

Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme

Hüseyin ÖNEY*

ÖZ

En basit tanımıyla, gastronomi, "iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı" olarak ifade edilmektedir. Gastronomi, odağında insanın ve estetiğin yer aldığı kapsamlı bir konudur. Yemek yeme eyleminin gerçekleştiği tüketim anı ve ne yenildiğinin çok ötesinde bir anlam taşımaktadır. Bilindiği gibi gastronomi yiyecek ve yeme içme bilimi olmanın yanında, bir sanat ve kültür felsefesini de gerektirmektedir.

Türkiye'deki gastronomi bölümlerinin ilk örneklerinin Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde açılmıştır. Bunu, felsefi bir bakış açısının doğru bir uzantısı olarak görmek gerekir. Ancak sonraki dönemlerde bu bölümlerin turizm fakültelerinde yapılandırılmasıyla işin felsefi ve kültürel yönünün göz ardı edilmeye başlandığı görülmektedir. Bugün, Türkiye'deki gastronomi bölümlerinin sayısı 30'a ulaşmıştır. Bu sayısal yeterliliğe rağmen lisans düzeyinde eğitim veren bölümlerde, amaçlandığı gibi bir eğitim programı sağlanıp sağlanmadığı konusu ise halen tartışmalıdır. 26-27 Şubat 2015'te yapılan *Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı*'nda da ortaya çıkan temel ihtiyaç sıralaması önemli ölçüde bu kaygıyı desteklemektedir. Arama Konferansı sonuçlarına göre, konu uzmanları, birincil derecedeki gastronomi eğitimi sorununu *müfredatla* olarak belirlemişlerdir. Mevcut duruma bakıldığında gastronomi eğitimi verecek öğretim elemanı bulma ve yetiştirme konusunda da kısıtlar bulunmaktadır. Profesyoneller, gastronomi alışkanlıkları konusunda toplumun nabzını tutan ve sağlık, moda, beslenme, çevre ve diyet gibi konularda yönlendirici kişilerdir. Ne var ki, Türkiye'de gastronomi eğitimine katkı sağlamada profesyonellerin istekli olmadıkları ve okulların da işbirliği için yeterli çaba sarf etmedikleri de konferansta ele alınan alt sorunlar olarak ortaya çıkmıştır. Gastronomi eğitimi uygulamaya dayalı bir eğitim olarak görülmelidir. Öğrencilerin pratik yaparak deneyim kazanması ve sektörü tanıyıp işletmelerde deneyimlerini pekiştirmesi için en geçerli yol olarak staj görülmektedir. Staj konusu ise henüz çözüm bekleyen birçok sorunundan sadece biridir.

Bu çalışmada, gastronomi eğitimiyle ilgili yapılması gerekenler üzerinde durulurken, mevcut bölümlerdeki yapılanmalar hakkında bilgi verilmeye çalışılmıştır. Çalışma kavramsal zeminde planlandığından öncelikle bu konuda yazın incelemesi yapılmıştır. Sonrasında, alan uzmanlarının ve akademisyenlerin katkı verdiği *Arama Konferansı* sonuçları değerlendirmeye alınmıştır. Çalışma, ikincil veriler temelinde gerçekleştirilen kavramsal çalışma olup, konu ile ilgili Türkiye'de gerçekleştirilen bir arama konferansı kapsamında değerlendirilmiştir. Bu çalışmada yapılacak değerlendirmeler ve ulaşılan sonuçların, Türkiye'deki gastronomi eğitimine farklı bir bakış açısı sunmak yanında, bölümlerdeki eğitim programlarının düzenlenmesinde de yol göstereceği beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Turizm; Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, Türkiye'de Gastronomi Eğitimi

An Evaluation On Gastronomy Education

ABSTRACT

In the shortest definition, the gastronomy as "the art and science of good eating," or "the art and science of fine eating." The gastronomy is a comprehensive matter that focuses on human being and aesthetics. The moment witnessing to the consumption has a meaning more what is being eaten. As it is known, beside the gastronomy is science good food and eating, it necessitates an artistic and cultural philosophy.

The first examples of Gastronomy Departments were opened at the Faculty of Fine Arts in Turkey. This should be seen a true extension of the terms of a philosophical approach. However, by opening the gastronomy departments at Tourism Faculties, the philosophical and cultural aspects have been ignored in the following years. Today, there are 30 gastronomy departments in Turkey. Despite this satisfactory number of the gastronomy departments in the graduate level, it is still a matter of discussions whether the departments have training programs as targeted. The basic needs ranking that was found at the end of *Gastronomy Education Search Conference* on February 26th, 27th 2015 in Antalya supports this concern. According to the results of the search conference, the experts have identified the *curriculum* as primary problem in gastronomy. When the current situation analysed, there are limits in finding and training the academic staff that will be occupied. Professionals are those holding the pulse of the community about gastronomy habits and driving people on some issues such as health, fashion, nutrition, environment and diet. However, it has been concluded in the conference as secondary problems that the professionals are not willing to contribute to the gastronomy education and the authorities of these schools do not spend so many efforts for the cooperation. The education of gastronomy should be considered as a practice education. The best way to learn the sector and to gain experience for students is the internship. The matter of internship is a problem waiting for one of solutions.

In this study, it has been tried to give information about existing departments while concentration on what should be done in the gastronomy education. Because this study was planned as conceptual framework, primarily the literature review was conducted. Then, the outcomes of Search Conference contributed by the field experts and academicians. The study was constructed in the base of qualitative study based on secondary data. From the evolutions and the results that will be conducted at

* Dr., Anadolu Üniversitesi, honey@anadolu.edu.tr

Makalenin Gönderim Tarihi: 23.02.2016; Makalenin Kabul Tarihi: 03.03.2016

the end of this study, it will be expected to guide for the departments in the regulations of the programs besides presenting a different point of view for the gastronomy education.

Keywords: Tourism; Gastronomy; Gastronomy Education; Gastronomy Education in Turkey

1. Giriş

En kısa tanımıyla, gastronomi, "iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı" olarak ifade edilmektedir. Bu tanımda etimolojik ya da tarihi ve kültürel bir bakış açısı yoktur. Sadece yemeğin tüketimine odaklanmış yalın bir tanım vardır. Aslında gastronomi, gelişmiş ve güzel sadece varlığını sürdürmek için bir şeyler yemek ve içmek anlamına gelmez. Odağında insanın ve estetiğin yer aldığı kapsamlı bir konu olup, yemek yeme eylemine konu olan tüketim anında ne yenildiğinin çok ötesinde bir anlam taşır. Gastronominin kültür ve turizm alanındaki önemi her geçen gün hızla artmaktadır. Bu gelişmeye bağlı olarak, yerel yemek kültürüne sahip çıkmak, yemeği bir görsel sanata dönüştürmek ve yemeği kaliteli üretmek ülkelerin olduğu kadar işletmelerin ve eğitim kurumlarının da önemli bir sorunsalı haline gelmiştir. Bilindiği gibi gastronomi gıda ve yemek bilimi olmak yanında, bir sanat ve kültür felsefesini de gerektirmektedir. Konuya bu bakış açısıyla yaklaşan ülkelerin mutfakları bugün birer marka değeri olmuştur. Fransız ve Çin mutfağı gibi köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfağı ise uzun yıllar işin teknik yönüne verilen öneme bağlı olarak kültür ve sanat ilişkisi kurulamaması nedeniyle uluslararası bir marka olmamıştır. Bu ihtiyaç, zaman içerisinde Türk mutfağına da yiyecek içecek yönetimi bakış açısı dışında, estetik, teknoloji ve kültür üçgeninden bakışı zorunlu hale getirmiştir.

