



COVID-19 PANDEMİSİNİN GASTRONOMİ EĞİTİMİNE ETKİLERİ

Z. Dilistan SHIPMAN¹, Y. Birol SAYGI²

ÖZ

Salgın hastalıklar toplumun genel ve bireysel davranışını şekillendirmiştir. Davranış ve davranış sistemleri, salgının ortaya çıkardığı gereksinimlere uyarlanır ve “uyarlanmış yeni bir doğal davranış” haline gelir. Eğitimde salgın nedeniyle ortaya çıkan yeni ve gerekli adaptasyon, bazı alanlara göreceli olarak kolaylıkla uygulanmasına rağmen, uygulamalı ve yüz yüze etkileşimin son derece önemli ve zorunlu olduğu alanlarda sorunlar yaratmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları, çok boyutlu ve çok disiplinli yapısı nedeniyle zorlukların yaşandığı alanların başında gelmektedir. Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin salgın dönemlerinde öğrenenler (öğrenciler) gözüyle nasıl şekillendirilmesi gerektiğini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Yarı yapılandırılmış formda hazırlanan sorular, mülakatlar aracılığıyla öğrencilere yönlendirilmiştir. Görüşmelerden sonra alınan cevapların tamamı Word metin belgelerine aktarılmıştır. Elde edilen veriler nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi ile değerlendirilmiştir. İçerik analizinden sonra elde edilen boyutlar bir işleyiş modeline dökülmüştür. Çalışmanın amacı, COVID-19 sırasında ve sonrasında öğrencilerin eğitim sürecine tepkileri incelemektir. Dolayısıyla araştırma, gastronomi alanına COVID-19 benzeri salgın süreçleriyle başa çıkmak için bir kılavuz ve çerçeve sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Pandemi, Gastronomi, Gastronomi eğitimi.

THE EFFECTS OF THE COVID-19 PANDEMIC ON GASTRONOMY EDUCATION

ABSTRACT

Throughout the history of humanity, epidemics have shaped general and individual behavior of society. Behavior and behavioral framework are adapted to the requirements of the epidemic and become an “adapted new natural behavior.” It is the same for the education itself on all levels. Although this new and necessary adaptation in education due to epidemic has relatively been applied with ease to some fields, in the fields where used and face-to-face interaction is highly essential and obligatory dilemmas are being experienced. Gastronomy and Culinary Arts are one of these fields experiencing difficulties due to its multidimensional and multidisciplinary structure. This study aims to evaluate how gastronomy and culinary arts education should be shaped during epidemic periods through the learners’ eyes (students). Questions prepared in the semi-structured form will be directed to both students and chef instructors through interviews. All of the answers received after the interviews were transferred into word documents. The obtained data were evaluated by content analysis which is one of the qualitative research methods. Dimensions that are attained after the content analysis will be transferred to a process scheme. The aim of the study to examine the reaction of students to the educational process during and after COVID-19. So the research will present guideline and framework for the gastronomy field to deal with COVID-19.

Keywords: Pandemic, Gastronomy, Gastronomy education.

Makale Geliş Tarihi: 13.06.2021

Kabul Tarihi: 30.06.2021

¹ Dr. Öğr. Üye., İstanbul Bilgi Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, dilistan.shipman@bilgi.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9829-960X.

² Prof. Dr., Bahçeşehir Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, yasarbiriolsaygi@beykoz.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9381-7295.

GİRİŞ

Günümüzde, sahip olduğumuz yiyecekleri lezzet, besin içeriği ve uzun ömür için optimize etmek, pişirmek ve sunmak bu alanda çalışmayı öncelikli meslekler arasına getirmektedir. Pişirmenin, yaklaşık 2 milyon yıl önce uzak bir ata tarafından keşfedilen orijinal gıda işleme biçimi olduğuna inanılmaktadır. İnsanlar böylelikle önce yiyecekleri nasıl pişireceklerini, sonra onu nasıl değiştireceklerini, koruyacaklarını ve güvenle saklayacaklarını öğrenmiştir. Deneyime dayalı yemek pişirme, bir yiyeceği diğerine dönüştürme, saklama teknolojisi, modern gıda işlemeye yol açmıştır. Daha sonra insanlar bitkileri evcilleştirmeye ve toprak işlemeye başlamıştır. Buzul Çağı'nın sonunda insanlar hayvanları yemek için evcilleştirerek et yemeye başlamışlardır. Süreçte üretimden tüketime kadar gıda sisteminde ciddi bir değişiklik olmuştur. Günümüzde yiyecekler büyük ölçüde güvenli, lezzetli, besleyici, bol, çeşitli, kullanışlı ve daha az maliyetli ve her zamankinden daha kolay erişilebilir durumdadır (Kostaropoulos, 2012).

Günümüz gıda bilimi ve teknolojisi, beslenme eksikliklerini gidermek ve gıda güvenliğini artırmak için fizik, kimya, biyoloji, mühendislik, biyoteknoloji, mikrobiyoloji, beslenme, toksikoloji, sosyoloji, psikoloji ve hukuk gibi tüm bilimleri dahil ederek bu modern gıda sisteminin başarısına büyük katkıda bulunmaktadır. Besinler korunabilir, temel içerikler ile zenginleştirilebilir, toksik ilkeler çıkarılabilir, sağlığı optimize edecek ve hastalık riskini azaltacak şekilde tasarlanabilir. Benzer şekilde, ürün kaybı ve israfı azaltılabilir ve küresel dağıtım, birçok gıdanın mevsimsel bulunabilirliğine izin verecek şekilde hızlandırılabilir.

Gıdanın fiziksel, biyolojik ve kimyasal yapısından oluşan bütüne gıda bilimi denir. Gıda işleme ve korumanın temelini oluşturan kavramları kapsamaktadır. Gıdanın güvenliği, sağlamlığı ve bulunabilirliğinin iyileştirilmesi için kimya, mühendislik, mikrobiyoloji ve beslenmeyi içeren çeşitli bilimsel disiplinler uygulanmaktadır. Bu bilimsel disiplinlerin seçim, muhafaza, işleme, paketleme, dağıtım ve tüketime uygulanması gıda teknolojisidir. Analitik kimya, biyoteknoloji, mühendislik, beslenme, kalite kontrol ve gıda güvenliğini de içermektedir. Gıda bilimi, temel gıda bilimi ve uygulamalı bilimdir. Kapsamı, tarım bilimi ve beslenmeyle örtüşerek başlar ve gıda güvenliği ve gıda işlemenin bilimsel yönlerine öncülük ederek gıda teknolojisinin gelişimi hakkında bilgi verir. Gıda bilimini gıdanın doğasını, bozulmanın nedenlerini, gıda işlemenin altında yatan ilkeleri ve tüketime yönelik gıdaların iyileştirilmesini incelemek için

kullanılan mühendislik, biyolojik ve fiziksel bilimlerin kullanıldığı disiplin olarak tanımlanmaktadır. Gıda bilimi daha basit terimlerle "gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal doğasını ve gıda işleme ilkelerini incelemek için temel bilimlerin ve mühendisliğin uygulanması" olarak tanımlanır (Sadiku, Ashaolu ve Musa, 2019).

Gıda teknolojisi ise gıda biliminin yiyecek ve içeceklerin üretim sürecini ele alan bir dalıdır. Gıda teknolojisi, kendi bilim tabanında ivme kazanan, teknolojinin bir parçası olarak bilgi alanında muazzam bir ilerleme kaydetmiş ve gıda güvenliği sorunlarını ve artan dünya açlığını karşılamının anahtarı olarak tanımlanan bir alandır (Jideani ve Jideani, 2010; Mitchell, Woodhouse, Heptinstall ve Camp, 2013; Anon, 2017; Nuora ve Väliisaari, 2019). Gıda teknolojisi ilk başlarda yiyeceklerin ömrünü uzatmaya odaklanmış, 1800'lerin başında, Nicolas Appert'in konserve işleminin geliştirmesi ile yükselişe geçmiştir. Devamında Louis Pasteur'un şarap ve sütün bozulması üzerine yaptığı çalışmalar, 1880'lerde pastörizasyon işleminin geliştirilmesini sağlamıştır. O zamandan bu yana gıda teknolojisi alanında kaydedilen gelişmeler, kelimenin tam anlamıyla dünyamızı değiştirmiştir. Gıda üretimine yönelik teknoloji geliştirme çalışmaları ilk meyvelerini 1800'lü yıllarda vermiştir. Gıdaların ömrünü uzatmaya yönelik çalışmalar, ısıl işlem uygulamaları ile hızlanmıştır. Konserve işleme ile başlayan, pastörizasyon ile devam eden gelişmeler; süttozunun, hazır granül kahvelerin, uzun ömürlü sütlerin ve daha birçoklarının üretimlerinin önünü açmıştır.

Eski zamanlarda tüketiciler gıda teknolojisi konularına fazla eğilmezken, günümüzde bilgi akışının da hız kazanması ile gıda üretim süreçlerine daha bilinçli yaklaşılmaya başlanmıştır. Yine de başlı başına bir bilim olan gıda üretim süreci, bu konuda eğitim almamış kişilere oldukça karışık gelebilecek öğelerle doludur (Eren, 2018).

Gıda bilimi ve teknolojisi temel olarak aynı eğitim basamaklarını içermektedir. Gıda bilimcisi biyoloji, mühendislik ve fen bilimlerini kullanarak gıdaların nasıl üretildiği ve bozulduğu konularını incelerken, gıda teknikeri benzer bilgileri kullanarak gıda sanayisinin karşılaştığı sorunları çözmeye odaklanır. Bu sorunlar arasında gıdaların korunması, ambalajlanması, etiketlenmesi, nakliyesi, depolanması gibi başlıklar yer almaktadır (Jideani ve Jideani, 2010; Mitchell vd., 2013; Gartaula ve Adhikari, 2014). Gıda teknolojisi eğitim programlarının amacı ise öğrencilere, sektörün talep ve gelişmelerine cevap verecek şekilde gıda biliminde bilgili, imalat işlemlerinde becerili, teknolojik ilkelere bağlı olarak üretim hattında çalışabilecek, gıda yönetmelik ve

mevzuatını uygulayabilecek, gıda laboratuvarlarında kalite ve kontrol yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve beceri kazandırmaktır (Turner ve Seemann, 2011; Eren, 2018). Bu karmaşık yapının çözümlenmesi için bu alanda çalışanların eğitimi çok önemlidir. Gastronomi gıdadan ayrılmaz. Gıdanın davranışlarını bilmeden doğru gastronomi yapılamaz. Doğru gastronomi için doğru ve yeterli eğitim bir anahtardır (Gartaula ve Adhikari, 2014; Eren, 2018).

