

**T.C.**  
**İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

Gastronomi Anabilim Dalı

**GASTRONOMİ ALANINDA ÖĞRENİM GÖREN**  
**ÖĞRENCİLERİN MESLEĞE BAKIŞ AÇILARI VE**  
**BEKLENTİLERİ**

Yüksek Lisans Tezi

**Türker Azim HORUZOĞLU**

Danışman

Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK

**İstanbul-2022**



## TEZ TANITIM FORMU

- Yazar Adı Soyadı** : Türker Azim HORUZOĞLU
- Tezin Dili** : Türkçe
- Tezin Adı** : Gastronomi Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin Mesleğe Bakış Açıları ve Beklentileri
- Enstitü** : İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
- Anabilim Dalı** : Gastronomi
- Tezin Türü** : Yüksek Lisans
- Tezin Tarihi** : 27.06.2022
- Sayfa Sayısı** : 134
- Tez Danışmanları** : Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK
- Dizin Terimleri** : Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, İstihdam, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- Türkçe Özet** : İnsanların fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamının ötesinde bir anlam ifade etmeye başlayan gastronomi, ticari bir alan olarak ön plana çıkmaya başlamıştır. Dolayısıyla dışarıda yemek yeme ve iyi yemek yeme anlayışındaki bu değişim; mesleğin, aşçılığın önüne geçerek yemek yapma ve sunmanın bir sanat haline dönüşmesine neden olmuştur. Bu durumda ise yemek yeme davranışıyla ilgili farklı ihtiyaçlarını karşılayacak profesyonel çalışanlara ihtiyaç duyulmaya başlanmıştır. İhtiyaç duyulan kalifiye mutfak profesyonellerini yetiştirmek için lisans düzeyinde eğitim kurumlarının açılmasıyla, yetkin mutfak elemanları yetiştirilmeye başlanmıştır. Dünya’da verilen gastronomi öğreniminin yanı sıra Türkiye’de gastronomi alanında lisans düzeyinde 2010 yılında sadece bir üniversitede verilmeye başlayan gastronomi eğitimi 2022 yılında neredeyse tüm üniversitelerde verilen bir öğrenim alanıdır.

**Dağıtım Listesi**

: 1. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim  
Enstitüsüne

2. YÖK Ulusal Tez Merkezine

İmzası

*Türker Azim HORUZOĞLU*



**T.C.**  
**İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

Gastronomi Anabilim Dalı

**GASTRONOMİ ALANINDA ÖĞRENİM GÖREN**  
**ÖĞRENCİLERİN MESLEĞE BAKIŞ AÇILARI VE**  
**BEKLENTİLERİ**

Yüksek Lisans Tezi

**Türker Azim HORUZOĞLU**

Danışman

Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK

**İstanbul-2022**

## **BEYAN**

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğu, kullanılan verilerde herhangi tahrifat yapılmadığını, tezin/projenin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez/proje olarak sunulmadığını beyan ederim.

Türker Azim HORUZOĞLU

.../.../2022



**İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE**

Türker Azim HORUZOĞLU'nun Gastronomi Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin Mesleğe Bakış Açıları ve Beklentileri adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi anabilim dalı, Gastronomi bilim dalında YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

*İmza*  
Başkan *Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK*  
(Danışman)

*İmza*  
Üye *Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN*

*İmza*  
Üye *Dr. Öğr. Üyesi Sevinç GÖKTEPE*

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

... / ... / 2022

*İmzası*

*Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ*

Enstitü Müdürü

## ÖZET

Günümüzde insanlar gelir düzeyinde artış, ekonomiklik, sosyalleşme, farklı kültürleri deneyimleme, yenilik arayışı gibi nedenlerle dışarıda yemek yemektedir. Bununla birlikte özellikle insanların eğitim ve kültür düzeyindeki artış da dışarıda yemek yeme davranışını ve tercihlerini etkilemektedir. Dolayısıyla insanlar dışarıda yemek yerken sadece lezzetli bir yemeği değil, dünya mutfaklarından örnekleri, farklı sunumları, farklı mutfak teknikleriyle hazırlanan yemekleri de arar hale gelmiştir. Bu durum hem Türkiye’de hem de dünyada gastronomi kavramının ön plana çıkmasına neden olmuştur.

İlk kez 1800’lü yılların başında ifade edilen gastronomi kavramı ile ilgili ilerleyen yıllarda dünya genelinde çeşitli çalışmalar yapılmış olsa da gastronomi kavramının Türkiye’de özellikle son 20 yıldır bilindiği ve bu süre zarfında popüler hale geldiği görülmektedir. İnsanların fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamanın ötesinde bir anlam ifade etmeye başlayan gastronomi, ticari bir alan olarak ön plana çıkmaya başlamıştır. Dolayısıyla dışarıda yemek yeme ve iyi yemek yeme anlayışındaki bu değişim mesleğin aşçılık mesleğinin önüne geçerek yemek yapma ve sunmanın bir sanat haline dönüşmesine neden olmuştur. Bu durum ise insanların yemek yeme davranışıyla ilgili farklı ihtiyaçlarını karşılayacak kalifiye çalışanlara ve profesyonellere ihtiyacı ortaya çıkarmıştır.

İhtiyaç duyulan kalifiye mutfak profesyonellerini yetiştirmek amacıyla lisans düzeyinde eğitim kurumlarının açılmaya başlanmasıyla birlikte yetkin mutfak elemanları yetiştirilmeye başlanmıştır. Dünya’da verilen gastronomi öğreniminin yanı sıra Türkiye’de gastronomi alanıyla ilgili lisans düzeyinde 2010 yılında sadece bir üniversitede verilmeye başlayan gastronomi eğitimi 2022 yılında neredeyse tüm vakıf ve devlet üniversitelerinde verilen lisans düzeyinde bir öğrenim alanı haline gelmiştir. Bu durum Türkiye’de gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ile ilgili merak uyandırmıştır. Ayrıca Türkiye’de var olan gastronomi bölümlerinin tamamında kontenjanların dolu olduğu, diğer bir ifadeyle Türkiye’deki gastronomi alanıyla ilgili bölümlerinin çok tercih edilen bölümler olduğu görülmektedir. Bu durum ise gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerinin mesleki beklentileri konusunda merak uyandırmaktadır. Dolayısıyla bu çalışmanın amacı gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin gastronomi mesleğine bakış açılarını ve meslekle ilgili beklentilerini ortaya koymaktır.



Çalışmada evrenini Türkiye’de gastronomi öğrenimi gören öğrenciler oluşturmaktır. Ancak bu öğrencilerin tamamına ulaşmak mümkün olmadığından çalışmada örneklem belirleme yoluna gidilmiş ve çalışma kapsamına alınan öğrenciler kolayda örnekleme yoluyla belirlenmiştir. Çalışma kapsamına 393 kişi alınmıştır. Çalışma kapsamında verilerin toplanması amacıyla anket tekniği kullanılmıştır. Anket formunun hazırlanmasında daha önceden yapılmış olan çalışmalardan yararlanılmıştır. Anket 30 Ocak 2021- 13 Nisan 2022 tarihleri arasında online anket olarak uygulanmıştır. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde SPSS (Statistical Package for Social Sciences) for Windows 25.0 ve AMOS (Analysis of Moment Structures) 23.0 programı kullanılmıştır. Verilerin analizi aşamasında Gastronomi öğrencilerinin mesleğe bakış açıları ve beklentileri ölçeklerinin güvenilirliğini test etmek amacıyla güvenilirlik analizi, yapı geçerliliğini test etmek için Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Amos programı kullanılarak yapı geçerliliği test etmek için Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) yapılmıştır. Verilerin normal dağılımı test edildikten sonra normal dağılıma sahip verilerde, iki bağımsız grubu karşılaştırmak için bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grubu karşılaştırmak için ise tek yönlü varyans analizi uygulanmış ve fark bulunduğu durumda farkın hangi iki gruptan kaynaklandığını bulmak için Bonferroni kullanılmıştır. Ölçekler arasındaki ilişkiyi test etmek için Pearson korelasyon uygulanmıştır. Oluşturulan model doğrultusunda çoklu doğrusal regresyon uygulanmıştır.

Çalışma sonucunda gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin sırasıyla gastronomi mesleğini eşsiz, zor ancak iyi çalışma koşulları olan bir meslek olarak gördüğü, meslekten beklentilerinin ise mesleki olarak tatmin olma ve kariyer yapabilme ile ücret ve sosyal koşullardan tatmin olabilme olduğu belirlenmiştir. Çalışmada elde edilen bir diğer sonuç ise farklı demografik özelliklere sahip olan öğrencilerin mesleğe bakış açıları arasında meslekten beklentilerinin farklı olduğudur. Son olarak öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve beklentileri arasındaki ilişki incelenmiş ve öğrencilerin mesleğe bakış açıları ile meslekten bekledikleri arasındaki ilişki açıklanmıştır. Sonuç bölümünde ise analiz sonuçlarından hareketle gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve beklentileriyle ilgili mevcut durum tartışılmış ve hem sektöre hem de öğrencilere beklentilerini karşılayabilmeleri amacıyla çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, Mesleki Bakış Açısı, Mesleki Beklenti

## SUMMARY

Today, people eat out for reasons such as increase in income, economy, socialization, experiencing different cultures, and seeking novelty. However, the increase in people's education and culture level also affects their eating behavior and preferences. Therefore, people have come to look for not only a delicious meal, but also examples from world cuisines, different presentations, and dishes prepared with different culinary techniques when eating out. This situation has caused the concept of gastronomy to come to the fore both in Turkey and in the world.

Although various studies have been carried out around the world regarding the concept of gastronomy, which was first expressed in the early 1800s, it is seen that the concept of gastronomy has been known in Turkey especially for the last 20 years and has become popular during this time. Gastronomy, which has begun to mean more than meeting the physiological needs of people, has started to come to the fore as a commercial field. Therefore, this change in the understanding of eating out and eating well has led the profession to become an art by getting ahead of the culinary profession. This situation has revealed the need for qualified employees and professionals to meet the different needs of people regarding eating behavior.

With the establishment of undergraduate level educational institutions in order to train the qualified kitchen professionals needed, competent kitchen staff began to be trained. In addition to the gastronomy education given in the world, gastronomy education, which started to be given in only one university in 2010 at the undergraduate level related to the field of gastronomy in Turkey, has become a undergraduate level education field given in almost all foundation and state universities in 2022. This situation aroused curiosity about the perspectives of the students studying in the field of gastronomy in Turkey. In addition, it is seen that the quotas in all gastronomy departments in Turkey are full, in other words, the departments related to the gastronomy field in Turkey are the most preferred departments. This situation arouses curiosity about the professional expectations of students studying in the field of gastronomy. Therefore, the aim of this study is to reveal the perspectives of the students studying in the field of gastronomy on the gastronomy profession and their expectations about the profession.

The universe of the study is to create students studying gastronomy in Turkey. However, since it was not possible to reach all of these students, sampling was used in

the study and the students included in the study were easily determined by sampling. 393 people were included in the scope of the study. Questionnaire technique was used to collect data within the scope of the study. Previous studies were used in the preparation of the questionnaire. The survey was applied as an online survey between January 30, 2021 and April 13, 2022. SPSS (Statistical Package for Social Sciences) for Windows 25.0 and AMOS (Analysis of Moment Structures) 23.0 program were used to evaluate the obtained data. During the analysis of the data, reliability analysis was performed to test the reliability of the Gastronomy students' perspectives and expectations scales for the angel, Explanatory Factor Analysis (EFA) was used to test the construct validity, and Confirmatory Factor Analysis (DFA) was used to test the construct validity by using the Amos program. After testing the normal distribution of the data, the independent t-test was used to compare two independent groups, and one-way analysis of variance was applied to compare more than two independent groups, and in case of difference, Bonferroni was used to find which two groups the difference originated from. Pearson correlation was applied to test the relationship between the scales. Multiple linear regression was applied in line with the created model. As a result of the study, it has been determined that the students studying in the field of gastronomy see the gastronomy profession as a unique, difficult but good working conditions, respectively, and their expectations from the profession are professional satisfaction and career ability, and being satisfied with wages and social conditions. Another result obtained in the study is that students with different demographic characteristics have different expectations from the profession in terms of their perspectives on the profession.

Finally, the relationship between the students' perspectives on the profession and their expectations was examined and the relationship between the students' perspectives on the profession and their expectations from the profession was explained. In the conclusion part, based on the results of the analysis, the current situation regarding the profession and expectations of the students studying in the field of gastronomy were discussed and various suggestions were made in order to meet the expectations of both the sector and the students.

