

GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE DİJİTALLEŞME: ÖĞRENCİLERİN İNTERNET VE YAPAY ZEKÂ KAYNAKLARINI KULLANIM BİÇİMLERİ

Asilhan Semih MUTLU

Mehmet BOYRAZ

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Turizm MYO

Orcid: 0000-0002-5235-7090, smutluc@aku.edu.tr Orcid: 0000-0001-6755-999 mehmet.boyraz@kocaeli.edu.tr

Özet

Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin internet ve yapay zekâ kaynaklarını mutfak reçeteleri hazırlarken nasıl kullandıklarını incelemektedir. Araştırmanın amacı, öğrencilerin dijital kaynaklarla kurdukları ilişkiyi, bu kaynakların öğrenme süreçlerine nasıl entegre edildiğini ve eğitim bağlamında sunduğu fırsatlar ile sınırlılıkları ortaya koymaktır. Nitel olarak tasarlanan bu çalışmada Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde mutfak uygulamaları dersini alan 21 öğrenciyle yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmış, elde edilen veriler MAXQDA yazılımına aktarılmış ve içerik analizi ile tematik çözümleme gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulguları, öğrencilerin en çok video tabanlı içerikleri (YouTube, Instagram Reels, TikTok) ve yapay zekâ araçlarını (ChatGPT, Gemini, MidJourney) kullandıklarını göstermektedir. Kullanım amaçları arasında tarif keşfi, teknik beceri geliştirme, akademik destek, tarif varyasyonu ve alternatif malzeme arayışı öne çıkmıştır. Öğrenciler, bilgi güvenilirliğini sağlamak için çoklu kaynak karşılaştırması, otorite kontrolü ve kullanıcı yorumları gibi doğrulama stratejilerine başvurmuş; ölçü birimi farklılıkları ve dil bariyerleri ise sıkça dile getirilen sorunlar olmuştur. Dijital kaynakların öğrenmeye katkıları arasında bilgiye hızlı erişim, yaratıcılık ve kültürel çeşitlilik öne çıkarken; bilgi kirliliği, profesyonel ekipman gereksinimi ve yapay zekâyı aşırı bağımlılık sınırlılıklar olarak belirlenmiştir. Eğitim tutumları ise öğrencilerin dijital kaynak kullanımını yönlendiren kritik bir faktör olarak ortaya çıkmıştır. Çalışma, dijitalleşmenin gastronomi eğitiminde yalnızca bilgi edinme aracı değil, aynı zamanda yaratıcılık, kültürel aktarım ve pedagojik yönlendirme süreçlerini şekillendiren çok boyutlu bir öğrenme ortamı sunduğunu ortaya koymaktadır. Türkiye bağlamında gastronomi öğrencilerinin dijital kaynak kullanımını nitel veriyile bütüncül biçimde ortaya koyması, çalışmanın özgün katkısını güçlendirmektedir.

Anahtar Kelimeler: Dijitalleşme, Gastronomi Eğitimi, Turizm Eğitimi, Yapay Zekâ, Pedagojik Entegrasyon.

DIGITALIZATION IN GASTRONOMY EDUCATION: STUDENTS' USE OF INTERNET AND ARTIFICIAL INTELLIGENCE RESOURCES

Abstract

This study examines how gastronomy and culinary arts students use the internet and artificial intelligence resources when preparing culinary recipes. The aim is to explore the relationship students establish with digital sources, how these tools are integrated into learning processes, and the opportunities and limitations they present within an educational context. Designed as a qualitative study, semi-structured interviews were conducted with 21 students enrolled in practical kitchen courses at Afyon Kocatepe University. The collected data were transferred to MAXQDA software and analyzed through content analysis and thematic coding. Findings reveal that students most frequently use video-based platforms (YouTube, Instagram Reels, TikTok) and AI tools (ChatGPT, Gemini, MidJourney). Their purposes include recipe discovery, technical skill development, academic support, recipe variation, and searching for alternative ingredients. To ensure reliability, students employ strategies such as multiple source comparison, authority control, and user reviews, while measurement inconsistencies and language barriers are common challenges. The contributions of digital resources include rapid access to information, creativity, and cultural diversity. However, limitations include information overload, professional equipment requirements, and excessive reliance on AI. Instructor attitudes emerge as a critical factor in guiding students' use of digital resources. Overall, the study demonstrates that digitalization in gastronomy education serves not only as a tool for knowledge acquisition but also as a multidimensional learning environment that shapes creativity, cultural transmission, and pedagogical guidance. By offering a holistic, qualitative account of gastronomy students' digital resource use in Turkey, the study provides an original contribution that bridges classroom practice with broader debates on digitalization in culinary education.

Keywords: Digitalization, Gastronomy Education, Tourism Education, Artificial Intelligence, Pedagogical Integration.

GİRİŞ

Dijitalleşme, yükseköğretimde öğrenme süreçlerini yeniden tanımlayan en güçlü dönüşüm dinamiklerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi alanında dijitalleşme yalnızca eğitim süreçlerini değil, aynı zamanda üretim, sunum ve hizmet boyutlarını da dönüştürmektedir (Aydın & Uçkan Çakır, 2022). Özellikle gastronomi ve turizm gibi uygulamalı disiplinlerde bu dönüşüm, yalnızca bilgiye erişim biçimlerini değil, aynı zamanda pedagojik yaklaşımları ve kültürel aktarım süreçlerini de köklü biçimde etkilemektedir. Öğrencilerin mutfak tekniklerini öğrenmesi, sunum becerilerini geliştirmesi ve farklı kültürlerle ait gastronomik pratikleri deneyimlemesi için görsel-işitsel içeriklerin ve dijital platformların önemi giderek artmaktadır (Henderson, Selwyn, & Aston, 2017). Dijitalleşmenin gastronomi eğitimindeki etkisi yalnızca teknik beceri edinimi ve bilgiye erişimle sınırlı değildir; aynı zamanda kültürel aktarım süreçlerini de köklü biçimde dönüştürmektedir. Öğrenciler, dijital platformlar aracılığıyla farklı kültürlerle ait gastronomik pratiklere erişim sağlayarak hem kendi mutfak kültürlerini zenginleştirmekte hem de küresel etkileşime açık bir öğrenme deneyimi yaşamaktadır. Bu durum, gastronomi eğitiminin kültürel çeşitlilik ve yaratıcılık boyutunu güçlendirmektedir. Yıldırım ve Yıldırım (2023) dijital gastronomi uygulamalarının geleceğin mutfak kültürünü şekillendirdiğini vurgularken, Maosul ve ark. (2025) dijital gastrodiplomasının kültürel etkileşimi artırarak öğrenme süreçlerine katkı sunduğunu göstermektedir. Dolayısıyla, dijitalleşme gastronomi eğitiminde yalnızca pedagojik bir araç değil, aynı zamanda kültürel aktarımın ve küresel öğrenmenin de önemli bir aracı haline gelmiştir. Bu durum aynı zamanda turizm kalkınma planlarında sürdürülebilirlik politikalarıyla da ilişkilendirilmektedir (Pektaş, Demir & Eryılmaz, 2024).

Gastronomi eğitiminin doğası gereği hem teorik hem de pratik boyutları içermesi, dijital araçların kullanımını daha da önemli hale getirmektedir. Video tabanlı platformlar, kısa içerik paylaşım uygulamaları ve yapay zekâ destekli araçlar, öğrencilerin öğrenme süreçlerinde merkezi bir rol üstlenmektedir. Bu araçlar sayesinde öğrenciler yalnızca kendi kültürel bağlamlarına değil, küresel gastronomi ve turizm pratiklerine de erişim sağlayabilmekte; bu da öğrenme deneyimini daha zengin ve çok boyutlu hale getirmektedir (Bower, 2019). Türkiye’de yapılan çalışmalar da bu eğilimleri desteklemekte, öğrencilerin dijital kaynakları hem ödev hazırlığında hem de pratik beceri geliştirmede yoğun biçimde kullandıklarını ortaya koymaktadır (Aydın & Uçkan Çakır, 2022; Kahraman & Bozok, 2025; Türköz Bakırcı vd., 2025).

Dijitalleşmenin sunduğu fırsatlar kadar beraberinde getirdiği zorluklar da vardır. Çevrim içi içeriklerin heterojen yapısı, bilgi kirliliği ve doğrulama ihtiyacını gündeme getirmektedir. Öğrenciler, farklı kaynaklardan elde ettikleri bilgilerin güvenilirliğini test etmek için çoklu karşılaştırma, otorite kontrolü ve kullanıcı yorumları gibi yöntemlere başvurmaktadır. Yapay zekâ araçlarının eğitimde kullanılmaya başlanmasıyla birlikte bu tartışmalar yeni bir boyut kazanmış; AI çıktılarının pedagojik bağlamda ancak insan denetimi ve metodolojik şeffaflıkla anlamlı olabileceği vurgulanmıştır (Huang & Rust, 2020).

Dijitalleşmenin öğrenmeye katkıları arasında teknik bilgi ediniminin hızlanması, yaratıcılığın gelişmesi ve küresel mutfaklara erişimin kolaylaşması öne çıkmaktadır. Bununla birlikte, ölçü birimi farklılıkları, profesyonel ekipman gereksinimi ve aşırı bağımlılık riskleri gibi sınırlılıklar da literatürde sıkça dile getirilmektedir. Bu durum, dijital araçların öğrenme süreçlerine entegrasyonunun yapılandırılmış ve denetimli olması gerektiğini göstermektedir. Eğitimci tutumları ise bu dönüşümün en kritik boyutlarından biridir. Bazı öğretim üyeleri dijital kaynakları derslerine entegre ederek öğrencilerin medya okuryazarlığını geliştirmeyi ve kültürel çeşitliliğe erişimini artırmayı hedeflerken, bazıları doğruluk ve bağımlılık kaygıları nedeniyle kullanımda sınırlamalar getirmektedir (Henderson, Selwyn & Aston, 2017; Doğan, Tunçer & Arslan, 2024; To & Yu, 2025).

Bu bağlamda gastronomi ve turizm eğitiminde dijitalleşmenin çok boyutlu etkilerini incelemek, hem öğrencilerin öğrenme deneyimlerini hem de eğitimcilerin pedagojik yaklaşımlarını anlamak açısından kritik bir önem taşımaktadır. Literatürde dijitalleşmenin eğitim süreçlerine katkıları ve sınırlılıkları üzerine çeşitli çalışmalar bulunmakla birlikte, bu çalışmaların çoğu parçalı bir görünüm sunmaktadır. Oysa dijitalleşmenin etkilerini platform tercihleri, kullanım amaçları, güvenilirlik ve doğrulama, öğrenmeye katkılar ve zorluklar, eğitimci tutumları ve pedagojik entegrasyon gibi temalar

altında bütüncül bir şekilde ele almak, hem akademik hem de pratik açıdan daha derinlikli bir anlayış geliştirilmesini sağlayacaktır.

