılardan 15’i gastronomi kavramı hakkında yeme içme kültürü, yiyecek içecek bilimi, yemek yapma sanatı ve yemek yeme sanatı olmak üzere ortak olarak dile getirdikleri benzer kavramları kullanmışlardır. Bununla beraber katılımcılardan K23’e göre “...sadece tek bir tanım bu ismi anlatmak için yeterli değildir. Yine de ifade etmek gerekirse yeme içmenin bilim ve sanatla buluşması olarak ifade edilebilir...” şeklinde bir ifadesi bulunmaktadır. Aynı şekilde K15 ise “...gastronomi yiyecek içecek bütünlüğü içinde yar alan uygulamalı ve teorik bir kavramdır...” ifadesi ile gastronominin yiyecek-içecek ile bütünlüğünü sanat ve bilim ilişkisi içerisinde belirtme eğilimi göstermişlerdir. Katılımcıların altısı (K6, K7, K8, K9, K12, K13) “mutfak bilimi” ortak cevabını vermiştir. K3 gastronominin “...disiplinlerarası bilimsel bir çalışma alanı...” olduğunu belirtmiştir. İki katılımcı K2 ve K14 gastronomiyi “hayat” olarak belirtirken K1 ise “aşçılık” olarak ifade etmiştir.

Yükseköğretim Kurumlarında Gastronominin Kullanımı

Katılımcılardan elde edilen bulgular çerçevesinde Tablo2’de belirtildiği gibi “Okullardaki Gastronomi İsmi Türkçe Kullanılmalı mı?” sorusuna 14 kişi evet, 10 kişi hayır cevabını vermiştir. Bununla beraber “Evet” ya da “Hayır” cevabını veren kişilerden neden kullanılmalı ve kullanılmamalı sorusu yöneltilerek yükseköğretim kurumlarındaki bölümlere bir isim önermeleri de istenmiştir. Katılımcıların cevabı aşağıdaki şekilde ifade edilmiştir.

Katılımcıların beşi (K20, K21, K22, K23 ve K24) “yiycek içecek işletmeciliği ve bilimi” isimlerini önermiştir. K22 şu şekilde bir ifade kullanmıştır: “...Bölümün gerçek adı yiycek içecek işletmeciliği olmalı, çünkü sektörde gastronominin bir karşılığı yok...”, K23 ise “...Yiycek içecek işletmeciliği, Gastronominin işletmecilik kısmı eksik kalmıştır...” şeklinde durumu ifade etmiştir.

Katılımcılardan dokuzu (K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19) “yemek sanatı, yemek kültürü ve yemek bilimi” ifadelerini kullanarak uygulamalı bir alan olması gerektiğini belirterek kültürel değerlere sahip çıkılması gerektiğini de vurgulamışlardır. Aynı zamanda katılımcı K13“...Gastronomi mi yoksa Culinary terimi mi verilen pratik eğitimleri daha iyi açıklıyor? Bu da düşünülmeli...” diyerek farklı bir öneri sunmuştur. Geriye kalan dokuz katılımcıdan K7, K8, K9 “mutfak bilimi” ve K1 ile K2 “aşçılık” isimlerini önermiş, K1 ise “...Meslek ne ise okulun adı da o olmalıdır...” şeklinde bir ifade kullanmıştır. Geriye kalan dört katılımcı (K3, K5, K6, K10) ise herhangi bir isim önerisi vermenin gereksiz olacağını belirterek aşağıdaki ifadelerle konuya açıklık getirmişlerdir:

K3’ün“...Dilimize yerleşen o kadar çok yabancı kelime varken gastronominin gündeme gelmesi biraz şaşırtıcı geliyor...” ifadesi ile K10’un“...Türkçe olmamalı çünkü biz gastronomi zenginliğimizi evrensel boyuta taşımamız. Biz önce yemeklerimizin orijinal isimlerini İngilizce’ye çevirme uğraşından vazgeçmeliyiz bence...” ifadesi ve K6’nın “...İsim aynı kalmalı ama içeriği yeniden tanımlanmalı...” şeklindeki ifadeleri gastronomi kelimesinin kullanımının devam etmesini kendi kültürümüzü evrensel bir boyuta taşımak için önemli olduğunu ama aynı zamanda içeriğinin tanımlanması konusunda bazı eksik yönlerimizin de bulunduğunu belirtmişlerdir.