Gastronomi, yemek pişirme alanında kaliteli yemek deneyimlerinden gıdanın kimyasal manipülasyonuna ilişkin belirli çalışmalara kadar her şeyi tanımlamak için kullanılır. Popüler kullanım kelimeyi neredeyse her zaman şeflerin ve aşçıların eline bırakırken, gastronomi aslında yemek dünyasını bir bütün olarak tanımlamak için pişirmenin ötesine geçer. Gastronomi, beslenme biliminden kültür araştırmalarına ve yiyeceklerle etkileşim biçimlerine kadar, insanlar, yiyecekler ve içinde yaşadığımız dünya arasındaki ilişkiyle ilgilidir (Dareker ve Peshave, 2016). Gastronominin gerçek bir çalışma alanı olarak gelişmeye başlaması 1800'lü yıllarda başlamıştır. İnsanlar, basitçe yemek yapmayı öğrenmek yerine, yemek yemenin nasıl bir deneyim olabileceğine, zevk alınacak bütün bir öğün yaratmak için duyuların nasıl etkileşim kurduğuna odaklanmaya başlamışlardır. Elbette Fransızlar, unvanı ve alanı kendi başlarına iddia eden ilk kişilerdir.

GASTRONOMİ TARİHİ: HAUTE CUISİNE'İN DOĞUŞU

Büyük yüzyıl olarak adlandırılan 17. yüzyıl, gastronomi tarihi için esastır. 17. yüzyılda aşçılar, eski gelenekleri reddetmeye ve mutfakta, gelişen mutfak yöntemlerini kullanarak yeni bir yaklaşım tartışmaya başladılar. XIII. Louis (1610-1643) saltanatı, Rönesans'ın ihtişamından sonra, Fransız gastronomisi en büyük ihtişamını yaşamıştır. Bu dönemde, gıdalarda iyi tadın ne olacağına ilişkin kurallar belirlenmiş olup bu iyi tat olgusu, diğer Avrupa monarşilerinin mutfaklarına da hızla nüfuz etmiştir (Anon, 2020a; Anon 2020b).

On yedinci yüzyılın ortasına kadar gastronomi tarihi, yemekleri pahalı ve nadir oldukları için lüks ve zenginliğin gerçek eşanlamlıları olan devasa miktarda baharat (temperleme) uygulamaları ile dikkat çekmektedir. Ancak, baharat kullanımındaki bu abartı, yemekleri lezzetsiz hale getirmiştir. Zevki çok az önemseyen bir dönemdir. Yıllar içinde baharatlar büyük şehirlerin pazarlarında kolayca bulunur hale gelmiş ve aristokratlar arasında kullanımının düşmesi neredeyse anında gerçekleşmiştir. Bu çerçevede, kekik, defne yaprağı, tarhun ve biberiye gibi aromatik bitkiler eklenmiştir. Bu değişikliklerin, basit görünse de gastronomi tarihi üzerinde muazzam bir etkisi

olmuştur. Güçlü ve aşırı baharatlı lezzetlerin yerini tazelik almıştır. 17. yüzyıl aşçıları kendilerini ifade etmenin yeni yollarını keşfetmişlerdir. Bu büyük mutfak ayrıca kullanımı hor görülen sebzelerin artan kullanımı ile gastronomi tarihinde yerini almıştır. On yedinci yüzyıl bahçıvanların yüzyılı olmuş ve mutfakta sebze ve meyvelerin gelişimi gözlenmiştir. En çok tüketilen sebzeler kuşkonmaz, bezelye, kereviz ve enginar olup bunlar sadece aristokrat elitlere ayrılmıştır. Meyveler hemen hemen her zaman yemeklerin sonunda sunulmuştur (Anon, 2020a).

"Gastronomi" sadece aristokrasiye dokunmamıştır. Burjuvazinin de masadaki davranışını derinden değiştirmiştir. Hijyen ve servis konusunda garson mesleği kurulmuştur. Ayrıca, peçete, bıçak, çatal ve kaşıkların bireysel kullanımı ortaya çıkmıştır. 1750 civarında sofrta takımları şekillenmiştir. Masaya yerleştirilen yemeklerin uyumlu ve simetrik bir masa görüntüsü vermesi için orantılı bir set oluşturması kesinlikle şarttır. Mutfak klasiği dediğimiz aslında aristokrat ve Fransız burjuva mutfağının bir karışımıdır. Bu tür gastronomi, 19. yüzyıldan 20. yüzyılın başına kadar Avrupa'da mutfak standardı haline gelmiştir. Mutfak klasiği, aşına olduğumuz geleneksel mutfaktır. Sofistike yemek tarifleri ve yerel yemeklerin bir karışımıdır. 18. ve 19. yüzyılda büyük restoran ve lüks oteller ile ilk yemek yazarları (Grimod de la Reynière, Brillat Savarin) ortaya çıkartmıştır. 20. yüzyılda otomobilin icadı, mutfak turizmini (Michelin Rehberi) ve popüler bölgesel gıdaları teşvik etmiştir. Fransa'da 20. yüzyılın başında, çökmekte olan şehir yaşamına karşı artan bir tepki ile körüklenen basit ülke hayatı için nostalji, bölgesel mutfağın yükselişine yol açmıştır. Bu, yerel gıda maddelerine ve geleneksel bölgesel yemeklere yeni bir ilgi getirmiştir. Ekonomik açıdan, yerel yemekler sunan restoranlar gelişmiştir. Bölgesel yemek kitapları gelişmiş ve 1909'da gıda ürünleri, daha sonra diğer gıdalara yayılan şaraplar için menşe kontrolü adı verilen bir sertifikasyon sisteminin oluşturulmasıyla korunmaya başlamıştır. 1935'te Fransız hükümeti, tüm Fransız tarım ürünlerini düzenlemek için Institut National des Appellations d'Origine'i (INAO) kurmuştur. 1992 yılında, Avrupa Birliği ve üye ülkeleri, bölgesel gıdalarını korumak için Korumalı Menşe İsmi (PDO) ve Korumalı Coğrafi İşaret (PGI) oluşturmuştur. Yeni Dünya'dan gelen gıda akışı (patates, domates, fasulye) sessiz ama yaygın bir mutfak devrimine işaret etmiştir. Tatlılar kakao, kahve, vanilya ve ananasın gelişimiyle dönüşüm yaşamıştır (Anon, 2020a).

19. yüzyıl Fransız gastronomisinin altın çağıdır. Gastronomi yüzyılın başında ilk gıda eleştirmenlerini (Grimal de la Reynière, 1802) ve ilk gıda yazarlarını (Physiologie du goût de Brillat Savarin, 1825)

yaratmıştır. Kısa bir süre sonra, Antonin Carême ve Auguste Escoffier gibi ilk ünlü şefler Fransız mutfağının etkisini uluslararası olarak yaygınlaştırmıştır. Bu dönemde kömür yakan sobanın icadı ve bakır ve kalayın gelişi, aşçıların işlerini yapmalarını kolaylaştırmıştır. Antonin Carême, lüks oteller ve restoranlar tarafından kabul edilen standart bir mutfak kodu oluşturmuştur. Çalışmaları, mutfak ekibini organize eden Auguste Escoffier tarafından daha da geliştirilmiştir. Çeşitli teknikler, mantar tıparlar (1700), tirbuşon (1750), havalandırma davlumbazlı dökme demir soba, konserve (Appert, 1749-1841), dondurucu (1845), buzdolabı (1933), pastörizasyon (1860) gibi gıdaların korunması için pişirme yöntemleri bu dönemde kullanılmıştır (Anon, 2020a).

Nouvelle mutfığı terimi ilk kez 1973'te Nouveau Guide Gault et Millau "Vive la nouvelle cuisine française" başlıklı "Gault Millau" makalesinde kullanılmıştır. Nouvelle mutfığı için on emir ilan edilmiştir. En önemlileri ise uzun pişirme sürelerinin reddi, ağır soslar, baharatlar ve gıdaların doğal lezzetlerini maskeleyen marinatlardır. Yeni teknikler benimsenerek kırmızı şarap / kırmızı et, beyaz şarap / balık, kuzu / fasulye gibi eşleştirmeler yapılarak yeni ürünler, pişirme teknikleri ve sunumlar memnuniyetle karşılanmıştır.

Gault Millau, genellikle Fernand Point'in (Vienne, Fransa'daki La Pyramide) öğrencileri olan Paul Bocuse, Michel Guérard, Paul Haeberlin ve Troisgros kardeşler gibi ünlü şeflerin popülerleşmesine katkıda bulunmuştur. 1976 yılında, yüzlerce şef, Nouvelle mutfığı okulu altında çalışmışlardır. 1970-1980 yılları arasındaki nouvelle mutfığı, mutfak klasiğinden tamamen kopmamıştır. Bocuse ve çağdaşları la cuisine du marché, ürüne saygı ve hafif pişmiş sosları tanıtırken, tarifleri hala mutfak klasiğinde bulunanlara benzerdir. Pişirme sürelerini azaltarak yemeklerin diyet ihtiyaçlarına daha fazla dikkat ederek, sanatsal yemek sunumlarını vurgulamıştır. Rakiplerinin menşei hakkında geniş ayrıntılara sahip menüler (porsiyon boyutunu azaltırken) gelişmiştir. Modern mutfak klasiğine inananlar, yerel yemek ve nouvelle mutfağının destekleyicileri inançlarında ortak bir zemin bularak fast food sektörünün büyümesine, değişen modern diyetin sembollerine ve gıda endüstrisinin gelişimine karşı güçlerini birleştirmişlerdir (Anon, 2020a, Anon, 2020b).

Gastronomi alanında bir atılım, 1950'ler ve 1960'larda doğan ve Avrupalı şefler tarafından yönetilen olgudur. Marc Veyrat emülsiyonlar geliştirerek, gravürleri infüzyonlarla değiştirip Alplerden gastronomi dünyasına yabancı otları taşımıştır. Michel Bras ve Régis Marcon yerel

yemekleri yenilikçi mutfak teknikleriyle birleştirmiştir. Olivier Roellinger, doğunun lezzetlerini sunmuştur. Pierre Gagnaire ve Katalan şef Ferran Adria, Hervé This gibi şefler bilim adamları tarafından elde edilen bulguların yardımıyla, damak paletinde düşük, zengin ve gevrek tekstür oluşturan moleküler yapıları anlamaya çalışmışlardır. Bu çalışmalara ise moleküler gastronomi adı verilmiştir (Anon., 2020).