**Keywords:** Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, Mesleki Bakış Açısı, Mesleki Beklenti

# İÇİNDEKİLER

ÖZET .....	i
SUMMARY .....	iii
KISALTMALAR .....	vii
TABLolar LİSTESİ .....	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	ix
ÖN SÖZ .....	x
GİRİŞ .....	1

## BİRİNCİ BÖLÜM

### YÖNTEM

1.1.Araştırmanın Problemi .....	4
1.2.Araştırmanın Amacı ve Kapsamı.....	4
1.3.Araştırmanın Önemi .....	5
1.4.Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	5
1.5.Veri Toplama Yöntemi .....	6
1.6.Literatür Taraması .....	7
1.7. Araştırma Soruları .....	9
1.8. Varsayımlar.....	10
1.9. Sınırlılıklar.....	10

## İKİNCİ BÖLÜM

### GASTRONOMİ KAVRSAMI

2.1. Gastronomi Kavramı .....	11
2.1.1.Gastronomi kavramının ortaya çıkışı .....	14
2.1.2. Gastronomi kavramının tanımı .....	16

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### GASTRONOMİ EĞİTİMİ

3.1. Dünya’da Gastronomi Eğitimi.....	21
3.1.1. Dünya’da gastronomi eğitiminin gelişimi .....	22
3.1.2. Dünya’da gastronomi eğitiminin amaçları .....	23
3.1.3. Dünya’da gastronomi eğitiminin önemi .....	27
3.1.4. Dünya’da gastronomi alanında istihdam olanakları .....	30
3.2. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi.....	32
3.2.1. Türkiye’de gastronomi eğitiminin gelişimi .....	34
3.2.2. Türkiye’de gastronomi eğitiminin amaçları .....	36
3.2.3. Türkiye’de gastronomi eğitiminin önemi .....	38
3.2.4. Türkiye’de gastronomi alanında istihdam olanakları .....	42

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### ANALİZLER VE BULGULAR

4.1. Araştırmaya Uygun Olacak Testlerin Belirlenmesi.....	45
4.2. Tanımlayıcı İstatistikler .....	45
4.3. Çalışmada Kullanılan Ölçeklerin İstatiksel Analizi .....	47
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER .....</b>	<b>88</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>101</b>
<b>EKLER .....</b>	<b>106</b>

## KISALTMALAR

<b>ABD</b>	: Amerika Birleşik Devletleri
<b>ACFEF</b>	: American Culinary Federation
<b>M.Ö</b>	: Milattan Önce
<b>TDK</b>	: Türk Dil Kurumu
<b>KKTC</b>	: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
<b>MEB</b>	: Millî Eğitim Bakanlığı



## TABLolar LİSTESİ

<b>Tablo 1.</b> Katılımcıların demografik özelliklerine göre dağılımı .....	46
<b>Tablo 2.</b> Çalışmada kullanılan mesleğe bakış açısı ölçeğinin açıklayıcı faktör analizi sonuçları .....	49
<b>Tablo 3.</b> Çalışmada kullanılan mesleğe bakış açısı ölçeğinin ölçüm modeline ilişkin sonuçlar .....	54
<b>Tablo 4.</b> Çalışmada kullanılan mesleki beklenti ölçeğinin açıklayıcı faktör analizi sonuçları .....	57
<b>Tablo 5.</b> Çalışmada kullanılan mesleki beklenti ölçeğinin ölçüm modeline ilişkin sonuçlar .....	59
<b>Tablo 6.</b> Çalışmada kullanılan ölçeklerin normallik analizi sonuçları .....	60
<b>Tablo 7.</b> Araştırmada kullanılan ölçeklerin tanımlayıcı istatistikleri .....	60
<b>Tablo 8.</b> Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının karşılaştırılması .....	61
<b>Tablo 9.</b> Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleğin zorlukları boyutu puanlarının karşılaştırılması .....	65
<b>Tablo 10.</b> Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanlarının karşılaştırılması .....	69
<b>Tablo 11.</b> Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleki bakış açısı ölçeği puanlarının karşılaştırılması .....	73
<b>Tablo 12.</b> Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi puanlarının karşılaştırılması .....	76
<b>Tablo 13.</b> Katılımcıların demografik özelliklerine göre ücret ve sosyal imkanlar beklentisi puanlarının karşılaştırılması .....	79
<b>Tablo 14.</b> Katılımcıların demografik özelliklerine göre beklenti ölçeği puanlarının karşılaştırılması .....	82
<b>Tablo 15.</b> Araştırmada kullanılan ölçekler arasındaki ilişki.....	86

## ŞEKİLLER LİSTESİ

- Şekil 1.** Gastronominin diğer disiplinler arası bağlantıları ..... 12
- Şekil 2.** Gastronomi kavramıyla ilgili kelimelerin vurgulandığı kelime bulutu.....19
- Şekil 3.** Çalışmada kullanılan mesleğe bakış açısı ölçeğinin birinci düzey çok faktörlü doğrulayıcı faktör analizine ilişkin model.....53





## ÖN SÖZ

Bu çalışma İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi Anabilim Dalı'nda yüksek lisans tezi olarak hazırlanmıştır. Sayın tez danışmanım Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK hocama gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve beklentileri ile ilgili çalışmamı yaparken benden esirgemediği anlayışı, yardımları ve bana olan inancı, güveni dolayısıyla sonsuz teşekkürlerimi sunmak isterim. Ayrıca bu zor süreçte desteklerini hiç esirgemeyen adil ve iyi bir insan olmanın hayattaki en önemli değer olduğunu bana aşıl原因 bir tanecik ebeveynlerim Mutlu ve Ali Akif HORUZOĞLU'na, kardeş olmanın güzelliğini her daim bana yaşatan güzeller güzeli ablam Kübra AKSİN'e, hayattaki en büyük şansım, kardeşim, ortağım, neşe kaynağım Samet HORUZOĞLU'na, ailemizin değerlerini benimseyip yükselteceğine inancım tam olan bir tanecik yeğenim, ve en tatlı adaşım Türker Emir AKSİN'e teşekkürlerimi sunmak isterim. Ayrıca bu zor süreçte benden desteklerini esirgemeyen isimlerini tek tek yazamayacağım kadar fazla olan dostlarıma yardımları, destekleri ve anlayışları için sonsuz teşekkür ediyorum. Son olarak araştırmaya katılarak destek veren bütün katılımcılara şükranlarımı sunarım.

Türker Azim HORUZOĞLU

## GİRİŞ

Gastronomi kelimesi ilk defa antik Yunan çağlarda Arcestratus' un M.Ö. 4 yy' da kaleme aldığı The Life of luxury (Lüks Yaşam) adlı eserinde karşımıza çıkmıştır. Ayrıca bu eser Akdeniz bölgesini ilk yiyecek ve şarap rehberi olduğu düşünülmektedir (Santich, 2004). İnsanı ihtiyaçların değişmesi ile birlikte yerleşik hayata geçilmiş ve sonrasında tarım yapılmaya başlanması ve tarım ekipmanlarında ki değişimlerle birlikte gastronomi kavramının gelişmesinde yol alınmaya başlanmıştır. (Standage, 2016). Gastronomi kelimesinin yakın tarihte ilk olarak 19. Yüz yılın başlarında yazılan bir şiirin başlığında görülmüştür. Oldukça eski bir mazisi ve bilinirliği olmasına rağmen gastronomi olgusunu net bir tanımlaması yoktur. Gastronominin kelime kökeni Yunancada “gastro mide, namos kanun” anlamını da taşır (Scarpato, 2002b). Diğer bir taraftan gastronomi kelimesinin kökeni ele alındığında kelimenin Roma sözcükleri arasında yer alan culinary (mutfak) ve Fransızca sözlüğünde yer alan cuisine (mutfak) sözcüklerinden türetildiğine dair bir görüşte bulunmaktadır. (Güdek & Boylu, 2017). Ancak gastronomi sözcüğünün kökeninden çok kavramsal anlamına değinildiğinde “yemek ve kültür arasındaki bağlantıyı inceleyen yeme-içme bilimi ve sanatı” olarak ifade edilmektedir. (Çavuşoğlu, 2011).

Fransızca kökenli gastronomi kelimesi 20. Yüzyılın sonlarına doğru Türkçede de kullanılmaya başlanmıştır. TDK'a “Yemeği iyi yeme merakı” ve “insan sağlığını bozmayan iyi planlanmış hoş ve leziz mutfak düzeni ve sistemi” olarak tanımlanmaktadır. Gastronominin tarihsel ve etimolojik olarak ele alındığında yiyeceklerin ve içeceklerin nerde, ne zaman, nasıl tüketileceğine ilişkin bilgiler verdiği ve bu bilgilerle yeme ve içmeden üstün zevk alınabileceğinin altını çizmektedir (Santich, 2004). Gastronomi ve beslenme ayrımı mümkün olmayan iki olgudur. Tat alma, içki üretimi, besin öğelerinin insan vücudundaki etkileri, gıda ham maddelerinin seçimlerinde, besleyicilik özelliklerinin göz önünde bulundurulması, gıdalarda fiziksel, biyolojik ve kimyasal deformasyonların önüne geçilmesi veya bu sürecin uzatılması için yapılması gereken hijyen ve sanitasyon uygulamalarının geliştirilmesi ve uygulanması gibi disiplinlerin bir çatı altında toplayan bir bilim dalıdır aslında gastronomi (Sevim ve Görkem, 2011).

Gastronominin önemli bir olgu olmasının yanında destinasyonlara ekonomik, kültürel, sosyal katkılar sağlaması da gelişimini beraberinde getirmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları yemek pişirme ve servis etmekten ibaret değildir tarih,

din, kültür, hijyen ve sanitasyon, sağlık konularıyla da son derece ilişkilidir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018).

Gastronomi alanında duyulan ilginin gün geçtikçe popülerleşmesiyle birlikte eğitimli aşçılara duyulan ihtiyaç önem kazanmıştır. Kalifiye iş gören ihtiyacını karşılayabilmek adına düzenli aşçılık eğitimi orta çağda çıraklık eğitimi ile başlamıştır. Tarihte ilk bilinen aşçılık eğitimi 1248 yılında Fransa'da Chaine Des Rottisseurs birliği ile başlamıştır (Çarbuğa ve Kocaman, 2018). Gastronomi eğitimini dünya genelinde yaygınlaşmasında 17.ve 18. Yüzyılda ivme kazanan modern Fransız mutfağı aktif rol almıştır. Mesleki anlamda gelişim ve değişimle beraber İngiltere, Avustralya, İsveç, Fransa ve İtalya gibi çeşitli Avrupa ülkelerinde gastronomi ve mutfak eğitimi veren kurumlar açılmaya başlamıştır (Zopiatis, Theodosiou, ve Constanti, 2014). Türkiye'de gastronomi eğitimi turizm eğitiminin bir alt kolu olarak yaygın ve örgün eğitim modeli ile iki türde verilmektedir. Yaygın eğitim sertifikaya da dayalı Millî Eğitim Bakanlığı ile Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı kurumlarda, meslek odalarında ve özel kurumlar bünyesinde verilmektedir. Örgün eğitim ise diploma temeline odaklı Millî Eğitim Bakanlığı ve Yüksek Öğrenim Kurumu çatısı altında bulunan farklı eğitim düzeylerindeki okullarda verilmektedir (Yılmaz, 2019; Denk ve Koşan, 2017). Türkiye'de gastronomi eğitimi aşçılık eğitimi adı altında lise düzeyinden ilk olarak 20. Yüzyılın ikinci yarısından sonra örgün eğitim kapsamında başlamıştır. Sonrasında sektörde ki ihtiyaç giderek artmış ve 2010 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ismi ile lisans düzeyinde eğitimler vermeye başlamıştır. Günümüzde lisans üstü ve doktora eğitimleri veren kurumları da her geçen gün artmaktadır.

Mutfak geniş bir hizmet endüstrisidir insan ise bu endüstrideki vazgeçilmez bir ögedir. Gastronomi alanında hizmet veren işletmelerin başarıya ulaşmasında ancak sektörün gerçekleriyle bağdaşan bir yönetimle mümkündür. Sektörel gerçeklerle yönetim ise gastronomi eğitimi ile mümkün görünmektedir. Bu sektörde çalışan bireylerin mesleki eğitimini sağlayan programların başında ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri gelmektedir (Çakır, 2010).

Turizm ve yiyecek içecek endüstrisinde oldukça mühim bir yere sahip olan mutfak departmanlarının etkinliği ancak gastronomi eğitimi almış kalifiye personelle sağlanabilmektedir. Bundan dolayı gastronomi eğitiminin önemini yanında gastronomi öğrencilerinin mezuniyetlerinden sonra sektörde istihdam edilmesi oldukça mühim olduğu dile getirilmektedir (Yıldız ve Aslan, 2019). Modern dünyada

geçerli bir meslek haline gelen ve yüksek gelirler elde edilme olanağı sağlayan aşçılık yiyecek ve içecek departmanlarında istihdam edilmek arzusunda olan bireyler için oldukça elzem ve dikkat çekici bir alan olmuştur (Şengün, 2019)



# BİRİNCİ BÖLÜM

## YÖNTEM

Bu bölümde gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açısı ve beklentileriyle ilgili çalışmanın amacı, önemi, varsayım ve sınırlılıkları açıklanmış, çalışmaya konu olan evren ve örneklem belirtilerek bu örnekleme veri toplama aşamasında hangi süreçlerin gerçekleştirildiği açıklanmıştır.