Sonuç ve Değerlendirme

Çalışmadan elde edilen bulgular sonucunda gastronomi kavramı ve yükseköğretim kurumlarındaki ilgili bölümlerin isimlendirilmesi konusunda alan uzmanlarının düşüncelerini tespit etmenin mevcut literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırma bulguları neticesinde gastronomi kavramı ve yükseköğretim kurumlarında kullanımı hakkında katılımcılar çoğunlukla iki başlık üzerinde yoğunlaşmışlardır. İlk olarak katılımcıların gastronomi kavramı ile ilgili yiycek içecek bilimi, sanatı ve kültürü ile mutfak bilimi ifadeleri ön plana çıkmaktadır. Bu durum Keskin vd. (2017, s. 255-267) çalışmalarındaki gastronomi alanında eğitim alan öğrencilerin gastronomi algıları ve kelime ilişkilendirme testi ile öğrencilerin gastronomi tanımlarına (*mide bilimi, yeme içme kültürü, mutfak sanatı*) benzerlikler göstermektedir. İkinci olarak ortaya çıkan başlıkta ise gastronominin yükseköğretim kurumlarında kullanımı hakkında katılımcılardan iki farklı görüşe sahip oldukları tespit edilmiştir. Öncelikle yükseköğretim kurumlarında gastronomi kelimesi yerine Türkçe bir ifade olması gerektiğini beyan edenlerin gastronomiyi yiycek içecek işletmeciliği olarak belirtmek gerektiğini çünkü gastronominin içerisinde işletmeciliğin eksik olduğunu ve sektörde gastronominin doğrudan bir karşılığının olmadığını belirtmişlerdir. Gastronomi bölümleri “aşçılık” ve “yemek pişirme” odaklı olduğu için yiycek içecek işletmelerinin diğer fonksiyonları (*turizmin işletmeciliği ve ticaret*

boyutu) göz ardı edilmiştir (Temizkan, 2019, s. 13). Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği lisans programlarında da mutfak dersleri verilmektedir (Görkem & Sevim, 2011, s. 81). Ayrıca Doğancı, Karaçar ve Korkmaz'ın (2019, s. 309-316) çalışmasında Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümünde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne göre daha genel olarak ifade edilen mutfak derslerinin olduğu belirtilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde ise, mutfak derslerinin daha detaylı bir şekilde ve çeşitli yiyecek ürünlerinin özelinde derslerin bulunduğu ifade edilmektedir. Uygulamalı mutfak derslerinin yoğun olarak işlendiği Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde eğitimcilerin eğitimi ve yeterliliği konusunda da literatürde çeşitli tartışmalar mevcuttur. Örneğin, Temizkan, Cankül ve Kızıltaş'a (2018, s. 24) göre mevcut Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde yiyecek ve içecek konusunda eğitim veren akademisyenler, bu alanda lisans, yüksek lisans ve doktora seviyelerinde eğitim verebilecek nitelikte değildir. Bu bölümlerde çalışan akademisyenlerin lisans eğitime bakıldığında, bu bireylerin sadece %5,4'ünün Yiyecek ve İçecek (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Mutfak Eğitimi vb.) programlarından mezun olduğu görülmektedir. Lisans ve doktora seviyelerinde bu oran daha da düşüktür ve durum oldukça ilgi çekicidir (Temizkan vd., 2018, s. 19). Ayrıca Türkiye'de lisans düzeyinde mutfak eğitimi her ne kadar Gazi Üniversitesi ve Selçuk Üniversitesi'nin Mesleki Eğitim Fakültesi bünyesinde günümüzde kapalı olan "Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği" programları kapsamında uzun bir süre verilmiştir. Ayrıca bu programlar ortaöğretim düzeyinde temel mutfak eğitimi ve beslenme eğitimi veren okullar için öğretmen yetiştirme amacına da hizmet etmişlerdir (Görkem & Sevim, 2011, s. 79-80). Özellikle uygulamalı mutfak eğitimi, beslenme eğitimi, gıda ile alakalı kimyasal ve fiziksel bağlantıların izahını içeren eğitimlerde bu bölüm mezunlarından yararlanılabilir. Bir diğer örnek olarak Yüksel'in (2019, s. 190) benzer bir bakış açısıyla belirttiği gibi "Yiyecek İçecek İşletmeciliği" mezunlarının diplomaları değersiz kılınp ders hocası gastronomi birikiminden olmayan, gastronomik bilinç yerine aşçılık bilinciyle yarım yamalak donatılan kimlik karmaşasındaki mezunların diplomalarını daha da yüceltmeye devam edilmesi çok tartışmalı bir durumdur. Bunu destekler nitelikte Temizkan (2019, s. 14) ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin adlarının Yiyecek İçecek İşletmeciliği olarak değiştirilmesi gerektiğini belirtmiştir. Bu durumun temel dayanağı birçok Turizm Fakültesi bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü yerine geçtiği düşüncesi olabilir. Esasen her iki program da birbirinden farklı yapılardadır. Özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri ilişkide bulunduğu birçok disiplin ile birlikte belki de yiyecek içecek işletmesini de içinde barındıran bir yapıda olmalıdır. Bununla birlikte yeme içme ile alakalı herşeyi kapsayan çeşitli disiplinler ile bütüncül olarak ele alınması gereken bir şekilde kurgulanmalıdır.