Mutfakta sessiz bir devrim ise profesyonel mutfaklarda daha insancıl çalışma koşulları, kadınların büyük şeflerin rütbesine yükselmesi (Hélène Darroze, Anne Sophie Pic, Reine Sammut) gibi değişimler 21. yüzyılda yayılmıştır. Alain Senderens, menüyü basitleştirmek, maliyetleri azaltmak ve kârlılığı artırmak için, birçok şef Michelin yıldızlı restoranlarından ayrılırken, bistrolar veya yıldızsız restoranlar dünyası gelişmiştir. Günümüzde Asya, Kuzey Afrika (Mağrip) ve Meksika mutfağının etkisi sayesinde baharatlar yeniden keşfedilmektedir.

MUTFAKTA YAŞAM

Gastronomi tarihi sürekli değişimi içinde barındırmaktadır. İnovasyon dünyasında gastronomi sonsuz seçeneklere ve büyük bir değişim ve gelişime açıktır. Hepimizin bize farklı şeyleri takip etme fırsatı veren belirli nitelikleri, ilgi alanları, yetenekleri ve becerileri vardır. Bu yeteneklerden faydalanmakla kalmayıp aynı zamanda başarı ve mutluluk bulabileceğimiz bir kariyere giden bu nitelikler önemlidir. Örneğin, mühendisler bir şeyleri çözme, yaratıcılık ve yüksek mekanik yeteneklere sahip olma arzusuna sahiptir. Bu özellikler mühendislerin özel görevlerini yerine getirmelerine olanak tanır. Mutfak eğitimi ise belirli nitelikler gerektirmektedir (Jideani ve Jideani, 2010; Eren, 2018). Her büyük şef bu niteliklere sahiptir. Mutfak eğitiminin başarı getirecek tek bir özellik olmayıp bir kombinasyon olduğunu hatırlamak önemlidir. Mutfak öğrencisinin sahip olması gereken temel özellikler şunlardır (Stitt, 1996; Santich, 2007; Siio, Hamada ve Mima, 2007; Vartiainen, Aksela ve Hopia, 2013):

Yaratıcılık: Mutfak sanatları tam anlamıyla bir sanat formudur. Mutfak eğitimi, düşünme ve yaratıcı tarafının gösterilmesine ve büyümesine izin verme yeteneğine sahip olmayı, öğrenilen konuların artırılması, yeni fikirlerin hayata geçirilmesine yardımcı olmaktadır. Kişinin yeteneklerini özgürce kullanmasını ortaya çıkaracaktır.

Bağlılık ve Sabır: Bu, herhangi bir çabada ortak bir kalite olsa da özellikle mutfak dünyasında geçerlidir. Yenilik ve kalite konusunda daima en iyisini sunma taahhüdü değerlidir. Bu, zaman, zanaat öğrenmek ve

işine saygı duymayı gerektirir. Şef olarak ustalaşması gereken bıçak becerilerinden lezzet profillerine, her gün kullanılacak mutfak tekniklerine kadar çok sayıda tekrar eden eylem ve beceri vardır. Profesyonel bir mutfakta işe alındıktan sonra temel bilgilerin bilinmesi ve başarılı olunması beklenir. Bu nedenle çok pratik, mükemmellik sağlar. Güçlü bir mutfak temeli oluşturmak, bağlılık ve sabır gerektirir. Bu iki özellik güçlü bir çalışma ahlakından kaynaklanmaktadır ve en iyisi olması gereken mutfak sözlüğünün geliştirilmesine yardımcı olacaktır. Mutfak okulu, hataların öğrenilmesine, şu anda nerede olduğunuz ve profesyonel olarak nerede olacağınız arasındaki temel farkı anlamaya olanak tanır.

Zanaat için Bir Tutku: Sevilen şeyi yaparsanız, hayatınızda asla bir gün çalışmazsınız. Fikirleri ve yemekleri dünya ile yaratma ve paylaşma tutkusu esastır. Bu tartışmasız listedeki en önemli özelliktir. Tutku kişiyi yönlendirecek, daha büyük ve daha iyi şeylere itecektir. Zanaata olan tutku tüm engellerin aşılmasını hedeflere ulaşılmasını sağlar.

Yapıcı Eleştiriyi Kabul Edebilme: Dünyanın en iyi şefleri sürekli öğrenmektedirler. Eleştiri ve geri bildirim almak gastronominin doğasıdır. Her ikisini de yapıcı bir şekilde kabul etme yeteneği, öğrenme ve gelişim için yeni fırsatlar yaratmaktadır.

Takım Zihniyeti: Herhangi bir mutfakta birçok hareketli parça vardır. Ayakların üzerinde düşünme, yönlendirme ve iletişim kurma yeteneğine sahip olmak, en iyi yemekleri hazırlamak ve servis etmek için çok önemlidir. Aynı olgu mutfak okulunda öğreneceğiniz becerileri geliştirmek için de geçerlidir. Birçok şef ve mutfak öğrencisi çok çeşitli özelliklere sahipken, aynı zamanda birkaç temel özelliği paylaşırlar. Her öğrencinin bağlılığı ve tutkusuyla eşleştirilmiş olan müfredat, onları gıda hizmeti endüstrisinde orta ve üst düzey pozisyonlar için hazırlar.

ÖRGÜN EĞİTİM MUTFAK SANATLARI (GASTRONOMİ) EĞİTİMİNİN ÖNEMİ?

Yemek ve onun oluşturduğu kültür antik çağlardan beri sosyal hayatın önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Gastronomi, iyi yemek hazırlama ve tüketme ile ilgili sanat ve bilgi sahibi olma hali veya iyi yemek hazırlama ve keyif almak ile ilgili eylem ve bilgidir. İyi yemek seçme, yemek pişirme ve yemek yapma pratiği veya sanatı olarak da tanımlanmaktadır. Kelimenin kökeni ise eski Yunanda "*gastro*" yani mide ve "*nomos*" bilgi ya da kurallar anlamına gelen kelimelerin birleşmesinden türemiştir. Bu kelimenin ilk olarak Antik Yunan toplumunda kullanıldığını bilinmektedir. Kelimenin

ilk kullanıma ilişkin bilgiler çeşitli olmasına rağmen "*Gastronomia*" adlı kılavuzu yazan Sicilyalı Yunan Arcestratus'un yazdığı ekmek ve şarap kılavuzu bu kelimeyi kullanan ilk eser olarak düşünülür. Bu kelimenin popülerleşmesi Brillat-Savarin'in "*Tat Fizyolojisi*" çalışması sayesinde olmuştur. Günümüzde ise gastronomi herkes tarafından bilinen bir kelime ve kavram haline almıştır. Genelde "*pişirme, hazırlama, sunum ve yemeğin yenmesi*" olarak tanımlanır. Bir başka tanım ise "*Gastronomi bir bölgenin, bir grubun hatta bir ulusun yeme içme ve tüketim alışkanlıklarına etki eden faktör ve çeşitliliklerin tanınması veya anlaşılmasıdır*". Özetle gastronomiyi, toplum ya da bölgelerin yeme, içme alışkanlıkları ve kültür ile bağlantısı olarak tanımlayabiliriz (Anon, 2020a, Anon, 2020b).

Gastronominin tarihsel gelişimi incelendiğinde usta çırak ilişkisi ile verilen eğitiminin örgün olarak verilmesinin önemi yazılı belgelerin ve standartlaşmanın gereği nedeniyle ortaya çıkmıştır (Eren, 2018). Önceleri ve yakın zamana kadar mutfak çalışma stilleri usta, çırak ilişkisine dayalı olarak gelişmiş ve 1879 yılında, ilk aşçılık okulu Boston Aşçılık Okulu, ABD'de kurulmuştur. Bu okul yemek pişirme uygulamalarını ve yemek tariflerini standartlaştırarak mutfak sanatları okullarının temelini atmıştır. Bu bağlamda "*Gastronomi eğitimi niçin gereklidir ve gerekli ise bu eğitim nasıl verilmelidir?*" sorusu çok önemlidir.

Bir öğrenme bileşeni yapılan işe entegre edildiği sürece, neredeyse her mutfak kariyeri daha büyük gastronomi şemsiyesinin bir parçası olarak kabul edilebilir. Şef veya moleküler gastronomist olmak "*gastronomi*" unvanını kazanmanın en iyi yolu olsa da mutfağın ötesine geçip gıda bilimi, kültürel gıda çalışmaları ile kültür, yemek ve insani gelişme, gıda üretimi, sağlık ve beslenme düşünülmelidir. Aşçılık okulları bu fikri bir adım öteye taşırlar (Jideani ve Jideani, 2010).

18. yüzyılın ünlü Fransız avukatı ve epikürü Jean Anthelme Brillat Savarin, en iyi aksiyomuyla tanınan, "*Bana ne yediğinizi söyleyin, kim olduğunuzu söyleyeyim*", aynı zamanda gastronomiyi gerçekten tanımlayan ilk kişi olmasıyla da tanınır. Tanımının ilk kısmı, gastronomiyi tek bir cümleyle tanımlamanın tartışmasız en iyi yolu olsa da ikinci yarısı hararetle tartışmalara neden olmuştur. "*En iyi yemek*" veya hatta "*iyi yemek*" kavramını tanımlamak, gastronomi öğrencilerinin sürekli olarak zorlandıkları ve üzerinde bir fikir birliğine varırlarsa nadiren karşılaşılabilecekleri bir kavramdır. 20. yüzyılın ünlü Fransız antropoloğu Claude Levi-Strauss, "*yemek iyi düşünmektir*" demiştir. Savarin'in "*mümkün olan en iyi yiyecek*" kavramı düşünüldüğünde bu duygu daha

uygulanabilir olamazdı, çünkü her kişi, topluluk ve ülke bu konuda benzersiz bir anlayışa sahiptir. Her toplum için “yemek”, “iyi yemek” veya “en iyi yemek” ne anlama geldiği farklıdır.

Gastronomi öğrencileri, bugün çalışırken, pratik yaparken ve geliştirirken, tamamen Savarin'in doğası gereği hem disiplinler arası hem de çok disiplinli, her şeyi kapsayan bir alan olduğu fikri etrafında dönerler. Gastronomi, kentsel ortamlarda tarımın incelenmesinden uluslararası ticarete, bireysel ve kültürel gıda kavramların şekillendirilmesinde duyularımızın oynadığı rolden, tencere ve tavaların dünya çapında mutfak geleneklerinin işlenmesinde oynadıkları çeşitli rollere kadar tanımlanabilir. Bütünsellikten başka bir şey değildir. Tarihsel, antropolojik, ekonomik, sosyo-kültürel ve bilimsel teorileri ve metodolojileri kullanırken, yemek ve yemeyi çalışmaya ve nihayetinde yaşamaya değer kılan duysal, deneyimsel ve uygulamalı yönlerini benimser.

