

ULUSLARARASI SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Cilt: 12 Sayı: 67 Yıl: 2019
www.sosyalarastirmalar.com
Issn: 1307-9581



Volume: 12 Issue: 67 Year: 2019
www.sosyalarastirmalar.com
Issn: 1307-9581

Doi Number:
<http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3783>

LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN KARİYER YAPMA İSTEKLERİNİN BELİRLENMESİ DETERMINING OF WILLINGNESS TO MAKE A CAREER OF UNDERGRADUATE LEVEL GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDENTS

Necip ÖZDEMİR*
Serkan AK**
Sibel ÖNÇEL***

Öz

Bu araştırmanın amacı, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde lisans eğitimi alan öğrencilerin, kariyerlerini gastronomi alanında yapmak isteyip istemediklerinin belirlenmesidir. Bununla birlikte, öğrencilerin bireysel özellikleri ile gastronomi alanında kariyer yapma istekleri arasında farklılık olup olmadığının tespit edilmesi, araştırmanın bir diğer amacını oluşturmaktadır. Belirlenen amaçlar doğrultusunda, nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği ile veriler toplanmıştır. Elde edilen verilerin analizinde betimsel istatistiklerden yüzde ve frekans, aritmetik ortalama ve standart sapma uygulanmış, farklılık analizlerinde ise Mann-Whitney U ve Kruskal-Wallis H testleri kullanılmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen sonuçlara göre, örneklem içerisinde yer alan öğrencilerin gastronomi alanında kariyer yapma isteklerine ilişkin genel görüşlerinin olumlu yönde olduğu belirlenmiştir. Ayrıca öğrencilerin cinsiyet dışındaki diğer bireysel özellikleri (bölümü isteyerek tercih etme, staj durumu, sınıf, mezun olunan lise türü) ile kariyer yapma isteklerine ilişkin genel görüşleri arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Lisans Öğrencileri, Kariyer Yapma İsteği, Anadolu Üniversitesi.

Abstract

The purpose of this study is to determine whether the undergraduate level gastronomy and culinary arts students want to pursue their careers in the field of gastronomy. The other a purpose of this study is to determine whether there is difference between the individual characteristics of the students and their willingness to pursue a career in gastronomy. In line with these purposes, data were collected through survey technique from the quantitative research methods. Percentage, frequency, arithmetic mean and standard deviation from the descriptive statistics and Mann-Whitney U and Kruskal-Wallis H tests for the differences were used in data analysis. According to the results obtained within the scope of this study, it was determined that the general views of the students were positive about making a career in gastronomy. Also, it was detected that there were significant differences between students' other individual characteristics (willingly choose the department, internship status, class, type of high school graduated) other than gender and their general views about willingness to pursue a career in gastronomy.

Keywords: Gastronomy and Culinary Arts, Undergraduate Students, Willingness to Make a Career, Anadolu University.

* Öğr. Gör., Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Çavdarhisar Meslek Yüksekokulu, necip.ozdemir@dpu.edu.tr

** Öğr. Gör., Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Çavdarhisar Meslek Yüksekokulu, serkan.ak@dpu.edu.tr

*** Dr. Öğr. Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, sguler@anadolu.edu.tr



1. GİRİŞ

Dünyada ve Türkiye’de gastronomi bilimine olan ilginin artmasıyla birlikte gastronomi eğitimi almak isteyen kişi sayısı da artış göstermektedir. Farklı bölümlerden mezun olan kişiler, hobi olarak veya profesyonelleşmek adına gastronomi eğitimi almayı tercih etmektedirler (Bucak ve Yiğit, 2018, 823). Yine dünyadaki ve ülkemizdeki üniversitelerin bünyelerinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin artması sonucunda gastronomiyle ilgili meslekler de giderek önem kazanmaktadır (Birdir ve Kılıçhan, 2013, 616). Bu bağlamda değerlendirildiğinde, üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde okuyan öğrencilerin kariyer planlamaları ve mezun olduklarıdaki kariyer tercihleri, hem kendileri açısından hem de sektör açısından irdelenmesi gereken konuların başında gösterilebilir.

Turizm ve özellikle gastronomi alanında kariyer, hem birey açısından hem turizm sektörü açısından önem arz eden bir konuyu oluşturmaktadır (Ak ve Soybalı, 2019, 1888). Kariyer “bir bireyin yaşam boyu oynadığı rollerin kombinasyonu ve sırası” (Super, 1980, 282) ya da diğer bir ifadeyle “bir bireyin yaşamı boyunca deneyimlediği iş rolleri ile ilişkili durum, faaliyet ya da davranış dizisi” (Stephens, 1994, 480) olarak tanımlanmaktadır. Kariyer kavramı birey açısından değerlendirildiğinde; bireyin kimliğini, toplumsal durumunu, statüsünü ve yaşam tarzını oluşturmasından dolayı büyük bir öneme sahiptir (Turan ve Pilavcı, 2011, 100). Sektör açısından ise son yıllarda turizmde gastronomik unsurların önem kazanması ve gastronomi turizmine yönelik artan talebe değinmek doğru olacaktır. Dolayısıyla gastronomi alanında, tüketicilerin istek ve beklentilerine cevap verebilecek, ulusal ve uluslararası mutfak bilgisi ve becerisine sahip nitelikli insan kaynağına ihtiyaç duyulmaktadır (Özdemir ve Önçel, 2019, 1160).

Gastronomi alanında yapılan bilimsel çalışmaların artmasıyla da gastronomi bilimi gelişim göstermektedir (Birdir ve Kılıçhan, 2013, 616). Diğer yandan ilgili alanyazında önlisans ve lisans düzeyinde turizmle ilgili diğer bölüm ve programlarda eğitim alan öğrencilerin sektörde kariyer yapma isteklerinin incelendiği birçok çalışma söz konusudur. Ancak gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin kariyer beklentilerini belirlemeye yönelik yapılan çalışmaların sınırlı sayıda olmasından hareketle bu araştırmanın temel amacı, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde lisans eğitimi almakta olan öğrencilerin, kariyerlerini gastronomi alanında yapmak isteyip istemediklerinin belirlenmesidir. Ayrıca araştırmada öğrencilerin bireysel özellikleri ile gastronomi alanında kariyer yapma istekleri arasında farklılık olup olmadığının tespit edilmesi de amaçlanmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerini konu edinen bu çalışmanın sonuçları bağlamında ilgili alanyazına ve sektördeki uygulayıcılara katkı sağlaması beklenmektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

Gastronomi kavramını en kısa ve basit ifadeyle “iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı” olarak tanımlamak mümkündür. Günümüzde sunulan yemeği kaliteli bir şekilde üretmek, yemeği görsel sanata dönüştürmek ve yemek kültürünün bir değer haline gelmesini sağlamak adına konunun öncelikle eğitim kurumları tarafından ele alınması gastronomi bağlamında oldukça önemlidir (Öney, 2016, 194).