### 1.1. Araştırmanın Problemi

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin sayısı her geçen gün artmaktadır. Dolayısıyla öğrencilerin meslekle ilgili görüşleri nelerdir, bu görüşler zaman içinde değişim göstermekte midir, mezun olan öğrencilerin mesleğe ilişkin beklentileri nelerdir gibi soruların çözüme ulaştırılması önemli bir problem olarak görülmektedir.

### 1.2. Araştırmanın Amacı ve Kapsamı

Bu çalışmanın temel amacı, Türkiye’de gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açısı ve beklentilerini belirlemektir. Bu temel amaç doğrultusunda aynı zamanda öğrencilerin cinsiyet, yaş, öğrenim gördükleri sınıf, çalışma durumu, staj yapmış olma durumu gibi bazı temel bileşenlere göre mesleğe bakış açıları ve beklentilerinin farklılık gösterip göstermediğini ortaya koymaktır. Çalışmanın alt amaçlarından biri gastronomi alanlarında öğrenim gören öğrencilerin mesleği nasıl gördüklerini ve nasıl tanımladıklarını açıklamaktır. Bir diğer alt amaç olarak da Türkiye’de gastronomi alanında çok fazla sayıda lisans düzeyinde öğrenim veren bölüm bulunmakta ve her yıl bu üniversitelerden binlerce kişi mezun olmaktadır. Gastronomi bölümlerinden mezun olan bu denli fazla kişi varken bu öğrencilerin istihdam açısından rekabet ortamında meslekten beklentileri neler olduğunu ortaya koyabilmektir. Son olarak gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve meslekten beklentileri ile ilgili kullanılan ölçekler daha önce yapılmış olan ve turizm alanına özgü olan çalışmalardan uyarlanmış ve yapı geçerlilikleri test edilmiştir. Dolayısıyla çalışma gastronomi alanına özgü olarak bir ölçek sunmuş olması açısından da özgün olarak değerlendirilebilir.

Çalışma kapsamında öncelikle gastronomi kavramı, ortaya çıkışı ve kapsamına değinilmiş, ardından gastronomi eğitimi, Dünya ve Türkiye’deki gastronomi

eğitiminin gelişimi, amaçları, özellikleri ve istihdam olanaklarına değinilmiştir. Sonrasında ise gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve beklentilerini belirleyebilmek için hazırlanmış olan ankette yer alan sorulara ilişkin analizler yapılmış, sonuçları değerlendirilmiştir.

### **1.3. Araştırmanın Önemi**

Ülkemizde öğrenciler tarafından gastronomi öğrenimine olan ilgili her geçen gün artmaktadır. Buna bağlı olarak da ülkemizde neredeyse tüm üniversitelerde lisans düzeyinde gastronomi öğrenimi veren bölümler bulunmakta ve bölümler öğrenciler tarafından tercih edilmektedir. Alan yazında Türkiye’de gastronomi alanlarında öğrenim gören öğrencilerin mesleği nasıl değerlendirdikleri ve mesleği nasıl gördükleriyle ilgili çalışmaların yetersizliği dolayısıyla çalışmada bu durumun ortaya konulması çalışmayı önemli kılan nedenlerden biri olarak görülmektedir. Diğer taraftan gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açılarının bilinmesinin sektörün ilerleyen yıllar için önlemler almalarını sağlayacak sonuçları ortaya koyacak olması açısından önemli görülmüştür.

Çalışma kapsamında değerlendirilecek konulardan biri de gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleki beklentilerinin belirlenmesidir. Her alanda olduğu gibi gastronomi alanında da öğrenim gören öğrenciler mezun olduktan sonra meslekleri ile ilgili bazı beklentiler içerisinde olmaktadır. Gastronomi öğrencilerinin meslekle ilgili beklentilerinin belirlenmesinin de lisans düzeyinde eğitim veren kurumların bu beklentileri doğrultusunda düzenlemeler yapabilmesine olanak sağlayacaktır. Diğer taraftan gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin meslekle ilgili beklentilerinin belirlenmesi ileride bu öğrencilerin beklentilerini nasıl karşılayabilecekleri ile ilgili öneriler sunmaya da yardımcı olması açısından önemli görülmektedir. Son olarak çalışma, akademisyenler ya da meslek profesyonelleri tarafından değil gastronomi alanında öğrencileri tarafından mesleğin değerlendirilmesi alan yazına katkı sağlamak açısından önemli görülmüştür.

### **1.4. Araştırmanın Evren ve Örneklemi**

Çalışmanın evrenini Türkiye’de gastronomi alanında öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Mezun durumunda olan ve kaydını dondurmuş öğrenciler söz konusu olabileceğinden ve Türkiye’de gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerle ilgili

tam sayıya ulaşamadığından ayrıca evrenin tamamına ulaşmak zamansal ve maddi olarak mümkün olmadığından çalışmada örneklem belirleme yoluna gidilmiştir.

Örneklem büyüklüğünün belirleme noktasında Yazıcıoğlu ve Erdoğan (2004: 49-50) tarafından  $d = \pm .05$  örneklem hatası ve  $p = .05$ ,  $q = .05$  güven aralığında evrenin 1 milyon ile 100 milyon olması durumunda örneklem büyüklüğünün 384 olması gerektiğinin belirtilmiş olduğu Örneklem Büyüklüğü Tablosundan yararlanılmıştır. Örneklem belirleme noktasında evreni temsil edebilmesi açısından evren büyüklüğünün en fazla olduğu değer dikkate alınmıştır (1 milyon ile 100 milyon). Bu verilerden hareketle örneklem büyüklüğü 384 olarak belirlenmiş ve örnekleme alınacak bireyler kasti örnekleme yöntemiyle seçilmiştir.

### **1.5. Veri Toplama Yöntemi**

Çalışmada veri toplama amacıyla Google Drive uygulaması üzerinde hazırlanan anket formu kullanılmıştır. Anket formuna ulaşılabilmesi için öncelikle ilgili bölümlerin sosyal medya hesaplarından öğrencilere ulaşılarak ve öğretim elemanlarına e-posta aracılığı ile ulaşıp öğrencilerinden anket formunu doldurmaları istenmiştir. On-line anket formu üç ayrı kısımdan oluşmaktadır. İlk bölümde katılımcıların demografik özelliklerini (cinsiyet, yaş, okunan sınıf, staj yapma durumu, çalışma durumu gibi) yansıtan sorulara yer verilmiştir. Anket formunun ikinci bölümünde gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açılarını yansıtan ve 32 önermeden oluşan ölçek yer almaktadır. Üçüncü bölümde ise öğrencilerin meslekle ilgili beklentilerini belirlemek amacıyla hazırlanmış ve 23 önermeden oluşan ölçek yer almaktadır. Ölçeklerde yer alan önermelerin hazırlanmasında Türker vd. 2016; Duman vd., (2006), Kuşluyan ve Kuşluyan (2003) tarafından yapılmış olan çalışmalar ve geliştirilmiş ölçeklerden yararlanılmıştır.

Çalışma ölçeklerinin bulunduğu son iki kısımda yer alan ölçek ifadelerinin cevap seçeneklerinde likert tipi beşli derecelendirme kullanılmıştır (1-Kesinlikle Katılmıyorum, 2-Katılmıyorum, 3-Kararsızım, 4-Katılıyorum, 5-Kesinlikle Katılıyorum). Anket 30 Ocak 2021- 13 Nisan 2022 tarihleri arasında online anket olarak uygulanmıştır. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde SPSS (Statistical Package for Social Sciences) for Windows 25.0 ve AMOS (Analysis of Moment Structures) 23.0 programı kullanılmıştır. Verilerin analizi aşamasında gastronomi öğrencilerinin mesleğe bakış açıları ve beklentileri ölçeklerinin güvenilirliğini test

etmek amacıyla güvenilirlik analizi, yapı geçerliliğini test etmek için Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Amos programı kullanılarak yapı geçerliliği test etmek için Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) yapılmıştır. Verilerin normal dağılımı test edildikten sonra normal dağılıma sahip verilerde, iki bağımsız grubu karşılaştırmak için bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grubu karşılaştırmak için ise tek yönlü varyans analizi uygulanmış ve fark bulunduğu durumda farkın hangi iki gruptan kaynaklandığını bulmak için Bonferroni kullanılmıştır. Ölçekler arasındaki ilişkiyi test etmek için Pearson korelasyon uygulanmıştır. Oluşturulan model doğrultusunda çoklu doğrusal regresyon uygulanmıştır.

### **1.6. Literatür Taraması**

Arslanhan ve Özdemir Yaman (2020) tarafından yapılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mezunlarının Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeyleri ile İstihdam Özelliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma isimli çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları lisans bölümlerinden mezun olan bireylerin, mezun oldukları eğitim kurumunda sunulan gastronomi eğitiminin niteliğine ilişkin memnuniyet düzeylerinin ve mezunların istihdam özelliklerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu çalışmada bölüm mezunlarının perspektifinden, gastronomi bölümü bulunan eğitim kurumlarının altyapı, donanım, fiziki ve insan kaynakları yeterlikleri, öğretim elemanlarının mesleki deneyim ve yeterlikleri ile eğitim öğretim programlarının nitelikleri değerlendirilmiş olup; elde edilen bilgiler doğrultusunda öneriler geliştirilmiştir. Araştırmada mezunların yarısına yakınının sektör hayatı deneyiminden bir süre sonra farklı meslek alanlarına yönelmesi en dikkat çeken bulgu olmuştur. Araştırmada, mevcut teorik ve uygulamalı derslerin sektördeki ihtiyaçları karşılar nitelikte olmadığı dolayısıyla mezunların yeterli düzeyde bilgiden yoksun olarak sektöre girmeleri onların en önemli problemi olduğu anlaşılmıştır. Meslek derslerini yürüten öğretim elemanlarının sektör hakkında bilgi ve tecrübelerinin yetersizliği de mezunlar tarafından bir memnuniyetsizlik kaynağı olarak ifade edilmiştir.

Özdemir ve Önçel (2019) tarafından yapılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi adlı çalışmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetleri üzerindeki etkisini belirlemektir. Öncelikle öğrencilerin sektöre yönelik algılarının orta düzeyin biraz üzerinde olduğu ( $\bar{x}=3,10$ ), kariyer yapma niyetlerinin ise ortalamanın üzerinde çok



katılıyorum karşılık gelen bir değer ( $\bar{x}=3,86$ ) aldığı tespit edilmiştir. Alt boyutlar kapsamında ise öğrenciler, gastronomi alanındaki işlerin doğasını, fiziksel çalışma koşullarını ağır bulduklarını ve özel hayat ve boş zaman değerlendirme konusunda sıkıntı yaşayacaklarını belirtmişlerdir. Öğrencilerin sektöre yönelik algıları ile kariyer yapma niyetleri arasında pozitif yönlü anlamlı bir ilişkinin varlığı tespit edilmiştir. Katılımcıların gastronomi alanında çalışmayı eğlenceli bulması, bu alanda çalışanların çalışma isteğinin ve motivasyonun yüksek olduğu düşünmesi, kısa sürede bu alanda bilgi ve becerilerini kullanarak iyi noktalara geleceğini planlaması ve daha önceki mezun olanların da bu alanda iyi bir statü sahip olduğunu görmesi kendilerinin de gastronomi alanında kariyer yapmayı düşünmelerine neden olduğu söylenebilir.

Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir (2017) tarafından yapılmış olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları adlı araştırmanın amacı, lisans düzeyinde eğitim alan “gastronomi ve mutfak sanatları” bölümü öğrencilerinin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarını belirlemektir. Yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve donanıma sahip alanında başarılı mezunların çalışmaları ancak etkin ve kaliteli gastronomi eğitimi ve öğretimi ile sağlanabilir. Bu çalışmada da, söz konusu bölümlerin lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerinin sektöre yönelik tutumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Yapılan bu çalışmada öğrencilerin neredeyse tamamının bölümü kendi istekleriyle tercih ettikleri belirlenmiştir. Mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri alanların mutfak ve öğretmenlik olduğu görülmüştür. İşin doğası ve çalışma koşulları faktörü incelendiğinde ise büyük bir çoğunluğun gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buldukları ve gastronomi alanında her gün yeni bilgiler öğrenebileceklerini düşündükleri saptanmıştır. Ancak diğer taraftan çalışma koşullarının yorucu ve stresli olduğu, çalışma sürelerinin uzun olduğu ve cinsiyet ayrımcılığının yapıldığı konusunda elde edilen sonuçlar mesleğin öğrencilerin gözünde oldukça ağır ve zor bir meslek olarak değerlendirildiğinin göstergesi olmuştur. Sosyal statü ve gelecek kaygısı faktörüne bakıldığında öğrencilerin çoğu Türk toplumu için gastronomi alanındaki mesleklerin prestijli olduğunu düşünmektedir. Buna rağmen ücret ve olanaklar açısından katılımcıların çoğu gastronomi alanındaki çalışanlara hak edildiğinden daha düşük ücret verildiğini ve gastronomi alanındaki terfilerin adil olarak yapılmadığını düşünmektedir.