Bu çalışmanın önemi, gastronomi ve turizm eğitiminde dijitalleşmenin sunduğu fırsatları ve beraberinde getirdiği zorlukları sistematik bir çerçevede ortaya koymasında yatmaktadır. Çalışma, Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin internet ve yapay zekâ kaynaklarını gerçek sınıf ve mutfak uygulamaları bağlamında nasıl konumlandıklarını nitel verilerle ortaya koymaktadır. Bu yönüyle, parçalı literatüre temalar arası geçişleri netleştiren bütüncül bir çerçeve sunmaktadır. Türkiye’de gastronomi öğrencilerinin dijital kaynak kullanımına dair sınırlı sayıdaki nitel veri temelli çalışmalardan biri olması, bu araştırmayı özgün kılmaktadır. Öğrencilerin öğrenme süreçlerinde dijital kaynakları hangi amaçlarla tercih ettikleri, güvenilirlik sorunlarını nasıl çözdükleri ve öğretmenlerin bu araçlara nasıl yaklaştıkları bütünlüklü bir şekilde anlaşılabilecektir. Böyle bir analiz, hem eğitim politikalarının geliştirilmesine hem de pedagojik uygulamaların iyileştirilmesine katkı sunacak; aynı zamanda dijitalleşmenin gastronomi ve turizm eğitiminde kültürel çeşitliliği artırma ve küresel etkileşimi güçlendirme potansiyelini daha görünür hale getirecektir.

1. LİTERATÜR TARAMASI

Dijitalleşme, yükseköğretimde öğrenme süreçlerini köklü biçimde dönüştürmüş ve öğrencilerin bilgiye erişim biçimlerini yeniden şekillendirmiştir. Özellikle gastronomi ve turizm gibi uygulamalı disiplinlerde, çevrim içi platformlar ve yapay zekâ araçları hem teknik becerilerin geliştirilmesinde hem de kültürel çeşitliliğin öğrenme sürecine entegre edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Literatür, öğrencilerin dijital kaynakları farklı amaçlarla kullandıklarını, bu kaynakların öğrenmeye çeşitli katkılar sunduğunu ve aynı zamanda bazı zorlukları beraberinde getirdiğini ortaya koymaktadır. Bu bölümde literatür, altı başlık altında incelenmektedir: (1) platform tercihleri, (2) kullanım amaçları, (3) güvenilirlik ve doğrulama, (4) öğrenmeye katkılar, zorluklar, öğretmen tutumları ve pedagojik entegrasyon, (6) kültürel aktarım ve sürdürülebilirlik.

1.1. Platform Tercihleri

Video tabanlı öğrenme, gastronomi ve turizm eğitiminde en çok tercih edilen yöntemlerden biri haline gelmiştir. Lee ve Hannafin (2016) video içeriklerinin öğrencilerin bilişsel süreçlerini desteklediğini belirtirken, Razali vd. (2012) YouTube’un mutfak becerilerinin ediniminde tamamlayıcı bir araç olduğunu göstermiştir. Harumi vd. (2022) ve Alfilita & Purwanti (2024), kısa video platformlarının özellikle tabak tasarımı ve sunum fikirleri açısından cazip olduğunu ortaya koymuştur. Yıldırım & Yıldırım (2023) dijital gastronomi uygulamalarının geleceğin mutfak kültürünü şekillendirdiğini vurgulamaktadır. Türkiye’de Aydın & Uçkan Çakır, (2022), öğrencilerin dijitalleşme sürecinde video tabanlı içerikleri yoğun biçimde kullandıklarını ve bu içeriklerin öğrenme deneyimini zenginleştirdiğini göstermiştir.

Yapay zekâ destekli platformlar da öne çıkmaktadır. Huang & Rust (2020) AI araçlarının “taslak başlatıcı” rolünü üstlendiğini belirtmiş; To & Yu (2025) turizm ve gastronomi alanında yapay zekâ araştırmalarının yükselişini incelemiştir. Boz & Ahmetoğulları (2025) ise teknoloji kabul modeli çerçevesinde öğrencilerin yapay zekâ tabanlı araçları tarif varyasyonları geliştirmek için kullandıklarını göstermiştir. Yiğit (2023) ChatGPT’nin hızlı bilgi erişimi sağladığını, ancak doğrulama ihtiyacının kritik olduğunu vurgulamıştır. Bu eğilimler, gastronomi alanında dijitalleşmenin yalnızca eğitim süreçlerini değil, aynı zamanda üretim, sunum ve hizmet boyutlarını da dönüştürdüğünü ortaya koyan bulgularla örtüşmektedir (Aydın & Uçkan Çakır, 2022). Bu tarihsel çerçeve, güncel kısa video ve yapay zekâ platformlarına yönelimi açıklayan süreklilik dinamiklerini görünür kılmaktadır.

1.2. Kullanım Amaçları

Öğrencilerin dijital kaynakları kullanım amaçları çeşitlidir ve hem pratik hem de akademik bağlamda farklı işlevler üstlenmektedir. Harumi vd. (2022) ve Alfilita & Purwanti (2024), çevrimiçi tarif platformlarının yeni yemek fikirleri geliştirmek için kullanıldığını ve özellikle plating konusunda ilham kaynağı olduğunu göstermiştir. Bu bulgular, dijital kaynakların yalnızca bilgi edinme aracı değil, aynı zamanda yaratıcılık ve estetik becerilerin gelişimi için de kullanıldığını ortaya koymaktadır. López-Naranjo vd. (2025), turizm öğrencilerinin yapay zekâ araçlarını ödev desteği ve küresel mutfaklara erişim için kullandıklarını belirtmiş; Kahraman & Bozok (2025) ise dijital kaynakların en çok tarif

öğrenme ve ödev hazırlama amacıyla tercih edildiğini vurgulamıştır. Aydın & Uçkan Çakır (2022), öğrencilerin pratik beceri geliştirme ve akademik destek için dijital kaynaklara yoğun biçimde başvurduklarını ortaya koymuştur. Bu kullanım amaçları, dijital kaynakların gastronomi eğitiminde öğrenme sürecini daha esnek, kişiselleştirilmiş ve küresel etkileşime açık hale getirdiğini göstermektedir. Ayrıca öğrencilerin dijital kaynakları kültürel çeşitlilik bağlamında kullanmaları, farklı mutfak kültürlerine erişim sağlayarak gastronomik kimliklerini zenginleştirmelerine ve küresel gastronomi pratikleriyle etkileşim kurmalarına olanak tanımaktadır.

1.3. Güvenilirlik ve Doğrulama

Çevrimiçi içeriklerin heterojen yapısı nedeniyle güvenilirlik kritik bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Metzger & Flanagin (2015), öğrencilerin çoklu kaynak karşılaştırmasını güvenilirlik ölçütü olarak gördüklerini belirtmiştir. Sundar (2020), otorite ve profesyonellik göstergelerinin güvenilirlik kriteri olduğunu ortaya koymuştur. Harumi vd. (2022) ve Alfilita & Purwanti (2024), kullanıcı yorumlarının güvenilirlik algısını artırdığını göstermiştir. Huang & Rust (2020), AI çıktılarının ancak insan denetimiyle anlamlı olduğunu vurgulamıştır. To & Yu (2025), generatif AI araçlarının metodolojik şeffaflık ihtiyacını öne çıkarmıştır. Boz & Ahmetoğulları (2025), öğrencilerin yapay zekâ araçlarını kullanırken doğrulama ihtiyacını sıklıkla dile getirdiklerini göstermiştir. Türkiye’de Yiğit (2023), öğrencilerin ChatGPT gibi araçları kullanırken doğrulama ihtiyacını dile getirmiştir. Kahraman & Bozok (2025), profesyonel şef videoları ve kullanıcı yorumlarının güvenilirlik ölçütü olduğunu göstermiştir. Türköz Bakırcı vd. (2025), öğrencilerin çoklu kaynak karşılaştırmasını en sık kullandıkları doğrulama stratejisi olarak belirlemiştir. Bu çalışmaların ortak yönü, çevrimiçi içeriklerin güvenilirliğinin tek bir ölçüte indirgenemeyeceğini ve öğrencilerin çoklu doğrulama stratejilerine başvurduğunu göstermesidir. Hem uluslararası hem de Türkiye bağlamındaki araştırmalar, kaynak karşılaştırması, otorite kontrolü ve kullanıcı yorumlarının güvenilirlik algısını güçlendirdiğini ortaya koymaktadır.

1.4. Öğrenmeye Katkılar ve Zorluklar

Dijital kaynakların katkıları arasında teknik bilgi ediniminin hızlanması, yaratıcılığın gelişmesi ve küresel mutfaklara erişimin kolaylaşması öne çıkmaktadır. Lee & Hannafin (2016), video tabanlı öğrenmenin bilişsel süreçleri desteklediğini belirtmiştir. Razali vd. (2012), çevrimiçi videoların mutfak becerilerini geliştirdiğini göstermiştir. Harumi vd. (2022) ve Alfilita & Purwanti (2024), kısa video içeriklerinin yaratıcılığı beslediğini ortaya koymuştur. Yıldırım & Yıldırım (2023), dijital gastronomi uygulamalarının kültürel çeşitliliğe erişimi artırdığını vurgulamaktadır. Turčinović, Vujko & Mirčetić (2025), algoritmik yönetim ve yapay zekâ tabanlı sistemlerin öğrenme süreçlerini hızlandığını belirtmiştir. Maosul ve ark. (2025), dijital gastrodiplomasinin kültürel etkileşimi artırarak öğrenmeye katkı sunduğunu göstermiştir.

Zorluklar arasında bilgi kirliliği, dil bariyerleri, ölçü birimi farklılıkları ve profesyonel ekipman gereksinimi öne çıkmaktadır. Metzger & Flanagin (2015), bilgi kirliliğinin kafa karışıklığına yol açtığını tespit etmiştir. Sundar (2020), ölçü birimi farklılıklarının uygulama başarısını olumsuz etkilediğini göstermiştir. Harumi vd. (2022) ve Alfilita & Purwanti (2024), bazı tariflerin profesyonel ekipman gerektirdiğini belirtmiştir. Turčinović, Vujko & Mirčetić (2025), yapay zekâ tabanlı sistemlerin aşırı bağımlılık riskini doğurduğunu tartışmıştır. Türkiye’de Kahraman & Bozok (2025), öğrencilerin en sık bilgi kirliliği ve ölçü farklılıklarıyla karşılaştıklarını ifade etmiştir. Yiğit (2023), yapay zekâ araçlarının doğrulama sorunlarının öğrenme sürecini sınırladığını vurgulamıştır. Türköz Bakırcı vd. (2025), öğrencilerin fayda ve riskleri birlikte deneyimlediklerini göstermiştir. Eryılmaz (2022), gastronomi sektöründe dijitalleşmenin bazı eşitsizlikleri artırabileceğini ortaya koymuştur. Doğan (2021), dijitalleşmenin eğitimde fırsatlar sunduğu kadar sınırlılıklar da getirdiğini vurgulamaktadır.