Ülkemiz yemek kültürünün bir değer haline gelmesi için konunun öncelikle bilim ve eğitim kurumları tarafından bu bakış açısıyla ele alınması tartışılmaya başlanmıştır. Bu bağlamda, Turizm yükseköğretim kurumlarının, fakülteye dönüştürülme sürecinde gastronomi bölümleri açılarak, konuya bilimsel ve felsefi yönden bakılması amaçlanmıştır. Aslında, ülkemizdeki gastronomi bölümlerinin ilk örneklerinin Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde açılmış olması, bu felsefi bakış açısının doğru bir uzantısı olarak görmek gerekir. Ancak sonraki dönemlerde bu bölümlerin turizm fakültelerinde yapılandırılmasıyla işin felsefi ve kültürel yönünün göz ardı edilmeye başlandığı görülmektedir. Bugün, Türkiye'deki gastronomi bölümlerinin sayısı 30'a ulaşmıştır (ÖSYM, 2015). Bu sayısal yeterliliğe rağmen lisans düzeyinde eğitim veren bölümlerde, amaçlanan ya da bilimsel derinliğe sahip bir eğitim verildiği ve program yapıldığı konusu ise halen tartışmalıdır. Bunda yeterli altyapı imkânları yanında, yetişmiş akademik kadro yetersizliği ve konuya salt *yemek üretimi* bakış açısıyla bakılmasının da etkili olduğu söylenebilir.

Bu çalışmada, gastronomi eğitimiyle ilgili yapılması gerekenler üzerinde durulurken, mevcut bölümlerdeki yapılanmalar hakkında bilgi verilmesine çalışılacaktır. Çalışma kavramsal zeminde planlandığından öncelikle bu konuda yazın incelemesi yapılmıştır. Sonrasında, alan uzmanlarının ve akademisyenlerin katkı verdiği 26-27 Şubat 2015'te Antalya'da yapılan *Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı* sonuçları değerlendirmeye alınmıştır. Çalışma, ikincil veriler temelinde gerçekleştirilen kavramsal bir çalışma olarak kurgulanmıştır. Bu çalışmanın amacı yapılacak değerlendirmeler ve ulaşılan sonuçların, Türkiye'deki gastronomi eğitimine farklı bir bakış açısı sunmasının yanında, bölümlerdeki eğitim programlarının düzenlenmesinde de yol göstermesi beklenmektedir.

2. Gastronomi Kavramı

Etimolojik köken olarak gastronomi, Yunanca gastro-(karın) ile -nomos-(kanun, yönetim) sözcüklerinden oluşmaktadır (Blank, 2003; 102). Türkçeye Fransızcadan geçmiş ve yaygın olarak yiyecek-içecek bilimi ve sanatı ile ilgili evrensel bir kavram olarak bilinen gastronomi, Türk Dil Kurumu Sözlüğünde; "iyi yemek yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" olarak ifade edilmektedir (TDK). Bir diğer tanımda gastronomi; yemek malzemelerini seçmek, hazırlamak, sunmak ve güzel yemekten hoşlanma sanatı olarak da kabul edilmektedir (Berg vd., 2003; 16). Nomos kelimesiyle ilişkilendirilen bir başka tanımda ise "özellikli bir konudaki bilgilerin toplamı" olarak değerlendirilmekte ve gastronomi, "bir kimsenin iyi yemek yeme bilimi ve sanatıyla ilgili sahip olduğu tüm bilgiler" olarak açıklanmaktadır (Blank, 2003; 29).

Gastronomide, yemek yeme sanatını bilme yanında, yenilen yemeğin lezzet, görünüm ve aroma gibi yemeğe özgü özelliklerle birlikte, yenildiği çevre ve toplumun özelliklerinin de ele alınması gerekmektedir (Britannica, 2015). Bu nedenle gastronomi sağlık, sosyalleşme, kültüre ait olma ve inanç gibi nedenlerle

yenilecek şeyleri bilinçli olarak seçme anlamı taşımaktadır. Diğer bir ifadeyle gastronomi farkında olarak, bilinçli yemeyi (reflective eating) gerektirmektedir (Scarpato, 2002b; 52). Gastronomi, eğitim dünyasında ikinci tanıtımda verilen ifadeleri kapsayan bilinçli bir yeme içme olarak kabul edilmekte ve giderek bilimsel araştırmalara dayalı bilgilerle hazırlama, pişirme ve mükemmelliğe ulaşmayla ilişkilendirilmektedir (Santich, 2004; 48). Yemek hakkındaki her şeyi kapsayan bir iletişim biçimi olarak gastronomi, ne tüketildiği, nasıl hazırlandığı, kimin için hazırlandığı, niçin ve ne yenildiğini, yiyecek ve içeceklerin üretimi ve tüketimini, din, felsefe, inançlar, değerler, sağlık, toplum ve bireyler için etik kurallar, çevre ve diğer pek çok konuyu kapsayan oldukça geniş bir anlam taşımaktadır (Santich, 2004; 49). Bu görüşler doğrultusunda, farklı disiplinlerin gastronominin değişik bir boyutuna ışık tutarak, doğasının anlaşılmasında araştırmacılara ve eğitimcilere yardımcı olduğu söylenebilir. Artık gastronomi sözlük anlamından giderek farklılaşırken, günümüzde, kültürle ilişkili olup alt dallara ayrılarak daha geniş biçimde araştırılmaktadır.

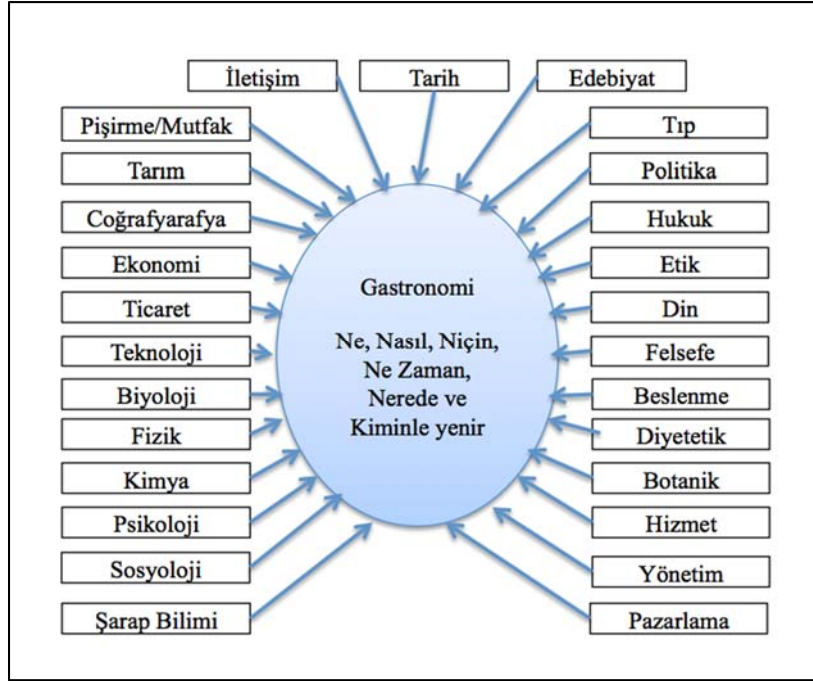
Farklı disiplinlerle iç içe geçmiş ve çeşitli mesleklerle üst üste binmiş olması nedeniyle gastronomi ile ilgili net bir tanımlama yapılamamaktadır. Gastronomiyi tanımlama çabalarının başarısız olmasının nedeni, pek çok birey için hipotetik bir özellik taşıması, net, objektif bir delil sunmadığı için varlığının sadece sezgilerle anlaşılması, pek çok insan için yalın bir anlam çıkarılıp kesin bir tanımının yapılması zordur. (Gilepsie ve Cousins, 2001; 2). Örneğin, gastronomi deneyimleri psikolojik, sosyolojik ve ekonomik etkenlere bağlıdır ve kişiden kişiye değişmektedir. Diğer taraftan pek çok konu, disiplin ve ticari konularla üst üste binmiştir ve bu nedenle gastronominin kesin sınırlarını belirlemek oldukça güçleşmektedir (Gilepsie ve Cousins, 2001; 2). Bu da gastronominin sınırlarıyla ilgili bir belirsizlik yaratmaktadır.