Öney (2016) tarafından yapılmış olan Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme adlı çalışmada Gastronomi, odağında insanın ve estetiğin yer aldığı kapsamlı bir konu olduğu vurgulanmaktadır. Gastronomi, bugünlerde ülkelerin sahip çıkması gereken yükselen bir değerdir. Bu değer farkına varılması, sürdürülebilmesi ve anlaşılması için iyi planlanmış ayakları yere basan eğitim programlarına ihtiyaç vardır. Bu amaçla son yıllarda turizm fakülteleri bünyesinde hızla yapılanmaya başlayan gastronomi bölümlerinin birincil amacı konuya bilimsel açıdan farkındalık yaratmak, sonrasında ise sektörün eleman ihtiyacını karşılamak olmalıdır. Ancak eğitim kurumlarında konuya akademik bakış açısı yerine ağırlıklı olarak sektörel ihtiyaçlar yönünden bakıldığı görülmektedir. Bu bakış açısı, bu bölümleri kısa bir süre sonra açılış fakülteleri haline getirecektir. Birincil derecedeki gastronomi eğitimi sorununu müfredatlar olarak belirlendiğine vurgu yapılmıştır. Bölümlerdeki derslerin sanat, kültür, yemek pişirme, gıda ve beslenme kapsamında çoklu disiplinlerle düzenlenmesi gerekmektedir. Bu bağlamda gastronomi algısının beşinci sırada ele alınan öncelikli konu olması da konuyla ilgili bir algı sorunu olduğunu destekler niteliktedir. Diğer yandan sektörde eğitilmiş eleman açığı olması, akademisyenlerin aldığı ücretin sektördeki eğitilmiş ve nitelikli personelin ücretine göre düşük olması, mezunların akademik kariyer yerine sektörü tercih etmelerinin birincil nedeni olarak gösterilmektedir.

### **1.7. Araştırma Soruları**

Araştırma katılımcılarının gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve beklentilerine ilişkin görüşlerini ve onların bazı demografik özelliklerine göre değişim gösterip göstermediğini betimleyen araştırma sorularına aşağıda yer verilmiştir.

**S1:** Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları temel boyutlara ayrılabilir mi?

**S2:** Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin meslekten beklentileri boyutlara ayrılabilir mi?

**S3:** Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları temel boyutları demografik özelliklerine göre farklılık gösterir mi?

**S4:** Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleki beklentileri temel boyutları demografik özelliklerine göre farklılık gösterir mi?

**S5:** Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ile mesleki beklentileri arasında ilişki var mıdır?

### **1.8. Varsayımlar**

Çalışmanın varsayımları şöyledir:

- Bu araştırma nicel yöntem ve anket tekniği ile yürütülebilir.
- Seçilen örneklem grubu araştırmaya veri sağlamada yeterlidir.
- Anket formunda yer alan sorular, araştırmanın yürütülmesi için nitelik ve nicelik olarak yeterlidir.
- Anket uygulamasına katılan bireyler, soruları objektif ve doğru olarak cevaplandırmıştır.
- Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları farklılık göstermektedir.
- Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin meslekle ilgili beklentileri farklılık göstermektedir.

### **1.9. Sınırlılıklar**

Yapılan her akademik çalışma belirlenen” sınırlılıklar çerçevesinde yapılmaktadır. Diğer bir ifadeyle sınırlılık hem çalışmanın belirli bir çerçevede ele alınmasını sağlayan unsurlardan biridir hem de araştırmacı(lar) tarafından istense de çalışma kapsamına dahil edilemeyen durumlardır. Bu çalışmadaki en önemli sınırlılık, öğrencilerin verdikleri cevapların anket soruları ile sınırlı olmasıdır. Diğer bir ifadeyle anket soruları içerisinde açık uçlu sorular yer almadığından konuyla ilgili öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve/veya beklentileriyle ilgili aktarmak istediği her türlü bilgiye ulaşılammıştır. Çalışmadaki bir diğer sınırlılık ise çalışmanın evrenin büyüklüğünden dolayı belirli bir örneklemle gerçekleştirilmiş olmasıdır.

# İKİNCİ BÖLÜM

## GASTRONOMİ KAVRAMI

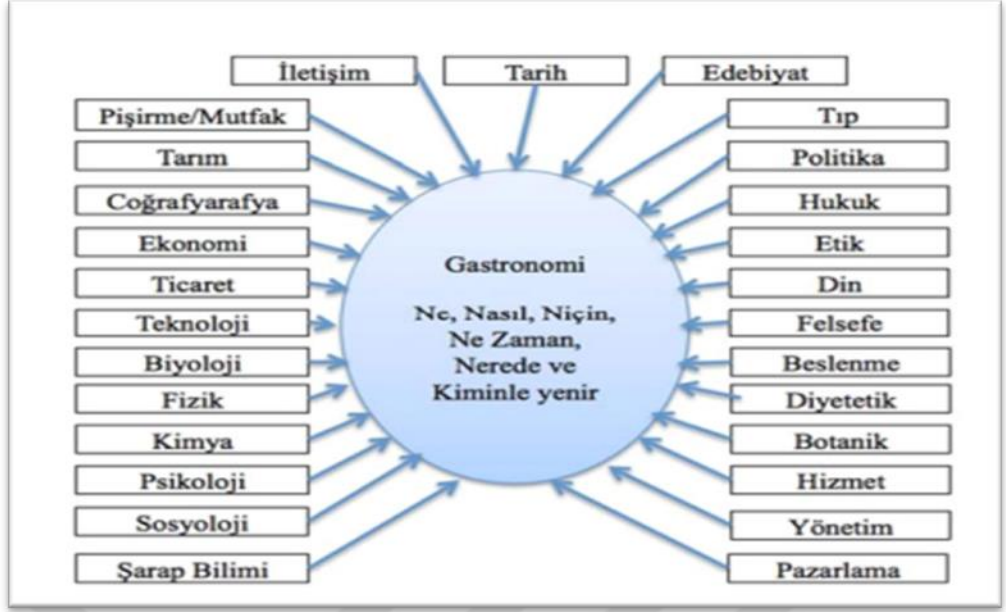
Bu bölümde öncelikle gastronomi kavramının ne olup ne olmadığı üzerinde durulacak daha sonra gastronomi kavramının ortaya çıkışı ile ilgili bilgiler verilecek ve son olarak akademik çalışmalardan yola çıkarak gastronomi kavramı açıklanacaktır.

### 2.1. Gastronomi Kavramı

Fransızca kökenli gastronomi kelimesi 1990'lı yıllardan sonra Türkçede telaffuz edilmeye başlamıştır. Türk Dil kurumunda “Yemeği iyi yeme merakı” ve “insan sağlığını bozmayan iyi planlanmış hoş ve leziz mutfak düzeni ve sistemi” olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi bazılarına göre şık ve iyi tasarlanmış sofralarda sunulan yemek iken bazılarına göre iyi yemek pişirme sanatını ifade eder (Samancı, 2020).

Varlığı kabul edilen ilk yemek kitabının yazarı olan Apicius'tan bu yana gastronomi farklı boyutlardan geçmiş ve sonuç olarak kültürleri tanımada üstün etki göstermeye başlamıştır. Gastronominin en temel konusu olan gıda günlük yaşantının yapı taşlarından biri olmasını yanında yeni bakış açılarıyla birlikte farklı bir konuma ulaşmıştır. Evrensel farklılaşma ile meydana gelen oluşum gıda konusu da bu değişimde yerini almıştır (Eren, 2007)

Gastronomi tüketilen bütün gıdaları kapsar bunun yanı sıra tarım, ticaret ve endüstriyi de yoğun olarak içinde barındırır. Gastronomi bununla da kalmaz besinlerin insanların algılarını ve bedensel tepkimelerini araştıran ve değerlendiren bir bilim dalıdır (Brillant-Savarin, 1994).



**Şekil 1.** Gastronominin diğer disiplinlerle arası bağlantıları

**Kaynak:** Öney H, (2016 s.196)

Gastronomi kavramı içerisinde bilimi ve sanatı barındırır, bilim kısmının öğrenilebilmesi için nitelikli bir eğitime ihtiyaç duyulur iken sanat kısmı için kişinin hayal gücü ve geniş bakış açısı oldukça önem arz etmektedir (Daylar, 2015). Bunlara ek olarak gastronominin tarih, fizik, kimya, yemek pişirme gibi kavramları da geniş bir şekilde içine alan ve insan yaşamını etkisi altına alan karmaşık bir doğası olduğu düşüncesi yayılmıştır (Brillant-Savarin, 1994).

Gastronominin sanatla olan kesişim noktası hazırlık ve sunum kısmıdır. Bir oluşumun sanat olarak kabul edilebilmesi için bazı insanı duylara hitap edebilmesi gerekir tıpkı resim veya müzik gibi, biri göze hitap ederken bir diğeri kulağa hitap eder. Gastronomi ise hem göze hem de damağa hitap ettiği için sanat olarak nitelendirilmesi kaçınılmazdır (Huisman, 1992). Bütün bunlar ele alındığında gastronomi araştırmacıları alanlar arası bir maceraya sürükler pozitif bilimleri varsayım kuramıyla araştırılması gereken gastronomi, duylara hitap eden özelliği ile de pratiği olan uygulamalarda etkindir. Bu bağlamda besinlerin hem bilimsel hem de kültürel olarak tüm yönlerini derinlemesine inceleyen bir bilim dalıdır gastronomi (Samancı, 2020).

Gastronominin tarihsel ve etimolojik olarak ele alındığında yiyeceklerin ve içeceklerin nerde, ne zaman, nasıl tüketileceğine ilişkin bilgiler verdiği ve bu bilgilerle

yeme ve içmeden üstün zevk alınabileceğinin altını çizmektedir (Santich, 2004). Bunlara ek olarak gastronominin tarih, fizik, kimya, yemek pişirme gibi kavramları da geniş bir şekilde içine alan ve insan yaşamını etkisi altına alan karmaşık bir doğası olduğu düşüncesini yaymıştır. Ayrıca Brillant-Savarin'in gastronomi ile birçok tanımı vardır. Bunlardan birkaçı şöyledir (Brillant-Savarin, 1994).

(i) Gastronominin temel amacı insan sağlığının en iyi beslenme ile korunmasını sağlamaktır.

(ii) Gastronominin bir diğer amacı ise besin haline gelebilecek hammaddelerin yetiştiren tedarik eden araştıran kişilere yol gösterici olmasıdır.

(iii) Gastronomi ile alakalı bazı bilgilerin insan hazzında birincil rol oynamasından dolayı tüm insanlık için önem arz etmektedir.

Gastronomi, gıdaların farklı durumlarda ne şekilde kullanılması gerektiğine rehberlik eden bir bilim dalıdır. Gastronomi ile farklı kültür ve bölgelerin yiyecek içeceklere olan yaklaşımlarındaki ortak noktalarını tespit etmek oldukça kolaydır. Aynı zaman da gastronomik unsurlar ile bölgelerin ve insanların kültürel değerleri saptana bilir (Gillespie ve Cousins, 2001).

Gastronomi; bütün besin türlerinin üretimden tüketimine insanlardaki fiziksel ve biyolojik etkilerini bir kurallar bütünü kapsamında düzenleyen, denetleyen ve uygulanmasını sağlayan bir kavramdır (Çalışkan, 2013). Gastronomi bir tek yiyecek ve içeceklerin üretimine ve tüketimine bağlı bir işleyiş olarak görülmemektedir, bunun yanı sıra kültürel, ekonomik siyasi ve sosyal yaşamı düzenleyen bir olgudur. Genel olarak insan yeme içme hareketlerini etkileyen bütün bileşenleri kapsayan ve inceleyen bir bilim dalıdır (Özbay, 2019).