Literatür genel olarak dijital kaynakların öğrenme süreçlerine hız, yaratıcılık ve kültürel çeşitlilik kazandırdığını ortaya koyarken; aynı zamanda bilgi kirliliği, ölçü farklılıkları ve bağımlılık riskleri gibi sınırlılıkları da vurgulamaktadır. Uluslararası çalışmalar daha çok yapay zekâ ve algoritmik sistemlerin metodolojik şeffaflık ve denetim ihtiyacına odaklanırken, Türkiye bağlamındaki araştırmalar öğrencilerin günlük pratiklerde karşılaştıkları sorunları ve çözüm stratejilerini öne çıkarmaktadır. Bu karşılaştırma, dijitalleşmenin gastronomi eğitiminde hem fırsatlar hem de zorluklar barındıran çok boyutlu bir dönüşüm süreci olduğunu göstermektedir.

1.5. Eğitimci Tutumları ve Pedagojik Entegrasyon

Dijitalleşme, eğitimcilerin pedagojik yaklaşımlarını da dönüştürmüştür. Bower (2019), öğretim üyelerinin dijital içerikleri seçerek derslere entegre etmelerinin öğrencilerin medya okuryazarlığını geliştirdiğini belirtmiştir. Henderson, Selwyn & Aston (2017), bazı eğitimcilerin güvenilir kaynak listeleri oluşturarak öğrencileri yönlendirdiğini ortaya koymuştur. Huang & Rust (2020), yapay zekâ araçlarının eğitimde kullanılmasının ancak denetimle anlamlı olduğunu vurgulamaktadır. To & Yu (2025), eğitimcilerin AI araçlarını pedagojik bağlamda nasıl kullandıklarını tartışmıştır. Harumi vd. (2022) ve Alfiorita & Purwanti (2024), video tabanlı içeriklerin derslere entegrasyonunun öğrencilerin uygulama öncesi hazırlıklarını güçlendirdiğini belirtmiştir. Maosul ve ark. (2025), dijital gastrodiplomasinin eğitimci tarafından kültürel etkileşimi artırmak ve öğrencilerin farklı mutfak kültürlerine erişimini kolaylaştırmak amacıyla kullanıldığını göstermektedir. Doğan, Tunçer & Arslan (2024), yükseköğretimde dijital araçların pedagojik entegrasyon sürecinde etkin bir rol oynadığını ortaya koymuştur.

Türkiye’de yapılan çalışmalar da bu eğilimleri desteklemektedir. Kahraman & Bozok (2025), gastronomi eğitimcilerinin dijital kaynaklara yönelik tutumlarını incelemiş ve bazı öğretim üyelerinin güvenilir kaynak listeleri önererek öğrencileri yönlendirdiğini, bazılarının ise ödevlerde internet kullanımını sınırladığını göstermiştir. Yiğit (2023), yapay zekâ araçlarının gastronomi eğitiminde kullanılabilirliğini tartışmış ve eğitimcilerin AI kullanımına yönelik farklı tutumlar sergilediğini belirtmiştir. Türköz Bakırcı vd. (2025), turizm ve gastronomi eğitiminde bütüncül öğrenme modelini ele aldığı eylem araştırmasında, öğretim üyelerinin dijital kaynakları pedagojik entegrasyon açısından farklı biçimlerde kullandığını ortaya koymuştur. Güner & Aydoğdu (2022), dijitalleşmenin kültürel aktarım boyutunu güçlendirdiğini ve eğitimcilerin bu süreci öğrencilerin küresel mutfaklara erişimini kolaylaştırmak için kullandıklarını vurgulamıştır. Doğan, Tunçer & Arslan (2024) ise yükseköğretimde dijital araçların entegrasyonunun yalnızca teknik beceri aktarımı için değil, aynı zamanda pedagojik yapılandırma ve etik çerçeve açısından da kritik olduğunu göstermektedir.

Bu bulgular, eğitimcilerin dijital kaynaklara yönelik tutumlarının iki ana ekseninde toplandığını ortaya koymaktadır: küratörlük ve entegrasyonla destekleyen yaklaşım ile doğruluk ve bağımlılık kaygılarıyla sınırlayan denetleyici yaklaşım. İlk yaklaşım, öğrencilerin medya okuryazarlığını geliştirmeyi ve kültürel çeşitliliğe erişimini artırmayı hedeflerken; ikinci yaklaşım, dijital bağımlılığın önlenmesi ve bilgi güvenilirliğinin korunması için sınırlamalar getirmektedir. Bu çerçevede, eğitimcilerin pedagojik entegrasyon sürecinde dijital araçları bilinçli biçimde kullanmaları, öğrencilerin hem teknik becerilerini hem de kültürel farkındalıklarını geliştirmeleri açısından kritik bir rol oynamaktadır (Bower, 2019; Henderson, Selwyn & Aston, 2017; Doğan, Tunçer & Arslan, 2024).

1.6. Kültürel Aktarım ve Sürdürülebilirlik

Kültürel aktarım, dijitalleşmenin gastronomi eğitime sunduğu en önemli katkılardan biri olarak literatürde öne çıkmaktadır. Yıldırım & Yıldırım (2023), dijital gastronomi uygulamalarının kültürel çeşitliliğe erişimi artırarak öğrencilerin farklı mutfak kültürlerini deneyimlemelerine olanak sağladığını belirtmiştir. Benzer şekilde Maosul ve ark. (2025), dijital gastrodiplomasinin kültürel etkileşimi güçlendirdiğini ve öğrencilerin küresel gastronomi pratiklerine daha kolay erişim sağladığını göstermektedir. Güner & Aydoğdu (2022) ise dijitalleşmenin turizm ve gastronomi eğitiminde kültürel aktarım boyutunu güçlendirdiğini, öğrencilerin farklı kültürlerle ait gastronomik pratikleri deneyimleme fırsatını artırdığını vurgulamaktadır. Bu bağlamda dijitalleşme, yalnızca teknik beceri aktarımı için değil, aynı zamanda kültürel öğrenme süreçlerinin zenginleştirilmesi için de etkin bir araç haline gelmiştir. Dijital platformlar aracılığıyla öğrenciler, farklı coğrafyalardan gastronomik pratiklere erişim sağlayarak hem kendi mutfak kültürlerini zenginleştirmekte hem de küresel etkileşime açık bir öğrenme deneyimi yaşamaktadır. Bu durum, gastronomi eğitiminin kültürel çeşitlilik ve yaratıcılık boyutunu güçlendirmektedir.

Dijitalleşme ayrıca, turizm kalkınma planlarında sürdürülebilirlik politikalarıyla da ilişkilendirilmektedir. Pektaş, Demir & Eryılmaz (2024), sürdürülebilirlik politikalarının dijitalleşme ile desteklenmesinin turizm ve gastronomi eğitiminde uzun vadeli katkılar sunduğunu ortaya koymaktadır. Büyükkuru (2023) ise dijital teknolojilerin kültürel mirasın korunması ve aktarımında sunduğu yenilikçi uygulamaları vurgulayarak, gastronomi eğitiminde dijitalleşmenin yalnızca pedagojik değil aynı

zamanda kültürel sürdürülebilirlik boyutunu da desteklediğini göstermektedir. Bu yaklaşım, dijital araçların yalnızca pedagojik bir işlev görmediğini, aynı zamanda sürdürülebilir kalkınma hedefleriyle uyumlu bir kültürel aktarım sürecini de desteklediğini ortaya koymaktadır.

2. YÖNTEM

Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin internet ve yapay zekâ kaynaklarını mutfak reçeteleri hazırlarken nasıl kullandıklarını anlamaya yönelik olarak tasarlanmıştır. Araştırmanın amacı, öğrencilerin dijital kaynaklarla kurdukları ilişkiyi, bu kaynakların öğrenme süreçlerine nasıl entegre edildiğini ve eğitim bağlamında ne tür fırsatlar ve sınırlılıklar sunduğunu ortaya koymaktır. Turizm ve gastronomi eğitimi, dijital dönüşümün en yoğun hissedildiği alanlardan biri haline gelmiştir. Nitel araştırma yöntemleri, özellikle öğrencilerin deneyimlerini ve algılarını derinlemesine anlamak için uygun bir yaklaşım sunmaktadır (Yang, 2025).

Çalışmanın konusu, gastronomi öğrencilerinin mutfak uygulamaları derslerinde dijital kaynaklardan nasıl yararlandıklarıdır. Bu bağlamda internet ve yapay zekâ araçlarının kullanım biçimleri, öğrencilerin bilgiye erişim stratejileri ve öğretmenlerin yönlendirmeleri araştırmanın merkezinde yer almaktadır. Çalışmanın özgünlüğü, Türkiye’de gastronomi öğrencilerinin dijital kaynak kullanımına dair nitel veri temelli araştırmaların sınırlı olması ve bu çalışmanın hem bilgi güvenilirliği hem de yaratıcılık boyutlarını birlikte ele almasıdır. Literatürde turizm eğitiminde dijitalleşmenin öğrenci deneyimlerini dönüştürdüğüne dair bulgular yer almakla birlikte (Mandalia, 2023), gastronomi özelinde bu dönüşümün nasıl yaşandığına dair kapsamlı nitel çalışmalar oldukça azdır.

Araştırma nitel bir tasarıma sahiptir ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Evreni Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri oluşturmakta, örnekleme ise mutfak uygulamaları dersini alan 21 öğrenciden oluşmaktadır. Örneklem sayısı görece küçük olmakla birlikte, nitel araştırmalarda derinlemesine veri elde etmek için yeterli kabul edilmektedir. Amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilen bu öğrencilerle yapılan görüşmeler, internet kullanım sıklığı, platform tercihleri, bilgi güvenilirliği, yaratıcılık ve eğitim sürecine katkı gibi temaları kapsamaktadır. Bu yöntem, öğrencilerin bireysel deneyimlerini ve algılarını ayrıntılı biçimde ortaya koymayı mümkün kılmıştır.