Bir diğer husus da ülkenin kültürel değerlerine sahip çıkılması gereği vurgulanarak "yemek sanatı, yemek kültürü ve yemek bilimi" ifadelerinin kullanılmasının daha uygun olacağı görüşüdür. Bununla beraber bir katılımcı ise gastronomi kelimesi yerine "culinary (mutfak ile alakalı, mutfak sanatı)" terimine yoğunlaşılmasının uygulamalı eğitimleri daha iyi açıklayacağını belirtmektedir. Bu durum Çarbuğa ve Kocaman'ın (2019, s. 148) belirttiği gibi yurtdışında bulunan üniversiteler tarafından genel olarak gastronomi ile mutfak sanatları olgularının birbirinden ayrı değerlendirildiğini; Türkiye'de ise bu iki olgunun bir arada olacak şekilde ve tek bir program dahilinde oluşturulduğunu söylemek mümkündür. Ancak bu durum ile ilgili Türkiye'nin dışında İspanya'da da bir örneğini görmek mümkündür. Pedersen'in (2012, s. 35) belirttiğine göre ise gastronomi hem zanaat (uygulama) hem de sanatı gerektirir. Samancı'ya (2020, s. 92) göre ise gastronomi sadece yemek, yemek pişirmek, yemeği tat açısından değerlendirmek veya iyi yemek sanatı anlamlarını kapsamaz. Gastronomiye ilişkin bu farklı anlam yüklemeler yiyecek ve içecekler ile alakalı kültürel, bilimsel ve sanatsal açıdan değerlendirilebilecek disiplinlerin yine farklı