Türkiye’de 1960’lı yıllara kadar geleneksel olarak usta-çırak yöntemiyle verilen mutfak eğitimi, 1960’lı yıllardan itibaren yaygın ve orta öğretim düzeyinde verilirken, 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde aşçılık bölümünün açılmasıyla önlisans düzeyinde de eğitim vermeye başlanmıştır. Türkiye’de ilk olarak lisans düzeyinde gastronomi eğitimine giriş ise 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi’nde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün açılmasıyla sağlanmıştır. Devlet üniversitelerinde ise lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin başlangıcı, 2010 yılında Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi bünyesinde gastronomi ve mutfak sanatları programlarının açılmasıyla gerçekleşmiştir. Türkiye’de 2010 yılında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi, ikisi devlet üniversitesi olmak üzere toplam beş üniversitede bulunmaktadır. Söz konusu üniversitelerin 2010 yılındaki kontenjan sayılarının toplamı ise 300 kişidir. 2015 yılındaki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans programı ve kontenjan sayıları, 2010 yılına göre kıyaslandığında söz konusu program sayısı %520 oranında, kontenjan sayısı da yaklaşık %475 oranında artmıştır (Görkem ve Sevim, 2016, 977-979). 2015 yılı ile 2018 yılındaki gastronomi lisans program ve kontenjan sayıları karşılaştırıldığında ise yine büyük artışların yaşandığı görülmüştür. Öyle ki 2018 yılında program sayısına ilişkin artış, 2015 yılına kıyasla %200, kontenjan sayısındaki artış da %248 olarak dikkat çekmektedir. Bu bağlamda 2010 ile 2018 yılları kıyaslandığında program ve kontenjan sayılarında yaklaşık 11’er katlık artışların yaşanması, gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne olan ilginin yüksek oranlarda devamlı artmakta olduğunu gözler önüne sermektedir. Aşağıda yer alan Tablo 1 dâhilinde sunulan istatistiki veriler de bu durumu detaylı bir şekilde ortaya koymaktadır.



Tablo 1: Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerine Yönelik Mevcut Öğrenci ve Mezun Sayıları (2018)

TÜR/BİRİM	SAYI	ÖĞRENCİ			MEZUN*			
		Kadın	Erkek	Toplam	Kadın	Erkek	Toplam	
DEVLET ÜNİVERSİTESİ	Turizm Fakültesi	23	2599	2433	5032	424	428	852
	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	3	395	349	744	71	32	103
	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	3	216	176	392	93	82	175
	Güzel Sanatlar Fakültesi	1	137	102	239	90	105	195
	Tümü (Devlet)	30	3347	3060	6407	678	647	1325
VAKIF ÜNİVERSİTESİ	Sanat ve Tasarım Fakültesi	6	209	293	502	15	17	32
	Güzel Sanatlar Fakültesi	5	520	620	1140	124	121	245
	Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	4	141	123	264	-	-	-
	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	4	261	300	561	37	24	61
	Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi	1	17	18	35	-	-	-
	Turizm Fakültesi	1	42	68	110	-	-	-
	Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu	1	117	134	251	19	8	27
	Tümü (Vakıf)	22	1307	1556	2863	195	170	365
TOPLAM	52	4654	4616	9270	873	817	1690	

*: 2014 yılından itibaren verilen mezun sayılarını ifade etmektedir.

Kaynak: Yazarlar tarafından Yükseköğretim Kurulu Atlası’ndan (2019) yararlanılarak hazırlanmıştır.

Türkiye’deki devlet üniversitelerinde 30 birim bünyesinde, vakıf üniversitelerinde ise 22 birim bünyesinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümü yer almaktadır. Devlet üniversitelerinde toplam 6407 kayıtlı öğrenci bulunurken, vakıf üniversitelerinde 2863 kayıtlı öğrencinin olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda ilgili bölüm öğrencilerinin yaklaşık %70’i eğitimlerini devlet üniversitelerinde sürdürmektedirler. Ayrıca vakıf üniversitelerinde erkek öğrenciler kısmen sayıca fazlayken, devlet üniversitelerinde kadın öğrenciler sayıca daha fazla durumdadır. Devlet üniversitelerinde gastronomi eğitimi ağırlıklı olarak turizm fakülteleri bünyesinde verilmektedir. Vakıf üniversitelerinde ise turizm birimlerinin az olduğu, eğitimin güzel sanatlar ile ilgili birimlerde verildiği görülmektedir. Özellikle devlet üniversitelerindeki bölüm öğrencilerinin, %78,5’inin turizm fakültelerinde okudukları dikkat çekmektedir. Ayrıca mevcut öğrencilerin mezun öğrencilerden oldukça fazla olması, sektör ve eğitim kurumlarının ilerleyen dönemlerde değişimlerle karşı karşıya kalabileceği ile yorumlanabilir. Yine 2014 yılından itibaren mezun edilen öğrenci istatistikleri incelendiğinde, mezunların %78,4’ünün devlet üniversitelerinden, ağırlıklı olarak da turizm fakültelerinden mezun oldukları görülmektedir. Bu noktada ülkemizdeki turizm yüksekokullarının, fakülteye dönüştürülme sürecinde özellikle yiyecek ve içecek işletmeciliği bölümlerinin yerine gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri açılarak, konuya bilimsel ve felsefi açıdan bakılmasının özellikle hedeflenmesinin etkisinin olduğu söylenebilir (Öney, 2016, 194).

Türkiye’deki üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine yerleşen öğrencilere ilişkin elde edilen veriler (Yükseköğretim Kurulu Atlası, 2019) doğrultusunda, 2018 yılındaki kontenjanlar incelendiğinde Türkiye’deki üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin toplam doluluk oranının %95,56 gibi yüksek bir orana karşılık gelmesi, ülkede gastronomiye yönelik artan ilgiyi desteklemektedir. Bu oranın özellikle ülkemizde turizm ile ilişkilendirilebilecek bazı bölümlere kıyasla çok yüksek olduğu söylenebilir. Diğer yandan bu bölümü tercih edenlerin bilinçli olarak bölüm tercihi yaptıkları söylenebilir. 2018 yılında gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine yerleşen toplam 3381 kişinin tercih listeleri incelendiğinde toplam 47205 tercih yaptıkları ve tercihlerinin yarısından fazlasının (%55,2) gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine yönelik olduğu saptanmıştır. Bu durum gastronomi eğitimi tercih eden öğrencilerin okudukları bölümü isteyerek seçtiklerini göstermektedir.