Gastronominin anlaşılması ve nasıl bir yaklaşımla ele alınması gerektiğine ilişkin çalışmalar yeni değildir. İlk kapsamlı çalışma, Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından yazılan "Lezzetin Fizyolojisi" adlı eserdir. Gastronomiyle ilgili yazın alanında sıkça atıf alan Brillat-Savarin (1971)'e göre gastronomi: "İnsanların yediği her şeyi anlaması ve bunlarla ilgili elde ettiği bilgidir. Amacı, mümkün olan en iyi yiyeceği kullanarak insanın sağlıklı bir yaşam sürdürmesini sağlamaktır. Gastronomi, insan beslenmesiyle ilgili bütün disiplinleri kucaklayan bir sentez bilimdir ve insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi" anlamına gelmektedir. Aslında gastronomi, insanın yemek yemesiyle ilgili her şeye yönelik analitik bilgileri içerir. Amacı, mümkün olan en iyi beslenmeyle insan neslinin sürmesini sağlamaktır. Bu amacına ise yemeğe dönüştürülebilir şeyleri araştıran, sağlayan ya da hazırlayan kişilere yol gösterecek sıkı ilkeler aracılığıyla ulaşmaktadır.

Brillat-Savarin'in (1971) tanımlamalarına bağlı olarak gastronomi iki bakış açısı ile ele alındığı görülmektedir. Birincisi, en iyi yiyecek içecek ve bundan alınan haz; ikincisi de yenilen ve içilen her şeyle ilgilenen akademik bir disiplin olarak değerlendirilmektedir. Akademik bakış açısıyla gastronomi; yemek, kültür, beslenme, toplum ve pazarlama gibi birçok farklı disiplin açısından ele alınmaktadır. Diğer taraftan, toplumsal dinamiklerin nasıl harekete geçirileceği ve toplumsal performansın nasıl artırılacağına bir cevap arayışıdır. Bu arayış, yemeğe dönüştürülebilir malzemeleri arayıp bulmak, hazırlamak, yenilebilir hale getirmek ve modern toplumun bilinçlenmesi için akademik araştırmalarla insanlara rehberlik etmeyi gerektirmektedir. Böylece, akademisyenlerin elde edeceği kazanımlarla gastronominin diğer bilimlerle arasındaki yerini güçlendirmesi, akademik çalışmalarda öncelikli konular olmalıdır (Scarpato, 2002a; 4). Bunun için daha fazla akademik çalışma yapılması, eğitim ve araştırmalarda gastronomiye daha fazla yer verilmesi gerekmektedir.

3. Gastronomi ve Diğer Disiplinler

Günümüzde gastronomi kavramı güzel sanatlar, doğa bilimleri, sosyal bilimler, beslenme ve insanla ilişkilendirilmekte ve gastronomi denildiğinde kimya, fizik, yemek tarihi, yemek kültürü, mutfak, antropoloji, farklı yerel ve toplumsal düzeyde kültürel ilişkiler ve iletişim akla gelmektedir (Santich, 2004; 57). Gastronominin odağında doğal ve sosyal bilimlerde olduğu gibi insan yer almakta, "niçin" ve "nasıl" yenilip içildiği araştırılmamaktadır. İnsanların iyi bir yaşam sürdürebilmesi için ürettiği ve tükettiği her türlü yiyecek içeceklerle ilgili konu, davranış ve olayları kapsayan, geniş bir alana yayılan gastronomi aynı zamanda kültürü meydana getiren önemli bir araçtır (enotes.com). Kültürü oluşturan önemli unsurlardan biri olan gastronomi, hem fen bilimleri (fizik, kimya ve biyoloji), hem de sosyal bilimlerden (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama vb) yararlanmaktadır. Dolayısıyla gastronominin fen ve sosyal bilimler için zengin bir araştırma alanı olduğu söylenebilir (Gilepsie ve Cousins, 2001; 2).



Şekil 1. Çok disiplinli gastronomi modeli

Kaynak: Santich, B. (2007). "The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding", The International Journal Of The Humanities, sayı: 5/6, s. 53-58 ve Gillespie, C. ve Cousins, J. A. European Gastronomy into the 21st Century, Oxford: Butterworth- Heinemann, 2001'den uyarlanmıştır.

Şekil 1'de görüleceği üzere farklı alanlarla iç içe geçmiş olan gastronomi konusunda yapılan araştırmaların çoğu gastronomiyi kendi disiplini açısından ele almaktadır. Bu bakış açısı giderek değişmekte, gastronominin bağımsız olarak ele alındığı araştırmalar yaygınlaşmaktadır. Örneğin, yemek pişirmede fizik, biyoloji ve kimya bilimlerinin prensiplerinden yararlanılmasıyla geliştirilen uygulamaların moleküler gastronomi olarak adlandırılmaktadır. Bu aynı zamanda gastronominin giderek disiplinler arası daha geniş bir zemine yayılmaya başladığının bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Gastronominin farklı disiplinlerle işbirliği yapması onlara kılavuzluk yapmak değil, bu disiplinlerden yararlanarak disiplinler arası ve disiplinler ötesi bir yaklaşımla gastronomi alanında inceleme yapmak ve onu anlamaktır (Santich, 2004; 55). Zaten gastronomi araştırmalarında kullanılan yöntemler ve yaklaşımlar diğer disiplinlerden derlenmiş olduğu için doğası gereği disiplinler arasıdır (Berg vd, 2003; 17).

4. Gastronomi Eğitimi

Gastronomi konusunda ilk kitap birinci yüzyılda Apicus tarafından yazılmış olmasına rağmen, ilk aşçılık ve mutfakla ilgili kurs, 1784'te İngiltere'de açılmış ve bunu 1820'de Amerika'da, 1891'de Fransa'da açılan kurslar takip etmiştir (Allen, 2003; 16). Fransa'da 1895'te açılan Le Gordon Bleu ve 1922'den beri aşçılık eğitimi de veren Cornell Üniversitesi ilk diploma veren okullardır (Allen, 2003; 16). İlk kez Boston ve Adelaide Üniversiteleri'nde 1990'larda kültür ve beslenmeyi tüketim yönüyle ele alan gastronomi yüksek lisans programları açılmış, bunu 1996'da açılan New York Üniversitesi'nin doktora programı takip etmiştir (Allen, 2003; 17). İki yüzyıl önce başlayan Fransa, ABD, İngiltere ve İtalya'da sektöre yönelik kurumsallaşmış kurslar ve okullar yiyecek-içecek sektörüne eğitilmiş eleman yetiştirmede önemli katkılar sağlamaktadır. Dünyada sahip olduğu gastronomi değerlerini etkin bir şekilde pazarlayabilen ABD, Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkelerde gastronomi eğitimi giderek önemli hale gelmiştir.

Bilimsel olarak yeni çalışılmaya başlanan gastronominin, ne olduğu ve neyi kapsadığı konuları üzerinde henüz tam bir anlaşmaya varılamamıştır (Berg vd. 2003; 557). Diğer taraftan gastronominin akademik çevrelerce bir disiplin olup olmadığı halen tartışılmaktadır (Maberly ve Reid 2014; 273). Bu belirsizliklere