Gastronomi öğrencileri arasında yemek yazımından politika savunuculuğuna, sürdürülebilir girişimcilikten kentsel tarıma kadar çok çeşitli odak ve kariyer hedefleri varken, tüm gastronomi öğrencileri bunların her birinin ileriye dönük bulmacanın önemli bir parçası olduğunu kabul etmelidir. Tat, doku ve kültürel öneme sahip sürdürülebilir şekilde üretilmiş gıdalara eşit erişim sağlayan küresel, ulusal, bölgesel ve topluluk temelli gıda sistemlerine ulaşmak için, görünüşte farklı, ancak tamamen bağlantılı rollerin doldurulmaya ve gelişmeye devam etmesi gerektiğini bilmelidir (Lund-Durlacher, Fritz ve Antonschmidt, 2017).

Politika, geniş çapta okunan yemek yazarının desteği olmadan etkilenemez. Sürdürülebilir gıda işletmeleri sürdürülebilir çiftçi olmadan gelişemez. Adil kentsel gıda erişimi, kültür antropologlarının her şehri tanımlayan benzersiz gelenekler üzerine araştırması olmadan elde edilemez. Günümüzde dünyadaki hemen hemen her ülkeyi rahatsız eden beslenme ile ilgili problemleri çözmek, gıdanın her birimiz için ne anlama geldiğine ve hayatımızda oynadığı rollere dair önemli sosyolojik, antropolojik ve kültürel anlayış olmadan asla ve asla tam olarak başarılamayacaktır (Lund-Durlacher, Fritz ve Antonschmidt, 2017).

Doğru eğitim türü herhangi bir ideolojiyle ilgili değildir. Ne kadar gelecek bir ütopya vaat etse de herhangi bir sisteme dayanmaz ve ne kadar dikkatlice düşünülmüş olursa olsun, bireyi özel bir şekilde şartlandırmanın bir aracı da değildir. Gerçek anlamda eğitim, bireyin olgun ve özgür olmasına, sevgi ve iyilik içinde büyük ölçüde çiçek açmasına yardım etmektir. Öğrenciyi idealist bir modele göre şekillendirmek değildir. Eğitimin en yüksek işlevi, bir bütün olarak

yaşamla başa çıkabilen entegre bir birey meydana getirmektir (Eren, 2018).

Gastronomi ve eğitim ayrılmaz bir bütündür. Tüm bunlar göz önüne alındığında müfredatında günümüzde bazı değişikliklere uğraması gerekmektedir. Şu anda tüm gastronomi müfredatları bilinen mutfak istasyonlarının, “*Garde Manger*” (soğuk istasyon, salatalar gibi), “*Boucher*” (kasaplık işlemleri), “*Entremetier*” (sebze ve çorbaların yapılması), “*Friturier*” (etler ve sebzeler de dahil olmak üzere yiyecekleri sıcak yağda hazırlanması), “*Grillardin*” (ızgara işleri), “*Patissier*” (unlu mamüller), “*Poissonnier*” (deniz ürünleri işlemesi), “*Rotisseur*” (tüm etlerin kavurma ve fırınlama işlemleri), “*Saucie*” (sosların yapımı) öğretilmesi üzerine kuruludur. Tüm bu işlemlerin bilinmesi bir Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrencilere öğretilmeli ancak bu işlemlere yeni bakış açıları getirilerek, inovasyon ve yaratıcılık, kültür, gıda teknolojisi ve kimyası eklenmelidir.

Anlaşıldığı üzere gastronominin kendisi gibi eğitimi de tezlere (Sezen, 2018), makalelere ve diğer birçok araştırmaya konu olmaktadır. Bu çalışma alan yazında yapılmış olan COVID-19'un sağlık (d'Aquin, 2020) ve diğer alanlardaki öğrenciler (Anon, 2020b; Aucejo, French, Araya ve Zafar, 2020; Wu, Wu, Nguyen ve Tran, 2020) üzerine etkilerini gastronomi öğrencileri üzerinde de inceleyerek alan yazındaki bilgileri tamamlamayı amaçlamaktadır. Bunun yanı sıra bulgular üzerinden gastronomi eğitiminin geleceğine ve planlanmasına ilişkin öneriler sunmaktadır.

GASTRONOMİ EĞİTİMİ, TARİHÇESİ VE YÖNTEMLERİ

Son on yılda, mutfak dünyasında değişimin hızı artmıştır. Bu artış, tüketici farkındalığındaki önemli bir sıçramanın ve artan taleplerin, televizyondaki yemek programları, sosyal medyadaki paylaşımlar ve ünlü aşçıların ortaya koyduğu ilginç yaklaşımların sonucudur. Özellikle günümüz şartlarında liyakat sahibi ve kalifiye eleman yetiştirmenin başlıca unsuru kaliteli bir eğitim vermektir. Artık bilinçli tüketicilerin talepleri artmaktadır ve bu bağlamda hizmet sektörü de gitgide önem kazanmaktadır. Bu durumda gastronomi ve mutfak sanatları üzerine eğitim veren kurumlarda eğitimin kalitesi yüksek ve güncel olmak zorundadır (Güdek ve Boylu, 2017).

ABD ve Avrupa'da gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren üniversiteler genelde 3 yıllık programlar halinde olmasına rağmen Türkiye'de ilk açılan bu program 4 yıllık olarak ve Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde 2003 yılında açılmıştır. Bu bölümün açılmasından sonra pek çok üniversite, devlet üniversitesi de dahil

bu bölümü bünyelerine katmıştır. Bugün sayıları yüzü bulan bu bölümlere son derece ilgi duyulmaktadır. Sadece mutfak şefi/aşçı yetiştireceği düşünülen ya da algılanan programdan mezun olanlar sadece mutfak şefi değil sektörde ürün geliştirmeden, yöneticiliğe ya da televizyon programlarına kadar farklı alanlarda, oldukça dolgun ücretlerle çalışmaktadırlar. Bu olanaklar bölümü daha da cazip kılmaktadır (Beyter, Zivalı ve Yalçın, 2019).

Dört yıllık bu bölümlerin yanı sıra iki yıllık aşçılık programları da hayata hızlı ve direkt aşçı olarak atılmak isteyen öğrencilerin ilgi odağı olmaktadır. Aşçılık bölümlerinde verilen eğitim daha ziyade pratik ağırlıklı olmalı ve öğrencilere bir otel ya da restoran mutfağının hızlı ancak organize ve hiyerarşik düzenini öğreten, usta çırak ilişkilerinde dikkat edilmesi gereken davranışların anlatıldığı ve müşterilere hitap şeklinin gösterildiği bir eğitim programı hazırlanmalıdır. Burada önem verilecek diğer bir konu da eğitmenlerin sektör deneyimli kişiler olmasıdır. Teorik ve kitap bilgilerinin katkısı yadsınamaz ancak eğitim sırasında yaşanmış olayların anlatılması ya da kitapta olmayan deneyimlerin paylaşılması özellikle aşçılık öğretiminde daha da önem kazanmaktadır. Zira aşçılık eğitimi sadece iki sene olduğu ve bu eğitimi alan öğrencilerin sadece bir staj yapmaları, tecrübe kazanma konusunda onları eksik bırakabilmektedir (Eren, 2018).

Aşçılık için hazırlanacak olan ders programında tüm mutfak istasyonlarını içeren dersler ayrı ayrı ve mutlaka mutfakta "hands on" denilen biçimde uygulamalı şekilde gösterilmelidir. Ders saati içerisinde bu uygulamalı derslerin teori (ne/neden/niçin) kısımları da bu uygulamaların içinde mutlaka anlatılmalıdır. Dört yıllık Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ise bu konuda aşçılıktan daha şanslıdır. Öğrencilerin dersleri daha detaylı olarak öğrenme şansları olmakta ve isteyen kendini akademik kariyer yolunda bulabilmektedir. Bu dört yıllık bölümde amaç sadece mutfak şefi yetiştirmek olmamalıdır. Bu sektörde mutfağı en ince detayları ile bilen yöneticiler de yetiştirilebilmelidir.

Modern mutfağın babası olarak kabul edilen Fransız şef Escoffier'in başlatmış olduğu "brigade de cuisine" veya "partie system" olarak adlandırılan mutfak hiyerarşisi ve düzeni bugün hala devam etmektedir. Bu sistemin amacı otel ve restoran mutfaklarında bulunan işgücünün nasıl bir düzende çalışması gerektiğini gösteren bir sistemdir (Allen ve Lomaire, 2016). Ancak mutfakta çalışma düzeni hala klasik yöntemde olsa bile yiyecek ve içecekler yeni gelişen trendlerle başka bir hale dönüşmüştür. Aslında mutfak her zaman yaratıcılığın ve yeniliğin bir parçası olmuştur. Mutfağın bu yeni mevcut ortamı da

geleneksel gastronomi ve mutfak sanatları eğitim modelini de sorgulama ihtiyacını doğurmaktadır. Örneğin, sosyal medyada popüler hale gelen yemek tasarımları gibi trendler, mevcut eğitiminde bu konuları içermesini gerektirmektedir (Eren, 2018).

KALİTELİ MUTFAK EĞİTİMİNDE STANDARTLAR

Günümüzün en popüler mesleklerinden bir haline gelen aşçılık, bir sanat dalı olarak tanımlanmaktadır. "Aşçı olmak istiyorum" diyenler, bu yola giren ve mesleğini hakkıyla yapmak isteyen aşçı adayları gastronomi okullarından eğitim alarak kariyer yolculuklarına bir adım önde başlamaktadırlar. Aşçılık yeteneklerinin daha da ileri taşınması için kaliteli eğitimin önemi yadsınamaz. Temelinde standart, bir şeyi yapmak için kararlaştırılan yoldur. Bu, bir ürünün imalatı, bir sürecin yönetilmesi, bir hizmetin sağlanması veya malzemelerin tedarik edilmesini içerebilir, kuruluşlar tarafından üstlenilen ve müşterileri tarafından kullanılan bir dizi faaliyeti kapsayabilir. Kaliteli gastronomi eğitimin başarısı için aşağıda verilen temel standartların oluşturulması gerekmektedir.