2.2. İlgili Alanyazın Taraması

İlgili alanyazındaki gastronomi ve mutfak sanatları alanını konu edinen çalışmalarda daha çok görgül araştırma türünün benimsendiği görülmektedir. Ayrıca araştırma yaklaşımı olarak nicel araştırmaların, veri toplama yöntemi olarak ise anket yönteminin çok sık tercih edildiği dikkat çekmektedir (Yılmaz, 2017, 24). Bununla birlikte turizm eğitimi alan öğrencilerin mesleğe yönelik tutumlarını ve/veya kariyer yapma niyetlerini inceleyen birçok çalışmaya (Pavesic ve Brymer, 1990; Altman ve Brothers, 1995; Kusluyan ve Kusluyan, 2000; Richardson, 2008; Öztürk ve Kılıç, 2008; Baltacı, Üngüren, Avsallı ve Demirel, 2012; Aymankuy ve Aymankuy, 2013; Dinçer, Akova ve Kaya, 2013; Yıldız, 2013; Çavuş ve Kaya, 2015; Ulama, Batman ve Ulama, 2015; Pelit, Demirdağ, Gökçe ve Kılıç, 2016; Tengilimoğlu, 2016; Türker, Uçar ve Ateş, 2016; Akagündüz, 2017; Köşker ve Unur, 2017; Tuna, Akça, Tuna ve Gürlek, 2017) rastlamak mümkündür. Ancak gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilere yönelik gerçekleştirilen çalışmaların ise sınırlı düzeyde olduğu fark edilmiştir.

Önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki tutumlarının belirlenmesinin amaçlandığı çalışmada (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014, 55), Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Meslek Yüksekokulu ve Yalvaç Meslek Yüksekokulu'nda öğrenim gören 158 öğrenciye anket uygulanmıştır. Sonuç olarak öğrencilerin aşçılık mesleğinin bir alanında uzmanlaşmayı düşündükleri, aşçılık mesleğinin kendilerini maddi ve manevi açıdan tatmin edeceğine ve aşçılık mesleğindeki tecrübelerinin arttıkça mesleğe daha çok bağlanacaklarına inandıkları tespit edilmiştir. Öğrencilerin turizm sektöründe kariyere yönelik algılarının belirlenmesinin amaçlandığı başka bir çalışma (Çuhadar ve Çetintürk, 2016, 51), Süleyman Demirel Üniversitesi'ndeki turizm ve otel işletmeciliği ile aşçılık programlarındaki toplam 312 öğrenci üzerinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda aşçılık programı öğrencilerinin kariyere yönelik algılarının, turizm ve otel işletmeciliği programı öğrencilerine göre daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Lisans düzeyinde yapılan çalışmalar incelendiğinde ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim gören öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarını belirlemeyi amaçlayan çalışmada (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir, 2017, 155), Abant İzzet Baysal Üniversitesi Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nda gastronomi ve mutfak sanatları bölümündeki 104 öğrenciye anket uygulanmıştır. Çalışma kapsamında öğrencilerin büyük çoğunluğunun kariyer planlamalarını gastronomi alanında yaptıkları için mutlu oldukları ve yine yaklaşık üçte ikisinin mezun olduktan sonra büyük ölçüde sektörde çalışmayı düşündükleri belirlenmiştir. Öğrencilerin mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri alanların ise mutfak ve öğretmenlik olduğu da saptanan diğer bulgular arasındadır. Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim gören 40 öğrenciyle gerçekleştirilen ve öğrencilerin mesleklerine yönelik algılarının belirlendiği başka bir çalışmada (Akdağ, Soylu ve Demir, 2017, 303) ise öğrencilerin aşçılık mesleği ve aşçı kavramlarına hem olumlu hem de olumsuz anlamlar yükledikleri ortaya konulmuştur. Diğer yandan lisans eğitimi sürecinde her geçen yıl ile birlikte öğrencilerin mesleklerine yönelik algılarının geliştiği saptanmıştır. Çalışmada ayrıca mesleki çalışma şartlarının, kadın öğrenciler üzerinde çok daha negatif etkilerinin olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte Türkiye'de gastronomi eğitimi veren üniversitelerde öğrenim gören öğrencilerin program amacına yönelik beklenti ve değerlendirmelerini saptamayı amaçlayan diğer bir çalışma (Güdek ve Boylu, 2017, 498-499) yedi fakülte ve yüksekokulun gastronomi programlarında öğrenim görmekte olan 967 öğrenci üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada yüksekokullarda öğrenim gören öğrencilerin programdan memnuniyet düzeyleri fakültelerdeki öğrencilerden daha yüksek olarak dikkat çekmiştir. Yine çalışmada kadın öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin memnuniyet düzeylerinin, erkek öğrencilerden daha yüksek olduğu ortaya konulmuştur. Ayrıca öğrencilerin sınıflarının yükseldikçe programdan memnuniyet düzeylerinin azaldığı saptanmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin alanlarıyla ilgili özyeterliklerine yönelik görüşlerini ve mezuniyet sonrası gerekli yeterliklere yönelik motivasyonlarını ölçmeyi amaçlayan bir araştırma (Babaç ve Önçel, 2018, 282) kapsamında ise Anadolu Üniversitesi'nde ilgili bölümü okumakta olan 10 öğrenci üzerinde nitel bir araştırma yapılmıştır. Araştırmada öğrencilerin alanlarına ilişkin özyeterlikleri konusunda kararsız ya da yetersiz oldukları tespit edilmiştir. Ayrıca öğrencilerin aldıkları eğitimi, özellikle uygulama aşamasında yetersiz olarak algıladıkları saptanmıştır. İç Anadolu Bölgesi'ndeki devlet üniversitelerinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrenciler üzerinde yürütülen ve öğrencilerin sektöre yönelik kariyer beklentilerinin incelenmesinin amaçlandığı bir çalışmada (Aydemir, 2018) öğrencilerinin gastronomi alanında kariyer yapmak istedikleri saptanmıştır. Ayrıca söz konusu araştırmada sınıf, yaş ve staj gibi faktörlerin de öğrencilerin kariyer beklentilerini etkiledikleri tespit edilmiştir. Son olarak gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerine yönelik yapılan bir çalışmada (Özdemir ve Önçel, 2019, 1159) ise öğrencileri sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetleri üzerindeki etkisinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla örnekleme



dâhil edilen Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi'ndeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitimlerine devam eden 152 öğrencinin konuyla ilgili görüşleri belirlenmiştir. Gerçekleştirilen bu çalışmada öğrencilerin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerini pozitif yönde etkilediği tespit edilmiştir. Yapılan çalışmalardan da anlaşılacağı üzere hem önlisans hem de lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin ilgili bölümde eğitim almaktan memnun oldukları ve kariyerlerini de bu alanda devam ettirmek istedikleri söylenebilir.