şekillerde bir araya gelerek etkileşimlerinden meydana geldiğinin bir göstergesi olabilir. Bütün bunlardan farklı olarak yükseköğretim kurumlarında gastronomi kelimesi yerine Türkçe bir ifade olmaması gerektiğini beyan edenler ise katılımcıların yarısına yakın bir sayıda bulunmakla beraber yeniden isimlendirmenin gereksiz bir eylem olacağını, isimlerin değişmesi yerine içeriğini yeniden tanımlamanın ve buna yoğunlaşmanın daha doğru olacağını belirtmişlerdir. Aynı zamanda Türkiye'nin gastronomi zenginliğini evrensel bir boyuta taşımak için bu ismin olduğu gibi kullanılması gerektiğinin önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Bu bakış açısı Tekiner vd.'nin (2019, s. 77) *“gastronominin evrensel düzeyde temsili düşünce yapısını ve zihinsel gelişimini evrensel biçimde ifade edebilmesi ve özellikle diğer alanlardan kişilerle ortak dili konuşabilmesi ile mümkündür”* ifadesi ile örtüşmektedir. Büyük bir gastronomi değerine sahip olan Türkiye için bu konuda tanıtımının yapılması ve bu değere sahip çıkılması gerekmektedir (Aksoy & Sezgi, 2015, s. 87). Fakat ortak dilin önemi ile birlikte kendi kültürümüzün bir parçası olan dilimizin de konu ile alakalı sahip çıkılması gereken önemli kullanım alanları da bulunduğu bir gerçektir. Gastronomi tanımlarının ortak noktalarında bilime ve sanata sıklıkla vurgu yapılsa da daha önceleri mutfak ile alakalı yapılan çalışmaların yerini aldığı ya da mutfak kavramının yerine daha genel bir ifade olarak kullanıldığı bilinen bir gerçektir. Bu durumun neden ve nasıl bir şekilde geliştiğini, kavramın nasıl bu kadar hızlı bir şekilde popülerleştiğini anlamak için bu tarz tartışmaların daha açık bir şekilde yapılması gerekmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü Türkiye'deki birçok yiyecek içecek işletmeciliği bölümü kapatılarak ya da yerine alternatif yeni bir bölüm olarak kurulmuştur. Ayrıca yiyecek içecek işletmeciliği programları sektörel olarak aşçı dışında işletmede yer alan garson ve barmen gibi alt ya da yönetici pozisyonunda işgücü yetiştirirken gastronomi programlarından mezun olan öğrencilerin ne iş yapacakları ve mesleki anlamda ne oldukları açıklık getirilememiş bir sorundur. Bununla birlikte çeşitli akademisyenler tarafından yapılan tanımlarda gastronomi için tüketilen yiyecek ve içeceklerle ilgili çeşitli faktörlerin tanınmasıyla ilgili olduğu da belirtilmektedir (Gillespie, 2001, s. 5; Santich, 2004, s. 18; Santich, 2007, s. 54-55; Scarpatto, 2002, s. 4; Zahari vd., 2009, s. 66). Bu çeşit tanımlarda yiyeceğin dışında içeceklerden de bahsedilmektedir. Bu sebeple gastronomiyi sadece mutfakta üretilen yemeklerle ilişkilendirmek doğru olmayacaktır. Gastronominin gerçekte ne olduğu ve ne olmadığı hakkında çok sayıda yanıtlanmamış soru ve devam eden tartışmaların olduğu belirtilmektedir (Yüksel, 2019, s. 186). Özellikle; *“yemek pişirme sanatı”*, *“iyi yemek merakı”* ve *“mutfak kültürü”* olarak da tanımlanan gastronomi sektörü için mesleki eğitim, ihtiyaç duyulan bilgi ve beceriye sahip nitelikli işgücünü geliştirmek amacıyla çalışanları daha verimli hale getirerek turizm sektörü içinde büyümeye ve ülke ekonomisinin değer kazanmasına önemli katkılarda bulunmaktadır (Çarbuğa, Aydın, Sormaz & Yılmaz, 2019, s. 14-23). Tamda bu noktada Samancı'nın (2020, s. 95-93) *“Günümüz Türkiye'sinde hem popüler kültürde hem de akademik dünyada tam olarak anlaşılmayan ve tanımı üzerinde mutabık kalınmayan bir anlama sahiptir gastronomi, bu anlamda tanıma halen muhtaç bir kavramdır. Gastronomi terimi, yeme içme eylemine daha kavramsal bir bakış açısı sunan holistik (bütüncül) bir penceredir. Aslen gastronomi kavramının bütünlük ve holistik yapısının anlaşılması alanda literatüre katkıda bulunacak özgün nitelikte akademik çalışmalara yön vermesi açısından çok önemlidir”* ifadesiyle gastronomiyi iyi anlayabilmemiz bu bölümün nasıl şekillendirileceği konusunda geniş bir bakış açısı kazandırabilir. Ayrıca Seyitoğlu'nun (2019, s. 695) akademisyenlerin gastronomi metaforları içerikli çalışmasında ifade ettiği gibi, gastronominin geniş, çok disiplinli bir çalışma alanı olarak da özetlenebileceği gösterilmektedir ve turizme önemli ölçüde katkı sağlamaktadır.