1. Nitelikli Mutfak Direktörü: En az bir kişi, mutfak programının geliştirilmesi ve idaresine doğrudan katılacak şekilde atanmalı ve profesyonel bir geçmiş ve eğitim deneyimine dayalı olarak bunu yapacak nitelikte olmalıdır. Bu kişinin ayrıca öğretim rolleri, operasyonel ve idari sorumlulukları olabilir. Sorumlu, profesyonel bir sertifikayı içerebilecek aşçılık eğitimi, öğretimi ve deneyiminin kanıtını gösterebilmelidir. Resmi bir mutfak direktörü profil sayfası, uygun özgeçmiş ve mesleki başarıların diğer kanıtlarıyla birlikte doldurulmalıdır.
2. Nitelikli Öğretim Üyeleri ve Eğitmenler: Tüm eğitmenler, öğrencilere mutfağı başarılı bir şekilde öğretebilmeleri için yeterli beceri, bilgi ve geçmişe sahip olmalıdır. Mesleki eğitim, çıraklık ve skolastik öğrenmenin (kazanılan dereceler ve diplomalar) bir kombinasyonu tercih edilir. Her öğretmenin kimlik bilgilerini ve sürekli eğitim ve mesleki gelişim planlarını sergilemek için kanıt sunulmalıdır.
3. Geçmiş: Eğitim kurumunun tarihi boyunca dersler veya programların kaydına sahiptir. Sürekli büyümeyi desteklemek için yeterli öğrenci nüfusuna sahiptir. Bunun kanıtı olarak ders ve programların sayısını, uzunluğunu ve her birinin kayıtlarını detaylandıran dokümanları olmalıdır.
4. Ders Verme Modelleri: Kurumun öğrenme stilleri ve uygulamaları ile çalışma deneyimleri (simüle edilmiş restoranlarda) değişebilir. Ancak, tüm çalışmaların resmi, organize uygulama ve takip planları olmalıdır. Ayrıntılı ve özel öğrenme çıktıları ve değerlendirmeleri (uygun olduğu durumlarda) içeren

ders planları sürekli olarak gözden geçirilmek üzere sunulmalıdır.

5. Yeterli Tesisler: Pratik eğitim mutfaklarını, ders ve gösteri sınıflarını içermesi gereken eğitim ve öğrenim tesisleri ve ortamları olmalıdır. Tüm tesisler, öğretme ve öğrenmenin yönetilmesi için yeterli şekilde donatılmalı, korunmalı ve toplam öğrenci sayısı ile doğru orantılı olmalıdır. Tesislerin ve ekipmanın yeterliliğini kanıtlamak için örneğin dijital fotoğraflardan oluşan bir örnek koleksiyon yeterlidir.

6. Taahhüt ve Destek: Yemek pişirme programını sunan kurum, yemek programı için sürekli fiziksel ve mali desteğe verdikleri desteği kanıtlamalıdır. Kanıtlar, taahhütlerin kamuya açık olarak basılı belgeler şeklinde ve kurumun onay mektupları şeklinde olabilir.

7. Misyon Beyanı, Amaçlar ve Hedefler: Açık ve iyi tanımlanmış bir program misyon beyanı, tüm potansiyel öğrencilere açık bir şekilde sunulmalıdır. Misyon beyanı, aynı zamanda iyi geliştirilmiş ve tüm ilgili tarafların erişimine açık olan programatik amaç ve hedeflerle desteklenmelidir. Kanıtlar, öğrencilere basılı broşürler, kataloglar veya web sayfaları şeklinde ve başka kanıtlarla desteklenerek sunulmalıdır.

8. Sanitasyon, Gıda Güvenliği ve Hijyen: Kurum, sanitasyon, gıda güvenliği, kişisel hijyen ve beslenme (uygun olduğu durumlarda) dahil olmak üzere sağlıklı beslenmeye genel bağlılığını destekleyen kanıtlar sunmalıdır. Kanıtlar, sanitasyon kurallarının öğretilmesi ve bunlara uyulmasını ele alan kataloglar, broşürler veya dersler ile desteklenmelidir (Anon, 2017).

9. Öğrenim Merkezleri, Kütüphaneler veya Diğer Eğitim Destek Merkezleri: Öğrenim merkezleri, kütüphaneler ve diğer eğitim destek alanları, öğrenmeyi yeterince desteklemeli ve yayınlanmış kitaplar, tezler, broşürler, kitapçıklar, kılavuzlar, internet web siteleri ve diğer ilgili akademik araştırma makaleleri, dergiler ve / veya videolar (DVD'ler) içermelidir.

10. Sanayi Desteği: Kaliteli gıda üretimi ve hizmeti için yerel standartlar karşılanmalı ve kurum bu standartların üzerinde çalışmalıdır. Profesyonel topluluklardan, devlet kurumlarından, STK'lardan, mezunlarından ve gastronomi ile ilişkili tüm kurum ve organizasyonlardan destek alınmalıdır.

11. Kurum, öğrenciler veya paydaşlar tarafından dile getirilebilecek şikayetlerle ilgili olarak iyi tanımlanmış ve duyurulmuş bir dizi politikaya ve prosedüre sahip olmalıdır.

12. Mutfak programları sunan kurum, faaliyet gösterdiği ülkenin yasaları ile tanımlanan yasal faaliyet gösteren işletmelerdir. Bu iddiayı destekleyecek tüm belge ve dokümanlar sağlanmalıdır.

COVID-19 SALGINI, MUTFAK ENDÜSTRİSİ, ÖĞRENCİLERE VE EĞİTİME ETKİSİ

COVID-19 pandemisi okullar ve eğitim kurumlarının neredeyse tamamen kapanışlarına yol açmış olup dünya çapında eğitim sistemlerini etkilemiştir. Dünyanın dört bir yanındaki hükümetlerin çoğu, COVID-19'un yayılmasını kontrol altına almak amacıyla eğitim kurumlarını geçici olarak kapatmıştır. 4 Eylül 2020 itibarıyla, pandemiye yanıt olarak okulların kapanması nedeniyle şu anda yaklaşık küresel olarak 1,277 milyar öğrenci etkilenmektedir. UNICEF'e göre, 46 ülke şu anda ülke çapında kapatma eylemleri uygulamaktadır ve 27 ülke, dünya öğrenci nüfusunun yaklaşık %72,9'unu etkileyen yerel kapatma eylemlerini uygulamaktadır. 72 ülkede okullar şu anda açıktır.

Okul kapanışları yalnızca öğrencileri, öğretmenleri ve aileleri etkilemez. Ayrıca, geniş kapsamlı ekonomik ve toplumsal sonuçları vardır. Bu pandemi okul kapanışları sosyal ve ekonomik konular da dahil olmak üzere, dijital öğrenme, gıda güvensizliği ve evsizliğin yanı sıra sağlık hizmetleri, barınma, internet ve engellilik hizmetlerini de etkilemektedir. Etkisi, dezavantajlı çocuklar ve aileleri için daha şiddetlidir. Öğrenmenin kesintiye uğramasına, beslenmenin bozulmasına, çocuk bakımı sorunlarına ve bunun sonucunda çalışmayan ailelerin ekonomik maliyetine neden olmaktadır. Okulların kapanmasına yanıt olarak UNESCO, okulların ve öğretmenlerin öğrencilere uzaktan ulaşmak ve eğitim kesintisini sınırlamak için kullanabilecekleri uzaktan eğitim programları ve açık eğitim uygulamalarının ve platformlarının kullanılmasını tavsiye etmiştir.

COVID-19 pandemi krizi mutfak eğitimini değiştirecektir. Pandemi süresince restoran endüstrisi için korkunç tahminler yapılmıştır. Örneğin ABD'de yalnızca önümüzdeki üç ay boyunca satışlarda 225 milyar dolarlık öngörülen düşüş ve beş ila yedi milyon iş kaybı beklenmektedir (Anon, 2020b). İyileşmeye giden yol şüphesiz uzun ve zorlu olacaktır. Bu da aşırı doygunluk, ekonomik durgunluk ve biraz şef kıtlığı ile zaten mücadele eden bir endüstri için zorlu bir süreçtir. Bu kriz, mutfak eğitimine yaklaşım da dahil olmak üzere pek çok kişinin tahmin ettiği gibi restoran endüstrisini sonsuza dek değiştirebilir. Koronavirüs sonrası bir endüstride başarılı olmak için gerekli becerilerin mutfağın ötesine geçerek strateji,

müzakere, yönetim ve liderliğe daha keskin bir odaklanmanın yanı sıra daha hızlı uygulama ve temel performans göstergelerinin daha güçlü bir şekilde anlaşılmasını içereceğine inanılmaktadır. Sektördeki pek çok çalışan maalesef bu beceriler konusunda resmi olarak eğitilmemektedir (Anon, 2020b; Aucejo vd., 2020).

Müzakere yeteneği, özellikle böyle zamanlarda kritiktir. Örneğin, bugün restoran konseptleri artık sadece hayatta kalmak için kiralama koşullarını veya teslimat ücretlerini müzakere etmek zorunda kalmaktadır. Bu, kiradan kamu hizmetlerine, vergilere ve satıcı ödemelerine kadar her şeyi müzakere etme zamanıdır. Restoratörlerin hızlı hareket etmesi, bu durumdan çıkmalarına neden olabilir. Kanamayı durdurmaları gerekmektedir ve ne yazık ki zaman yardımcı olmayacak çünkü sadece daha fazla borçları artacaktır.

COVID-19 döneminde restoran satışlarını çift haneli olarak aşındıran ekonomik kriz ortamı sektörü farklı yönelimlere girmek zorunda bırakmıştır. Koronavirüsten iyileşmenin biraz farklı olması ve beklenen yaygın kapanmaların olacağı kaçınılmazdır. Sektörde tam bir iyileşmenin birkaç yıl süreceği tahmin edilmektedir. Nihayetinde endüstri ayakta kalacaktır. Ne yazık ki, her restoran bunu başaramayacak, ancak sektör bir bütün olarak iyileşecektir. Yapılacak çok iş ve maalesef değişecek restoranlar olacaktır. Yani restoranlar uzun vadede kesinlikle değişecektir. Bunun anlamı, esasen restoranların, özellikle tam hizmet konseptlerinin, diğer tarafta zorunlulukla daha yalın çıkacağıdır. Bu daha verimli operasyonlar, daha az personel, daha küçük menüler ve teslimatta daha fazla odaklanma ile sonuçlanacaktır. Bu daha esnek olmanız, her şeyi müzakere etmeniz ve tüm konseptinizi yeniden düşünmenizi gerektirmektedir. Hatta yeni bir modele dönmenizi gerektirebilir. Dünyanın daha farklı, daha hızlı, daha uygun fiyatlı, daha kaliteli yemek yediğini biliyoruz ve restoran endüstrisinin bunu bir eksen etrafında toplaması ve buna uyum sağlaması gerekmektedir. Hızlı kararlar ve mükemmel uygulama, kurtarmanın anahtarıdır.