Veri toplama sürecinde önceden hazırlanmış görüşme formu kullanılmış, mülakatlar bireysel ve grup düzeyinde gerçekleştirilmiş ve ses kayıtları alınmıştır. Elde edilen veriler MAXQDA yazılımına aktarılmış, açık kodlama ile anlam birimleri belirlenmiş, eksen kodlama ile kodlar ilişkilendirilmiş ve nihai temalar oluşturulmuştur. İçerik analizi yoluyla öğrencilerin ifadelerinden doğrudan alıntılar yapılmış, temalar bu alıntılarla desteklenmiştir. Bu yaklaşım, turizm araştırmalarında sıklıkla kullanılan nitel veri analiz yöntemleriyle uyumludur (Pahlevan-Sharif, Mura & Wijesinghe, 2020). Araştırma, ilgili üniversitenin etik kurul ilkeleri doğrultusunda yürütülmüş ve tüm katılımcılardan bilgilendirilmiş gönüllü onamı alınmıştır. Görüşmeler sırasında gizlilik ve anonimlik ilkelerine uyulmuş; veriler yalnızca bilimsel amaçlarla, güvenli ortamlarda saklanmıştır.

Araştırma soruları, öğrencilerin interneti mutfak reçeteleri hazırlarken hangi sıklıkta ve hangi amaçlarla kullandıkları, internet kaynaklarının güvenilirliğini nasıl değerlendirdikleri, bu kullanımın mutfak becerilerine ve yaratıcılığa nasıl katkı sağladığı, internet kaynaklarının geleneksel eğitim yöntemlerini nasıl tamamlayabileceği, öğretmenlerin internet kaynaklarına yönelik yönlendirmeleri ve sınırlamaları ile öğrencilerin karşılaştıkları en büyük zorlukların neler olduğu üzerine odaklanmaktadır.

Araştırmanın sınırlılıkları arasında örneklemin yalnızca Afyon Kocatepe Üniversitesi öğrencileriyle sınırlı olması, katılımcı sayısının 21 ile sınırlı kalması ve bulguların farklı üniversitelere veya kültürel bağlamlara doğrudan genellenememesi yer almaktadır. Ayrıca veriler öğrencilerin öznel beyanlarına dayalıdır ve gözlemsel doğrulama yapılmamıştır.

3. BULGULAR

Araştırma kapsamında elde edilen veriler, öğrencilerin dijital kaynak kullanımına ilişkin çok boyutlu bir tablo ortaya koymuştur. Bulgular, tematik analiz sonucunda platform tercihleri, kullanım amaçları, güvenilirlik ve doğrulama stratejileri, öğrenmeye katkılar, karşılaşılan zorluklar, öğretmen

tutumları ve kültürel aktarım olmak üzere yedi ana tema altında sınıflandırılmıştır. Bu temalar, öğrencilerin dijitalleşme sürecinde hem öğrenme pratiklerini hem de pedagojik etkileşimlerini şekillendiren faktörleri kapsamlı biçimde ortaya koymaktadır.

Tablo 1’de görüldüğü üzere, öğrencilerin dijital kaynak kullanımına ilişkin kodlar ve frekanslar sistematik biçimde tematik yapıya yerleştirilmiştir. Bulgular, öğrencilerin en çok video tabanlı içerikleri (n=18) tercih ettiğini, bunun yanında yapay zekâ araçlarını (n=12) tamamlayıcı bir kaynak olarak kullandığını göstermektedir. Kullanım amaçları incelendiğinde, tarif keşfi (n=15) ve teknik beceri geliştirme (n=14) öne çıkarken, ödev amaçlı tarif keşfi ve akademik destek kodları öğrencilerin dijital kaynakları yalnızca pratik değil, aynı zamanda akademik bağlamda da kullandıklarını ortaya koymaktadır.

Güvenilirlik ve doğrulama stratejilerinde çoklu kaynak karşılaştırma (n=16) en yaygın yöntem olarak öne çıkarken, otorite kontrolü (n=11) ve kullanıcı yorumları (n=10) öğrencilerin bilgi güvenilirliğini sağlama yolları arasında yer almaktadır. Öğrenmeye katkılar bölümünde bilgiye hızlı erişim (n=17) ve yaratıcılık (n=13) kodları öğrencilerin dijital kaynakları öğrenme sürecinde işlevsel gördüklerini ortaya koymaktadır. Buna karşılık, bilgi kirliliği (n=10) ve ölçü birimi farklılıkları (n=9) gibi zorluklar dijital kaynak kullanımının sınırlılıklarını göstermektedir.

Tablo 1. Dijital Kaynak Kullanımına İlişkin Ana Tema, Alt Tema, Kodlar ve Frekanslar

Ana Tema	Alt Tema	Kodlar	Sıklık
Platform Tercihleri	Video tabanlı içerikler	YouTube, Instagram Reels, TikTok, Udemy, Coursera	18
	Yapay zekâ araçları	ChatGPT, Gemini, MidJourney	12
Kullanım Amaçları	Tarif keşfi	Yeni yemek fikirleri, kültürel mutfaklara erişim, ödev amaçlı tarif keşfi	15
	Teknik beceri geliştirme	Plating (<i>tabak içi düzenleme</i>), sunum (<i>servis ve deneyim aktarımı</i>), pişirme teknikleri, profesyonel ekipman kullanımı	14
	Akademik destek	Ödev hazırlığı, literatür taraması	9
	Tarif varyasyonu	Mevcut tarifleri değiştirme, farklı pişirme yöntemleri	11
	Alternatif malzeme	Eksik malzemelere ikame önerileri	10
	Çoklu kaynak karşılaştırma	3+ kaynak, ortak bilgi alma	16
Güvenilirlik ve Doğrulama	Otorite kontrolü	Profesyonel şef videoları, akademik kaynaklar	11
	Kullanıcı yorumları	Forumlar, sosyal medya yorumları	10
	Ölçü birimi doğrulama	Gram-cup dönüşümü, dil bariyerleri (<i>yabancı dilde ölçü terimlerinin çevrilmesi ve uyarlanması</i>)	8
	Yaratıcılık	Özgün sunum, yeni kombinasyonlar	13
Öğrenmeye Katkılar	Bilgiye hızlı erişim	Anında tarif bulma, pratik tamamlama (<i>eksik bilgi veya ölçünün hızlı bulunarak sürecin tamamlanması</i>)	17
	Kültürel çeşitlilik	Farklı mutfak kültürlerine erişim	12
	Bilgi kirliliği	Çelişkili tarifler, tutarsız içerik	10
Zorluklar	Ölçü birimi farklılıkları	Gram-cup, dil bariyerleri	9
	Profesyonel ekipman gereksinimi	Özel mutfak araçları ihtiyacı	7
	Aşırı bağımlılık	AI çıktısına güvenme	8
	Destekleyici yaklaşım	Kaynak listesi önerme, medya okuryazarlığı geliştirme	7
Eğitmen Tutumları	Sınırlayıcı yaklaşım	Ödevlerde internet kullanımını kısıtlama, bağımlılık uyarısı	6
	Küresel mutfaklara erişim	Farklı kültürlerden tarifler	12
Kültürel Aktarım	Gastrodiplomasi	Dijital etkileşimle kültürel öğrenme	9

Eğitmen tutumları incelendiğinde, destekleyici yaklaşım (n=7) ve sınırlayıcı yaklaşım (n=6) arasında dengeli bir dağılım olduğu görülmektedir. Son olarak, kültürel aktarım temasında öğrenciler dijital kaynaklar aracılığıyla küresel mutfaklara erişim (n=12) ve gastrodiplomasi (n=9) deneyimlerini vurgulamışlardır. Bu bulgular, öğrencilerin dijital kaynak kullanımını hem bireysel öğrenme hem de kültürel etkileşim bağlamında çok boyutlu bir süreç olarak değerlendirdiklerini göstermektedir (bkz. Tablo 1).

1. Tema: Platform Tercihleri

Araştırma bulguları, öğrencilerin dijital kaynak kullanımında en belirgin tercihin video tabanlı içerikler olduğunu göstermektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu (n=18) YouTube’u birincil öğrenme aracı olarak tanımlamış, kısa video formatlarını (Instagram Reels, TikTok) ise özellikle plating ve sunum fikirleri için kullanmıştır. Bunun yanında Udemy ve Coursera gibi çevrimiçi eğitim platformları da daha sistematik öğrenme süreçlerinde tercih edilmiştir.

“YouTube’da tekniği adım adım görmek bana cesaret veriyor.” (Ö7)

“Reels bana hızlı plating fikirleri veriyor, denemek için motive oluyorum.” (Ö15)

“Udemy’de yapılandırılmış dersler teknikleri sırayla uygulamama yardım ediyor.” (Ö4)

Video tabanlı içeriklerin yanı sıra öğrenciler, yapay zekâ araçlarını (n=12) tamamlayıcı bir kaynak olarak kullanmaktadır. ChatGPT ve Gemini gibi araçlar, özellikle tariflerin hızlı bulunması, varyasyon önerileri ve alternatif malzemelerin belirlenmesi için başvurulmuş kaynaklar arasında öne çıkmıştır. Bu durum, öğrencilerin dijitalleşme sürecinde yalnızca pasif izleyici olmadıklarını, aynı zamanda etkileşimli ve kişiselleştirilmiş bilgi arayışına yöneldiklerini göstermektedir. Platform tercihleri, öğrencilerin öğrenme pratiklerinde görsel-işitsel içeriklerin baskın rol oynadığını; yapay zekâ araçlarının ise esnek ve kişiselleştirilmiş öğrenme deneyimi sunduğunu ortaya koymaktadır.

“ChatGPT’den tarifi alıyorum, sonra kendi yorumumu ekliyorum.” (Ö2)

“Gemini’ye eldeki malzemeleri yazıyorum, kısa sürede alternatif çıkıyor.” (Ö11)

“MidJourney görselleri plating için fikir veriyor; sonra videodan tekniği öğreniyorum.” (Ö9)

2. Tema: Kullanım Amaçları

Araştırma bulguları, öğrencilerin dijital kaynakları farklı öğrenme amaçları doğrultusunda kullandıklarını göstermektedir. En sık dile getirilen kullanım biçimi tarif keşfi (n=15) olmuştur. Öğrenciler yeni yemek fikirleri edinmek, farklı kültür mutfaklarına erişim sağlamak ve ödevlerinde kullanabilecekleri tarifleri bulmak için dijital kaynaklara yönelmektedir. Bu durum, dijitalleşmenin yalnızca pratik öğrenmeye değil, aynı zamanda akademik görevlerin desteklenmesine de hizmet ettiğini ortaya koymaktadır. Bunun yanı sıra teknik beceri geliştirme (n=14) önemli bir kullanım amacı olarak öne çıkmıştır. Öğrenciler özellikle plating (tabak içi düzenleme) ve sunum (servis ve deneyim aktarımı) konularında görsel içeriklerden ilham almakta, pişirme tekniklerini ve profesyonel ekipman kullanımını öğrenmektedir. Bu bulgu, dijital kaynakların uygulamalı becerilerin geliştirilmesinde kritik bir rol oynadığını göstermektedir. Ayrıca öğrenciler, dijital kaynakları akademik destek (n=9) amacıyla da kullanmaktadır. Ödev hazırlığı ve literatür taraması için dijital platformlardan yararlanılması, gastronomi eğitiminin akademik boyutunda dijitalleşmenin giderek daha fazla önem kazandığını ortaya koymaktadır.