rağmen, sektörden gelen talepleri karşılamak için gastronomi eğitimi giderek yaygınlaşmaktadır. Bu aşamada gastronomi eğitiminin hangi yöntemle yapılacağı sorusu gündeme gelmektedir. Bu tartışmalara yanıt verilebilmesi için, gastronomi kendi bilgi birikimini yaratana kadar eğitim ve araştırmalarda diğer disiplinlerde uygulanan yöntem ve araçlardan yararlanılmak zorundadır. Bunun için en uygun disiplinlerin turizm ve ağırlama olduğu belirtilmektedir (Scarpato, 2002c 157; Sanitch, 2004 54). Buna göre gastronomi eğitimi, kapsam ve ampirik amaçları açısından bakıldığında üniversitelerde, kültürel çalışmalardan öte ağırlama ve turizm içinde yer alması gerekmektedir. Çünkü turizm, ağırlama ve gastronomi çok fazla ortak konuyu paylaşan sosyal alanlardır (Hjalager, 2002; 32). Gastronomi, disiplinler arası çalışmalarla turizm ve ağırlama endüstrisine kültürel ve sosyal boyutta önemli katkılar ve açılımlar sağlamaktadır (Scarpato 2002a; 11). Turizm ve ağırlamaya ilişkin araştırmalara yönelik stratejik çalışmalar yapabilmek için, bu disiplinlerin birlikte daha iyi anlaşılmasını sağlayacak bir gastronomi eğitim modeli geliştirilmelidir. Ancak Hegarty'e (2009; 1) göre gastronominin belli bir disipline ait eğitim model ve yöntemlerinden yararlanması aynı zamanda bağımsız bir gastronomi eğitimi ve araştırmaları için bir tehdit oluşturmaktadır. Bu tehdidi önlemenin bir yolu, gastronomi eğitiminin çağdaş yöntem ve araçları kullanarak disiplinler arası bir yaklaşımla uygulama ve teorinin birlikte yürütülmesi gerekmektedir (Hegarty 2011, s. 55). Gastronomi; ekonomik, sosyal ve toplumsal açıdan kültürel ve tarihi yönleriyle ele alınıp incelenirken yeme içme konusundaki araştırmalar ve buna bağlı olarak ağırlama ve turizmin içinde önemi artmakta, giderek bağımsız olarak ele alınmaktadır (Hjalager ve Richards, 2002; 224). Buda gastronominin turizmin içinde yiyecek içecek faaliyetleri olmanın ötesine geçerek bağımsız bir disiplin olma yolunda ilerlediğinin bir göstergesi olarak değerlendirilebilir.

Günümüzde sürekli değişen dinamik bir çevrede yaşanmaktadır. Doğal olarak gastronomi eğitiminin de bu değişimlere uygun olması gerekmektedir. Gillespie ve Cuisin'e, (2001; 20) göre gastronomi eğitimi dinamik ve sürekli değişen bir çevreye uygun nitelikte işgücü sağlayacak şekilde yapılandırılmalıdır. Ancak yenilikleri ve değişimleri takip edecek dinamik yapıda bir eğitim için henüz geçerli bir model denenmemiştir (Hegarty, 2009; 1). Bunu sağlamak için eğitimcilerin mutfak ve aşçılık eğitiminde profesyonellerden daha fazla yararlanması gerekmektedir. Çünkü profesyoneller, yöneticiler ve tasarımcılar gastronomi alışkanlıkları konusunda toplumun nabzını tutan sağlık, moda, beslenme, çevre ve diyet gibi konularda yönlendirici kişilerdir (Brookes, 2004; 124). Yiyecekleri hazırlayan, üreten, dağıtan ve sunan bu kişilerin toplumda sosyo kültürel yapıyı, inançları, teknoloji ve sosyal ağları biçimlendirme gücü bulunmaktadır (Brookes, 2004; 124). Dolayısıyla profesyonellerin gastronomi eğitiminin içinde yer alması kaçınılmaz bir gerçektir.

Profesyonel çalışma hayatı gastronomiye yön vererek kültürel birikim sağlamaktadır. Bunun yanı sıra kültüre ve topluma katkı sağlama bilinciyle hareket eden profesyonellerin gastronomi araştırmaları ve eğitiminde yer almaları bu çalışmalara önemli katkılar sağlayacağı açıktır. Gastronominin geliştirilmesini ekonomik, sosyal, politik ve kültürel faktörlere bağlayan İlhan'a (2008) göre tek başına akademik çalışma ve eğitim yeterli olmamaktadır. Eğitimcilerin de gastronomiyle ilgili yeni bilgileri, ilerleme ve araştırmaları özümseyerek öğrencilere aktaracak dinamik bir yapıda olması gerekmektedir. Bu bağlamda eğitim verenlere önemli görevler düşmektedir. Eğitim verenler endüstriyle yakın ilişkiler kurmalı, teori ve uygulama arasındaki dengeyi iyi sağlamalıdır. Ancak, gastronomi eğitimi verenlerin, çağdaş eğitim yaklaşımlarıyla birlikte mutfak deneyimine sahip pratik becerisi ve yeterli eğitim ve öğretimi olan kişiler olmalıdır (Scarpato, 2002a; 9). Teknik donanım kullanabilen, karar verme becerisine sahip nitelikte, hem eğiten hem de öğreten ve uygulama yaptıran kişilerin yeterli bilgi sahibi ve uygun eğitim almış olmaları istenen bir özelliktir (Hegarty, 2009; 13).

Gastronominin uygulamada emek yoğun bir özellik göstermesi gastronomi eğitiminin büyük bir bölümünün teoriye dayalı olmaktan çok uygulamaya dayalı olmasını gerekmektedir. Teori ve uygulamanın iç içe geçtiği bir eğitimle yeni fırsatlar sağlanacaktır (Hegarty, 2011; 64). Bu fırsatlardan yararlanmak için öğrencilere teorinin uygulamaya nasıl geçirileceğine ilişkin yöntemler öğretilmelidir. Mezun olan öğrenciler edindikleri bilgileri çalışma hayatında kolaylıkla uygulamaya adapte edebileceklerdir. Bu doğrultuda gastronomi araştırmaları teoriden uygulamaya dönüştürülürken neler yapması gerektiğine ilişkin açıklığın giderilmesi başlıca çalışmalardan biri olmalıdır. Dolayısıyla gastronomi eğitimi, öğrencilerin eleştirel düşüncelerini, bilgiye ulaşmalarını, niteliklerini geliştirmelerini, öğrenmeyi öğrenmelerini, girişimci ve

yenilikçi olmalarını sağlamalıdır (Hegarty, 2009; 14). Böylece gastronomi eğitimi, yaşam boyu öğrenmeyi hedefleyen eğitim ve uygulamalarla el becerisine dayalı bilişsel bir sürece dönüşmektedir.

Gastronomi eğitimi, turizm ve yiyecek içecek işletmelerine eleman yetiştirirken aynı zamanda insana, kültüre ve geleceğe yapılan bir yatırım olarak görülmelidir. Gastronominin insan kültürüne dayanması, kültürel konuları bilmeyi gerektirmesi, yemeklere odaklanan yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olması (Blank, 2003; 102) nedeniyle gastronomi eğitimi de insan, kültür odaklı ve geleceğe yönelik olmalıdır. Gastronomi eğitimi alan bireylerin bu bilgilerle donatılması ve teoriyi pratiğe aktarma becerisi kazandırması hedeflenmelidir (Santich, 2007; 54). Öğrencilerin çalışma yaşamlarında karşılaştıkları sorunlarla baş edebilmeleri bugünkü eğitimin kalitesine ve içeriğine bağlıdır. Aynı zamanda öğrenciler edindikleri bilgi ve becerileri çalışma hayatlarına taşıyacaklardır. Her mezun kültür elçisi olarak yeni deneyimler, yenilikler ve değişimlerin içinde rol alacaktır. Bu bağlamda gastronomi eğitiminin aynı zamanda kültürü geliştirmek ve yaymak gibi bir işlevi bulunmaktadır. Küreselleşmeye karşı, kültürü koruma ve yayma, kimliklerin tanınması ve yiyecek içecek üretim faaliyetlerinin her aşamasında nitelikli eleman yetiştirilmesi için gastronomi alanında yeterli bilgi birikiminin sağlanması gerekmektedir.

Öğrencilerin kültürü öğrenirken sadece içinde buldukları kültürü değil farklı kültürleri de tanıması sağlanmalıdır. Harrison, (2008)'e göre gastronomi eğitiminde öğrencilere farklı kültürlerdeki üretim, tüketim ve sunum biçimleri, kullanılan malzeme ve araç-gereçleri, nerede, niçin ve nasıl kullandıklarını kendi kültürleriyle karşılaştırarak anlamaları sağlanmalıdır. Böylece sosyal, ekonomik, psikolojik ve teknik yönden bireyler, topluluk, toplum veya milletin yiyecek içecek tüketimini farklı boyutlar altında değerlendirebilecektir. Yiyecek içeceklerden alınan haz ve bu hazzın nasıl artırılacağı, iyi yemek, iyi şarap gibi terimlerin ne anlama geldiğinin anlaşılması, elde edilen bilgilerle gelecekte ne gibi yiyeceklerin sunulacağını belirlenerek, tüketicilere yönelik ölçütler belirlenmesinde katkı sağlayacak bilgiler vermelidir. Bu da iyi bir gastronomi eğitiminin belli bir gastronomi felsefesi üzerine oturtulması gerektiğini göstermektedir.