3. YÖNTEM

Nicel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada, öğrencilerin gastronomi alanında kariyer yapmak isteyip istemediklerinin belirlenmesi amacıyla anket tekniğinden yararlanılmıştır. Buna göre, araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde öğrencilerin bireysel özelliklerini belirlemeye yönelik sorulara yer verilmiştir. İkinci bölümde ise öğrencilerin konuyla ilişkin görüşlerinin belirlenmesi amacıyla, Duman, Tepeci ve Unur'un (2006), Riegel ve Dallas (1998); METARGEM (2000) ve Kusluvan ve Kusluvan'ın (2003) çalışmalarından yararlanarak geliştirdiği ölçekten faydalanılmış ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrenciler için uygun hale getirilmiştir. Duman vd. (2006) tarafından geliştirilen kariyer yapma isteği ölçeği tek boyut ve 10 ifadeden oluşmaktadır. Ancak gerçekleştirilen faktör analizi sonuçlarında "Arkadaşlarla gastronomi alanındaki iş olanakları hakkında genellikle olumlu konuşuruz" ve "Okuldan mezun olduktan sonra ne iş yapacağımı biliyorum" ifadeleri, faktör yüklerinin düşük olmasından dolayı ölçekten çıkartılmıştır. Bununla birlikte araştırma kapsamında kullanılan bu ölçek, 5'li Likert tipi (1: Kesinlikle Katılmıyorum, 5: Tamamen Katılıyorum) derecelendirmeye tabi tutulmuştur.

Araştırmanın evrenini, 2018-2019 yılı eğitim-öğretim yılı içerisinde Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde kayıtlı toplam 236 öğrenci oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında evrenin tamamına ulaşılması amaçlanmıştır. Bu kapsamda veri toplama aracı olarak belirlenen anketler, evrende uygulanmak üzere 6 Aralık 2018 tarihinden başlayarak 15 Ocak 2019 tarihine kadar toplamda üç kez dağıtılmıştır. Ancak dağıtılan 236 adet anketten çeşitli nedenlerle bu tarihler arasında okulda bulunmayan öğrenciler araştırmaya dâhil edilememiş ve toplamda 152 öğrenciden elde edilen anket verileri analize tabi tutulmuştur. Öyle ki Yazıcıoğlu ve Erdoğan'ın (2007, 70) evreni temsil edebilecek örneklemin sayısını tespit etmek amacıyla geliştirdikleri formül kullanıldığında, evren büyüklüğünün (N) 236 olması durumunda %95 güven aralığı için örneklem sayısının (n) 146 olması yeterli bulunmaktadır.

Araştırma kapsamında elde edilen verilerin analizinde kullanılan ölçeğin güvenilirliğinin tespit edilmesi amacıyla Cronbach's Alpha katsayısı hesaplanmıştır. Bununla birlikte örnekleme dâhil edilen öğrencilerin bireysel özelliklerinin belirlenmesi amacıyla yüzde ve frekans analizleri gerçekleştirilmiştir. Ölçekte yer alan ifadeler katılıma düzeyinin belirlenmesinde ise aritmetik ortalama ve standart sapma analizlerinden faydalanılmıştır. Veri analizinin son aşamasında farklılıkları belirlemeye yönelik hangi testlerin kullanılacağına belirlenmesinde ise verilerin dağılımına bakılmıştır. Araştırma kapsamında kullanılan verilerin normal dağılım sergilemediği tespit edilmiş ve farklılık analizlerinde parametrik olmayan testlerden Mann-Whitney U ve Kruskal-Wallis H testleri uygulanmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölümde ilk olarak kariyer yapma isteği ölçeğine ilişkin güvenilirlik değeri, Cronbach's Alpha katsayısı ile belirlenmiş ve elde edilen bulgular Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2: Kariyer Yapma İsteği Ölçeğine İlişkin Güvenirlik Katsayısı

Ölçek	Cronbach's Alpha Katsayısı	Madde Sayısı
KARİYER YAPMA İSTEĞİ	0,884	8

Tablo 2'de sekiz ifadeden oluşan kariyer yapma isteği ölçeğinin güvenilirlik katsayısının (Cronbach's Alpha) $\alpha=0,884$ olarak hesaplandığı görülmektedir. Elde edilen bu bulgu, araştırma kapsamında kullanılan ölçeğin oldukça güvenilir olduğu göstermektedir (Kayış, 2010, 405).

Kariyer yapma isteği ölçeği ile ilgili güvenilirlik analizinden sonra araştırmaya dâhil edilen öğrencilerin bireysel özellikleri belirlenmiştir. Buna göre, örneklem içerisinde yer alan öğrencilerin %48'inin kadın (f: 73) ve %52'sinin ise erkek (f: 79) olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu bu bulgu, gastronomi alanına kadınların da erkekler kadar ilgi duyduğu ve ilerleyen dönemlerde gastronomi alanında daha aktif olarak rol alacakları şeklinde değerlendirilebilir. Öğrenim görülen sınıfta ise dengeli bir dağılım olduğu ve öğrencilerin %27,6'sı 1. sınıfta (f: 42); %28,3'ü 2. sınıfta (f: 43); %29,6'sı 3. sınıfta (f: 45) ve %14,5'i ise 4. sınıfta



(f: 22) öğrenimine devam ettiği belirlenmiştir. Bununla birlikte bölüm tercihlerine göre büyük kısmının (f: 142) bu bölümü isteyerek tercih ettiği, staj durumunda ise gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili herhangi bir çalışma alanında staj yapmayanların (f: 91) çoğunlukta olduğu tespit edilmiştir. Son olarak mezun olunan lise türünde, %47,4'ünün genel lise (f: 72); %9,9'unun turizm ve meslek lisesi ve %42'8'inin ise diğer lise türlerinden mezun olduğu saptanmıştır. Mezun olunan lise türünde "Diğer" seçeneğini işaretleyenlerin büyük çoğunluğunu; sağlık meslek liselerinden, kız meslek liselerinden ve Anadolu liselerinden mezun olanlar oluşturmaktadır.

Öğrencilerin bireysel özellikleri belirlendikten sonra ilgili alanda kariyer yapma isteklerine ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi amacıyla betimsel istatistiklerden faydalanılmış ve elde edilen bulgular Tablo 3'te sunulmuştur.