Gastronominin kapsadığı alanların tümü gıdaların üretim süreci, tüketimi, sunumu, besin değerleri, mikrobiyolojik ve fizyolojik değerleri, tüketim alışkanlıklarını etkileyen olgular, kültür öğeler, hazırlık aşamaları, restoran yönetimini kapsamaktadır (Çalışkan, 2013). Gastronomi bilimine akademik yönden bakıldığında, karmaşık bir disiplin alanı olduğu için hala tam olarak gün yüzüne çıkarılmamıştır. Öte yandan gastronominin hala bir disiplin olup olmadığı akademik camia tarafından çelişkiler barındırmaktadır (Maberly ve Reid, 2014). Gastronomi yemek yeme sanatını bilmekle kalmayıp yemeğin lezzet, sunum, hoş koku gibi yemeğe has

özelliklerin yanı sıra tüketildi bölge ve toplumun kendine has niteliklerinin de göz önüne alınması gerekmektedir (Öney, 2016).

Bu tanımlamaları neredeyse hepsi gastronomi kelimesinin ve işvelinin tam olarak altını dolduramaz, gastronomi kavramsal olarak çok geniş anlamlar içermektedir. Ancak kısaca özetlenmek gerekirse, gastronomi gıdanın serüvenin en başı olan tarladan başlayarak soframıza gelene kadar ki bütün aşamaları (üretim, ham madde işlemleri, yemeğin hazırlanma aşamaları) derinlemesine inceleyen bilim dalıdır.

### **2.1.1. Gastronomi kavramının ortaya çıkışı**

İnsanoğlunu diğer bütün canlılardan ayıran özelliklerden biriside yaşadığı hayatı daha keyif alır hale getirebilmesidir. Beşerî ihtiyaçların en başında gelen beslenmede bu keyif alabilme çabasının en etkin olduğu konulardan bir tanesidir. Bu durum yaşadığımız coğrafya ve toplum özelliklerine göre değişkenlik gösterse de sürekli gelişen ve değişen tüketim alışkanlıkları bir kültür ve gastronomik bir unsur oluşturmada oldukça etkindir (Tütüncü, 2019).

Gastronomi kelimesine ait ilk bulgular antik Yunan çağlarda Archestratus' un M.Ö. 4 yy' da kaleme aldığı *The Life of luxury (Lüks Yaşam)* adlı eserinde gastronomi bölümlerine rastlanmıştır. Ek olarak Akdeniz bölgesini ilk yiyecek ve şarap rehberi olduğu var sayılmaktadır (Santich, 2004). Beşerî ihtiyaçlar sonucu yerleşik hayata geçilmesi ve sonrasında tarım yapılmaya başlaması ve tarım ürünlerinin çeşitlendirilmesi ile tarımda modernleşme başlamıştır. Bu gelişmeler gastronominin gelişmesine ve ilerlemesine zemin hazırlamıştır (Standage, 2016). Yüzyıllar boyunca insanlar hayatta kalabilmek için en temel ihtiyaçları olan yeme-içme gereksinimlerini karşılayabilmek için gıdalarla sürekli uğraşmışlardır. Bu bağlamda coğrafi mevkileri sahip oldukları çeşitlilik hazırlık ve sunma aşamaları kültürler arası alışverişler etkisi ile şekillenerek devam etmektedir (Montanari, 2006).

Gastronomi kelimesinin yakın tarihte ilk olarak 1801 yılında yazılan bir şiirin başlığında önümüze çıkmıştır (Scarpato, 2002b). Son derece eski bir mazisi ve bilinirliğine rağmen gastronomi kelimesinin tanımlanması oldukça zordur. Gastronominin kelime kökeni Yunancada “gastro mide, namos kanun” anlamını da taşır (Scarpato, 2002b). 1804 yılında gastronomi gazeteciliğinin öncüsü olan Grimod de la Reyniere Parislilerin en iyi yiyecek ve içeceklerin neler olduğu ne zaman ve nasıl

hazırlanıp tüketilmesi gerektiğini aktardığı Almanachs des Gourmands isimli eserini yayınlamıştır. 1808 yılında Manuel des Amphitryons gastronomi kavramının yeni bir çalışma alanı olarak nitelendirmiş ve bu alanın gelişiminin ele almıştır. 1814 yılında İngiltere de gastronomi kavramı hızla kabul görmüş The School for Good Living adlı eserde “yemek için kurallar” olarak nitelendirilmiştir. 1835 yılında ise gastronomi yemek yeme sanatı olarak ele alınmış ve Fransız literatürüne bu şekilde eklenmiştir. (Santich, 2004; Karım, 2006; Göbker, 2012). Öte yandan gastronomi kelimesinin tarihsel kökeni ele alındığında kelimenin Roma sözcükleri arasında yer alan culinary (mutfak) ve Fransızca sözlüğünde yer alan cuisine (mutfak) sözcüklerinden türetildiğine dair bir kanıda mevcuttur. (Güdek & Boylu, 2017). Lakin gastronomi sözcüğünün kökeninden ziyade kavramsal anlamı ele alındığında “yemek ve kültür arasındaki bağlantıyı irdeleyen yeme-içme bilimi ve sanatı” olarak ifade edilmektedir. (Çavuşoğlu, 2011).

İnsanların en temel beşerî ihtiyaçlarından olan yeme- içme ihtiyacı Maslow’ un ihtiyaçlar hiyerarşisinde görülmesi gereken en önemli ihtiyaçtır (Aymankuy ve Sarioğlan, 2007). Bu ihtiyacın giderilmesi için insanoğlu ilk başta toplayıcılık ve avcılık yapmış, sonrasında bazı hayvan türlerini evcilleştirmiş ve yerleşik hayata geçmesiyle de tarım yapmaya başlayarak beşerî ihtiyaç olan beslenmeyi başka bir boyuta taşımaya başlamıştır. İnsanların yiyecek bulma, hazırlama, pişirme ve tüketme alışkanlıkları tarih içerisinde daima değişim ve gelişim göstermiştir. Ateşin icat edilmesi ve yiyeceklerin hazırlamasına dâhil edilmesi çok büyük önemi vardır (Görken ve Sevim, 2016). Açık ateşin kontrolünde yaşanan büyük zorluklar nedeni ile ilk başlarda gastronomik olarak uzun yıllar çeşitli sıkıntılar yaşatmıştır. Ancak 18. Yüzyıl’da sobanın keşfi ile mutfak yapısında hatırı sayılır gelişmelerin önünü açmıştır. Sobanın bulunması ve ateşin kontrol edilebilir bir hal alması gastronominin gelişiminde büyük payı vardır (Gisslen, 2019). Toplumlar yaşamlarını sürdürdükleri coğrafya ve kültürel özelliklerine bağlı olarak ilk dönemlerden günümüze geçen süreç boyunca yeme- içme ile ilgili kimi kurallar belirleyerek kendilerine özgü beslenme ve mutfak kültürleri geliştirmişlerdir (Beşirli, 2010). Çok yeni olan gastronomi terimini zenginleştirerek halkın da kullanmasını sağlayan kişi Fransız Avukat Brillat-Savarin’dir (Keskin, Örgün, ve Akbulut, 2017).



### 2.1.2. Gastronomi kavramının tanımı

Türk Dil Kurumu Sözlüğünde yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak tanımlanmaktadır. (TDK, 2021). En yalın hali ile gastronomi “iyi yemek yeme sanatı ve bilimi” şeklinde tanımlana bilir. Bu ifadede tarihi, kültürel ya da etimolojik bir ifade yer almamaktadır. Sadece gıdanın tüketilmesine önem verilmiş sade bir tanımdır. Aslında gastronomi sadece yaşamsal faaliyetlerini sürdürme bilmek için gelişi güzel tüketilen gıdaları kapsayan bir tanım değildir. Asıl ilgilendiği konu tüketim estetiği ve insana odaklanmış geniş kapsamlı bir alan olup, yemek yeme esansında ne tüketildiği konusunun çok ötesinde bir temaya sahiptir (Öney, 2016).

Çok uzun bir mazisi olan bu bilim dalının farklı araştırmacılar tarafından birçok tanım oluşturulmaya çalışması oldukça olağan bir durumdur (Sarıışık & Özbay, 2015). Her şeyden önce beşerî bir gereksinim olan beslenme, yiyeceklerin yetiştirilmesi, seçilmesi, hazırlanması, sunumu ve tüketilmesini bilimsel ve sanatsal olarak ele alan bir kavramdır. Disiplinler arası bir kavram olarak kabul edilen gastronomi alanında öz yeterliliği yüksek uzmanların yetiştirilmesi oldukça elzemdir (Yazıcıoğlu ve Özata, 2017; Babaç ve Sibel, 2018).

Gastronomi, beslenme ile direkt bir ilişki içindedir. Tat alma, içki üretimi. Besin öğelerinin insan vücudundaki etkileri. Gıda ham maddelerinin seçimlerinde, besleyicilik özelliklerinin göz önünde bulundurulması, gıdalarda fiziksel, biyolojik ve kimyasal deformasyonların önüne geçilmesi veya bu sürecin uzatılması için yapılması gereken hijyen ve sanitasyon uygulamalarının geliştirilmesi ve uygulanması gibi disiplinlerin bir çatı altında toplayan bir bilim dalıdır (Görkem ve Sevim, 2011). Bu tanımların esasında gastronominin neyin, niçin, nerede, ne zaman ve nasıl tüketileceğini disipline edebilmektir. Bu tanım genişletilerek gıdaların tüketime hazır hale getirilebilmesi için malzeme seçimi, satın alma, depolaması, üretim alanlarının tasarlanması ve hazır hale getirilmesi istihdam koşullarının oluşturulması, işgücü gereksiniminin fizibilitesinin yapılması örgütlenmesi koordinesi ve denetleme mekanizmasının kurulması, iş akışının planlanması, pişirme teknikleri ve sunum tekniklerinin geliştirilip standarda kavuşturulması ve bu bağlamda ürünlerin, mekânın ve atmosferin pazarlanması ve bu sürecin ticari bir faaliyet kolu olarak sürdürülebilmesi olarak ele alınabilmektedir (Tütüncü, 2019).

Gastronomi, bir taraftan yiyecek ve içecekten yüksek seviyede haz duymak şeklinde tanımlansa da diğer taraftan tükettiğimiz bütün besinleri kapsayan geniş yelpazeli bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002b). Gastronomi alt disiplinleri oldukça fazla olan, insanlığın beslenme ile ilgili her şeyin akılcı bir şekilde anlaşılmasıdır, ayrıca gastronominin bir sentez bilim olduğu kanıtlanamaz bir gerçektir. (Brillant-Savarin, 1994).

Gastronomi, gıda bilimi, yemek sanatı, lezzet ve yaratıcılığın bir araya getirilerek beşerî bir ihtiyaç olan beslenmeyi bir zevk boyutuna taşımaktır (Gökdeniz, Erdem, Dinç , ve Çelik Uğuz, 2015). Özellikle ABD’ de mutfak sanatları (culinary arts) tanımı aşçılık ve restoran işletmeciliği eğitimi veren ön lisans ve lisans programlarının genel isimleridir. Gastronomi kavramı yeme-içme açısından daha kavramsal olan ve birbiri ile kesişen bir alandır. İşte tam olarak bundan dolayı gastronomi ve mutfak sanatları terimi yaygın olarak kullanılmaktadır (Samancı, 2020).

Gastronominin diğer dallar ile ilişkisi üretim ve tüketim olarak iki ayrı kolda incelenebilir. Mutfak, tarım, coğrafya, ticaret, teknoloji, ekonomi gibi kolları gastronominin üretim kolu ile entegre iken, hukuk, siyaset, din gibi kolları ise tüketim boyutunun temellerini oluşturur. Tarih, edebiyat ve iletişim kolları ise toplumun ve bireylerin kültürel yapılarını örf ve ananeleri anlaşılabilmesinde rol oynamaktadır. (Santich, 2007).

Gastronomi besinler ve kültürler arasındaki bağlantıya odaklanmış bilim dalıdır. Güzel sanatlar dalında ele alındığında gastronomi için yeterli derecede teorik bilgiye sahip olunmalıdır. Bir bakıma üretim esnasında insanların sahip olduğu bilgi oldukça elzemdir. Öte taraftan son dönemlerde yemeğin bir ritüel ve estetik kaygılarla üretilmesi ve tüketilmesi gastronominin güzel sanatlara dahil olmasını kaçınılmaz kılmaktadır. (Hegarty ve O’Mahony, 2001). Bir diğer araştırmacı bu konuda şunları söylemektedir. “Gastronomi bir meslek olarak değerlendirilmemelidir, sanat olarak da görülmelidir. Gastronomi alanında ve yemek içmeden uzmanlaşmış kişiler hem lezzetli besinler hazırlamalı hem de keyif veren ve göze hitap eden sunumlar ile iyi bir yaşam ve yemek deneyimi sunmalıdır.” (Denk ve Koşan , 2017)

Gastronomi, besinlerin tarihi serüvenini göz önünde tutularak bir bütün olarak sunulmasında denilebilir (Seçim, 2020). Çeşitli araştırmacılar gastronomiyi insan yaşamında mutluluğun ana kaynağı, sağlıklı bir yaşamın vazgeçilmez bir unsuru

olarak tanımlamaktadır. (Uyar ve Zengin, 2015). Brillant-Savarin'in "gastronominin bir diğler amacının insanların mükemmel gıdalar ile fiziksel ve biyolojik olarak korunmasını sağlamaktır" düşüncesini ortaya koymaktadır. (Brillant-Savarin, 1994)

Gastronomi çalışmaları disiplinler arası bir bağ kurar ve ayrıştırılması imkânsız denilebilecek bir seviyededir. Bunu en iyi anlamının yolu okuyucuların ve araştırmacıların bakış açısını genişletmesidir. Yemek ve toplum, kültür ve pazarlama çok iyi birer örnek oluşturmaktadır. (Scarpato, 2002b)

Gastronomi, insanı ve estetiği barındıran geniş bir konudur. Bu terim yeme-içme hareketlerin tüketim esnasında ne yenildiğinin haricinde birçok konuyu ve olayı barındırır. (Öney, 2016). Bunlar ideolojik, ekonomik, kültürel, politik ve sosyal yapı içerisinde her zaman bir yer edinmiştir ve bu yapılar etrafında şekillenen bir olgu olarak nitelendirilmektedir. (Çalışkan, 2013).