Gastronomi alanına yönelik yapılan araştırmalarının disiplinler arası olma özelliği taşıdığı gibi eğitimde de disiplinler arası yaklaşımı gerektirmektedir. Disiplinler arası eğitim ders bazında olduğu gibi program bazında da olmalıdır (Wilk, 2012; 472). Örneğin, öğrenciler yemek fotoğrafçılığı dersini kendi bölümlerinde alabileceği gibi Güzel Sanatlar Fakültesi, İletişim Bilimleri Fakültesi gibi birimlerin ilgili bölümlerinde genel amaçlı ders olarak alabilmelidirler. Bunun bir katkısı, öğrencinin düşünce kalıpları henüz şekillenmemişken disiplinler arası yaklaşımı benimsemelerinin kolay olmasıdır (Ulusoy, 2007; 395). Böylece öğrenciler aldıkları çapraz derslerle yaşamları boyunca sürdürecekleri bir mesleği edinirken, ilgi gösterdikleri konuları daha detaylı inceleme olanağına bulacaklardır. Farklı alanlara yönelik ilgilerini sürdürmeleri kariyerlerinin ileri dönemlerinde kendilerine yeni açılımlar sağlayacaktır.

5. Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi

Bu bölümde Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nin akademik koordinatörlüğünde ve Türkiye Aşçılar Federasyonu'nun (TAFED) öncülüğünde düzenlenen *Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı* sonuç raporundan yararlanılmıştır. 22. Uluslararası Gıda İhtisas Fuarı ve 4. Uluslararası İçecek İhtisas Fuarı etkinlikleri arasında 26-27 Şubat 2015 tarihinde Antalya'da düzenlenen toplantıya; Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanları ile öğretim elemanları, aşçılık mesleğini icra edenler, gastronomi alanında araştırmaları ve yayınları bulunanların da içinde olduğu, kamu ve özel sektörden 50 temsilci katılmıştır. İki gün süren toplantı, arama konferansı yöntemiyle yürütülmüştür.

Bilindiği gibi arama konferansı; ortak akıl yaratmayı amaçlayan bir grup uzmanın (stakeholder), belli metodoloji kapsamında en ideal gelecekteki ortaya çıkartmak üzere tasarlanan, yaratıcı bir grup tartışma platformudur. Ortak görüş yaratmayı, ortak sorunlara çözüm bulmayı, daha iyiye ulaşmak, gelişmek için neler yapılması gerektiğini belirlemeyi ve ortak hedefler seçmeyi sağlayan bir çalışma düzenidir. Bilim adamı Fred Emery tarafından sistem düşüncesi ve grup dinamiği teorilerine dayandırılarak kurulmuş bir metodolojidir (Rehm ve Cebula, 2015).

Gastronomi eğitiminin sorunlarının ve çözüm önerilerinin etraflıca tartışıldığı bu arama konferansında; müfredat, üniversite sektör işbirliği, akademik kadro, fiziksel yapı (kaynak ve bütçe), gastronominin algılanması şeklinde beş temel sorun belirlenmiştir. Bu sorunlarla ilgili açıklamalara aşağıda yer verilmektedir (Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı, 2015).

5.1. Müfredatlar

Gastronomi eğitimi veren programlar lisans ve lisansüstü düzeyde incelendiğinde, farklı eğitim programlarında yer alan alanla ilgili derslerin asgari yeterlilik düzeyinde bulunması gerektiği vurgulanmıştır. Uygulamalı ve teorik ders dağılımının dengeli bir şekilde oluşturulması için özenli bir çalışmaya ihtiyaç görülürken, programlarda mevcut derslerin eğitim ihtiyacını tam anlamıyla karşılamadığı konusunda da uzlaşmaya varılmıştır. Bunun üzerine ders içeriklerinin gastronomi bilim alanının beslenmesi, ihtiyaçları ve ilgili sektör göz önüne alınarak yeniden oluşturulması gerektiği üzerinde durulmuş, bölümlerdeki seçmeli ders çeşitliliğinin artırılması önerilmiştir. Böylelikle, müfredatın, hızlı değişen ihtiyaçlara yanıt vermesi sağlanarak, öğrencilerin uzmanlaşmak istedikleri alanlara yönelmelerine fırsat verilmesi gerekliliği önemle vurgulanmıştır.

Bu sonuç, "...geleceğin yöneticilerinin bugünün öğrencileri olduğu dikkate alındığında, gelecekteki sorunlarla baş edebilmeleri bugünkü eğitimin kalitesine ve içeriğine bağlıdır. Aldıkları uygulamalı ve teorik eğitimle öğrenciler edindikleri bilgi ve becerileri çalışma hayatlarına taşıyacaklardır" ifadesiyle ve yazın alandaki "...günümüzde sürekli değişen dinamik bir çevrede yaşanmaktadır. Doğal olarak gastronomi eğitiminin de bu değişimlere uygun olması gerekmektedir. Gastronomi eğitimi dinamik ve sürekli değişen bir çevreye uygun nitelikte işgücü sağlayacak şekilde yapılandırılmalıdır" (Gillespie ve Cuisin, 2001) görüşleriyle de benzerdir. Ayrıca, gastronomi eğitiminin bir parçası olan ve öncelikli olarak yerel kültürden, küresel kültüre doğru bir gelişim göstermesine bu süreçte önem verilmeli; alanda eksikliği fazlaca hissedilen Türkçe kaynakların, yapılacak akademik çalışmalarla ve yayınlarla birlikte artırılmasına da vurgu yapılmıştır. "...gastronomi eğitimi, alan kişiye, dünyada en bilinen pişirme yöntemleri ve servisine ilişkin bilgileri ve farklı kültürler arasında kıyaslama yapma imkanı sağlamalıdır." Arama konferansından elde edilen bu sonuç "farklı kültürlerde ve ülkelerde kullanılan yiyecek maddelerinin kullanım biçimleri ve kullanım yerleri, niçin ve nasıl kullandıklarını kendi kültürleriyle karşılaştırarak anlaşılması, bireylerin yiyecek ve içecek tüketimine ilişkin sosyal, ekonomik, psikolojik ve teknik yönden nasıl değerlendirileceği, topluluk, toplum veya milletin yiyecek içecek tüketiminin farkı boyutlar altında değerlendirebilmelidir" (Harrison, (2008) ifadesini destekler görünmektedir.

5.2. Üniversite Sektör İşbirliği

Bu kapsamda yapılan tartışmalardan elde edilen önemli sorunlar şöyle sıralanabilir; müfredatlar hazırlanırken sektör temsilcilerinin dahil edilmemesi, mezun durumundaki öğrencilerin beklentilerinin yüksek olması, staja giden öğrencilerin eğitim alan kişiler değil de personel olarak görülmesi ve işletmenin bu öğrencilerden beklentilerinin yüksek olması, staja giden öğrencinin ücret sorunu, staja gidenlerin ağır şartlarda çalıştırılması ancak eğitim boyutunun eksik bırakılması yani sektörde işlerin beklenen düzeyde öğretilmemesi, staj süre ve zamanlarının uygun olmaması, sektörün okullara sponsor olmaması ve uygulama mutfağı gibi fiziksel altyapının oluşturulması aşamalarında destek sağlamaması, daha büyük yatırımlarla bu alana önem verdiğini göstermemesi, eğitimi ve alaylı çatışmasının olması, sektör tarafından istihdam ve kariyer güvencesinin verilmemesi ve alana girişin kolay olması.