Tablo 3: Kariyer Yapma İsteğine İlişkin Betimsel İstatistikler

Genel		İfadeler	Katılım Düzeyi					\bar{X}	s.s.	
\bar{X}	s.s.		Kesinlikle Katılmıyorum (1)	Katılmıyorum (2)	Ne Katılmıyorum Ne Katılmıyorum (3)	Katılıyorum (4)	Tamamen Katılıyorum (5)			
3,86	0,81	1) Mezun olunca gastronomi alanında çalışacağımı düşünüyorum.	f	5	10	28	41	68	4,03	1,09
			%	3,3	6,6	18,4	27	44,7		
		2) Gastronomi alanında uzun yıllar çalışabilirim.	f	10	14	31	43	54	3,77	1,22
			%	6,6	9,2	20,4	28,3	35,5		
		3) Gastronomi alanında kariyer yapmanın bana kazandıracığı çok şeyin var olduğunu düşünüyorum.	f	4	7	25	60	56	4,03	0,98
			%	2,6	4,6	16,4	39,5	36,8		
		4) Bu mesleği seçmem benim için doğru bir karardı.	f	4	9	32	50	57	3,97	1,03
			%	2,6	5,9	21,1	32,9	37,5		
		5) Kendi geleceğimin gastronomi alanının geleceği ile ilgili olduğunu düşünüyorum.	f	5	14	31	53	49	3,84	1,08
			%	3,3	9,2	20,4	34,9	32,2		
		6) Gastronomi alanındaki iş olanakları ile ilgileniyorum.	f	3	7	17	65	60	4,13	0,92
			%	2	4,6	11,2	42,8	39,5		
		7) Sürekli işyeri değiştirmeyi sevmiyorum.	f	7	15	38	51	41	3,69	1,11
			%	4,6	9,9	25	33,6	27		
		8) Farklı bir sektörde kariyer yapacağımı düşünmüyorum.	f	14	15	50	34	39	3,45	1,23
			%	9,2	9,9	32,9	22,4	25,7		

Tablo 3'teki bulgular incelendiğinde, öğrencilerin gastronomi alanında kariyer yapma isteklerine ilişkin genel görüşlerinin olumlu yönde olduğu ve katılıyorum düzeyi olan "4" değerine yakın bir değer ($\bar{x}=3,86$) aldığı görülmektedir. Elde edilen bu bulguya göre, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan lisans öğrencilerinin, gastronomi alanındaki işlerde kariyer yapmayı düşündükleri söylenebilir. Böyle bir sonuç ise geleceğin kalifiyeli personeli olarak nitelendirilebilecek işgücünün, kendi alanında uzmanlaşacağını göstermesi bakımından önemlidir. Bununla birlikte Tablo 3 ifadeler bazında değerlendirildiğinde, öğrencilerin bu alanda kariyer yapma isteklerinin oluşmasında en yüksek ortalamaların "Gastronomi alanındaki iş olanakları ile ilgileniyorum" ($\bar{x}=4,13$), "Gastronomi alanında kariyer yapmanın bana kazandıracığı çok şeyin var olduğunu düşünüyorum" ve "Mezun olunca gastronomi alanında çalışacağımı düşünüyorum" ($\bar{x}=4,03$) ifadelerinde olduğu görülmektedir. Elde edilen bu bulgular, bölümü isteyerek tercih etmedeki bulguları destekler nitelikte olmakla birlikte, son yıllarda medya ve basın da etkisiyle popülerliği artan gastronomi alanının öğrencilere çok sayıda iş imkânı sunabilecek olması, kariyer yapma isteğini de olumlu yönde etkileyebildiğini göstermektedir (Özdemir ve Öncel, 2019). Öğrencilerin gastronomi alanında kariyer yapma isteklerine ilişkin saptanan bu yüksek katılım düzeyi, bu alanla ilgili yapılan çalışmaların (Çuhadar ve Çetintürk, 2016; Akoğlu vd., 2017; Yıldız ve Aslan, 2019) bulgularıyla da paralellik göstermektedir. Öyle ki Çuhadar ve Çetintürk'ün (2016) yaptıkları çalışmada, aşçılık eğitimi alan öğrencilerin kariyere yönelik algılarının diğer turizm bölümü öğrencilerine



kıyasla daha yüksek olduğu ortaya konulmuştur. Akoğlu vd. (2017) de gastronomi öğrencilerinin kariyer planlamalarını gastronomi alanında yaptıkları için mutlu olduklarını belirtmişlerdir. Benzer şekilde Yıldız ve Aslan (2019) tarafından yapılan çalışmada da mezun olduktan sonra mutfak alanında çalışmak isteyen gastronomi öğrencilerinin mesleklerine ilişkin değerlendirmelerinin genel olarak olumlu olduğu saptanmıştır.

Öğrencilerin, gastronomi alanında kariyer yapma isteklerine ilişkin görüşleri değerlendirildikten sonra bu görüşlerin, cinsiyet, bölümü isteyerek tercih etme ve staj durumlarına göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla Mann-Whitney U Testi Testi uygulanmış ve elde edilen bulgular Tablo 4'te sunulmuştur.

Tablo 4: Kariyer Yapma İsteğine İlişkin Mann-Whitney U Testi Analiz Sonuçları

Değişkenler	Gruplar	n	Sıra Ortalaması (SO)	Mann-Whitney U	Wilcoxon W	Z değeri	Sig.
CİNSİYET	Kadın	73	76,49	2882,5	5583,5	-0,004	0,997
	Erkek	79	76,51				
BÖLÜMÜ İSTİYEREK TERCİH ETME	Evet	142	78,68	401	456	-2,301	0,021*
	Hayır	10	45,60				
STAJ DURUMU	Evet	61	65,30	2092	3983	-2,574	0,010*
	Hayır	91	84,01				

Sig.: anlamlılık düzeyi (p), * p<0,05 ise farklılıklar anlamlıdır.

Tablo 4'te yer alan bulgular ilk olarak cinsiyete göre incelendiğinde, öğrencilerin gastronomi alanında kariyer yapma istekleri ile cinsiyet arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı (p: 0,997) görülmektedir. Bu bulguya göre, örnekleme dâhil edilen kadın ve erkek öğrencilerin, bu alanda kariyer yapma ile ilgili benzer görüşlere sahip olduğu ifade edilebilir. Bu sonucu destekler nitelikte Aydemir'in (2018) yaptığı çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin cinsiyetleri ile kariyer beklentileri arasında, Akagündüz (2017) tarafından yapılan çalışmada ise turizm öğrencilerinin cinsiyetleri ile sektörde kariyer yapma istekleri arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı saptanmıştır. Benzer şekilde Çavuş ve Kaya (2015) tarafından yapılan çalışmada da öğrencilerin cinsiyetleri ile kariyer yapma istekleri arasında anlamlı bir ilişki tespit edilememiştir.