Gastronomi literatürü incelendiğinde gastronomik kimlik, deneyim ve gastronomiyle alakalı motivasyon konularıyla ele alındığında belirli paradigmalardan zeminin oluşturmaya başladığı ve bu bağlamda kültürle bir bağ kurma, beslenmenin zevk ve deneyim taraflarıyla alakalı gastronomi etrafında bir paradigmasını geliştirilebilir. Gastronomi olgusunun alt yapısının oluşmasında insan hareketleri ve özellikle turizmin oldukça fazla etkisi olmuştur. Bununla birlikte beslenmenin sadece fizyolojik bir ihtiyaç olmasının yanı sıra zevk unsuru haline gelmesi önemli bir etken olmuştur. (Hegarty J. , 2009)

Günümüz toplumsal gereksinimlerinin oluşturduğu gerekliliklerle birlikte aşçılardan beslenme bilgisi gıda güvenliği donanımı, çeşitli dünya mutfakları hakkında söz sahibi olan, çevresel farkındalık gibi birçok konuda etkin uzmanlara gereksinim duyulmaktadır. Gastronomi bilim bu ihtiyaca cevap verebilecek nitelikte ve donanımda olan kalifiye eleman yetiştirebilecek en önemli alandır (Güldemir ve Akarçay, 2020).

Gastronomi kelimesinin resmi olarak literatüre kazandırılması ise 1835 yılında Fransız Akademi sözlüğüne dâhil edilmesi ile gerçekleşmiştir (Özbay, 2019). Gastronomi olgusunun doğru algılanması açısından en önemli faktörlerden biride gastronominin tam olarak neyi ifade ettiğini anlayabilmektir. Gastronominin aslında ne olduğu konusunda çeşitli araştırmacıların birçok var sayımı olsa da hepsi bir bakıma aynı kapıya çıkmaktadır. Kısacası gastronomi insanların en

temel ihtiyaç olan beslenme ihtiyacını dini, sosyolojik, kültürel, finansal olguların etkisi ile günlük hayatta ne tükettiklerini inceleyen bir bilim dalıdır. Bu bilim dalının insanlar arasında bu kadar popüler hala gelmesinin en temel etkileri ise turizm faaliyetlerinin artması ve farklı kültürler ile tanışma dürtüsünün oldukça baskın olmasından kaynaklığı olduğu düşünülebilir.

Şekil 2’de Keskin, Örgün, Akbulut (2017) tarafından yapılan bir çalışmada katılımcıların gastronomi kelimesiyle bağlantılı buldukları kelimelerin frekanslarına bakılarak bir kelime bulutu oluşturulmuştur. Buna göre gastronomiyle alakalı en çok bağdaştırılan kelimeler “sanat, mutfak, yemek, lezzet ve kültür” iken sonrasında ise “moleküler, süsleme, bilim ve Mengen gelmektedir.



**Şekil 2.** Gastronomi kavramıyla ilgili kelimelerin vurgulandığı kelime bulutu

**Kaynak:** Keskin E., Örgün E. ve Akbulut B. A., (2017 s. 260)

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### GASTRONOMİ EĞİTİMİ

Eğitim, İngilizce “education” ve Latince “educare” ve “educere” kelimelerinden türetilmiştir. Bu sözcükler, öğrenen kişiyi özel bir beceriyle kuşatmak için talim ettirmek anlamına gelmektedir. Eğitim kavramının kökü Türkçe de ise eğmek fiilinin kökünden gelmektedir. Buradan yola çıkarak eğitilen nesne veya özne eğitim görerek yani eğilmesi, bükülmesi kontrol altına alınması veya istenilen şekle sokulması sonucunda yetiştirilir ve geliştirilmiş olur (Yayla, 2005). TDK ise eğitim kavramını şu şekilde açıklamaktadır; Çocukların ve gençlerin toplum yaşayışında yerlerini almaları için gerekli bilgi, beceri ve anlayışları elde etmelerine, kişiliklerini geliştirmelerine okul içinde veya dışında, doğrudan veya dolaylı yardım etme, terbiye (TDK, 2021).

Gastronomi bölümü, verdiği eğitimi sadece kavramsal ve kuramsal olarak değil bu yöntemlerle beraber uygulama ile de bütünleştirerek yemek hazırlanmasına ve mutfak zanaatlarına önem veren bir eğitimidir (Tütüncü, 2019). Gastronominin önemli bir olgu olmasının yanında destinasyonlara ekonomik, kültürel, sosyal katkılar sağlaması da gelişimini beraberinde getirmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları yemek pişirme ve servis etmekten ibaret değildir tarih, din, kültür, hijyen ve sanitasyon, sağlık konularıyla da son derece ilişkilidir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018).

Turizm ve yiyecek içecek sektörlerinin ihtiyacı olan nitelikli ve disiplinli personel ihtiyacını karşılamak için gastronomi eğitim programı önem kazanmıştır (Güdek ve Boylu, 2017). Öney'e göre (2016) gastronominin kendi kuramını oluşturana kadar diğer disiplinlerde kullanılan araç ve yöntemlerden yararlanılması gerekmektedir, bu konuda gastronomiye en yakın olan disiplinlerin turizm ve konaklama olduğunu ifade etmektedir. Bu nedenle hem Türkiye’de hem de dünyada verilen gastronomi eğitiminde turizm kökenli öğretim üyeleri ve ders materyalleri önemli yer tutmaktadır

Gastronomi eğitimi oldukça kapsamlı ve kendine özgü gerekliliklere sahip bir eğitim süreci iken kısa sürede birçok öğrenci tarafından ilgi duyulan ve geleceği olan

alanlardan biri haline gelmiştir. Gastronomi eğitimi insan beslenmesiyle ilgili tüm dalları içermesi gerekmektedir (Albayrak, 2022). Alanın interdisiplinler yapısı gereği gastronominin neleri kapsayıp neleri kapsamadığı konusunda tam olarak bilgi sahibi olunamamaktadır. Bu durum, gastronomi alanıyla ilgisi olmayan, profesyonel mutfaklarda eğitim verme konusunda hiçbir yetkinliği bulunmayan öğretim üyelerinin gastronomi bölümlerinde istihdam edilebilmesi sorununu doğurmuştur. (Albayrak, 2022). Gastronomi eğitimi ile ilgili önemli konulardan biri de bu alanın ve eğitiminin içeriğinin uygulamaya yönelik olmasıdır. Gastronomi eğitimi yoğun uygulamalı dersleri kapsamaktadır (Kozak ve Açıköz, 2015). Bu yoğun eğitimi veren kurumların iyi bir eğitim verebilmesi için gerekli nitelikleri taşıması gerekir (Kurnaz, Babür ve Akyurt Kurnaz, 2018). Bu eğitim programının bünyesinde teorik eğitimin yanı sıra pratik eğitim veriyor olması, sektörde tecrübe kazanmış eğitim personelinin bulunması; vizyon sahibi ve nitelikli gastronomi öğrencisi yetiştirmek adına bu personelin yeterliliklerinin düzeyi, uygulamalı eğitimlerin yapılabileceği atölyelerin olması; bu atölyelerin öğrencilerin ileri zamanda çalışma hayatlarında kullanacakları teknolojiye uygun şekilde hazırlanması ve her öğrencinin erişebileceği yeterli sayıda öğrenim materyaline sahip olunması gerekmektedir (Sevim ve Görkem, 2011).

### **3.1. Dünya’da Gastronomi Eğitimi**

Turistlerin seyahat alışkanlıklarının belirlenmesi için yapılan araştırmalar, turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonun tarihine, kültürüne ve mekanlarına duydukları ilgi kadar o kültürün mutfağıyla da fazlasıyla ilgilendiklerini belirtmektedir. Turizm hareketinin bir alt başlığı olan gastronomi turizmi sayesinde çok fazla tercih edilmeyen ve unutulmaya yüz tutmuş destinasyonlar mutfak kültürleri ile yeniden canlanma ve hareketlenme şansı bulmuşlardır (Sevim ve Görkem, 2011). Mutfak kültürlerinin bu denli ilgi görmeleriyle de yiyecek içecek işletmeleri ve eğitim kurumları nitelikli eleman yetiştirmenin öneminin farkına varmıştır ve eleman yetiştirilmede yeni teknikler ve yöntemler aranmaya başlanmıştır. Günümüzde ise birçok gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren okul iyi akademik kadroları ile öğrencilerini yetiştirmektedir. Hertzman ve Stefanelli’nin (2008) yürüttüğü çalışmanın bulgularına dayanarak önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren kurumların maliyetlerinin okullara göre değiştiği, özel okulların devlet okullarına göre 7 ila 10 kat daha fazla maliyete sahip olduğu gözlenmiştir.

Gastronomi eğitimini global anlamda yaygınlaşmasında 17.ve 18. yüzyılda gelişme gösteren modern Fransız mutfağı etkin oynamıştır. Mesleğin gelişmesi ve değişmesiyle birlikte İngiltere, Avusturalya, İsveç, Fransa ve İtalya gibi birçok Avrupa ülkelerinde mutfak eğitimi veren kurumlar yaygınlaşmıştır (Zopiatis, Theodosiou, ve Constanti, 2014). Günümüzde çoğu ülkede gastronomi eğitimi popülerliğini korumaya devam etmektedir. O dönemden bu yana hala mutfak eğitimi vermeye devam eden birçok kurum mevcuttur.

Çarbuğa ve Kocaman'ın (2018) yaptığı araştırma sonuçlarına göre yurtdışında bulunan gastronomi ve mutfak sanatları eğitim programlarında “gastronomi” ve “mutfak sanatları” kavramları birbirlerinden farklı şekilde ele alınır. Eğitim programlarının isminde en çok “mutfak sanatları” kullanılır. Bazı programların ders isimleri; mutfak sanatları ve bilim, mutfak sanatları yönetimi, uluslararası mutfak sanatları, gastronomi ve mutfak sanatları şeklinde adlandırılmıştır. Yurtdışındaki gastronomi programları genellikle farklı bir yüksekokul ve/veya fakülte bünyesinde yer almaktadır. Programların yüksek çoğunluğu işletme enstitüsü, gastronomik bilimler fakültesi, aşçılık yüksekokulu, mutfak sanatları yüksekokulu, gıda ve ilaç fakültesi gibi fakültelerin bünyelerinde bulunmaktadır.

### **3.1.1. Dünya’da gastronomi eğitiminin gelişimi**

Gastronomi alanında duyulan ilginin her geçen gün artmasıyla birlikte eğitimli aşçılara ihtiyaç duyulmaya başlanmıştır. Bu gereksinimleri karşılayabilmek adına düzenli aşçılık eğitimi orta çağda çıraklık eğitimi ile başlamıştır. Bir usta gözetiminde belirli bir süre mutfak becerilerinin ve ticari tecrübelerin aktarıldığı usta çırak ilişkisi yıllar boyu süregelmiştir (Symons, 2004; mith ve Keating, 1997; Görken ve Sevim, 2016). Avrupa yaygın olarak 6 yıl süren standart mutfak çıraklığı adeta mutfakta saltanat süren bir şefin altında çok cüzi rakamlar veya adeta karım tokluğuna çalışarak sürdürülür (Brown J. , 2013). Tarihte ilk bilinen aşçılık eğitimi 1248 yılında Fransa’da Chaine Des Rottisseurs birliği ile başlamıştır. Fransa kralı IX. Louis döneminde kurulan bu topluluk saray mutfağında profesyonelleşmek için aşçılık eğitimi vermektedir (Çarbuğa ve Kocaman, 2018).