Bu sorunların çözümü için sektörle işbirliğinin bir ihtiyaç olarak görülmesi ve bunun sektörden talep edilmesi, müfredatların hazırlanmasında yurt dışındaki programların aynen alınıp uygulanması yerine sektör ve ülke ihtiyaçlarına göre müfredatların düzenlenmesi, paydaşların bilinçlendirilmesi, medyanın doğru bilgilendirmesi, şef ve öğretim üyelerinin öğrencileri kariyerleri konusunda bilinçlendirmeleri, stajın eğitim sürecinin devamı olduğunu işletmelere anlatarak öğrencilerin kendilerini değerli hissedeceği motivasyonların oluşturulması, özel sektöre de devlette olduğu gibi stajyer çalıştırma zorunluluğunun getirilmesi, öğrencilere en az asgari ücretin ödenmesi, staj koşullarına standartların getirilip denetimlerin yapılabilir olması önerilmiştir. Ayrıca, akademik takvimin sektöre göre yeniden gözden geçirilmesi ve staj sürelerinin uzatılması, üniversitelerin fiziksel altyapılarındaki eksiklikler ve eğitim kalitesinin yükseltilmesi konusunda üniversitelerin sektörü zorlaması, iletişim ve koordinasyon eksikliğinin giderilmesi, işletmelerin staj yapan öğrencileri mezuniyetleri sonrasında istihdam etme konusunda daha istekli davranmalarının sağlanması, meslek yasası getirilerek sektörde istihdam kalitesinin artırılması, ücret politikasının gözden geçirilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Sektörle işbirliğinin son derece önemli görüldüğü gastronomi eğitimiyle ilgili bu sonuçlar, çalışmanın alan yazın kısmında yer alan "uygulamayla birlikte yürütülen gastronomi eğitimi, araştırmalar ve

tanımlamalar için eşsiz bir fırsat sağlamaktadır. Teori ve uygulamanın iç içe geçtiği bir eğitim, yeni fırsatlar sağlanacaktır” (Hegarty, 2011) görüşünü destekler niteliktedir.

5.3. Akademik Kadro Sorunları

Gastronominin Türkiye’deki üniversitelerde yeni bir bölüm olması dolayısıyla mezun sayısı henüz yetersizdir. Buna bağlı olarak bu bölümlerde çalışacak öğretim elemanlarının nicelik ve niteliği konusunda sorunlar yaşanmaktadır. Gastronomi, birçok disiplinden beslenen bir bilim dalıdır. Gastronomi eğitiminin; beslenme, gıda, turizm, tarih, antropoloji, arkeoloji vb. bilim dallarıyla birlikte yürütülmesi gerekmektedir. Bu sonuçlar alan yazındaki “disiplinler arası eğitim ders bazında olduğu gibi program bazında da olmalıdır. Örneğin, öğrenciler yemek fotoğrafçılığı dersini kendi bölümlerinde alabileceği gibi Güzel Sanatlar Fakültesi, İletişim Bilimleri Fakültesi gibi birimlerin ilgili bölümlerinde genel amaçlı ders olarak alabilmelidirler” (Wilk 2012) görüşüyle benzedir.

Gastronomi eğitimi, yoğun uygulama gerektiren bir süreci kapsamaktadır. Bu nedenle teorik dersleri yürüten öğretim üyelerinin yanı sıra, sektör deneyimi olan, alanında deneyimli usta öğretici, öğretim görevlisi ve teknik donanımlardan sorumlu uzmanların da gastronomi bölümlerinde istihdam edilmeleri gerekmekte; ancak usta öğretici ve teknik eleman olarak uzman istihdam edilmesinde zorluklar yaşanmaktadır. Gastronomi bölümü mezunlarının akademik kariyere yönlendirilmesi konusunda bazı sıkıntılarla karşılaşmaktadır. Akademik personelin aylık gelirlerinin sektörde çalışanlardan daha düşük olması gastronomi mezunlarının akademik kariyeri tercihi konusunda caydırıcı olabilmektedir.

Bu sonuçlar alan yazından elde edilen “eğitimcilerin gastronomiyle ilgili yeni bilgileri, ilerleme ve araştırmaları özümseyerek öğrencilere aktaracak dinamik bir yapıda olması gerekmektedir. Bu bağlamda eğitim verenlere önemli görevler düşmektedir. Eğitim verenler endüstriyle yakın ilişkiler kurmalı, teori ve uygulama arasındaki dengeyi iyi sağlamalıdır. Ancak gastronomi eğitimi verenlerin, çağdaş eğitim yaklaşımlarıyla birlikte mutfak deneyimine sahip pratik becerisi ve yeterli eğitim ve öğretim alan kişiler olmalıdır” (Scarpato, 2002) görüşünü önemli ölçüde desteklemektedir.

Gastronomi mezunlarının sayısı önümüzdeki yıllarda artış gösterecektir. Gastronomi alanında lisansüstü eğitim için gerekli öğretim üyesi gereksinimi disiplinler arası yaklaşım ve üniversitelerarası işbirliğiyle çözülebilecektir. Gastronomi bölümlerine öğretim elemanı istihdam ederken müfredatlara uygun, alanında uzmanlaşmış öğretim elemanlarının seçilmesine özen göstermeli, bu konuda bölüm kurulları objektif davranarak karar vermelidir. Usta öğretici ve teknik eleman olarak uzman istihdam edilmesinde yaşanan zorluklar, mevzuata konunun esnek olarak tanımlanması ve bu tip görevlendirmelerde ücretlerin iyileştirilmesi ile aşılabilecektir. Öğretim elemanlarının uzmanlık alanlarına uygun derslerde görevlendirilmeleri konusunda akademik liyakata uyulması gerekmektedir. Bu konuda bölüm başkanlarının duyarlı olması, görevlendirmeleri nesnel ve eğitim kalitesini sürdürebilecek şekilde yapması ve eğitim komisyonlarının oluşturulması yararlı olacaktır. Gastronomi mezunlarını, akademik kariyere teşvik için akademik personelin ücretlerinin iyileştirilmesi, daimi statüde olmayan öğretim elemanlarının özlük hakları konusunda iyileştirme çalışmalarının yapılması gerekmektedir.

Bu sonuçlar alan yazından elde edilen “eğitimcilerin gastronomiyle ilgili yeni bilgileri, ilerleme ve araştırmaları özümseyerek öğrencilere aktaracak dinamik bir yapıda olması gerekmektedir. Bu bağlamda eğitim verenlere önemli görevler düşmektedir. Eğitim verenler endüstriyle yakın ilişkiler kurmalı, teori ve uygulama arasındaki dengeyi iyi sağlamalıdır. Ancak gastronomi eğitimi verenlerin, çağdaş eğitim yaklaşımlarıyla birlikte mutfak deneyimine sahip pratik becerisi ve yeterli eğitim ve öğretim alan kişiler olmalıdır” (Scarpato, 2002) görüşünü önemli ölçüde desteklemektedir.

5.4. Fiziksel Yapı ve Bütçe Sorunları

Bu sorunla ilgili olarak; uygulama alanlarında yetersiz planlama, eğitim için ihtiyaç duyulan malzeme, ekipman, kıyafet, teknoloji ve yayın teminine yeterli ödenek ayrılmaması, yasa ve yönetmeliklerden kaynaklanan kısıtların söz konusu olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç “teknik donanım kullanabilen, karar verme becerisine sahip nitelikte, hem eğiten hem de öğrenen ve uygulama yaptıran kişilerin yeterli bilgi sahibi ve uygun eğitim almış olmaları istenen bir özelliktir” (Hegarty, 2009) görüşüne yakın durmaktadır. Ayrıca, gastronomi alanında ünlü aşçılar, yazar ve araştırmacıların gastronomi bölümlerinde eğitim verebilmelerinin önünde bazı kısıtların olduğu vurgulanmıştır. Ek olarak, öğrencilerin yurtiçi ve yurtdışı

gezi, fuar, bağbozumu gibi gastronomi etkinliklerine katılım ödeneklerinin sağlanmasında da sorunlar yaşandığı ileri sürülmüştür. Yasalar, bütçe ve ödeneklerle ilgili yaşanan sorunlara çözüm bulma çabası bölüm yöneticileri ve öğretim elemanlarını farklı arayışlara yönlendirmiştir.