Öğrencilerin gastronomi alanında kariyer yapma isteklerine ilişkin görüşlerinin, bölümü isteyerek tercih etme değişkenine göre ise istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir (Tablo 4). İlgili değişkenin sıra ortalamalarına bakıldığında, bölümü isteyerek tercih edenlerin (SO: 78,68), etmeyenlere (SO: 45,60) göre bu alanda kariyerlerini devam ettirme isteklerinin daha fazla olduğu görülmektedir. Öyle ki gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okumayı isteyenlerin de sayıca çok olması bu durumu açıklar niteliktedir. Çalışma bu yönüyle gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencileri üzerinde Aydemir (2018) tarafından yapılan çalışmanın bulgularını desteklemektedir. Bununla birlikte bu çalışmada elde edilen bulgular, turizm öğrencileri üzerinde gerçekleştirilen diğer çalışmaların (Baltacı vd., 2012; Yıldız, 2013; Köşker, 2016) sonuçlarıyla da örtüşmektedir. Ayrıca çalışma kapsamında edilen bu bulgu, Yıldız ve Aslan (2019) tarafından yapılan çalışmada ilgili bölümü isteyerek tercih eden öğrencilerin mesleğe bağlılıklarının, diğerlerine göre daha yüksek olmasının tespit edilmesiyle ilişkilendirilebilir.

Tablo 4'teki bulgular, staj durumlarına göre incelendiğinde, öğrencilerin gastronomi alanında kariyer yapma istekleriyle staj durumları arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Henüz staj durumunu tamamlamayan öğrencilerin (SO: 84,01), bu alanda stajını yapanlara (SO: 65,30) göre kariyer yapma isteklerinin daha olumlu olduğu görülmektedir. Öğrencilerin yaptıkları staj esnasında karşılaştığı sorunlar ve genel olarak gastronomi alanındaki işlerin uzun ve yorucu çalışma saatlerine sahip olması, bu alanda kariyer yapma ile ilgili görüşlerine yansımış olabilir. Turizm öğrencilerine yönelik yapılan başka bir çalışmada da (Ulama vd., 2015) daha önce staj yapmayan öğrencilerin turizmde kariyer algılamalarının staj yapanlara göre daha yüksek olduğunu saptanmıştır. Yine Aymankey ve Aymankey (2013) da turizm sektöründe henüz staj yapmamış öğrencilerin sektöre yönelik kariyer beklentilerinin, staj yapmış öğrencilerin kariyer beklentilerinden yüksek olduğunu ortaya koymuşlardır. Buna karşılık Akagündüz (2017) ise gerçekleştirdiği çalışmasında, mutfak departmanında staj yapanların, diğer departmanlarda staj yapanlara göre kariyer yapma isteklerinin daha olumlu olduğunu saptamıştır. Bu çalışmayı destekler nitelikte Aydemir (2018) de gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerinde gerçekleştirdiği



çalışmasında staj yapan öğrencilerin kariyer beklentilerinin staj yapmayanlara kıyasla daha olumlu olduğunu belirlemiştir.

Son olarak Tablo 5'te öğrencilerin gastronomi alanında kariyer yapma isteklerine ilişkin görüşlerinin, sınıf ve mezun olunan lise türü gibi değişkenlere göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla Kruskal-Wallis H Testi uygulanmış ve elde edilen bulgular ilgili tabloda sunulmuştur.

Tablo 5: Kariyer Yapma İsteğine İlişkin Kruskal-Wallis H Testi Analiz Sonuçları

Değişkenler	Gruplar	n	Sıra Ortalaması (SO)	X ² Değeri	Sig.
SINIF	1. Sınıf	42	102,35	21,074	0,000*
	2. Sınıf	43	70,55		
	3. Sınıf	45	61,63		
	4. Sınıf	22	69,20		
MEZUN OLUNAN LİSE TÜRÜ	Turizm Lisesi	15	65,87	6,133	0,047*
	Genel Lise	72	69,56		
	Diğer	65	86,64		

Sig.: anlamlılık düzeyi (p), * p<0,05 ise farklılıklar anlamlıdır.

Tablo 5'teki bulgulara göre, öğrencilerin konuyla ilişki görüşlerinin hem sınıf (p: 0,000) hem de mezun olunan lise türüne (p: 0,047) göre istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Sınıf değişkenine ait sıra ortalamalarına bakıldığında, 1. sınıfta okuyanların (SO: 102,35) diğerlerine göre bu alanda kariyer yapmaya daha istekli oldukları görülmektedir. Diğer sınıflarda okuyan öğrencilerin ise konuyla ilgili birbirlerine yakın görüşlere sahip olduğu ifade edilebilir. Özellikle 1. sınıfta okuyanların staj yapmadığı düşünülürse ve bu bölümü sadece gastronomi alanının sunduğu iş olanaklarının fazla olmasıyla değerlendirmesi böyle bir sonucu ortaya çıkarmış olabilir. Güdek ve Boylu (2017) tarafından yapılan çalışmada da 1. sınıfta öğrenim gören öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin değerlendirmelerinin diğer sınıflara göre daha olumlu olduğu tespit edilmiştir. Farklı bir şekilde Aydemir'in (2018) çalışmasında ise 2. sınıfta okuyan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin kariyer beklentilerinin 1. ve 3. sınıfta okuyan öğrencilere kıyasla daha olumlu olduğu saptanmıştır. Diğer yandan ilgili tabloda mezun olunan lise türünde ise diğeri işaretleyenlerin (sağlık meslek lisesi, kız meslek lisesi ve Anadolu lisesi vb.) (SO: 86,64), başka lise türlerinde eğitim görmüş öğrencilere göre daha olumlu bir bakış açısına sahip oldukları görülmektedir. Özdemir ve Öncel (2019) ise yaptıkları çalışmada bu durumu, özellikle son yıllarda medya ve basında yer alan yemek programları, gastronomi festivalleri, yarışmalar ve farklı kültürlerle ait yemeklerin tanıtılması ile ilgili haberler sayesinde mesleğin itibarının artmasının, turizm eğitimi almayan öğrencileri de bu bölümde okumaya teşvik edebileceği şeklinde açıklamıştır. Bucak ve Yiğit (2018) de çalışmalarında farklı bölümlerden mezun olan kişilerin, hobi olarak veya profesyonelleşmek adına gastronomi eğitimi almayı tercih ettiklerini vurgulamışlardır. Buna karşılık yapılmış bazı çalışmalarda (Aymanıy ve Aymanıy, 2013; Köşker, 2016) ise ağırlıklı olarak mezun olunan lise türünün, turizm sektöründe kariyer yapma isteği üzerinde anlamlı bir etkisinin bulunmadığı saptanmıştır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi, özellikle son yıllarda ülkelerin sahip çıkma eğilimi gösterdiği bir değerdir. Bu değer farkına varılması, devam ettirilebilmesi ve daha iyi noktalara taşınabilmesi için iyi planlanmış eğitim programlarına gereksinim duyulmaktadır. Bu gereksinimin karşılanması amacıyla günümüzde pek çok farklı eğitim kurumlarında gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde uzmanlaşmaya yönelik eğitimler verilmektedir. Bu bölümlerin öncelikli amacı, konuya bilimsel açıdan farkındalık yaratmak; sonrasında, sektörün personel ihtiyacını karşılamak olmalıdır. Ancak eğitim kurumlarının konuya akademik bakış açısı ile yaklaşmak yerine ağırlıklı olarak sektörel ihtiyaçları ön planda tuttuğu görülmektedir (Öney, 2016, 201). Nitekim konuyla ilişkin alanyazın incelendiğinde de gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin gelişimine, sektöre yönelik bakış açısına ve kariyer planlamalarına yönelik yapılan çalışmaların sınırlı sayıda olduğu görülmektedir. İlgili alanyazına katkı sağlamak üzere bu alanda eğitimlerine devam eden öğrencilerin kariyer planlamaları hakkındaki görüşlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan bu çalışmada elde edilen sonuçlar şu şekilde özetlenebilir.