“Yeni malzemeleri denemek için önce internette arıyorum, sonra AI’dan alternatif öneri alıyorum.” (Ö3)

“Kısa videolar bana sunum için ilham veriyor, özellikle tabak düzeninde.” (Ö9)

“Ödevlerde kaynak bulmak için ChatGPT’yi kullanıyorum ama mutlaka başka sitelerle de karşılaştırma yapıyorum.” (Ö11)

Son olarak, öğrenciler yapay zekâ araçlarını kullanarak tarif varyasyonu (n=11) ve alternatif malzeme (n=10) arayışında bulunmuşlardır. Bu kullanım biçimleri, öğrencilerin dijital kaynakları yalnızca bilgi edinmek için değil, aynı zamanda yaratıcı çözümler geliştirmek için kullandıklarını göstermektedir. Kullanım amaçları, öğrencilerin dijital kaynakları hem pratik öğrenme hem de akademik destek için çok boyutlu biçimde değerlendirdiklerini; ayrıca yapay zekâ araçları sayesinde kişiselleştirilmiş ve yaratıcı öğrenme deneyimleri geliştirdiklerini ortaya koymaktadır.

3. Tema: Güvenilirlik ve Doğrulama

Araştırma bulguları, öğrencilerin dijital kaynaklardan elde ettikleri bilgileri sorgulama ve doğrulama konusunda aktif stratejiler geliştirdiklerini göstermektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu (n=16) bilgilerin güvenilirliğini sağlamak için çoklu kaynak karşılaştırması yapmaktadır. Öğrenciler aynı tarifi veya bilgiyi birden fazla kaynaktan kontrol ederek tutarlılık aramakta, bu yöntemi en güvenilir doğrulama stratejisi olarak tanımlamaktadır. Bunun yanı sıra, öğrenciler otorite kontrolü (n=11) yoluyla profesyonel şef videoları, akademik kaynaklar veya alanında uzman kişilerin içeriklerini güvenilirlik ölçütü olarak kullanmaktadır. Bu yaklaşım, dijital ortamda bilgiye erişimde otorite ve uzmanlık göstergelerinin önemini ortaya koymaktadır. Ayrıca kullanıcı yorumları (n=10) öğrenciler için bir diğer doğrulama aracı olmuştur. Forumlar ve sosyal medya yorumları, tariflerin uygulanabilirliği ve pratik sonuçları hakkında ek bilgi sağlamaktadır. Bununla birlikte, öğrenciler bu yöntemin subjektif olabileceğini de vurgulamışlardır.

“Aynı tarifi üç farklı kaynaktan kontrol ediyorum; bununla birlikte profesyonel şef videoları varsa önce onları dikkate alıyorum.” (Ö12)

“AI’nin verdiği ölçüleri doğrudan kullanmıyorum, önce klasik kitaplarla karşılaştırıyorum.” (Ö5)

“Kullanıcı yorumlarını okumadan hiçbir tarife güvenmiyorum.” (Ö18)

Son olarak, ölçü birimi doğrulama (n=8) kodu öğrencilerin farklı ölçü sistemleri ve yabancı dildeki terimlerle karşılaştıklarında ek kontrol yaptıklarını göstermektedir. Özellikle dil bariyerleri (örneğin; cup, tablespoon gibi terimlerin Türkçe karşılıklarının bulunması) öğrencilerin sıkça dile

getirdiği bir zorluk olmuştur. Güvenilirlik ve doğrulama stratejileri, öğrencilerin dijital bilgi ekosisteminde eleştirel düşünme becerilerini aktif biçimde kullandıklarını; çoklu kaynak karşılaştırması ve otorite kontrolünün güvenilirlik sağlama açısından en belirleyici yöntemler olduğunu ortaya koymaktadır (bkz. Tablo 1).

4. Tema: Öğrenmeye Katkılar

Araştırma bulguları, öğrencilerin dijital kaynakları öğrenme süreçlerine doğrudan katkı sağlayan araçlar olarak gördüklerini ortaya koymaktadır. Katılımcıların en sık dile getirdiği katkı bilgiye hızlı erişim (n=17) olmuştur. Öğrenciler, eksik kalan bilgi veya ölçüleri anında bulabilme ve süreci kesintisiz tamamlayabilme davranışını pratik tamamlama kodu ile ifade etmişlerdir. Bu durum, dijital kaynakların öğrenme sürecinde zaman tasarrufu ve verimlilik sağladığını göstermektedir. Bunun yanı sıra, öğrenciler dijital kaynakların yaratıcılık (n=13) açısından önemli katkılar sunduğunu belirtmişlerdir. Özellikle plating ve sunum örneklerinden ilham alarak özgün fikirler geliştirme, farklı malzeme kombinasyonları deneme ve yeni sunum biçimleri oluşturma öğrencilerin yaratıcılıklarını destekleyen unsurlar olarak öne çıkmıştır. Ayrıca, dijital kaynakların kültürel çeşitlilik (n=12) sağladığı görülmektedir. Öğrenciler farklı kültür mutfaklarına erişim sayesinde hem gastronomi bilgisini genişletmekte hem de kültürel öğrenme deneyimi kazanmaktadır. Bu bulgu, dijitalleşmenin yalnızca teknik becerilere değil, aynı zamanda kültürel farkındalığa da katkı sağladığını ortaya koymaktadır.

“Eksik ölçüyü hemen bulabiliyorum, böylece yemeği yarım bırakmadan tamamliyorum.” (Ö1)

“Kısa videolar yaratıcılığımı artırıyor, farklı sunumlar denemek için cesaret veriyor.” (Ö4)

“Videolar sayesinde hiç bilmediğim Japon mutfağı tekniklerini öğrendim.” (Ö9)

Öğrenmeye katkılar, öğrencilerin dijital kaynakları yalnızca bilgi edinme aracı olarak değil, aynı zamanda yaratıcılık geliştirme, kültürel çeşitlilik kazanma ve öğrenme sürecini hızlandırma amacıyla kullandıklarını göstermektedir. Bu durum, dijitalleşmenin gastronomi eğitiminde çok boyutlu bir öğrenme ortamı sunduğunu ortaya koymaktadır (bkz. Tablo 1).

5. Tema: Zorluklar

Araştırma bulguları, öğrencilerin dijital kaynak kullanımında çeşitli sınırlılıklar ve güçlüklerle karşılaştıklarını ortaya koymaktadır. En sık dile getirilen sorun bilgi kirliliği (n=10) olmuştur. Öğrenciler farklı kaynaklarda yer alan çelişkili tarifler ve tutarsız içerikler nedeniyle güvenilir bilgiye ulaşmakta zorlandıklarını belirtmişlerdir. Bu durum, dijital ortamda bilgi bolluğunun aynı zamanda bir belirsizlik kaynağı olduğunu göstermektedir. Bir diğer önemli zorluk ölçü birimi farklılıkları (n=9) olarak öne çıkmıştır. Öğrenciler özellikle gram-cup dönüşümleri ve yabancı dildeki ölçü terimlerinin çevrilmesi konusunda sıkıntı yaşamaktadır. Dil bariyerleri kodu, öğrencilerin yabancı dilde yazılmış tariflerde ölçülerin doğru anlaşılması için ek çaba harcadıklarını göstermektedir. Ayrıca, öğrenciler profesyonel ekipman gereksinimi (n=7) nedeniyle bazı tarifleri uygulamakta güçlük çekmektedir. Dijital kaynaklarda yer alan tariflerin profesyonel mutfak araçlarıyla hazırlanmış olması, öğrencilerin kendi imkânlarıyla bu tarifleri birebir uygulamalarını zorlaştırmaktadır.

“Aynı yemeğin üç farklı tarifinde farklı ölçüler vardı, hangisinin doğru olduğunu anlamak zor.” (Ö8)

“Tarifler çoğu zaman cup ile; çevirdikten sonra tutmuyor.” (Ö3)

“Bazı videolarda kullanılan ekipman bizde yok, bu yüzden uygulamak zor oluyor.” (Ö14)

Son olarak, aşırı bağımlılık (n=8) kodu öğrencilerin yapay zekâ araçlarına ve dijital kaynaklara fazla güvenme eğilimini ortaya koymaktadır. Katılımcılar, dijital kaynakların kolay erişilebilirliği nedeniyle kendi deneyimsel öğrenmelerini ikinci plana atabildiklerini ifade etmişlerdir. Zorluklar teması, dijital kaynakların öğrenme sürecine katkı sağlarken aynı zamanda bilgi kirliliği, ölçü farklılıkları, ekipman sınırlılıkları ve aşırı bağımlılık gibi sorunları beraberinde getirdiğini göstermektedir. Bu bulgular, dijitalleşmenin gastronomi eğitiminde eleştirel ve dengeli bir kullanım gerektirdiğini ortaya koymaktadır.

6. Tema: Eğitim Tutumları

Araştırma bulguları, öğrencilerin dijital kaynak kullanımına ilişkin deneyimlerinde eğitim tutumlarının belirleyici bir rol oynadığını göstermektedir. Katılımcıların ifadeleri, eğitimcilerin dijital kaynaklara yönelik yaklaşımlarının iki ana ekseninde şekillendiğini ortaya koymaktadır: destekleyici ve sınırlayıcı. Destekleyici yaklaşım (n=7), eğitimcilerin öğrencilere dijital kaynakları bilinçli ve etkin biçimde kullanmaları için rehberlik etmesini kapsamaktadır. Bu tutum, kaynak listesi önerme, medya

okuryazarlığını geliştirme ve öğrencilerin dijital içerikleri eleştirel biçimde değerlendirmelerine katkı sağlama biçiminde ortaya çıkmıştır.