18. yüzyılın son çeyreğinde yaşanan endüstri devrimi ile bütün mesleklerde olduğu gibi mutfak eğitiminde de değişimler olmuştur (Görken ve Sevim, 2016). Yüzyıllar boyu esnaf odalarınca yürütülen mesleki eğitimler devlet kontrolüne

geçmiştir (Smith ve Keating, 1997). 19. Yüzyılın sonlarına doğru formal aşçılık eğitimi için dönüm noktası olmuştur. 1882 yılında Londra’da açılan ‘National Institute Of Cookery (Brown J. , 2013). 1883 yılında Paris’te açılan ‘L’Ecole Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires’ (Danaher, 2012). Formal aşçılık eğitimin öncüleri olmuşturlar.

1895 yılında yine Paris’te açılan Le Gordon Blue ve 1922’den beri aşçılık alanında eğitim veren Cornell Üniversitesi dünyada gastronomi alanında ilk diploma veren okullar olmuşturlar (Hertzman ve Ackerman, 2010). Fransa’da aşçılık alanında yaygın ve örgün öğretim ancak 1990 yılında Otel – Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanat okulunun açılmasıyla lisans düzeyinde eğitim vermeye başlanmıştır. Amerika’da ise ilk mutfak sanatları okulu 1946 yılında ‘Restaurant Institute of Connecticut’ ismi ile açılmış 1951 yılında ismi ‘Culinary Institute of America’ olarak değiştirilmiştir (Hertzman J. L., 2005). Amerika’da 1970’li yıllarda aşçı ve şeflerin yerleri yerellikten profesyonelliğe doğru kaymış her alanda yaşanan teknolojik gelişmeler mutfak alanında da gerçekleşmiş ve sektör ihtiyaçlarına cevap verebilmek adına daha üst düzey eğitim alma kaçınılmaz olmuştur (Yıldız ve Aslan, 2019). İlk defa Boston Üniversiteleri’nde 1990’lı yıllarda gastronomi yüksek lisans programları açılmış devamında ise 1996’da New York Üniversitesi doktora programı açmıştır. İki yüzyıl önce bu konuda çalışmalara başlayan İngiltere, Fransa, İtalya ve ABD’de sektörde kurumsallaşmayı sağlamış okullar ile sektöre kalifiye eleman yetiştirmede önemli rol oynamışlardır. Sahip oldukları gastronomi kültürünü etkin olarak pazarlayan Fransa, İspanya, ABD, İtalya gibi ülkelerde gastronomi eğitimi önemi oldukça fazladır (Öney, 2016).

### **3.1.2 Dünya’da gastronomi eğitiminin amaçları**

Bir mesleğin gerektirdiği beceri, bilgi ve yeteneklerin edinilmesine yönelik çalışmalar mesleki eğitim programları, bireyin kabiliyetlerinin duygusal, fiziksel, düşünsel, ekonomik ve sosyal yönlerinin gelişmesini amaçlar nitelikte düzenlenecek bir süreci kapsamaktadır (Aksu ve Bucak, 2012). Bu sürecin bireyin performansına yönelik değerlendirmeler yapabileceği ve mesleki anlamda gelişmeleri takip edebileceği kendisini kişisel olarak geliştirmesi için etkinlikler içermesi oldukça elzemdir (Can ve Çiftçi, 2019). Bu bağlamda verilen eğitimin temel hedefi, sektörün farklı bölümlerinde çalışabilecek bilgili, becerikli, yetenekli, verimli bilinçli kalifiye



elemanlar kazandırmak ve sektörün ihtiyaçlarını karşılamak olduğu söylenebilir (Üzümcü, Alyakut ve Günsel, 2015).

Gastronomi alanı yoğun rekabete dayalı, insan emeği yoğunluklu bir hizmet sektörü olması gastronomi eğitimi veren kurumların sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personel ihtiyacını karşılaya bilecek potansiyelde bireyler yetiştirilmelidir. Bahsi geçen eğitim kurumlarından mezun olan öğrencilerin sektörün potansiyel temsilcileri olacağı düşünüldüğü de verilen eğitimin oldukça dinamik olan gastronomi sektörünün taleplerini uzun yıllar karşılayacak potansiyelde olması vurgulanmaktadır (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir, 2017).

Lezzetli, besin değeri yüksek ve sağlıklı bir yemeğin hazırlanabilmesi için üç temel bileşene ihtiyaç duyulmaktadır. Bunlardan birincisi yeterli ve yüksek kalitede ham madde, ikincisi gerekli ekipmanlar, üçüncüsü ise mesleki bilgi ve becerisi yüksek bir mutfak personelidir. Bu unsurların tamamı birbirini etkiler niteliktedir. Bu unsurların herhangi birinin eksikliği veya yetersizliği diğerlerini etkinliğini olumsuz yönde etkilemektedir (Görkem ve Sevim, 2016).

Mutfak sektöründe iş gören kalifiye elemanların mesleki eğitimini sağlayan bölüm ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümleridir (Çakır, 2010). Gastronomi, içinde bulundurduğu bilimsel ve sanatsal olguları tarihsel süreçlerle sentezleyerek anlaşılması, geliştirilmesi ve çağımız gereksinimlerine uyarlanması sağlayan bilimsel ve sanatsal bir alanı kapsamaktadır (Arslanhan ve Özdemir Yaman, 2020). Aşçılık mesleği nesilden nesile aktarılan usta – çırak ilişkisi ile öğrenilen bir meslektir. Ancak bu şekilde yıllar boyu süre gelen mesleki eğitim, gastronomi eğitimi veren kurumlar aracılığı ile yiyecek içecek sektörünün ihtiyaçlarını daha kısa sürede karşılamaya başlamıştır (Yıldız ve Aslan, 2019).

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitim programı hazırlanırken göz önünde tutulan temel prensip sektörün işleyişi hakkında bilgi ve becerilerle donatılı gıdaların yapısını, uygulanan işlem sonrası reaksiyonlarını bilen ve gıda güvenliği konusunda üst düzey titizliğe sahip olan yöneticiler yetiştirmektir. (Kocaman, 2015). Ekincek, Özgür Göde, Öncel ve Yolal'a (2017) göre gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümün temel amacı ise; öğrencilere mutfak yönetimi, restoran yönetimi, kafe-bar yönetimi, yiyecek- içecek yönetimi alanlarında eğitim vermenin yanı sıra bu alanda rekabet ortamı arttırabilecek bilgi, becerilerle donatılmış yerel ve uluslararası mutfak

kültürüne hâkim uzman personel ve yönetici kabiliyeti yüksek şefler yetiştirmektedir. Uluslararası kaynakçalara bakıldığında, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin ön lisans ve lisans düzeyinde genel olarak mutfak personeli yetiştirmeye yönelik iken yüksek lisans düzeyinde ise akademisyen yetiştirmeye yönelik programlar olduğu gözlenmiştir (Özdemir Yaman ve Bulduk, 2019).

Amerikan Mutfak Federasyonu, mutfak sanatları öğrencilerini çırak olarak tanımlamış ve çıraklığın amacının ağırlama endüstrisinde başarı için gerekli olan özgüven ve profesyonellik duygusunu iletirmek, mutfak sanatlarının tarihi, gelişimi ve uluslararası farklılıkları hakkında bilgi sahibi olmak, beslenme, diyetetik ve yiyecek içecek birleşimlerinin temel paydalarını geliştirmek, gıda hizmet endüstrisinde hijyen ve sanitasyon kurallarını anlamak ve uygulamak, yiyecek servis ekipmanlarının kullanımı, bakımı ve depolanması konusunda uzmanlaşmak profesyonel mutfak ve ekipmanların organizasyonu hakkında bilgi ve beceriye sahip olmak, gıda hazırlama aşamasında ki temel ve ileri becerileri aktif bir şekilde uygulayabilmek, çıraklık programına sadakat yoluyla profesyonel bir çalışma prensibi geliştirmek, başarılı bir mutfak kariyeri için kişisel bir anlayış geliştirmek şeklinde açıklanmaktadır (Brough, 2008). Aşçılık eğitimi ilk verilmeye başladığında temel amacı soylu ailelerin bireylerine üstün bir lezzet deneyimi yaşatmak ve daha iyi bir hizmet sunabilmek adına yetkin iş görenler yetiştirmek için eğitim verilmeye başlanmıştır (Brown J. , 2013).

Yurtdışında bazı okullar incelendiğinde gastronomi eğitimin amaçlarını anlamak mümkündür. Institut Paul Bocuse eski adı ile ‘Otel, Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları Okulu’ (Ecola de Management Hotellerie Restauration Arts Culinaires) 1990 yılında Fransa’da kurulmuştur. Bu eğitim kurumunda lisans seviyesinde Konaklama Yönetimi, Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları eğitimi üç yıl temel bir yıl uzmanlaşma eğitimi olmak üzere toplam dört yıl eğitim verilmektedir. Mutfak Sanatları bölümünün programı incelendiğinde ise öğrencilerin ders ağırlıkları %48.0’i uygulama, %26.0’si mutfak teknikleri %13.0’ü temel yönetim dersleri, %7.0’si pazarlama ve ticaret, %6.0’sı ise mutfak yönetimi dersleri olduğu gözlenmektedir. Aynı zamanda eğitim gören öğrenciler dördüncü senelerinde uzmanlaşma eğitimlerini isteğe bağlı olarak girişimcilik, pastacılık ve uluslararası şarap ve içecek yönetimi gibi birçok alanda tamamlayabilmektedirler (Institut Paul Bocuse, 2022). 1895 yılında yine Fransa’da kurulan Le Cordon Blue 20’den fazla ülkede faaliyet göstermektedir. Turizmin birçok dalında eğitim vermekte olan kurum yaygın olarak aşçılık, yönetim

ve şarap eğitimleri vermektedir. Bölgesel olarak eğitimini sunduğu dersler değişiklik gösterse de genel olarak mutfak, pastacılık otel, restoran ve mutfak yönetimi, profesyonel gelişim, dil ve kültür, turizm, gastronomi ve beslenme, yiyecek tasarımı, bilim ve kültür konularında eğitim vermektedir (Le Cordon Bleu, 2022).

1946'da Amerika'da kurulan Culinary Institute of Amerika uygulamalı mutfak sanatları, turizm işletmeciliği, yiyecek işletmeciliği ve pastacılık bölümlerinde lisans, ön lisans ve profesyonellik eğitimi vermektedir. Dünya da en mükemmel mutfak eğitimini vermeyi hedefleyen kurum, liderlik, profesyonellik etik, saygı ve mükemmeliyetçilik unsurlarını yol gösterici olarak kabul etmektedir. Mutfak sanatları, fırıncılık ve pastacılık, uygulamalı gıda bilimleri, mutfak bilimi, gıda işletmesi yönetimi ve konaklama yönetimi alanlarında eğitim programları yer almaktadır (Culinary Institute of America, 2022)

Drexel Üniversitesi 1891 yılında Amerika'da kurulmuştur. ABD'nin en büyük üniversitelerinden biri olan bu kurum birçok alanda lisans düzeyinde eğitim vermektedir. Ancak Mutfak Sanatları ve Gıda Bilimi Lisans Programı oldukça öne çıkmaktadır. Bu programda öğrencilere tarih, kültür, bilim, politika ve yemek sistemlerinin yanında öğrencilerin mutfağı geniş ve kapsamlı incelemesine olanak sağlayacak kendini geliştirmiş bir mutfak şefinin becerilerini edindirmeyi amaçlamaktadır, bu eğitimi alan bireyler yemek pişirmek ve mutfak alanında geniş bir bakış açısına sahip olurlar böylece yiyecek ve içecek yönetimi hakkında uzmanlaşırlar buda öğrencileri sektörde liderlik pozisyonuna kolay bir şekilde hazırlar. Bu kurumda eğitim alan bireyler aşçılık, Ar-Ge şefi, pastacılık veya ürün geliştirme gibi endüstrilerde kolayca kariyer sahibi olmaya olanak sağlamaktadır. Bu programın temel amacı bireyleri gıda endüstrisine uyumlu olarak çalışabilen bağımsız iş görenler olarak hazırlamaktır (Drexel University, 2022).

1860 yılın da İngiltere kurulan West London Üniversitesin' de yer alan Mutfak Sanatları ve Profesyonel Aşçılık bölümün de diyet, beslenme, gıda mikrobiyolojisi, gastronomi ve gıda eğilimleri hakkında bilgi sahibi olunabilecek bir dizi derse programlarında yer verilmektedir. Ayrıca öğrenim görenlerin profesyonel hayatta başarı sağlama bilmesi adına gerekli olan iş ve beceriyi geliştirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca öğrencilerinin teorik eğitimlerin yanı sıra pratik olarak deneyim kazanmasını amaçlayan kurum ödüllü restoranları ile iş birliği yapmaktadır. (West London University, 2022).