İlk olarak örnekleme dâhil edilen Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerine ilişkin genel görüşlerinin



katılıyorum düzeyine yakın bir değer aldığı tespit edilmiştir. Buna göre, öğrencilerin gastronomi alanını, uzun yıllar çalışabileceği; çeşitli iş imkânlarına sahip olabileceği; kendilerinin gelişimi için birçok fırsat bulabileceği ve işgücü devir hızının da düşük olduğu bir alan olarak görmesi, onların bu mesleği seçmelerinin doğru bir karar olduğunu düşünmelerini sağlamaktadır. Geleceğin kalifiyeli personeli olarak nitelendirilebilecek işgücünün kendi alanları değerli görerek, bu alanda kariyer yapmayı düşünmeleri hem uluslararası düzeyde Türk mutfak kültürünün tanıtılmasına hem de sektörün ihtiyaçlarının karşılanması ve insan kaynakları planlamasına çok büyük katkılar sağlayacaktır.

Araştırma kapsamında yapılan farklılık analizlerinden elde edilen sonuçlara göre ise öğrencilerin kariyer yapma istekleri ile cinsiyet dışındaki diğer bireysel özellikleri arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Buna göre, bu bölümde okumayı isteyerek tercih edenlerin, staj yapmayanların, 1. sınıfta öğrenimine devam edenlerin ve sağlık meslek, kız meslek ve Anadolu lisesi vb. gibi diğer lise türlerinden mezun olanların diğerlerine göre bu alanda kariyer yapmaya daha hevesli oldukları belirlenmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün son yıllarda revaçta olması, bölümü tercih etme oranlarına da yansımış ve turizmle ilişkili olmayan diğer bölümlerden mezun olanların da bu bölümde okumaya oldukça istekli oldukları saptanmıştır. Bununla birlikte, öğrencilerin sektörle tanışması olarak nitelendirilebilecek staj dönemlerinden sonra bu alanda kariyer yapma isteklerinin az da olsa olumsuz yönde etkilendiği tespit edilmiştir. Yine öğrenim görülen sınıf arttıkça öğrencilerin stajlarını tamamladıkları düşünülürse, benzer durum sınıflar arası kariyer yapma isteklerinin farklılaşmasında da kendini göstermektedir. Öğrencilerin staj dönemlerinde karşılaşabilmesi olası olan diğer çalışanlar tarafından stajyer öğrencilere karşı önyargının olması, oryantasyon eğitiminin verilmemesi, bölümler arası rotasyon imkânının bulunmaması, sabit olarak en alt pozisyonda çalıştırılması, haftalık izinlerin düzenli olarak verilmemesi, uzun ve yorucu çalışma saatlerine maruz bırakılması vb. gibi sorunlar, bu durumun ortaya çıkmasının nedenleri olarak görülebilir. Bu nedenle sektördeki uygulayıcılara, geleceğin nitelikli işgücü olarak sayılabilecek bu öğrencilerin farklı iş kollarında kariyerlerine devam etmemesi için belirtilen konulara dikkat etmeleri ve yasal haklarını da korumaya özen göstermeleri önerilebilir. Aksi takdirde bu durumdan tüm turizm paydaşlarının olumsuz yönde etkileneceği unutulmamalıdır. Ekincek, Gode, Oncel ve Yolal (2017) ise yaptıkları çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren kurumlara da büyük görevler düştüğünü, kurumların özellikle staj yapılacak işletmelerin belirlenmesi aşamasında öğrencilerini yönlendirmeleri gerektiğini belirtmişlerdir.

Araştırmanın sektöre yapacağı katkıların yanında gastronomi öğrencilerinin kariyer beklentilerini belirlemeye yönelik yapılan çalışmaların da sınırlı sayıda olması, ilgili alanyazına katkı sağlayabileceğini düşündürmektedir. Bununla birlikte gerçekleştirilen bu çalışma Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde lisans eğitimi alan öğrencilerin görüşleriyle sınırlıdır. Bu kapsamda ilgili alanyazına katkı sağlamak üzere ilerleyen dönemlerde farklı üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümündeki öğrencilerin kariyer yapma istekleri tekrar belirlenebilir ve bu araştırmanın sonuçları ile karşılaştırılabilir. Ayrıca ilgili bölüm öğrencilerinin lisans eğitimlerine devam etme esnasında ve eğitimlerini tamamladıktan sonraki kariyer yapma isteklerine yönelik görüşleri tespit edilebilir ve olası değişimin ne düzeyde olduğu ortaya konulabilir.