“Bir hocamız güvenilir kaynak listesi verdi, bu çok işimizi kolaylaştırdı.” (Ö13)

“Hocamız internetten bulduğumuz tarifleri sınıfta tartışmamıza izin veriyor, böylece daha çok öğreniyoruz ve akılda kalıcı oluyor.” (Ö2)

“Bazı hocalar videoları ödevlerde kullanmamızı teşvik ediyor, bu da motivasyon sağlıyor.” (Ö7)

Öğrenciler, bu yaklaşımın öğrenme sürecinde motivasyonlarını artırdığını ve dijital kaynakları daha güvenle kullanmalarına yardımcı olduğunu belirtmişlerdir. Buna karşılık, sınırlayıcı yaklaşım (n=6), öğretmenlerin ödevlerde internet kullanımını kısıtlaması ve dijital kaynaklara aşırı bağımlılık konusunda uyarılarda bulunmasıyla kendini göstermektedir. Bu tutum, öğrencilerin dijital kaynakları sınırsız biçimde kullanmalarını engellemeyi ve geleneksel öğrenme yöntemlerini korumayı amaçlamaktadır.

“Bazı hocalar AI kullanımını yasaklıyor, bu da bizi sınırlıyor.” (Ö10)

“Bir hocamız internetten bulduğumuz tarifleri kabul etmiyor, sadece kitaplardan çalışmamızı istiyor.” (Ö5)

“AI’ye fazla güvenmememiz gerektiğini sürekli hatırlatıyorlar.” (Ö14)

Katılımcılar, bu yaklaşımın kimi zaman öğrenme sürecini zorlaştırdığını, ancak aynı zamanda dijital bağımlılığın önlenmesi açısından önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Öğitmen tutumları, öğrencilerin dijital kaynak kullanımında yönlendirici bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Destekleyici yaklaşım öğrenme sürecini zenginleştirirken, sınırlayıcı yaklaşım dijital bağımlılığın önlenmesine katkı sağlamaktadır. Bu bulgular, öğretmenlerin dijitalleşme sürecinde pedagojik dengeyi sağlama rolünü vurgulamaktadır (bkz. Tablo 1).

7. Tema: Kültürel Aktarım

Araştırma bulguları, öğrencilerin dijital kaynakları yalnızca teknik beceri geliştirme veya bilgiye erişim amacıyla değil, aynı zamanda kültürel öğrenme ve aktarım bağlamında da kullandıklarını göstermektedir. Katılımcılar, dijital kaynaklar aracılığıyla farklı kültür mutfaklarına erişim sağladıklarını (n=12) ve bu sayede gastronomi bilgisini genişlettiklerini ifade etmişlerdir. Bu kullanım biçimi, öğrencilerin dijitalleşme sürecinde küresel gastronomi kültürüne daha kolay erişim imkânı bulduklarını ortaya koymaktadır.

“Videolar sayesinde hiç bilmediğim Japon mutfağı tekniklerini öğrendim.” (Ö09)

“Dijital platformlar sayesinde Latin Amerika mutfağına ilgi duymaya başladım.” (Ö8)

“Farklı ülkelerden yemek videoları izlemek bana kültürel çeşitliliği hissettiriyor.” (Ö6)

Bunun yanı sıra, öğrenciler dijital kaynakların gastrodiplomasi (n=9) işlevine dikkat çekmişlerdir. Dijital etkileşim yoluyla kültürel öğrenme ve mutfak pratiklerinin paylaşılması, öğrencilerin gastronomiyi yalnızca bir teknik beceri alanı olarak değil, aynı zamanda kültürel bir iletişim aracı olarak gördüklerini göstermektedir. Bu bulgu, dijital kaynakların gastronomi eğitiminde kültürel farkındalık ve uluslararası etkileşim açısından önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

“AI’den aldığım tariflerde bazen kültürel hikâyeler de oluyor, bu çok değerli.” (Ö20)

“Bazı platformlarda yemeklerin tarihçesi anlatılıyor, bu da öğrenmeyi zenginleştiriyor.” (Ö12)

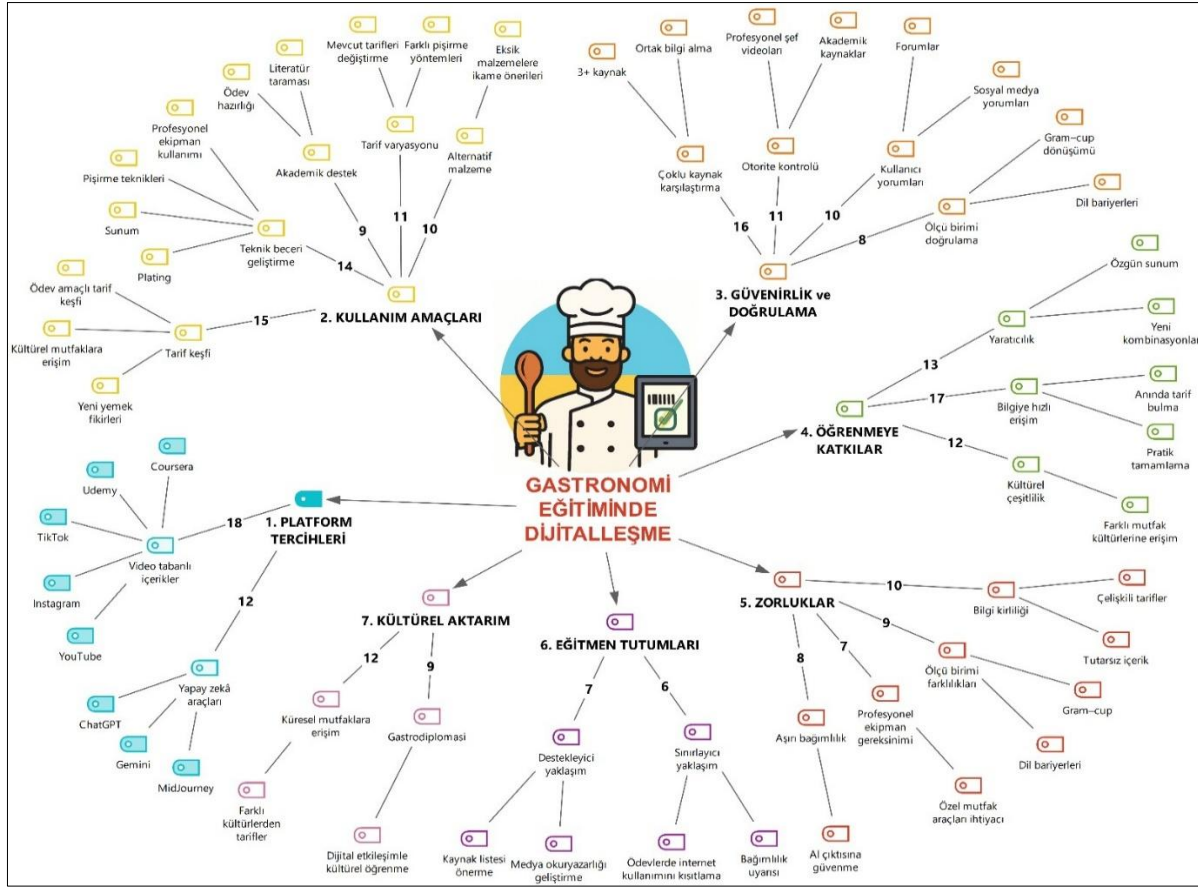
“Yabancı öğrencilerle tarif paylaşmak kültürel etkileşimimizi artırıyor.” (Ö15)

Kültürel aktarım teması, öğrencilerin dijital kaynakları kullanarak hem küresel mutfaklara erişim sağladıklarını hem de gastronomiyi kültürler arası etkileşim ve öğrenme aracı olarak değerlendirdiklerini göstermektedir. Bu bulgular, dijitalleşmenin gastronomi eğitiminde kültürel sürdürülebilirlik ve uluslararası farkındalık açısından kritik bir işlev üstlendiğini ortaya koymaktadır.

Bulguların Genel Değerlendirmesi

Araştırma bulguları bütüncül olarak değerlendirildiğinde, öğrencilerin dijital kaynak kullanımının pratik, akademik ve kültürel boyutları kapsayan çok yönlü bir öğrenme süreci sunduğu görülmektedir. Platform tercihleri incelendiğinde video tabanlı içeriklerin baskın rol oynadığı, yapay zekâ araçlarının ise kişiselleştirilmiş bilgi arayışı için tamamlayıcı bir işlev üstlendiği ortaya çıkmıştır. Kullanım amaçları öğrencilerin dijital kaynakları hem tarif keşfi ve teknik beceri geliştirme gibi pratik öğrenme süreçlerinde hem de ödev hazırlığı ve literatür taraması gibi akademik destek için

kullandıklarını göstermektedir. Ayrıca tarif varyasyonu ve alternatif malzeme arayışı, öğrencilerin yaratıcılıklarını geliştirmelerine katkı sağlamaktadır.



Şekil 1. Dijital Kaynak Kullanımına İlişkin Yaratıcı Kod Modeli

Güvenilirlik ve doğrulama stratejileri, öğrencilerin çoklu kaynak karşılaştırması ve otorite kontrolü yoluyla eleştirel düşünme becerilerini aktif biçimde kullandıklarını ortaya koymuştur. Öğrenciler bu süreci şöyle ifade etmiştir: *“Aynı tarifi üç farklı kaynaktan kontrol ediyorum; profesyonel şef videoları varsa önce onları dikkate alıyorum.”* (Ö12). Öğrenmeye katkılar açısından dijital kaynaklar, bilgiye hızlı erişim, yaratıcılık ve kültürel çeşitlilik sağlama işlevleriyle öne çıkarken; zorluklar teması bilgi kirliliği, ölçü birimi farklılıkları, profesyonel ekipman gereksinimi ve aşırı bağımlılık gibi sınırlılıkları ortaya koymuştur. Eğitim tutumları öğrencilerin dijital kaynak kullanımını yönlendiren önemli bir faktör olarak belirlenmiş; destekleyici yaklaşım öğrenme sürecini zenginleştirirken, sınırlayıcı yaklaşım dijital bağımlılığın önlenmesine katkı sağlamıştır.

Son olarak, kültürel aktarım teması öğrencilerin dijital kaynaklar aracılığıyla küresel mutfaklara erişim sağladıklarını ve gastronomiyi kültürler arası etkileşim aracı olarak değerlendirdiklerini göstermektedir. Öğrencilerin ifadeleri bu boyutu somutlaştırmaktadır: *“Farklı ülkelerden yemek videoları izlemek bana kültürel çeşitliliği hissettiriyor.”* (Ö6). Genel olarak bulgular, dijital kaynakların gastronomi eğitiminde yalnızca bilgi edinme aracı değil, aynı zamanda yaratıcılık, kültürel farkındalık ve pedagojik yönlendirme süreçlerini şekillendiren çok boyutlu bir öğrenme ortamı sunduğunu ortaya koymaktadır (bkz. Şekil 1).