Bu çalışma alanda çeşitli şekillerde yer edinmiş belirli kişileri temsil ettiği için örneklemini genellemek doğru olmayacaktır ama evrensel bir dil olarak tüm dünyada yerleşmiş bir kelime olan gastronomiyi belirli alanlar içerisinde

değerlendirip daha uygun olabilecek bilimsel bir zemin üzerinde işlemek konu ile ilgili eksik görülen birçok durumun düzeltilmesine katkı sağlayabilir. Gastronomi kavramı daha iyi anlaşılabilir ve sağlıklı beslenmeye verilen değer ve Türk mutfak kültürü gün geçtikçe artacaktır (Özdemir & Altınar, 2019, s. 9). Sonrasında ise bilim ışığında harmanlanan sanat, kültür, meslek ve benzeri konuların etkileşimi daha da anlamlı hale gelebilir. Son olarak gastronomiyle benzer bir kavram olan mutfak sanatları ise yemek pişirme sanatıdır (Nisari & Yılmaz, 2018, s. 72). Bu anlamda gastronomi ve mutfak sanatları olarak bahsedilen alanların da bu çalışmada incelenen gastronomi kelimesinin ötesinde mutfak sanatları kısmının da irdelenmesi gelecek çalışmalar için yol gösterici olabilir.

KAYNAKÇA

- Aguilera, J. M. (2018). Relating food engineering to cooking and gastronomy. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 17(4), 1021-1039.
- Akarçay, E. (2016). *Beslenmenin sosyolojisi: Orta sınıfların yeme içme ve eğlence örüntüleri*. Ankara, Phoenix Yayınları, 28-44.
- Akdeniz, D. (2019). Alternatif bir gastronomi tarihi incelemesi: Resim sanatında yemek hazırlıkları ve mutfak sahneleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 22 (2), 490-507.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Altaş, A. (2017). Türkçe'ye tercüme edilen gastronomi kitaplarının bibliyometrik analizi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 103-117.
- Alyakut, Ö., & Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9(16), 823-852.
- Arbolea, J. C., Olabarrieta, I., Luis-Aduriz, A., Lasa, D., Vergara, J., Sanmartín, E., Iturriaga, L., Duch, A., & de Marañón, I. M. (2008). From the chef's mind to the dish: how scientific approaches facilitate the creative process. *Food Biophysics*, 3, 261-268.
- Athenaeus. (1969). *The deipnosophists of Athenaeus of naucratis*, 7 vols. Translated by Gulick, C. B. Cambridge, Mass. Harvard University Press.
- Bucak, T., & Yiğit, S. (2018). Gastronomi eğitiminde profesyonel mutfak okullarının etkisi: İstanbul mutfak sanatları akademisi (msa) üzerine bir araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University*, 821-834.
- Chossat, V. (2008). *Author's right and creativity incentives: The case of gastronomy*. OMI Research Centre, University of Reims, France.
- Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çarbuğa, Ü., & Kocaman, E. M. (2019). Türkiye'de ve dünyada yiyecek içecek sektörüne yönelik eğitim veren lisans programlarının kıyaslanması. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 143-150.

- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü., & Yılmaz, M. (2019). Gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulamalı meslek derslerinin değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3), 14-23.
- Dağlıoğlu, P. (2019). *Tüketicilerin moleküler gastronomi ürünlerine olan tutumlarının değerlendirilmesi: Didim örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Doğancı, O. S., Karaçar, E., & Korkmaz, N. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile yiyecek içecek işletmeciliği bölümünün mevcut durumu üzerine bir değerlendirme. *8th International Vocational Schools Symposium. UMYOS’19 Sinop*. 11-13 Haziran, 306-317.
- Dündar, A. (2016). *Gastronomide yeni akımlar*. H. Yılmaz, A. Dündar (Ed.), Gastronomi tarihi. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları, 172-193.
- Erzurum, F. (2016). *Ekrandaki gastronomi: Televizyon*. H. Yılmaz (Ed.). Gastronomi ve medya, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları, 88-123.
- Ferguson, P. P. (1998). A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641.
- Gillespie, C. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Oxford, Reed Educational and Professional Publishing.
- Görkem, O., & Sevim, B. (2011). Gastronomi turizmi ve Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde mutfak eğitiminin genel görünümü. *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, 29 Eylül-1 Ekim, 73-83.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Keskin, E., Örgün, E., & Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267.
- Kocabıyık, O. O. (2016). Olgubilim ve gömülü kuram: Bazı özellikler açısından karşılaştırma. *Trakya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 6(1), 55-66.
- Küçükşahin, E. (2016). Gastronomi ve medya ilişkisi. H. Yılmaz (Ed.). *Gastronomi ve medya*, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2-27.
- Mil, B. (2019). *Kültürel sermaye birikimi olarak gastronomi*. C. Avcıkurt, M. Sarıoğlan (Ed.). Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış. Ankara, Detay Yayıncılık, 35-45.
- Montagné, P. (1961). *Larousse gastronomique: The encyclopedia of food, wine&cookery*. New York, NY Crown Publishers.
- Nisari, M. A., & Yılmaz, M. (2018). Yerel yemeklerin ziyaretçi motivasyonuna etkisi. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 68-77.