Daha küçük mekanlarda çalışan hızlı servis markaları gibi, büyük, ağır sermayeli şirketler iyileşmek için en iyi konumdadır. Hiç şüphe yok ki, salgından önce eğilim, bu daha küçük format yönünde ilerliyordu. Yaklaşık bir yıl önce, Mutfak Eğitimi Enstitüsü, kurum dışına geçişi kapsayan bir mesleki gelişim sınıfını kabul etmiştir. Sınıf, daha az kira, daha az maaş bordrosu (önden çalışanların olmaması) ve daha küçük bir menüden daha düşük satış maliyeti gibi

operasyonel fırsatlara odaklanmaktadır. Ancak bu, böyle bir değişimin kolay olduğu anlamına gelmez. Bu arada, tek seferlik, tam hizmet veren markalar ve mekanlar ve yetersiz sermayeli gruplar krizden çıkma mücadelesi verecektir. Çoğu restoranın bir aydan fazla sürecek fonu bulunmamaktadır. Dahası, kurumsal organizasyon şemalarının daha küçük yönetim seviyelerinde düzleşmesi beklenmektedir. Şunu belirtmek gerekir ki, strateji ve müzakere gibi temel yetkinliklere talep arttığı için, bu mutfak kısmının ortadan kalkacağı anlamına gelmez. Aslında, araştırma ve geliştirme, iyileşme için kritik olacaktır. Karlı bir şekilde satılabilen, değeri algılanan ve daha kolay uygulanabilen yeni menüler oluşturmak her zamankinden daha önemli hale gelecektir. Sonuç olarak yeni menüler robotlar tarafından sunulabilir veya gerçek çalışanlara karşı dronlar tarafından sunulabilir, bu da mutfak eğitimine tamamen yeni bir müfredat katmanı ekleyebilir.

YÖNTEM

Çalışma amacı doğrultusunda 23 adet görüşme gerçekleştirilmiş olup bu görüşmelerin tümü Microsoft Word belgelerine çevrilmiştir. Toplamda 19031 kelimeden oluşan bu metinleri analize hazır hale getirmek için satırlar numaralanmıştır. Görüşmeleri adlandırmak için sadece öğrencilerin isimleri kullanılmıştır. Görüşmelerin metne dönüştürülmesi ile kodlamaya hazır hale getirilmiştir (Halıcıoğlu, Taşgın ve Güler, 2015). Açık kodlama adı verilen işlemle ilk veri parçaları oluşturulmuştur. Veriler kendilerini tekrarlamaya başladığında görüşmelere ve veri toplamaya son verilmiştir. Veriler ifadelerden oluşmuştur. Oluşan veri parçalarından alt ve onların bağlı oldukları üst kategoriler oluşturulmuştur. Kategoriler araştırmanın sorularının cevapları olarak düşünülebilir (Merriam, 2013). Kodlama süresince verileri kodlamak için kod etiketleri kodlama şemasında oluşturulmuştur. Veriler ve onların bir araya gelerek oluşturduğu alt ve üst kategorileri takip etmek için ise kategori matrisi oluşturulmuştur. Yeni alt ve üst kategoriler oluştuğu veya birbirleriyle birleştikçe kategori matrisi ve şeması güncellenmiştir (Gül, 2018).

Kategori Matrisi, Kodlama Şeması ve Veriler

Araştırmada açık kodlama ile oluşan veri parçaları kategori matrisinde toplanmıştır. Bu matris verilerin çeşitli gruplar ve birbiriyle ilişki içinde oldukları bir yapıyı işaret eder. Veri parçalarının hangi kategoriye ait olduğunu etiketlemek için ise kodlama şeması da bu işleme paralel olarak gerçekleştirilmiştir. Kategori matrisi metne konulamayacak kadar büyük olduğu için kodlama şeması Çizelge 1'de verilmiştir.

<i>Değişken/Üst Kategori</i>	<i>Değişken Etiketleri</i>	<i>Alt Kategori</i>	<i>Kod</i>
Öğrenciye Etkisi Üzerine	öü	Endişe	Öüe
		İsteksizlik-Motivasyon	Öüim
		Depresif	Öüd
		Eksiklik	Öüek
		Kendine zaman ayırmak	Öükza
Derslere Etkisi Üzerine	dü	Disiplin	Düd
		Odaklanma-Ciddiyet	Düo
		Fiziksel ortam	Düfo
		Pratik eksikliği	Düp
		Mesafesizlik	Düm
Online (Çevrim içi) Çözüm	oç	Tekrarlı ödevler	Oçtö
		Zorunluluk	Oçz
		Alışkanlık	Oça
Mutfak Çözüm	mç	Kişi sayısı	Mçks
		Standardizasyon	Mçs
		Eğitmen	Mçe
		İçerik üretimi	Mçlü
Gastronomi Geleceği Üzerine	gg	Alanın çeşitliliği	Ggaç
		Teori pratik dengesi	Ggtpd
		Pratiğin alternatifsizliği	Ggpa
		Sanat ve kültür	Ggsk
		Kriz yönetimi	ggky

Çizelge 1. Kodlama şeması

Kodlama şemasında görülebileceği gibi Öğrenciye Etkisi, Derslere Etkisi, Online (Çevrim içi) Çözüm, Mutfak Çözüm ve Gastronomi Geleceği Üzerine üst kategorileri ve bunlara göre çeşitli alt kategoriler oluşmuştur. Ayrıca etiketleri de kod kısmında görülebilir. Bu kodlar veri sonuna ilgili metindeki satır numarası ve metnin ait olduğu görüşmecinin isminin kısaltması ile eklenmiştir. Örneğin: [öüim42-Eda, Eda adlı görüşmecinin metninde 42. satırda ve öğrenci üzerine etkisi, isteksizlik-motivasyonsuzluk anlamına gelmektedir. Böylece çalışma içeriğindeki dinamik süreçte veriler tekrar bulunabilmiş ve kategoriler güncellenebilmiştir.

Öğrenci Üzerine Etkisi

Bu üst kategori endişe, isteksizlik-motivasyon, maddi kaygı, depresif, eksiklik ve kendine zaman ayırmak gibi alt kategorilerden oluşmaktadır. Oluşan alt kategoriler verilerden örneklenebilir. Endişe alt-kategorisi için bir öğrenci “Salgın sürecinde başta ailem olmak üzere çevremdeki herkesin sağlığından endişelendim [öüe17-Ay” şeklinde belirtmektedir. Bu endişe sağlığın yanında maddi endişelerde içerir: “Karantina süreciyle birlikte sağlık endişelerinin yerini daha çok maddi kaygılar aldı [öüe18-Ay”. İsteksizlik-motivasyonsuzluk yoğun veri içeren bir kategori olarak ortaya çıkmıştır ve şöyle örneklendirilebilir: “Açıkçası salgın öncesi son sınıf son dönem olarak derslere mutfak günlerini dört gözle beklerken salgın sürecinde evden dersleri işlemek tabii ki motivasyonumu ve verimimi istemeden de olsa düşürdü

[öüim26-ol”. “Salgın öncesindeki eğitimde okul ortamında, arkadaşlarımla olmaktan mutluluk duyardım. Motivasyonum daha fazlaydı [öüim42-eda”. Depresiflik için bir görüşmeci şöyle belirtmektedir: “Salgın sonrasında daha depresif bir ruh haline büründüm ister istemez [öüd41-ol”. Öğrenciler üzerinde görülen diğer bir etki ise eksiklik hissiydi. Özellikle son sınıf öğrencilerinde bu veri yoğunlaşmaktadır. “Kendimi yetersiz ve bilgileri eksilmiş hissetmeye başladım [öüek42-ir”, Aldığım eğitimden memnunum ama belki de son dönemi yaşayamamanın etkisiyle hala kendimi eksik hissediyorum [öüek94-fkç”. Son olarak diğerlerinin tersine olumlu bir etki gözükmektedir: “Karantina modunun beni olumlu etkilediği yanları da oldu; uzunca zamandır başlama cesaretine erişemediğim için ertelediğim, online şekilde İspanyolca dilini öğrenmeye başladım. Kendimi, her gün belirli saat dilimlerine ve konu limitlerine tabii tutarak programladım [öükza18-nes”.

Dersler Üzerine Etkisi

Dersler üzerine disiplin durumu, odaklanma-ciddiyet, fiziksel ortam eksikliği, pratik ve mesafesizlik olmak üzere beş alt kategori oluşmuştur. Disiplin için “Psikolojik olarak sınıf derslerini ciddiye aldığım kadar olmadı, normalde aşırı ciddiye alırım çünkü [düd29-il” şeklinde belirtilirken online derslerdeki sorununu dile getirmektedir. Odaklanma-ciddiyet için “Aktif olmaya alışan bir Gastronomi öğrencisi için teorik derslere odaklanmak normal şartlarda da zor bir

durumdu [düo49-fkç] diye belirtilmiştir. Fiziksel ortam eksikliği için "Uygulamalı derslerde bize verilen "brief" kısmı hariç mutfak derslerinin online yapılmasını saçma buluyorum. Belirttiğim gibi zaten ders atmosferi olmadığı gibi bir mutfak atmosferi hiç yok [düfo76-em". Emre şöyle devam etmektedir: "Yüz yüze eğitimde mutfaklardan çıktığımda bişeyler yapmanın ve öğrenmenin mutluluğunu, o yorgunluğun verdiği zevki bu dönemde hiçbir zaman alamadım [düfo110-em". Pratiğin önemi üzerine ise bir başka alt kategori olarak çıkmaktadır: "Gastronomi eğitiminde teorik bilgiler her ne kadar önemli olsa da bence altın anahtar pratik patik pratik [düp38-el" ve devam ediyor "Bizim bölümümüzde yapa yapa, deneye deneye öğreniliyor, el alışkanlığı gerekiyor aksi takdirde pek faydalı olacağını sanmıyorum [düp27-el". Son olarak ise mesafesizlik dersler üzerine çıkan etki olarak gözükmüyor: "Evim ve okulum arası gidiş-geliş toplam 100 km ye yakın olduğu için derse girmeden önce trafik çilesi çekmeden kahveni alıp kulaklığımı takıp rahat rahat evimde konfor alanımdan çıkmadan rahat bir şekilde işleyebiliyorum [düm20-ol".