Bu çözümlerden en yaygın olanı sponsorluk yolu ile eksikliklerin tamamlanmasıdır. Ancak bu tür çözümler sürdürülebilir olmaktan uzak ve kısa vadeli. Sorunların giderilmesinde gerekli planlamaların yapılarak bu planların uygulanabilir hale getirilmesi, planları hayata geçirmek için yeterli bütçe, ödenek ayrılması, gastronomi eğitimi için istisnalar sağlayacak yasal düzenlemelere gidilmesi gerekmektedir. Çözümlerde görev alacak paydaşların bölüm, fakülte ve üniversite yönetimi ve ilgili birim yetkilileri, STK, sektör yetkilileri, yerel yöntemler, YÖK ve ilgili bakanlık yetkilileri olmasına özen gösterilmelidir.

5.5. Gastronomi Algısı

Gastronomi algısı ile ilgili sorunlara yönelik yapılan çalışmada, gastronominin zengin ve geniş bir çerçevesinin bulunmasından dolayı birçok algıya neden olduğuna değinilmiştir. Özellikle, gastronomi tanımının net olarak yapılamaması en temel sorun olurken diğer sorunların sektör, toplum, öğrenci ve akademik bakış açısı olmak üzere dört ana başlıkta toplandığı söylenebilir. Sektör algısının genel olarak ucuz işgücü ve alaylı aşçıların mezunları yetersiz olarak görmesi şeklinde olmaktadır. Öğrenci algısı olarak ise mezun olan öğrencilerin beklentilerinin yüksek olması ve her konuda uzman olacağını düşünmesi şeklindedir. Toplum bakış açısı ile halkın özellikle medya organlarının gastronomiyi aşçılık, şefik gibi parlak ve popüler bir meslek olarak yansıtması gastronominin sadece aşçı veya şef olarak algılanmasına neden olmaktadır. Akademik bakış açısı ile ilgili algı sorunu ise gastronomi bölümünün farklı fakültelerde yer alması ve buna göre farklı misyonlar yüklenmesi şeklinde belirtilebilir.

Yukarıda sıralanan bu sorunların çözüm önerileri olarak özellikle gastronominin farkındalığının artırılması, gastronomi bilincinin ilgili çerçeveye yerleştirilmesi gerektiği üzerinde durulmuştur. Bu bağlamda bu konuda kongre, toplantı, seminer, panel, çalıştay vb. etkinliklerle gastronomi aktörlerinin (bakanlık, üniversite, YÖK, dernekler, STK, gurmeler, yerel yönetimler vb.) bir araya getirilmesi gerekir. Son olarak gastronomi alanında araştırmaların yaygınlaştırılması gerektiği vurgulanmıştır.

6. Tartışma ve Sonuç

Gastronomi, bugünlerde ülkelerin sahip çıkması gereken yükselen bir değerdir. Bu değer farkına varılması, sürdürülebilmesi ve anlaşılması için iyi planlanmış ayakları yere basan eğitim programlarına ihtiyaç vardır. Bu amaçla son yıllarda turizm fakülteleri bünyesinde hızla yapılanmaya başlayan gastronomi bölümlerinin birincil amacı konuya bilimsel açıdan farkındalık yaratmak, sonrasında ise sektörün eleman ihtiyacını karşılamak olmalıdır. Ancak eğitim kurumlarında konuya akademik bakış açısı yerine ağırlıklı olarak sektörel ihtiyaçlar yönünden bakıldığı görülmektedir. Bu bakış açısı, bu bölümleri kısa bir süre sonra aşçılık fakülteleri haline getirecektir. Oysa gastronomi programlarının misyonu bu değildir. Bu amaçla yapılan *Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı*'nda da ortaya çıkan temel ihtiyaç sıralaması önemli ölçüde bu kaygıyı desteklemektedir. Bakıldığında, konu uzmanları, birincil derecedeki gastronomi eğitimi sorununu *müfredatlar* olarak belirlemişlerdir. Bu durum, aslında bu konudaki eğitimin beklenen gastronomi bilimi çerçevesinde oluşturulmadığına işaret etmesi bakımından önemlidir. Bu bölümlerdeki derslerin sanat, kültür, yemek pişirme, gıda ve beslenme kapsamında çoklu disiplinlerle düzenlenmesi gerekmektedir. Bu bağlamda *gastronomi algısının* beşinci sırada ele alınan öncelikli konu olması da konuyla ilgili bir algı sorunu olduğunu destekler niteliktedir. Bu nedenle, arama konferansında gastronomi eğitiminin diğer disiplinlerin araç ve yöntemlerinden yararlanılarak düzenlenmesi gerektiği önemle önerilmiştir. Bu bağlamdaki gelişmeler için gastronomiyle ilgili araştırma ve yayınların artırılması da önerilen konular arasında yer almaktadır.

Mevcut duruma bakıldığında gastronomi eğitimi verecek öğretim elemanı bulma ve yetiştirme konusunda da kısıtlar bulunmaktadır. Lisansüstü eğitimin yaygınlaştırılarak niteliğinin artırılması, öğretim elemanı açığının hızla giderilmesi için uzun bir süreçtir. Diğer yandan sektörde eğitilmiş eleman açığı olması, akademisyenlerin aldığı ücretin sektördeki eğitilmiş ve nitelikli personelin ücretine göre düşük olması, mezunların akademik kariyer yerine sektörü tercih etmelerine yol açmaktadır. Bu süreçte diğer bölümlerden ve farklı programlardan öğretim elemanı hareketliliği sağlanması çözüm olarak düşünülebilir. Bu durum gastronomi eğitimi almış öğretim elemanı bulma sıkıntısı yaratmaktadır. Bir başka çözüm yolu

olarak sektördeki profesyonellerin gastronomi eğitimi içinde yer almalarını sağlayacak işbirliği ve paylaşım yapılmasıdır (Brookes, 2004; 124). Böylece, eğitimlerde usta öğretici açığı giderilirken öğrenciler sektördeki yenilikleri öğrenerek mezun olacaktır. Dersler belirlenirken profesyonellerin fikirlerinin alınması, diğer ülkelerden kopya etmek yerine ülke ve sektörün ihtiyaçlarına göre düzenlenmesi de sağlanmış olacaktır. Ne var ki Türkiye’de gastronomi eğitimine katkı sağlamada sektör temsilcilerinin istekli olmadıkları okulların da işbirliği için yeterli çaba sarf etmedikleri konferansta ele alınan alt sorunlar olarak ortaya çıkmıştır.

Gastronomi eğitimi uygulamaya dayalı bir eğitim olarak görülmelidir. Öğrencilerin en iyi yiyecek ve içeceklerin neler olduğu nasıl üretildiği ve tüketildiğini anlayıp öğrenebilmesi için uygulayarak pratik deneyim kazanması gerekmektedir. Öğrencilerin pratik yaparak deneyim kazanmasının ve sektörü tanıyıp işletmelerde deneyimlerini pekiştirmesi için en geçerli yol olarak staj görülmektedir. Staj konusu ise henüz çözüm bekleyen birçok sorunu içinde barındırmaktadır. Bu sorunlar; staj döneminin sektöre göre düzenlenmemiş olması, sektördeki stajyerleri personel olarak görmeleri, stajın eğitimin devamı olduğu bilincinde olmamaları, stajyerlere verilecek ücretlerle ilgili yasal sorun, eğitimi alaylı çatışması gibi sorunlardır. Staj eğitimin bir parçası olmakla birlikte gastronomi eğitiminde uygulama, okul içinde teoriyle bir arada olmak zorundadır. Çünkü gastronomi eğitiminin temel felsefesi olarak öğrencilere teoriyi pratiğe aktarma becerisi kazandırması hedeflenmelidir (Santich, 2007; 54). Bu nedenle, yeterli donanım, araç ve gereçlerin bulunduğu uygulama laboratuvarlarına ihtiyaç duyulmaktadır. Laboratuvarların kuruluşu ve eğitimlerde kullanılacak her türlü yiyecek içecek malzemesinin temini için gerekli finansal kaynağın ve sürekliliğinin sağlanması zorunludur. Türkiye’de özellikle kamu üniversitelerinde yeterli kaynak aktarılamadığı için yetersizlikler ve eksiklikler olmakta, bu eksikliğin kimi durumlarda sponsorlar aracılığıyla çözülmeye çalışıldığı görülmektedir.