- Oktay, S., & Sadıkoğlu, S. (2018). Gastronomic cultural impacts of Russian, Azerbaijan and Iranian cuisines. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 12, 6-13.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özdemir, G., & Altın, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Pedersen, L. B. (2012). *Creativity in gastronomy* (Yüksek Lisans Tezi). Copenhagen Business School, Department of Management, Copenhagen.
- Rapp, A. (1955). The father of western gastronomy. *The Classical Journal*, 51(1), 43-48.
- Robuchon, J. (2005). *Larousse gastronomique*. Paris, İstanbul: Oğlak Yayınları, 575-576.
- Samancı, Ö. (2016). *Modern çağ'da Fransız mutfağının gelişimi*. H. Yılmaz., A. Dünder (Ed.). Gastronomi tarihi. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları, 132-151.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management* 23, 15-24.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5 (6), 53-57.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2).
- Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy scholars' perspectives towards the gastronomy term: A metaphorical analysis, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 688-699.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitimin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma* (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Sünnetçioğlu, S., & Özkök, F. (2017). Güzel, özgün ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3s), 585-596.
- TDK (Türk Dil Kurumu). (2020). *Gastronomi*. <https://sozluk.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 11 Ocak 2020].
- Tekiner, İ. H., Tabak, T., Köklü, O., Hülağa, G., & Orhan, H. İ. (2019). Gastronomide evrensel dil: Bilim ve mühendislik "eleştirel bir bakış". *Aydın Gastronomy*, 3(2), 75-85.
- Tekiner, İ. H., Orhan, H. İ., Hülağa, G., & Köklü, O. (2018). Gıda kaynaklı dirençli bakteriler: Gıda güvenliği ve gastronomi disiplini açısından önemi. *International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University*, 439-447.
- Temizkan, R. (2019). *Gastronomi ve yiyecek içecek*. S. P. Temizkan, D. Cankül (Ed.). Menü yönetimi. Ankara, Detay Yayıncılık, 1-14.

- Temizkan, R., Cankül, D., & Kızıldaş, M. Ç. (2018). Food and beverage education and scholars' in Turkey. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 1(2), 18-25.
- TYYÇ. (2020). *Türkiye yükseköğretim yeterlilikler çerçevesi*. <http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=48> [Erişim Tarihi: 29.01.2020].
- Türkoğlu, H., & Kozak, M. A. (2015). Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rollerine yönelik algılamalar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 207-220.
- Uhri, A. (2016). *İnsanlığın şafağında beslenme*. H. Yılmaz., A. Dünder (Ed.), *Gastronomi tarihi*. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2-25.
- Uyar, H., & Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3 (17), 355-376.
- Wilkins, J., & Hill, S. (1994). *The life of luxury*. Prospect books, Blackawton, Totnes, 35.
- Yıldız, E. (2020). *Gastronomi disiplini ve ilişkileri*. H. R. Yüncü (Ed.). *Gastronominin temelleri*. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları: 32-59.
- YÖK. (2020). *Yükseköğretim Kurumu*. <https://www.yok.gov.tr/Sayfalar/Haberler/2019/onlisans-ve-lisans-programlarinin-siniflandirilmesi.aspx> [Erişim Tarihi: 29.01.2020].
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi ne değildir?. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(1), 186-190.
- Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfily, M. I., Radzi, S. M., & Othman, Z. (2009). Gastronomy: An opportunity for Malaysian culinary educators. *International Education Studies*, 2(2), 66-71.