Online Çözüm

Online Çözüm kategorisi öğrencilerin çevrim içi derslerin yarattığı sorunlara cevap olarak düşündüğü üç alt kategoriyi ortaya çıkarmıştır. Bunlar tekrarlı ödevler, zorunluluk ve alışkınlıktır (alışkın olma durumu). Tekrarlı ödevlerin rolünü Öykü isimli öğrenci şöyle belirtmektedir: "Eğer ki öğrencilerden her uygulamalı ders sonu dersi anlatan, açıklayan kısa özetler yüklenmesi istenirse, uzun vadede yüksek verimle sonuçlanır [oçtö75-öy". Zorunluluk ise üzerinde ısrar edilen diğer bir konu: "Yalnız tekrarı ve katılımı zorunlu kılmak esas olmalı çünkü bir öğrenci olarak "son haftaya bırakma" mevzusunun ne kadar sorun oluşturabileceğini biliyorum ve online derslerin kaderi de katılım/ödev gibi gereklilikler olmadığında, konuların sınav haftasına kadar biriktirilip, ezber usulü sınava çalışılması oluyor ve bu da dersi boşuna alınmış kredilere dönüştürüyor [çz57-ay". Son olarak ise alışkanlık kazanmanın önemi vurgulanıyor "Kişisel olarak benim fikrim online derslerin artması yönünde, bu öğrencilere hem pratiklik kazandırıyor hem de öğrencilerin daha iyi kategorize edilmesine yarıyor. Teorik dersler sınıf içi de dışı da olsa içeriği sabit olduğundan bence online olarak verilmesi öğrencinin öğrenmesiyle alakalı bir eksi taşıyor [oça27-Di".

Mutfak Çözüm

Mutfak derslerine ilişkin salgın sürecinde ortaya çıkan sorunlar için ise çözümler dört alt kategoriden oluşur ve mutfak çözüm kategorisini oluşturmuştur. Mutfakta kişi sayısının azaltılması, standardizasyon, eğitmen kalitesi ve içerik üretimi söz konusu alt kategorilerdir. Kişi sayısı en yoğun alt kategorilerden

biri olarak karşımıza çıkmaktadır: "Çalıştığımız alanlar sosyal mesafeye uygun düzenlenebilir. Normalde 2-3 kişilik gruplar oluyorduk, salgın sürecinde tek kişi çalışmamız daha iyi olur [mçks38-il", "Kesinlikle mutfaklardaki öğrenci sayıları azaltılmalı [mçks33-şay". Diğer bir alt kategorileri standardizasyon olarak oluşmaktadır. "Gastronomi sektöründe eğitmenliğin de ayrıca denetlenmesi ve belirli kriterleri olması gerektiğine inanıyorum [mçs92-ay", "Özel alanlarda (pastacılık, çikolata, deniz ürünleri vs.) diğer ülkelerden ileri gitmiş olan ülkeler var. (Örneğin Belçika çikolata, Fransa pastane gibi) bu ülkeler bu değerleri kaybetmek istemediği ve aynı standardı sürdürmek için fazlasıyla yatırım yapıyorlar okullar açıyorlar ve profesyonel eğitimler veriyorlar [mçs140-em", "Dünya genelinde gastronomi eğitimi yüksek bir gelişme gösteriyor ancak bu 1 yıl veya 6 ayda diploma veren yerler arttıkça sektörde bence sıkıntılar atacaktır [mçs48-ol". Buna paralel olan diğer bir alt kategori eğitmandir. "Lakin bazı öğretmenlerin bu eğitim tarzında yeni olmaları ve belki de sınıf ortamında da sınıfa tam hâkim olmadıklarının bir sonucu olarak online eğitim açısından da pek etkili ders işlediğini düşünmüyorum [mçe43-Bü". Son olarak öğrenim sistemlerine yeni içeriklerin üretilmesi çözüm olarak düşünülmektedir. "Salgın sürecinde yapılabilecek en iyi şey öğrencilere bol bol teknik ve bilgi içeren videolar hazırlamak ya da hazır olanları izletmek [mçü33-el". Yine devam ederek "Doğruyu söylemek gerekirse öğretmenlerin tarifi okuyup anlatmasını hiç faydalı bulmuyorum onun yerine video çekebilirler, yaparak anlatabilirler [mçü40-el" şeklinde belirtmektedir.

Gastronomi Geleceği Üzerine

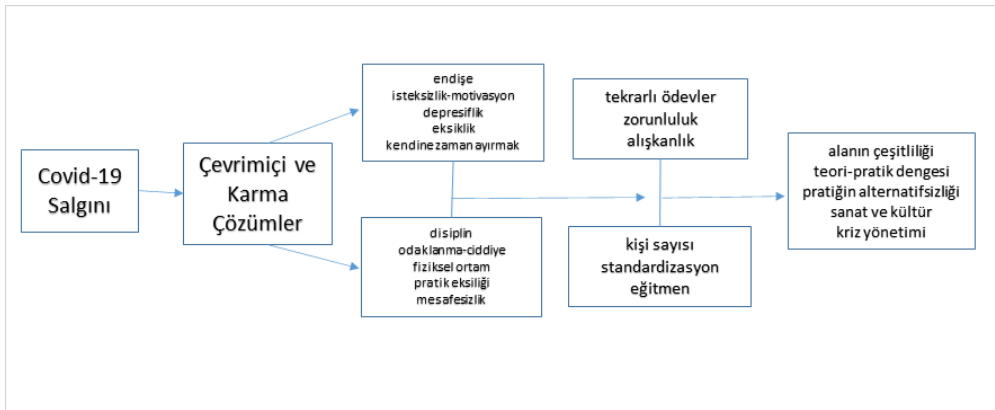
Gastronominin geleceği üzerine de çeşitli alt kategoriler oluşmuştur. Alanın çeşitliliği, teori-pratik dengesi, pratiğin alternatifsizliği ve sanat-kültür alt kategoriler olarak ortaya çıkmıştır. Dide isimli öğrenci alanın çeşitleneceğine dair şu ifadeleri kullanıyor: "20 ve 21. yüzyıla odaklanmış şekilde öğretilen derslerin gelecek 10-20 yılı öngöremediğini düşünüyorum. Değişen dünya ile beraber yeme içme sektörünün de derinden şekilde etkileneceği malum ve bu yüzden bence gastronomi eğitimi veren kurumlar da bunu göz önünde bulundurmalı. Sürdürülebilirlik, daha az karbon ayak izi gibi yükselen konuların artık gastronomi eğitimine dahil edilmesi gerektiğini savunuyorum. Bundan 10 yıl sonrasında restorandaki bir deneyimin bugünkü gibi olmayacağını düşünüyorum ve o zamanki deneyimi ilerletebilmek adına bugünden o günü öngörerek çeşitli adımlar atılması gerektiğini düşünüyorum. 2040 yılına kadar küresel nüfusun sadece %40'ının et tüketeceği, %35'inin temiz (lab) et ve %25'inin vegan et alternatiflerinin tüketimine geçeceği tahmin ediliyor

[ggaç77-Di". Geleceğe yönelik bir yoğunlaşma ise pratik derslerin alternatifsizliği olarak karşımıza çıkmaktadır. "Bir yemeği yapmadan videosunu izleyerek veya tarifini okuyarak öğrenebileceğimizi düşünmüyorum [ggpa35-il". Başka bir öğrenci ise "Gastronomi eğitiminin teorik dersler dışında kesinlikle uygulamalı ve yüz yüze olması gerektiğini düşünüyorum. Benim zaten bu bölümü seçmemdeki en büyük etkenlerden biri de buydu. Kendimi mutfakta bir ürün çıkartırken görmek ve en önemlisi de yaptığım işten sonra gelen bir tebrik beni derslerime ve eğitim hayatıma daha da çok bağlıyordu [ggpa117-em" şeklinde aktarıyor. Diğer noktada ise pratik derslerin vazgeçilmezliği ve bunların teorilerle dengelenmesi gerekliliğidir. "Teorik ve pratik dersler eşit şekilde harmanlanmış ve bol bol bilgi ve yaratıcılık içeren dersler olmalı [ggtpd54-el". Sanat ve kültür için ise "... sanat ile gastronominin birbiriyle doğrudan bir ilişkisi olduğunu düşünüyorum. Kimi sanatçının tablolarına dahi yansımış dönemin yeme alışkanlıkları hakkında, toplumların ve yemek kültürünün tarihi hakkında kapsamlı ders müfredatları oluşturulması gerektiğinin

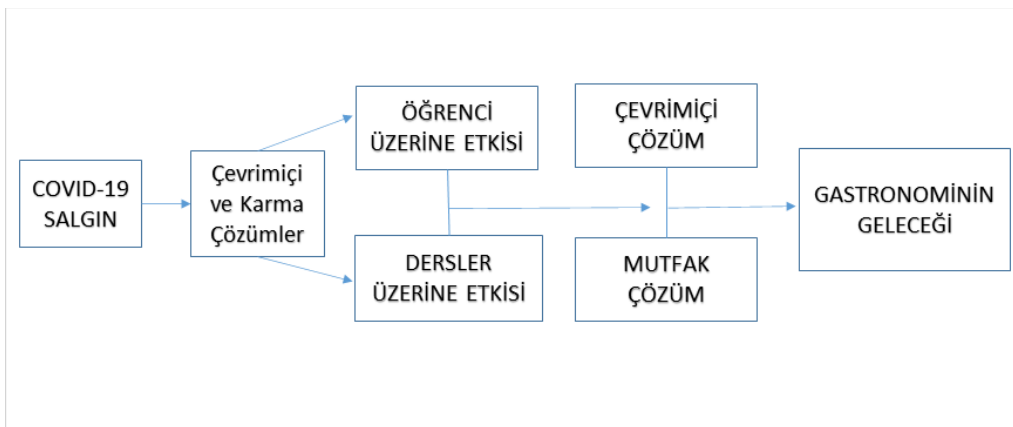
kanaatindeyim. Çünkü sanat ve yemek bir toplumun, tıpkı konuştuğu dil gibi, mihenk taşlarından biridir [ggsk124-nes" şeklinde ifadeler görülmektedir. Son olarak kriz yönetimi için temenniler ortaya çıkmaktadır: "Öncelikle kriz zamanlarını nasıl yöneteceğimize dair birtakım ders içerikleri gelebilir. Sağlık ve sanitation derslerinin içerikleri değişebilir ve prosedürler değişebilir. HACCP prosedürlerine verilen önem artabilir. Fine-dining ve comfort food konseptleri harmanlanarak yeni bir ders içeriği çıkabilir. Paket servis ve catering ders içerikleri eklenip arttırılabilir [ggky113-se".