KAYNAKÇA

- Ak, S. ve Soybalı, H. H. (2019). Otel İşletmelerindeki İşgörenlerin Kariyer Platosu Algılamaları Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 1887-1911.
- Akagündüz, M. (2017). *Turizm Öğrencilerinin Sektöre Yönelik İmaj Algılarının Kariyer Yapma İstekleri Üzerine Etkisi: Ege Bölgesinde Bir Uygulama*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Akdağ, G., Soylu, A. ve Demir, Ş. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğrencilerinin Mesleklerine İlişkin Algıları. *1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi* (ss. 295-305). Mersin.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıkları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159.
- Altman, L. A. ve Brother, L. R. (1995). Career Longevity of Hospitality Graduates. *FIU Review*, 13(2), 77-83.
- Aydemir, D. A. (2018). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2013). Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektöründeki İstihdamla İlgili Görüşleri ve Sektördeki Kariyer Beklentileri (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği). *Akademik Bakış Dergisi*, (35), 1-21.
- Babaç, E. ve Öncel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 282-298.
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H. ve Demirel, O. N. (2012). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-25.
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma. *14. Ulusal Turizm Kongresi* (ss. 615-635). Kayseri.
- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress* (ss. 821-834). Kocaeli.



- Çavuş, Ş. ve Kaya, A. (2015). Turizm Lisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Planları ve Turizm Sektörüne Yönelik Tutumu. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(5), 101-117.
- Çuhadar, M. ve Çetintürk, İ. (2016). Ön Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyere Yönelik Algıları: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 51-69.
- Diğer, F. İ., Akova, O. ve Kaya, F. (2013). Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencilerinin Kariyer Planlaması Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Üniversitesi ve Gümüşhane Üniversitesi Örneği. *Elektronik Mesleki Gelişim ve Araştırmalar Dergisi*, 1(2), 42-56.
- Duman, T., Tepeci, M. ve Unur, K. (2006). Mersin'de Yükseköğretim ve Orta Öğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektörün Çalışma Koşullarını Algılamaları ve Sektörde Çalışma İsteklerinin Karşılaştırmalı Analizi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(1), 51-69.
- Ekincek, S., Gode, M. O., Oncel, S. ve Yolal, M. (2017). Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey: Department Heads' Perspective. *Studia UBB Negotia*, 62(1), 23-43.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- 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.
- Harbaloğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55-65.
- Kayış, A. (2010). *Güvenilirlik Analizi (Reliability Analysis)*. Ş. Kalaycı (Ed.) SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri. 403-419, Ankara: Asil Yayın Dağıtım.
- Köşker, H. (2016). *Lisans Turizm Öğrencilerinin Temel Kişilik Özellikleri ve Hizmet Verme Yatkınlıkları ile Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Köşker, H. ve Unur, K. (2017). Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 126-141.
- Kuslivan, S. ve Kuslivan, Z. (2000). Perceptions and Attitudes of Undergraduate Tourism Students Toward Working in The Tourism Industry in Turkey. *Tourism Management*, 21(3), 251-269.
- Kuslivan, S. ve Kuslivan, Z. (2003). *Perceptions and Attitudes of Undergraduate Tourism Students Towards Working in the Tourism and Hospitality Industry in a Developing Economy*. S. Kuslivan (Ed.) Managing Employee Attitudes and Behaviors in the Tourism and Hospitality Industry. 77-98, New York: Nova Science Publishers Inc.
- METARGEM - Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezi Başkanlığı (2000). *Turizm Sektörünün Ara Kademe İnsan Gücü İhtiyacı ve Turizm Eğitimi Araştırması*. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezi Başkanlığı, Ankara.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Özdemir, N. ve Öncel, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176.
- Öztürk, Y. ve Kılıç, G. (2008). Turizm Alanında Lisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektöre İlişkin Değerlendirmeleri. III. *Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi* (ss.248-254). Balıkesir.
- Pavesic, D. V. ve Breymer, R. A. (1990). Job Satisfaction: What is Happening to the Young Managers. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 31(1), 90-96.
- Pelit, E., Demirdağ, Ş. A., Gökçe, Y. ve Kılıç, İ. (2016). Turizm Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Tutumlarının Kariyer Yapma İsteklerine Etkisi: Staj Yapan Öğrenciler Örneği. *3rd International Congress of Social Sciences* (ss. 265-284). Antalya.
- Richardson, S. (2008). Undergraduate Tourism and Hospitality Students Attitudes Toward a Career in the Industry: A Preliminary Investigation. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 8(1), 23-46.
- Riegel, C. ve Dallas, M. (1997). *Hospitality and Tourism Careers: A Blue print for Success*. Prentice Hall, New Jersey, 1. Baskı, 1997.
- Stephens, G. K. (1994). Crossing Internal Career Boundaries: The State of Research on Subjective Career Transitions. *Journal of Management*, 20(2), 479-501.
- Super, D. E. (1980). A Life-Span, Life-Space Approach to Career Development. *Journal of Vocational Behavior*, 16(3), 282-298.
- Temgilioğlu, E. (2018). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Öncesinde ve Eğitim Sürecinde Sektöre İlişkin Algıları. 19. *Ulusal Turizm Kongresi* (ss. 546-558). Afyonkarahisar.
- Tuna, M., Akça, İ., Tuna, A. A. ve Gürlek, M. (2017). Turizm Öğrenimi Gören Öğrencilerin Sektör Çalışma Koşullarını Algılamaları ve Sektörde Çalışmaya Yönelik Tutumları: Meslek Yüksekokulu, Yüksekokul ve Fakülte Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 41-60.
- Turan, M. ve Pilavcı, D. (2011). Kariyer Tercihleri-İş Değerleri İlişkisi: Üniversite Öğrencileri Üzerinde Bir Araştırma. *Finans Politik & Ekonomik Yorumlar*, 48(554), 99-116.
- Türker, N., Uçar, M. ve Ateş, M. A. (2016). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektörü Algıları: Karabük Üniversitesi Öğrencileri Üzerine bir Araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 311-333.
- Ulama, Ş., Batman, O. ve Ulama, H. (2015). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Algılamalarına Yönelik Bir Araştırma: Sakarya Üniversitesi Örneği. *Bartın Üniversitesi İİBF Dergisi*, 6(12), 339-366.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2007). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yıldız, M. ve Aslan, Z. (2019). Yiyecek-İçecek Alanında Eğitim Alan Öğrencilerin Mesleklerine Bakış Açılı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1124, 1141.
- Yıldız, S. B. (2013). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılı. 14. *Ulusal Turizm Kongresi* (ss.595-614). Kayseri.
- Yılmaz, G. (2017). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ile İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma. *Turizm & Araştırma Dergisi*, 6(1), 24-39.
- Yükseköğretim Kurulu Atlası (2019). Erişim Linki: <https://yokatlas.yok.gov.tr>, Erişim Tarihi: 25 Ekim 2019.