Diğer önemli bir husus, her seviyede gastronomi eğitimini verecek kişilerin nitelik ve niceliklerinin belirlenmesidir. Eğitimcilerin gastronomiyle ilgili yeni bilgileri, ilerleme ve araştırmaları özümseyerek öğrencilere aktaracak dinamik bir yapıda olması gerekmektedir. Çağdaş eğitim yaklaşımlarıyla birlikte mutfak deneyimine sahip pratik becerisi ve yeterli eğitim ve öğretim alan kişiler olmalıdır (Scarpato, 2002a; 9). Teknik donanım kullanabilen, karar verme becerisine sahip nitelikte, hem eğiten hem de öğreten ve uygulama yaptıran kişilerin yeterli bilgi sahibi ve uygun eğitim almış olmaları istenen bir özelliktir (Hegarty, 2009; 13). Eğitim verenlerin rolüne yönelik araştırmaların yapılması gerekmektedir. Eğitim verenlerin farklı düşünme biçimlerini eğitimlerinde uygulamaları, eğitim öğretim süreçlerini geliştirerek geleneksel katı yöntemlere karşı bir eylem geliştirirken mevcut bilgi ve kalitenin gelişmesine katkı sağlaması mümkündür. Öğrencilere teoriyi pratiğe aktarma yeteneği kazandırılırken öğrenmeyi öğrenen ve yaşam boyu öğrenmeyi hedefleyen bir eğitim amaçlanmalıdır. Eğitim verenlerin sadece mutfağı öğretmeye odaklanmak yerine proje koordinatörü gibi davranması gerekmektedir. Eğitim faaliyetleri sonucunda elde edilecek çıktılarının aynı zamanda gastronominin geliştirilmesi, bağımsız bir disiplin olarak kendi birikimini yaratması konusunda katkılar sağlayabileceği unutulmamalıdır. Gastronomi eğitimi veren kişilerin eğitimleri, bilimsel ve felsefi bilgi seviyeleri incelenmesi gereken bir başka çalışma konusudur.

Konferansta üzerinde durulan konulardan itibariyle gastronomi eğitimi konusunda hem eğitim kurumlarında hem de kurum dışında çözüm bekleyen sorunlar bulunmaktadır. Konferans sonuç raporunda vurgulandığı gibi Türkiye’de gastronomi eğitiminin birçok sorunla karşı karşıya olduğu görülmektedir. Gastronomi eğitiminin geleceğe yapılan bir yatırım olduğu gerçeğinden hareketle nitelik ve niceliğin artırılması yönünde yapılacak çalışmalar ve atılacak adımların belirlenmesi ve uygulamaya geçirilerek başarıların değerlendirilmesi öncelikli çalışma olmalıdır. Bu çalışmaların yapılabilmesi için gastronomi aktörlerinin (bakanlık, üniversite, YÖK, dernekler, STK, gurmeler, yerel yönetimler vb.) bir araya getirilmesi gerekir. Sonuçta alınacak kararlar ve yasal düzenlemelerle eğitimin kalitesi artarken sektörün ilerlemesine, kültürün yaşatılıp gelişmesine katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

ARAMA KONFERANSI (2015). “VII. Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı”, Akademik Turizm Eğitimi, Anatolia Dergisi ve Türkiye Aşçılar Federasyonu, Antalya Expo Center, Antalya, 26 - 27 Şubat.

Allen, G. (2003). Education About Food. In The Encyclopaedia of Food and Culture, (Vol. 1, pp. 556-558). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.

Berg, I. , Marion N. ve Bentley, A. (2003). Food Studies, In The Encyclopaedia of Food and Culture, (Vol. 1, pp. 102-103). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.

Brillat-Savarin, J. A. The Physiology of Taste: or, Meditations on Transcendental Gastronomy, M. F. K. Fisher (İngilizceye Çeviren). (İlk baskı :*La Physiologie du gout adıyla Paris:1826*), New York: Counterpoint, 1971.

Brookes, M. Shaping Culinary Taste: The Influence of Commercial Operators (We are What We Eat, or What We are Persuaded to Eat?) Donald Sloan (Ed.), *Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector*, Amsterdam: Elsevier Butterworth-Heinemann. pp. 109-131, 2004.

Gillespie, C. ve Cousins, J. A. European Gastronomy into the 21st Century, Oxford: Butterworth-Heinemann, 2001.

Hegarty, J. A. (2009). "How Might Gastronomy Be a Suitable Discipline for Testing the Validity of Different Modern and Postmodern Claims About What May be Called Avant-Garde?", *Journal of Culinary Science & Technology*, sayı: 7, s. 1-18.

Hegarty, J. A. (2011). "Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy", *Education Journal of Culinary Science & Technology*, sayı: 9, s. 55-65.

Hjalager, A. A Typology of Gastronomy Tourism. Hjalager, M. A. ve Richards, G. (Ed.) *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge. pp. 20-35, 2002.

Hjalager, A. ve Richards G. Still Undigested: Research Issues, Hjalager, M. A. ve Richards, G. (Ed.) *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge. pp. 224-234, 2002.

Maberly C. ve Reid D. (2014). "Gastronomy: An Approach to Studying Food", *Nutrition And Food Science*, sayı: 44,/4, s. 272-278.

Santich, B. Hospitality and Gastronomy: Natural Allies, Lashley, Conrad (Ed.), *Hospitality A Social Lens*, London: Elsevier pp. 47-59, 2004.

Santich, B. (2007). "The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding", *The International Journal Of The Humanities*, sayı: 5/6, s. 53-58.

Scarpato, R. (2002a). "Gastronomy Studies in search of Hospitality", *Journal of Hospitality and Tourism Management*, sayı: 9/2, s.1-12

Scarpato, R. Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies, *Tourism and Gastronomy* Hjalager, M. A. ve Richards, G. (Ed.) *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge, s. 51-70, 2002b).

Scarpato, R. Sustainable Gastronomy: as a Tourist Product. Hjalager, M. A. ve Richards, G. (Ed.) *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge. s. 132-150, 2002c.

Ulusoy, G. Disiplinler Arası Araştırma ve Eğitim, Coşkun Can Aktan (Ed.), *Değişim Çağında Yüksek Öğretim: Global Trendler - Paradigmalar Yönelimler*, İzmir: Yasar Üniversitesi, s. 389-398, 2007.

Wilk, R. (2012). "The Limits of Discipline: Towards Interdisciplinary Food Study", *Physiology and Behavior*, sayı: 107/4, s. 471-475.

Elektronik Kaynaklar

Gastronomi (2015). Büyük Türkçe Sözlük, <http://www.tdk.gov.tr> (Erişim tarihi: 2 Ağustos 2015).

Gastronomy (2015). <http://www.enotes.com/gastronomy-reference/gastronomy> (Erişim tarihi:24. 04. 2015).

Gastronomy (2015). Britannica Concise Encyclopedia: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/226766/gastronomy> , (Erişim tarihi: 2 Ağustos 2015).

Harrison, A. F. (2008). The Study of Gastronomy. <http://thestudyofgastronomy.blogspot.com/> (Erişim: 28. 02. 2014).

İlhan, A. (2008). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi. Antalya: II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu 10 Nisan. <http://www.tgyd.net/?Syf=5&Id=78129> (Erişim tarihi 6 Ağustos 2015).

ÖSYM (2015). <http://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2015/osys/2015-osyskontkilavuzu23062015.pdf>, (Erişim tarihi: 24. 06. 2015).

Rehm, R. ve Cebula N. (2015). The Search Conference Method for Participative Planning (Adapted from the article The Search Conference: State of the Art by Merrelyn Emery January, 1995; Revised January, 1996 <http://www.elementsuk.com/libraryofarticles/searchconference.pdf> , (Erişim tarihi: 2 Ağustos 2015).