Sürecin Modellemesi

Oluşan alt ve üst kategoriler görsel bir haritaya dönüştürülerek daha açıklayıcı ve yol gösterici olması amaçlanmıştır. Yine oluşturulan bu model kategoriler ve aralarında olduğu düşünülen etkiyi daha iyi bir işleyiş ağı olarak göstermektedir. Salgın sürecinin öğrencilerin gastronomi eğitimine yönelik etki ve düşüncelerini gösteren alt ve üst kategori modelleri Çizelge 2 ve Çizelge 3'te görülebilir.



Çizelge 2. COVID-19 salgının gastronomi eğitimi alan öğrenciler üzerine etkisi alt kategoriler



Çizelge 3. COVID-19 salgının gastronomi eğitimi alan öğrenciler üzerine etkisi üst kategoriler

Çizelge 2 ve 3'ün aktardığı modelde COVID-19'un çıkışı arkasından çevrim içi ve karma çözümlerle

karşılık verilmesi ilk etapta gözükürken sonrasında öğrenciler ve dersler üzerinde etkisi gözükmemektedir.

Bu etkiler üzerinden çeşitli çözümler keşfedilmiş ve bunlar üzerinden gastronomi eğitiminin geleceğine uzanılmıştır.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Salgınların ölçekleri ve etkileri neden oldukları ölümler tıptaki ve genel hayat kalitesindeki iyileşmelerle azalmasına rağmen modern hayatın temel fonksiyonlarına önemli zararlar vermektedir. Ekonomi ve eğitim bunun başında gelirken özellikle yüz yüze ve uygulamalı eğitimin önemli olduğu gastronomi gibi alanlarda bu daha da belirgindir.

Çalışma gastronomi eğitimindeki etkileri öğrenci üzerinde “endişe, isteksizlik-motivasyon, depresiflik, eksik hissetme ve kendine zaman ayırmak” olarak tespit etmiştir. Özellikle endişe, isteksizlik, depresiflik, eksik hissi gibi mental durumlar (Adreak, Bannerman, Baskaran, Bicong Ge, Iyer, Lim, Lutelmowski, Mcallister, Mcwhirter, Moyle, Ong, Pal, Pao, Qaiser, Seyfrid, Telfer ve Wilcox, 2020) gibi önemli çalışmalarla paralellik göstermektedir. Dersler üzerine etkiler için “disiplin sorunu, odaklanma ve ciddiyet, fiziksel ortam eksikliği, pratik eksikliği ve mesafesizlik” olarak bulunmuştur. Online-çevrim içi derslere çözüm için ise “tekrarlı ödevler, zorunluluk olması ve alışkanlık” gibi durumların mevcut olması gerektiği bulunmuştur. Mutfak dersleri için ise “kişi sayısının azaltılması, standardizasyon, eğitmen kalitesi ve içerik üretimi” olarak tespit edilmiştir. Son olarak gastronomi eğitiminin geleceğine dair tavsiyeler “alanın çeşitliliğinin genişlemesi, teori-pratik dengesi, pratiğin alternatifsizliği, sanat ve kültürle ilişki ve kriz yöntemi” olarak ortaya çıkmıştır.

COVID-19 salgını sırasındaki çevrim içi ve karma çözümler gastronomi eğitiminin uygulamalı yapısıyla çelişmiştir. Öğrenciler özellikle mutfağın atmosferini ve fiziksel çevrenin varlığının eksikliğini hissetmektedir. Kendileri ise mental sorunlarla karşılaşmaya başlamıştır. Eğitimin yüz yüze gerçekleşmemesi sebebiyle eksik hissetme bunlara örnek verilebilir. Mutfak derslerinde kişi sayısının azaltılması, gastronomi eğitiminde standart ilkelerin ülke çapında belirlenmesi, eğitmen kalitesi için de benzer standardizasyonlara gidilmesi zorlukların üstesinden gelinmesine yardımcı olacaktır. Ayrıca mutfak derslerinin karantina sırasında zorunlu olarak çevrim içine dönmesi durumunda ise içerik üretimi yapılması canlı derslere kıyasla daha yararlı olacaktır. Çevrim içi/online dersler için haftalık tekrarlı ödevlerle öğrenilen bilginin kontrolü ve yaratıcılığın zorlanması, derslerdeki katılım, ödev ve diğer etkinliklerin öğrenciye zorunlu tutulması ve öğrencilerin çevrim içi öğrenme sistemlerine aşinalığı, alışkanlığı olması yararlı olacaktır.

Halihazırda çok boyutlu olan gastronomi alanının içerik olarak yakın gelecekte daha da çeşitleneceği öngörülmektedir. Özellikle veganlık, sürdürülebilirlik, nüfus-gıda üretim dengesi gibi konular doğrudan gastronominin konuları haline gelecek ve bu konularda ayrı eğitim programlarının planlanması gerekecektir. Uygulamalı/pratik derslerin alternatiflerinin ortaya çıkacağı veya ortadan kalmasının mümkün olmadığı düşünülmekte ve bununla beraber teori-uygulamalı ders dengesinin gözetilmesi önerilmektedir. Öğrencilerin büyük bir bölümü gastronomi alanının sanat ve kültürel dallarla ilişkisinin daha da güçleneceğini düşünmekte ve bu konulardaki yoğunluğun artırılmasını istemektedir. Son olarak ise kriz yönetimi ve gastronomi odaklı ders ve süreç yönetiminin planlanması konusunda makro çözümlerin öğretilme gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

KAYNAKÇA

Adreak, N., Bannerman, D., Baskaran, S., Bicong Ge, J., Iyer, K., Lim, I., Lutelmowski, C., Mcallister, B., Mcwhirter, S., Moyle, L., Ong, M., Pal, V., Pao, C., Qaiser, F., Seyfrid, M., Telfer, F. ve Wilcox, A. (2020). The Early Impacts of COVID-19 on Graduate Students across Canada. 05.09.2020 tarihinde www.toscipolicynet.ca/covid19-report/ adresinden erişildi.

Allen, H. ve Iomaire, M. M. C. 2016: Secrets of a Head Chef: Exploring Factors Influencing Success in Irish Kitchens, J. Of Culinary Science &Technology, 28.06.2021 tarihinde <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2016.1225538> erişildi.

Anon. (2017). The Role of Science, Technology and Innovation in Ensuring Food Security by 2030, Report of the Secretary-General, Commission on Science and Technology for Development, Twentieth session, 8–12 May 2017, Geneva.

Anon. (2020a). 11.09.2020 tarihinde https://en.wikipedia.org/wiki/Culinary_arts adresinden erişildi.

Anon. (2020b). C&EN Global Enterprise. Grad students on COVID-19's impact. C&EN Global Enterprise, 98(13), 20–23. 04.09.2020 tarihinde <https://doi.org/10.1021/cen-09813-feature2> adresinden erişildi.

Aucejo, E. M., French, J. F., Araya, M. P. U. ve Zafar, B. (2020). The Impact of COVID-19 on Student Experiences and Expectations: Evidence from a Survey, National Bureau of Economic Research.

Beyter, N., Zıvalı, E. ve Yalçın, E. (2019). Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin

Değerlendirilmesi, *IVth International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 19-21 September, Nevşehir.

D'Aquin, V. (2020). Reflections of a COVID-19 Graduate Nurse Student, *The Journal for Nurse Practitioners*, 16(2020), 641.

Dareker, S. ve Peshave, M. (2016). A Study of Importance of Kitchen Designing in Standalone Restaurants, *International Journal of Research in IT & Management*, 6(6), 100-109.

Eren, S. (2018). The Quality of Culinary Education in Tourism, Chapter 45, 576-585.

Gartaula, G. ve Adhikari, B. M. (2014). Challenges and Prospects of Food Science and Technology Education: Nepal's Perspective, *Food Science & Nutrition*, 2(6), 623-627.

Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.

Gül, İ. (2018). *Gastronomide Paylaşım Ekonomisinin Yeri: İstanbul Örneği*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Halıcıoğlu, M. B., Taşgın, S. ve Güler, A. (2015). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık.

Jideani, V. A. ve Jideani, I. A. (2010). A model for Education and Promoting Food Science and Technology among High School Students and the Public, *African Journal of Biotechnology*, 9(31), 4826-4835.

Kostaropoulos, A. E. (2012). Food Engineering within Sciences of Food, *International Journal of Food Studies*, 1, 109-113.

Lund-Durlacher, D., Fritz, K. ve Antonschmidt, H. (2017). *The Sustainable Kitchen*, Manual, Initiated and published by Futouris.

Mitchell, R., Woodhouse, A., Heptinstall, T. ve Camp, J. (2013). Why Use Design Methodology in Culinary Arts Education?, *Hospitality & Society*, 3(3), 240-260.

Merriam, S. B. (2013). *Nitel Araştırma: Desen ve Uygulama için Bir Rehber*, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Nuora, P. ve Väliisaari, J. (2019). Kitchen Chemistry Course for Chemistry Education Students: Influences on Chemistry Teaching and Teacher Education—A Multiple Case Study. *Chemistry Teacher International*, 1-10.

Sadiku, M. N. O., Ashaolu, T. J. ve Musa, S. M. (2019). Food Science: A Primer, *International Journal of Trend in Scientific Research and Development (IJTSRD)* 3(4), 839-841.

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

Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma*, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Siio, I., Hamada, R. ve Mima, N. (2007). Kitchen of the Future and Applications, *In International Conference on Human-Computer Interaction*, July, Berlin, Heidelberg,

Stitt, S. (1996). An International Perspective on Food and Cooking Skills in Education, *British Food Journal*, 98(10), 27-34.

Turner, A. ve Seemann, K. (2011). The Teaching of Food Technology in Secondary Schools, *Food Australia*, November, 34-42.

Vartiainen, J., Aksela, M., ve Hopia, A. (2013). Introduction to Molecular Gastronomy and to Its Applications in Science Education, *LUMAT: International Journal on Math, Science and Technology Education*, 1(2), 143-150.

Wu, D. T., Wu, K. Y., Nguyen, T. T., ve Tran, S. D. (2020). The Impact of COVID-19 on Dental Education in North America—Where Do We Go Next?, *European Journal of Dental Education*, 24(4), 825-827.

Destek ve Teşekkür Beyanı: Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.-

Çatışma Beyanı: Makalede herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

Etik Beyanı: Çalışmanın hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edilmiştir. Aksi bir durumun tespiti halinde OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı:

1. Yazar = %50

2. Yazar = %50