4. TARTIŞMA

Bu araştırmanın bulguları, gastronomi öğrencilerinin dijital kaynakları yoğun biçimde kullandığını ortaya koymuştur. Özellikle video tabanlı içeriklerin (YouTube, Instagram Reels, TikTok) ve yapay zekâ araçlarının (ChatGPT, Gemini, MidJourney) öne çıkması, literatürde dijitalleşmenin gastronomi eğitiminde merkezi bir rol üstlendiğini gösteren çalışmalarla örtüşmektedir (Lee & Hannafin, 2016; Razali vd., 2012; Harumi vd., 2022; Alfliolita & Purwanti, 2024). Türkiye bağlamında

Aydın & Uçkan Çakır (2022) ve Kahraman & Bozok (2025), öğrencilerin dijital kaynakları hem ödev hazırlığında hem de pratik beceri geliştirmede yoğun biçimde kullandıklarını ortaya koyarak bu bulguları desteklemektedir.

Çalışmanın özgün değeri, Türkiye’de gastronomi öğrencilerinin dijital kaynak kullanımını yalnızca platform tercihi düzeyinde değil; doğrulama stratejileri, pedagojik yönlendirme ve kültürel aktarım temaları arasında bağ kurarak bütüncül biçimde sunmasında yatmaktadır. Bu bütünlük, uygulamalı eğitim bağlamında AI ve kısa video ekosisteminin somut öğrenme çıktılarıyla nasıl kesiştiğini görünür kılmaktadır.”

Öğrencilerin dijital kaynakları tarif keşfi, teknik beceri geliştirme ve akademik destek için kullanmaları, Boz & Ahmetoğulları’nın (2025) yapay zekâ tabanlı araçların tarif varyasyonları geliştirmedeki rolünü vurgulayan bulgularıyla paralellik göstermektedir. Ayrıca López-Naranjo vd. (2025), turizm öğrencilerinin yapay zekâ araçlarını küresel mutfaklara erişim için kullandığını ortaya koyarak, bu çalışmada öğrencilerin alternatif malzeme arayışına yönelmeleriyle benzer bir eğilimi işaret etmektedir.

Güvenilirlik ve doğrulama stratejilerinde öğrencilerin çoklu kaynak karşılaştırması, otorite kontrolü ve kullanıcı yorumlarına başvurusu, Metzger & Flanagin (2015) ve Sundar’ın (2020) çevrimiçi güvenilirlik ölçütleriyle uyumludur. Türkiye’de Yiğit (2023) ve Türköz Bakırcı vd. (2025), öğrencilerin doğrulama ihtiyacını sıklıkla dile getirdiklerini ve çoklu kaynak karşılaştırmasını en sık kullandıkları strateji olarak benimsediklerini göstermektedir. Bu bulgu, yapay zekâ araçlarının eğitimde kullanılmasının ancak insan denetimi ve metodolojik şeffaflıkla anlamlı olabileceğini vurgulayan Huang & Rust (2020) ile de örtüşmektedir.

Araştırmada öğrencilerin dijital kaynakları öğrenmeye katkı olarak bilgiye hızlı erişim, yaratıcılık ve kültürel çeşitlilik açısından değerlendirmeleri, Yıldırım & Yıldırım (2023) ve Maosul ve arkadaşlarının (2025) dijital gastronomi uygulamalarının kültürel çeşitliliği artırdığına dair bulgularıyla uyumludur. Güner & Aydoğdu (2022) da dijitalleşmenin turizm ve gastronomi eğitiminde kültürel aktarım boyutunu güçlendirdiğini vurgulamaktadır. Buna karşılık öğrencilerin dile getirdiği bilgi kirliliği, ölçü birimi farklılıkları ve profesyonel ekipman gereksinimi gibi sınırlılıklar, Sundar (2020) ve Harumi vd. (2022) tarafından da literatürde dile getirilmektedir. Ayrıca Turčinović, Vujko & Mirčetić (2025), yapay zekâ tabanlı sistemlerin aşırı bağımlılık riskini doğurduğunu tartışarak öğrencilerin bu çalışmada ifade ettikleri kaygılarla örtüşmektedir.

Eğitmen tutumlarının öğrencilerin dijital kaynak kullanımını yönlendiren kritik bir faktör olarak ortaya çıkması, Bower (2019) ve Henderson, Selwyn & Aston’ın (2017) eğitmenlerin dijital içerikleri seçerek derslere entegre etmelerinin öğrencilerin medya okuryazarlığını geliştirdiğini gösteren bulgularıyla uyumludur. Doğan, Tunçer & Arslan (2024), dijital araçların pedagojik entegrasyon sürecinde kritik bir rol oynadığını ortaya koyarken; Türkiye’de Kahraman & Bozok (2025) ve Türköz Bakırcı vd. (2025), eğitmenlerin farklı tutumlarının öğrenme deneyimini doğrudan şekillendirdiğini göstermektedir.

Son olarak, bu çalışmada öğrencilerin dijital kaynaklar aracılığıyla küresel mutfaklara erişim ve gastrodiplomasi deneyimlerini vurgulamaları, literatürde dijitalleşmenin kültürel aktarım süreçlerini güçlendirdiğini ortaya koyan Yıldırım & Yıldırım (2023), Maosul ve ark. (2025) ve Güner & Aydoğdu (2022) ile örtüşmektedir. Ayrıca Pektaş, Demir & Eryılmaz (2024), turizm kalkınma planlarında sürdürülebilirlik politikalarının dijitalleşme ile desteklenmesinin uzun vadeli katkılar sunduğunu ortaya koyarak, öğrencilerin dijital kaynakları kültürel çeşitlilik ve küresel etkileşim bağlamında değerlendirmeleriyle paralellik göstermektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin internet ve yapay zekâ kaynaklarını mutfak reçeteleri hazırlarken nasıl kullandıklarını ortaya koymuştur. Bulgular, öğrencilerin en çok video tabanlı içerikleri (YouTube, Instagram Reels, TikTok) ve yapay zekâ araçlarını (ChatGPT, Gemini, MidJourney) tercih ettiklerini göstermektedir. Kullanım amaçları arasında tarif keşfi, teknik beceri geliştirme, akademik destek, tarif varyasyonu ve alternatif malzeme arayışı öne çıkmıştır. Öğrenciler, bilgi güvenilirliğini sağlamak için çoklu kaynak karşılaştırması, otorite kontrolü ve kullanıcı yorumları

gibi doğrulama stratejilerine başvurmuş; ölçü birimi farklılıkları ve dil bariyerleri ise sıkça dile getirilen sorunlar olmuştur. Dijital kaynakların öğrenmeye katkıları arasında bilgiye hızlı erişim, yaratıcılık ve kültürel çeşitlilik öne çıkarken; bilgi kirliliği, profesyonel ekipman gereksinimi ve yapay zekâya aşırı bağımlılık sınırlılıklar olarak belirlenmiştir. Öğitmen tutumları ise öğrencilerin dijital kaynak kullanımını yönlendiren kritik bir faktör olarak ortaya çıkmıştır.

Bu bulgular, literatürde dijitalleşmenin gastronomi eğitiminde çok boyutlu bir dönüşüm yarattığını ortaya koyan çalışmalarla uyumludur (Yıldırım & Yıldırım, 2023; Maosul ve ark., 2025, 2025; Güner & Aydoğdu, 2022). Ayrıca Aydın & Uçkan Çakır (2022), gastronomi alanında dijitalleşmenin yalnızca eğitim süreçlerini değil, üretim, sunum ve hizmet boyutlarını da dönüştürdüğünü vurgulamaktadır. Bu bağlamda öğrencilerin dijital kaynak kullanım biçimleri, sektördeki genel dijitalleşme trendleriyle paralellik göstermektedir. Pektaş, Demir & Eryılmaz (2024) ise turizm kalkınma planlarında sürdürülebilirlik politikalarının dijitalleşme ile desteklenmesinin uzun vadeli katkılar sunduğunu ortaya koyarak, bu çalışmanın bulgularını daha geniş bir politika perspektifine taşımaktadır.

Araştırma bulguları doğrultusunda, gastronomi eğitiminde dijitalleşmenin etkin biçimde kullanılabilmesi için çok düzeyli öneriler geliştirilmiştir. Kurumsal düzeyde üniversiteler, gastronomi ve turizm programlarında dijital okuryazarlık ve yapay zekâ etik kullanımı derslerini müfredata zorunlu ders olarak eklemeli; uygulamalı derslerde dijital kaynakların kullanımına yönelik standartlar ve yönergeler oluşturmali ve öğrencilerin güvenilir bilgiye erişimini garanti altına alacak mekanizmalar geliştirmelidir. Politika düzeyinde Yükseköğretim Kurulu (YÖK), gastronomi ve turizm programlarında dijitalleşmeye yönelik ulusal strateji belgeleri hazırlamalı, bu belgelerde dijital kaynak kullanımına ilişkin kalite güvence ölçütlerini açıkça tanımlamalı ve akreditasyon kriterlerine dijital kaynak kullanımını entegre ederek üniversitelerin bu kriterlere uyumunu düzenli olarak denetlemelidir. Böylece dijitalleşmenin eğitimde sürdürülebilirliği ve güvenilirliği sağlanabilecektir. Uygulama düzeyinde, kısa video çözümlemelerine dayalı ‘plating eleştirisi’ stüdyo oturumları, ölçü birimi standardizasyonu için ‘dönüşüm mini-modülü’ ve AI araçlarıyla ‘tarif varyasyonu atölyesi’ gibi yapılandırılmış etkinlikler derslere entegre edilmelidir. Bu etkinlikler, doğrulama stratejilerini (çoklu kaynak karşılaştırması, otorite kontrolü) pratikte kullanarak medya okuryazarlığını güçlendirir. Araştırma düzeyinde ise farklı üniversitelerden daha geniş örneklemle karşılaştırmalı çalışmalar yapılmalı; dijitalleşmenin uzun vadeli etkileri özellikle yaratıcılık, mesleki beceri gelişimi ve kültürel aktarım boyutlarında incelenmelidir. Ayrıca yapay zekâ araçlarının gastronomi eğitiminde pedagojik entegrasyonuna yönelik deneysel araştırmalar tasarlanarak, öğrencilerin öğrenme süreçlerine katkıları somut biçimde ölçülmelidir.