Gastronomy or Food and Beverage Management?

Duran CANKÜL

Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Eskişehir/Turkey

Emrah YILDIZ

Anadolu University, Faculty of Tourism, Eskişehir /Turkey

Extensive Summary

Introduction

The 19th century is the period when the concept of gastronomy was born in France, its definition was made and a literary genre on eating and drinking emerged (Samancı, 2016, p. 133-137). In this period when culinary writing began to transform into an internationally accepted literary field, the word "gastronomy" rose and became an artistic expression of various understandings of good nutrition (Akdeniz, 2019, p. 506). In recent years, both in Turkey and in the world it is seen that the studies in the field of gastronomy have increased. The presence of gastronomy departments in Turkey and the fact that it is frequently included in the literature made it necessary to examine the concept of gastronomy in depth (Keskin, Örgün & Akbulut, 2017, p. 255-267).

Gastronomy education can be expressed as a new area of study, are in high demand in Turkey in recent years (Sezen, 2018). Although basis of the gastronomy education in Turkey dates back to a short period of time, its development has been quite rapid. Gastronomy education, which first started under the name of culinary education, continues its development with the opening of the relevant undergraduate and graduate departments in foundation and state universities. It is relatively new to treat gastronomy as a field of science. In these years of developments in Turkey in the field of gastronomy it is difficult to say that it is parallel with the world. the work done on the field of gastronomy in Turkey said that gained momentum after the 2000s (Altaş, 2017, p. 104). Although it is thought that the word gastronomy is under the monopoly of the articles mentioned in the definitions in the current approaches, gastronomy has a meaning that has taken the task of defining and understanding the world inhabited beyond cooking (Yüksel, 2019, p. 186). However, it is seen that the focus of programs called gastronomy and culinary arts is to teach food preparation and to train human resources for the cookery profession. This situation impedes the training of other human resources needed by restaurants, which are one of the tourism businesses other than cooks (Temizkan, 2019, p. 11-13).

The aim of this study is to understand gastronomy word as a concept and to evaluate within the framework of expert opinions as to use and relevance in higher education institutions in Turkey. It is also aimed to explain how the word gastronomy is defined and make various suggestions by making use of the studies obtained from the literature. Considering the diversity of the subjects within its scope, it is seen that gastronomy has a multidisciplinary structure related to many positive and social sciences such as food science, psychology, history, anthropology and tourism, also has artistic features in the context of creativity and aesthetics (Dündar, 2016, p. 182-183). Since the concept of gastronomy is related to many scientific fields, it combines the concept of food with many fields and carries the event of eating to different dimensions (Aksoy & Sezgi, 2015, p. 87). When looking attributed shallow understanding in Turkey, gastronomy is surprisingly and misleadingly reduced to "simply how to cook a meal" (Yüksel, 2019, p. 187).

As Oktay and Sadıkoğlu (2018, p. 6-13) stated, gastronomy can be interpreted differently by different cultures. Even though the different interpretations of various cultures are considered as an effort to explain gastronomy, no other saying has been used by the cultures instead of this word. Therefore, if gastronomy is evaluated by Turkish culture, can it be explained in a local and national way? or "should it be?" questions are considered important.

Method

This study was conducted using qualitative research methods to evaluate the use of higher education institutions in Turkey word of gastronomy. While the literature was searched for another studies within the scope of this study, databases and printed books related to the subject were searched with keywords in Turkish and English with the theme of "gastronomy". Within the scope of the study, in line with the information obtained from the literature, the questions of the research were formed as follows:

1. What is understood when it comes to gastronomy?
2. Is there a Turkish equivalent instead of the word of gastronomy?
3. Should a Turkish word be used instead of the word "gastronomy" in higher education institutions, why?