Birçok araştırmada olduğu gibi bu çalışmada da bir takım sınırlılıklar bulunmaktadır. Örneklem yalnızca Afyon Kocatepe Üniversitesi öğrencilerinden oluşması, bulguların genellenebilirliğini sınırlamaktadır. Ayrıca örneklem büyüklüğü (21 öğrenci) nitel araştırma için derinlemesine veri sağlamış olsa da, daha geniş örneklem farklı eğilimleri ortaya koyabilir. Veri toplama sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış olması, öznel ifadelerden kaynaklanan yanlılık riskini beraberinde getirmiştir. Araştırma yalnızca öğrencilerin perspektifine odaklanmış, öğretmenlerin dijitalleşmeye dair deneyimlerini doğrudan kapsamamıştır.

Gelecek araştırma yönelimleri kapsamında, farklı üniversitelerden daha geniş örneklemle karşılaştırmalı araştırmalar yapılmalı; yapay zekâ araçlarının gastronomi eğitiminde pedagojik entegrasyonuna yönelik deneysel araştırmalar tasarlanmalıdır. Öğitmenlerin dijital kaynaklara yönelik tutumlarının daha kapsamlı biçimde incelenmesi, dijitalleşmenin eğitimdeki sürdürülebilirliği açısından kritik bir katkı sağlayacaktır. Ayrıca dijital okuryazarlık ve etik kullanım konularında geliştirilecek eğitim programlarının etkilerini değerlendiren uygulamalı çalışmalar, politika yapıcılar için yol gösterici olacaktır.

Bu çalışma, gastronomi eğitiminde dijitalleşmenin öğrenci deneyimlerine etkisini yalnızca teknik beceri ve bilgiye erişim boyutunda değil, aynı zamanda yaratıcılık, kültürel aktarım ve pedagojik entegrasyon boyutlarında birlikte ele alarak Türkiye bağlamında özgün bir katkı sunmaktadır. Öğrencilerin internet ve yapay zekâ kaynaklarını mutfak reçeteleri hazırlarken nasıl kullandıklarını derinlemesine incelemesi, bu alandaki boşluğu doldurmuş; dijitalleşmenin gastronomi eğitiminde bilgi

edinme, yaratıcılık ve kültürel aktarımı bütünleştiren çok boyutlu bir öğrenme ortamı sunduğunu ortaya koymuştur.

Araştırma, üniversitelerin müfredatlarına dijital okuryazarlık ve yapay zekâ etik kullanımı derslerini eklemeleri gerektiğini göstermektedir. Uygulamalı derslerde dijital kaynakların kullanımına yönelik standartlar geliştirilmesi, öğrencilerin güvenilir bilgiye erişimini kolaylaştıracaktır. Öğitmenlerin rehberlik rolünün belirleyici olması, dijitalleşmenin sürdürülebilirliği açısından kritik bir noktadır. Ayrıca öğrencilerin dijital kaynaklar aracılığıyla farklı kültürlerle ait gastronomik pratiklere erişim sağlamaları, gastronomi eğitiminde kültürel çeşitlilik ve yaratıcılık boyutlarını güçlendirmektedir.

KAYNAKÇA

- Alfiolita, R. C., & Purwanti, S. (2024). *TikTok-integrated video educational resources on basic food processing techniques for culinary vocational high school students*. *Journal of Culinary Technology and Education*, 1(2). <https://doi.org/10.21831/jcte.v1i2.646>
- Aydın, Ş. ve Uçkan Çakır, M. (2022). Gastronomi ve dijitalleşme. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 12(4), 2143-2159. <https://doi.org/10.30783/neysosbilen.1123324>
- Bower, M. (2019). *Design of technology-enhanced learning: Integrating research and practice*. Emerald Publishing. <https://doi.org/10.1108/9781787695412>
- Boz, N., & Ahmetoğulları, K. (2025). The Implications of Generative Artificial Intelligence in Gastronomy and Culinary Arts Education: An Extended TAM Approach. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 1–15. <https://doi.org/10.1080/10963758.2025.2586522>
- Büyükkuru, M. (2023). Kültürel mirasın aktarımında dijital teknolojilerin kullanımı. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 13(İhtisaslaşma), 134-150. <https://doi.org/10.30783/neysosbilen.1309699>
- Doğan, M. (2023, 13–15 Aralık). *Yiyecek ve İçecek Sektöründe Endüstri 4.0 Uygulamaları: Gastronomi 4.0*. Bildiri sunumu, 11. Uluslararası Mardin Artuklu Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Mardin, Türkiye. Erişim: <https://acikerisim.gelisim.edu.tr/bitstreams/08ce9bad-0dee-4914-99bb-71a41b090652/download>
- Doğan, M., Tunçer, K., & Arslan, H. (2024). Yükseköğretimde dijital pedagoji. *Üniversite Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 74–82. <https://doi.org/10.32329/uad.1368321>
- Eryılmaz, G. (2022). Restoran işletmelerinde istihdam edilen kadın çalışanların karşılaştıkları sorunlar ve çözüm önerileri: Örnek olay çalışması. *International Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 8(56), 1056–1071. <https://doi.org/10.29228/JOSHAS.64314>
- Güner, D., & Aydoğdu, A. (2022). Gastronomi Alanındaki Teknolojik Gelişmelere Yönelik Bir Değerlendirme: Dijital Gastronomi. *Aydın Gastronomy*, 6(1), 17-28.
- Harumi, M., Hantoro, I., Widianarko, B., & Soedarini, B. (2022). *Utilizing YouTube and TikTok social media as an alternative of food safety education*. *ICE Journal*, 3(3). <https://doi.org/10.28932/ice.v3i3.4666>
- Henderson, M., Selwyn, N., & Aston, R. (2017). What works and why? Student perceptions of 'useful' digital technology in university teaching and learning. *Studies in Higher Education*, 42(8), 1567–1579. <https://doi.org/10.1080/03075079.2015.1007946>
- Huang, M.-H., & Rust, R. T. (2020). Engaged to a Robot? The Role of AI in Service. *Journal of Service Research*, 24(1), 30-41. <https://doi.org/10.1177/1094670520902266>
- Kahraman, A. G., & Bozok, D. (2025). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi konusunda yayınlanmış makaleler üzerine bir inceleme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 9(2), 140–166. <https://doi.org/10.32958/gastroia.1693069>
- Lee, J., & Hannafin, M. (2016). A design framework for enhancing engagement in student-centered learning: Lessons from the literature. *Educational Technology Research and Development*, 64(4), 707–734. <https://doi.org/10.1007/s11423-015-9422-5>
- López-Naranjo, J. C., Puente-Riofrio, J. A., Carrasco-Salazar, J. L., Erazo-Rodríguez, J. A., & Buñay-Guisñan, M. A. (2025). Artificial intelligence in gastronomy: Opportunities and challenges for culinary education. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100789. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.100789>
- Mandalia, S. (2023). Tourism education in the digital era: Navigating innovation and transformation. In *Proceedings of the International Conference on Social Science and Education (ICoE SSE 2023)* (Advances in Social Science, Education and Humanities Research, Vol. 789). Atlantis Press. https://doi.org/10.2991/978-2-38476-142-5_48

- Mandalia, S. (2023). Tourism education in the digital era: Navigating innovation and transformation. In Proceedings of the International Conference on Social Science and Education (ICoE SSE 2023). Advances in Social Science, Education and Humanities Research, Vol. 789. Atlantis Press. https://doi.org/10.2991/978-2-38476-142-5_48
- Maosul, A., Barliana, M. S., Ana, A., Subekti, S., Yulia, C., & Muktiarni, M. (2025). Digital Gastrodiplomacy: Transforming Culinary Diplomacy in the Post-Pandemic Era for Nation Branding and Sustainable Tourism Development. *Proceedings of the International Conference on Innovation in Food Science, Culinary Art, and Fashion Technology (INNOFATEC 2025)*, 7–23. doi:10.2991/978-94-6463-908-7_2
- Metzger, M. J., & Flanagan, A. J. (2015). Psychological approaches to credibility assessment online. In S. Sundar (Ed.), *The handbook of the psychology of communication technology* (pp. 445–466). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781118426456.ch20>
- Pahlevan-Sharif, S., Mura, P., & Wijesinghe, S.N. (2020). Qualitative online research in tourism – a systematic review of the literature. *Tourism Review*, 75(2), 448–465, <https://doi.org/10.1108/TR-02-2019-0072>
- Pektaş, K., Demir, E., & Eryılmaz, G. (2024). Turizm kalkınma planlarında sürdürülebilirlik politikalarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. Paper presented at the 4th International Sustainable Tourism Congress, Aksaray, Turkey.
- Razali, M. A., Tazijan, F. N., Ab. Rahim, S., Zulkifli, F. A., Isa, N. F., & Hemdi, M. A. (2012). Perfecting the culinary arts via the YouTube way. *International Journal of e-Education, e-Business, e-Management and e-Learning*, 2(3), 214–217. <https://doi.org/10.7763/IJEEEE.2012.V2.112>
- Sundar, S. S. (2020). Rise of machine agency: A framework for studying the psychology of human–AI interaction. *Journal of Computer-Mediated Communication*, 25(1), 74–88. <https://doi.org/10.1093/jcmc/zmz026>
- To, W. M., & Yu, B. T. W. (2025). Artificial intelligence research in tourism and hospitality journals: Trends, emerging themes, and the rise of generative AI. *Tourism and Hospitality*, 6(2), 63. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6020063>
- Turčinović, M., Vujko, A., & Mirčetić, V. (2025). Algorithmic management in hospitality: Examining hotel employees' attitudes and work–life balance under AI-driven HR systems. *Tourism and Hospitality*, 6(4), 203. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6040203>
- Türköz Bakırcı, G., Adan Gök, Ö., Lokman, U., Andaş, Ş., & Özkaya, Y. (2025). Bütünsel öğrenim modelinin turizm ve gastronomi eğitiminde uygulanabilirliği: Bir eylem araştırması yaklaşımı. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(3), 274–290. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1582>
- Yang, X. (2025). Digital transformation of tourism education: Technologies, opportunities, challenges, and future research agenda. *Journal of Tourism Theory and Research*, 11(1), 38–46. <https://doi.org/10.24288/jttr.1516114>
- Yıldırım, H., & Yıldırım, Y. (2023). Digital gastronomy and the tables of the future. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(15), 1–14. <https://doi.org/10.54831/vanyyuiibfd.1252883>
- Yiğit, S. (2023). Yapay zekâ gastronomi eğitimine katkı sunabilir mi? ChatGPT örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 1970–1982. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1276>
- Zencir Çiftçi, E. (2021). Türk Turizm Dergilerinde Gastronomi: Gastronomi Çalışmaları Nereye Gidiyor?. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 642–659. Geliş tarihi gönderen <https://www.tutad.org/index.php/tutad/article/view/438>