Semi-structured interview technique was used as data collection technique in the study. The research sample was determined according to the convenience sampling method, one of the non-random sampling types. The sample of the study consists of industry representatives and academicians in the field of food and beverage. The research was conducted on November and December 2019. Face-to-face interviews lasting between 25 and 43 minutes were held with 24 people, 15 of whom were in Istanbul, 6 in Eskişehir and 3 in Ankara. The interviews were carried out primarily with experienced academicians who are in Eskişehir and have a good command of gastronomy. After this, interviews continued in Istanbul by contacting the relevant people before, during and following an international gastronomy event where sector representatives were together. Interviews were completed in Ankara by making an appointment again with some sector representatives for whom an appointment was made at the event in Istanbul. The common point of the interviewees is that they have knowledge and experience in the field of food and beverage. In determining the knowledge and experiences of the people, working periods and publications related to the food and beverage field were taken into consideration. One of the interviewees within the scope of the research is food and beverage teacher, 11 people is the food and beverage sector representative and 12 people is academician. The evaluations and reviews made only evaluate the use of the word gastronomy in higher education institutions. During the semi-structured interviews, notes were taken with the permission of the interviewees. It was stated that the answers to the questions asked to the participants during the interviews would only be used for research purposes and that the name or institution name would not be used in any way while interpreting these findings, and it was aimed to ensure that the interview was carried out safely. Findings were formed by analyzing the data obtained from the interviews with descriptive analysis. Details on the interviews are included in Table 1.

Findings

Data obtained from the study has been gathered under two headings; "what is gastronomy" and "the necessity of using the word gastronomy in higher education institutions". The profile of the participants in the study is shown in Table 2. As another finding obtained from the participants, "Should the Gastronomy Name in Schools Be Used in

Turkish?" 14 people answered yes and 10 people answered no. Details in this section are given in the conclusion section.

Conclusion and Recommendations

As a result of the research findings, the participants mostly focused on two topics about the concept of gastronomy and its use in higher education institutions. First of all, the expressions of the participants about the concept of gastronomy, food and beverage science, art and culture, and culinary science come to the fore. Gastronomy and Culinary Arts departments should have a structure that includes many disciplines with which they are related, perhaps also food and beverage business. However, it should be structured in a way that should be handled in a holistic manner with various disciplines covering everything related to eating and drinking. Although there is frequent emphasis on science and art in the common points of gastronomy definitions, it is a known fact that it has replaced the previous studies on cuisine or it is used as a more general expression instead of the concept of cuisine. In order to understand why and how this situation developed and how the concept became popular so rapidly, such discussions need to be made more clearly. Gastronomy and culinary arts department was founded by closing many food and beverage management department in Turkey or as an alternative new department to replace it. In addition, while food and beverage management programs train workforce in sub or manager positions such as waiters and bartenders in the business other than cooks, it is not clear what the students who graduate from gastronomy programs will do and what they are professionally. However, in the definitions made by various academicians, it is also stated that it is related to the recognition of various factors related to food and beverages consumed for gastronomy (Gillespie, 2001, p. 5; Santich, 2004, p. 18; Santich, 2007, p. 54-55; Scarpato, 2002, p. 4; Zahari, Jalis, Zulfify, Radzi & Othman, 2009, p. 66). In such definitions, beverages are also mentioned besides food. For this reason, it would not be correct to associate gastronomy only with dishes produced in the kitchen. It is stated that there are many unanswered questions and ongoing discussions about what gastronomy really is and what it is not (Yüksel, 2019, p. 186). Especially; vocational training for the gastronomy sector, which is also defined as "the art of cooking", "good food interest" and "culinary culture", contributes significantly to the growth in the tourism sector and to the value of the country's economy by making employees more efficient in order to develop the qualified workforce with the knowledge and skills they need. are available (Çarbuğa, Aydın, Sormaz & Yılmaz, 2019, p. 14-23). As Samancı (2020, p. 95-93) at this point in today's Turkey in both popular culture it has not fully understood in both a meaning and definition in the academic world of gastronomy not agreed upon, in this sense is a concept still in need of recognition. The term gastronomy is a holistic window that offers a more conceptual perspective to the act of eating and drinking. In fact, understanding the integrated and holistic structure of the concept of gastronomy is very important in terms of guiding the academic studies with a unique quality that will contribute to the literature in the field.