Dünyanın ilk ve tek gastronomi ana temalı üniversitesi olan University of Gastronomic Sciences (Gastronomi Bilimleri Üniversitesi) 2004 yılında İtalya’ da Slow Food hareketi ile birlikte kurulmuştur. Kurumun kuruluş amacı gastronomi ve tarım bilimi arasında doğal bir ilişki kurarak tarım yöntemlerinde yeniliğe gidilmesini sağlamak ve aynı zamanda biyolojik çeşitliliği koruma altına alarak uluslararası araştırma ve eğitim merkezi oluşturması amaçlamaktadır. Gastronominin disiplinler arası özelliğini ön plana çıkararak öğrencilerinin bilgi birikimlerini yiyecek, siyaset, kültür, bilim, ekonomi gibi alanlarda kullanabilmesi amaçlanmaktadır. Kurum öğrencilerinin staj ve yerinde inceleme gezilerini lisans ve lisans üstü programlarında zorunlu hale getirmiştir. Ayrıca programda bulunan bazı dersler şu şekildedir, tarım ve gıda tarihi, mutfak ve şarap tarihi, duyu analizi, gastronomi laboratuvarı, besleme ve diyetetik, gıda ekonomisi ve kültürel antropoloji (University of Gastronomic Sciences, 2022).

### **3.1.3. Dünya’da gastronomi eğitiminin önemi**

Gastronomiye çalışma alanı olarak bakıldığında, diğer alanlara (kimya, iktisat, yönetim vb.) karşılaştırıldığında yeni bir dal olduğu için geçerliliği akademisyenlerce tartışılmaktadır. Ayrıca gastronominin belirgin bir tanıma sahip olmayışı, kendine has kuramlarının gelişmemiş olması ve diğer disiplinlerin alt dalı olmasından dolayı eleştirilmektedir (Cox, Daspit, McLaughlin, ve Jones III, 2012). Yiyecek ve içecek üretiminin ayrılmaz bir gerçeği olan gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, gıda mevzuatı, gıda teknolojisi gibi etkenlerin önem arz etmesi sebebi ile gıda mühendisliği otoriteleri yadsınamaz bir öneme sahip olduğu vurgulanmaktadır (Hertzman ve Ackerman, 2010; Hegarty J., 2011). Bucak ve Ateş’e (2014) göre ise gastronomi, sosyal, sanatsal, biyolojik ve kimyasal faktörlerin birlikte ele alınabileceği tarih, müzik, tarım, felsefe, psikoloji, sosyoloji, antropoloji, pazarlama, muhasebe gibi birçok alanla ortak paydaya sahip bir bilim dalıdır.

Bireyler de davranış değişimini sağlayan mesleki eğitimler öğrenim görenlerin fikirlerini olumlu yönde etkileyecek hedeflerini, ihtiyaçlarını ve beklentilerini karşılayacak düzeyde olmalıdır. Kişilerin öğrenme devamlılığı için oldukça önemli bir konudur. Bir başka bir deyişle meslekle ilgili liyakatin kazanıldığı kurumların vermiş olduğu eğitimin kalitesi ve geçerliliği bu kurumların öğrencilere sağladığı şartlar, öğrencinin mesleğe bakış açısını ve buna bağlı olarak mesleki kariyerinin gelişimini belirlemektedir. (Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç, 2014). Noe (1986) tarafından

yapılmış olan başka bir çalışmada ise, kişinin ihtiyaç ve beklentileri göz önünün de tutularak hazırlanan eğitim programlarının eğitim algısını olumlu bir şekilde etkileyip öğrenme motivasyonunda pozitif etki yaratarak alınan eğitimin daha verimli olduğu vurgulanmaktadır.

Gastronominin önemi kültür ve turizm alanında her geçen gün hızla artmaktadır. Bu gelişmeler ışığında yerel gastronomik kültüre sahip çıkmak, yemeği görsel bir hazza dönüştürmek ve yemeği yüksek kalite standartlarında üretmek ülkelerin sorunu olduğu gibi işletmelerin ve eğitim kurumlarının da başlıca sorunu haline gelmiştir. Akademik çevrelerce kabul gördüğü gibi gastronomi, gıda ve yemek bilimi olmanın yanı sıra, bir sanat ve kültür felsefesini içinde bulundurmaktadır. Konuya bu bakış açısıyla yaklaşan birçok ülke kendi gastronomik öğeleri ile dünya çapında üne sahip olmaktadırlar (Öney, 2016).

Gastronomi eğitimin ilgi görmesi ve buna bağlı olarak bu konuda eğitim veren kurumların artmasıyla birlikte mutfığa olan ilgi artmış, popülerlik kazanmış ve bununla beraber kalite ve çeşitlik yadsınamayacak derece de gelişme göstermiştir. Bu gelişmelerle birlikte toplum kültürünü en iyi yansıtan alanlardan olan mutfak kültürü de ön plana çıkmış ve bireylerde ilgi uyandırmaya başlamıştır (Seçim, 2020).

Gastronomi eğitimi veren kurumlar sadece sektöre nitelikli eleman yetiştirmekle kalmamış. Bireylerin yemek pişirmenin geçerli bir meslek olarak kabul görmesinde de yadsınamaz bir etkisi olmuştur. Baskın ve mesleki tecrübelerini yetiştirdikleri mutfak personellerinden esirgeyen mutfak yöneticileri ve şeflerin egemenliği altında senelerce süren mutfak eğitiminin yerini gastronomi eğitimi veren kurs, akademi, okul ve üniversite gibi eğitim kurumları almaktadır (Görkem ve Öztürk, 2011; Daylar, 2015). Bunlara ek olarak aktif çalışma hayatına başlamadan önce teorik ve pratik alt yapının temellerinin atılması bakımından bu okullar oldukça önem arz etmektedir (Thibodeaux, 2012).

Blank'e (2003) göre gastronomi eğitimi, turizm ve yiyecek içecek işletmelerine kalifiye eleman yetiştirirken bunun yanı sıra kültüre, geleceğe ve insana yapılmış bir yatırım olarak görülmelidir. Gastronominin insan kültürünü temel alması kültürel konular hakkında fikir sahibi olmayı gerektirmesi, yemeklere odaklanan yemek ve kültür arasında ki bağı mercek altına alan bir disiplin olması nedeniyle gastronomi eğitimi de insan ve kültür odaklı geleceğe dönük olmalıdır (Blank 2003 Akt Öney,

2016). Gastronomi eğitimi alan kişilerin bu bilgiler ışığında eğitim programları düzenlenmeli teoriyi pratikte uygulayabilme yetisi kazandırılması amaçlanmalıdır (Santich, 2007). Öğrencilerin çalışma hayatında karşılaşılabileceği engellerle baş edebilmesi bugün alacakları eğitimin kalitesi ve kapsamıyla direk bağlantılıdır. Bunun yanı sıra öğrenciler eğitim hayatlarında kazandıkları bilgi ve becerileri çalışma hayatlarında uygulayabilmelidirler. Her gastronomi mezunu kültür elçisi olarak değişimlerin, yeniliklerin ve deneyimlerin içerisinde mutlaka yer alacaktır. Buna bağlı olarak gastronomi eğitimin aynı zamanda kültürü geliştirmek, yaymak ve kimi zaman korumak için oldukça önemli bir işlevi bulunmaktadır (Öney, 2016).

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine gereken önemin verilmesi gastronomi sektöründe üst düzey kalitede hizmet verilmesine zemin hazırlayacaktır. Bilhassa ülke mutfak kültürlerinin ön plana çıkarılmasında aktif bir rol üstlenen gastronomi turizminin gelişim göstermesinde gastronomi eğitimi almış akademisyen, öğretmen ve şefler oldukça önemli bir rol oynamaktadır. Programda alanında uzman akademisyen, öğretmen ve mutfak şeflerinin yetiştirilmesinde en önemli rolü gastronomi eğitimi veren kurumlar ve bu kurumların eğitim kalitesi büyük önem arz etmektedir (Arslanhan ve Özdemir Yaman, 2020).

Özellikle günümüz turizm modalarına uyum sağlayabilmek için eğitim, gastronomi alanı için önemli bir hal almıştır. Yiyecek ve içecek tarihinin ve kültürünün anlaşılabilmesi için özellikle tarihi, kültürü ve gelenekleri hakkında bilgi sahibi iş görenlere ihtiyaç duyulmaktadır. Yeni lezzetler deneyimlemek isteyen ziyaretçilerin beklenti ve isteklerini karşılayabilmek ve deneyimlerini zenginleştirecek bilgi ve özveriye sahip olabilme aynı zamanda hizmet kalitesindeki başarıyı yakalamada önemli bir etken olarak rol oynamaktadır (Santich, 2004).

Öğrenciler genellikle iyi bir şef olabilmek için gastronomi eğitimi almak istemektedirler (Edens, 2011) kaçınılmaz bir gerçekte başarılı şefler yetiştirmekte gastronomi eğitimi ile mümkün hale gelmektedir (Brown, Mao ve Chesser, 2013), (Peng, Lin ve Baum, 2013). Diğer yönleri ile gastronomi eğitimi alan bireylerin yiyecek fotoğrafçılığı, yemek yazarlığı ve yiyecek stilistliği gibi farklı iş kollarında da uzmanlaşmaların önünün açılması planlanmaktadır (Zahari, Jalis, Zülfilı, Radzi ve Osman, 2009).

### 3.1.4 Dünya’da gastronomi alanında istihdam olanakları

Dünyadaki ve ülkemizdeki gastronomi eğitimi veren kurumların her geçen gün artmasıyla birlikte aşçılık mesleği giderek önemini arttırmaktadır. Gastronomi dalında yapılan bilimsel araştırmaların artmasıyla birlikte aşçılık bilimsel zemine oturmakta ve gastronomi bilimi gelişmeye devam etmektedir. Tüm bunlara ek olarak son tüketicinin yiyecek ve içecek algısında değişimler meydana gelmiş, gastronomik değerlere ilgi ve talebin artmasıyla birlikte yiyecek içecek işletmeleri mutfaklarında gastronomi eğitimi almış bireyleri istihdam etmeye başlamışlardır (Birdir ve Kılıçhan, 2013).

Yurtdışında birçok ülkedeki eğitim kurumlarında öğrencilerin sektöre adapte olabilmesi için müfredata dahil edilmek şartı ile işe yerleştirme uygulamaları kurumlarca yapılmaktadır (Çarbuğa ve Kocaman, 2018). İsviçre’de bulunan Mutfak Sanatları Akademisi (Culinary Arts Academy) şehrin göbeğinde kurulmuş ve öğrencilerine Ritz Paris Hotel’de iş ve staj imkânı vermektedir. Ayrıca 2016 yılında Paris’te kurulan L’ecole Ritz Escoffier ile ortak kurum olarak öğrencileri ile sektörün ileri gelen şeflerini bir araya getirerek tanışmalarını ve eğitim alma imkanını sağlamaktadır. Ayrıca Derby Üniversitesi ile akademik iş birliğiyle lisans derecesi verildiği görülmektedir (Özdemir Yaman ve Bulduk, 2019). Dünya gastronomi eğitimin başında gelen Amerika Mutfak Enstitüsü (The Culinary Institute of Amerika) New York Hyde Park’ta yer alan yerleşkesinde, mutfak sanatları yönetimi lisans programı öğrencilerine Hyde Park sınırlarında yer alan 41 profesyonel restoran, fırın ve pastanede ve enstitünün işlettiği ödüllü restoranlarında istihdam ederek 1.300 saatten fazla sektörel deneyim edinmelerine olanak sağlamaktadır. Dünya genelinde ün yapmış gastronomi eğitimi veren bir çok kurum (Le Cordon Blue, Johnson and Wales University, The French Culinary Institute, Italian Culinary Institute vb.) gastronomi eğitim programlarında sektörün önde gelen işletmeleri ile iş birliği yaparak öğrencilerinin iş tecrübesi kapsamında bilgi ve becerilerini geliştirmesine olanak sağladığı gözlenmektedir. Çoğunlukla kurumların kendi bünyelerinde otel, restoran ve kafe işletmesinin bulundurdu gözlenmektedir (Özdemir Yaman ve Bulduk, 2019).

Amerika Mutfak Federasyonunca yürürlüğe sokulan ve üç yıl süren eğitiminde genellikle 18-40 yaşları arasındaki çıraklar 6000 saat iş başı eğitim görmektedirler. Çıraklar çalışma bakanlığına kayıtlı ve maaşlı olarak bu projenin içinde yer almaktadırlar. İş başında eğitim görmek isteyen bireyleri Amerika Mutfak

Federasyonu üyesi olmak için yaklaşık 3 ay sürecek olan deneme sürecini başarılı bir şekilde tamamlaması gerekmektedir. Birey becerilerini arttırmak için devlet onayı olan ön lisans programlarından birinde 576 saatlik teorik ders alması ve bu ders sonunda yazılı ve uygulamalı sınavlardan başarılı bir şekilde geçmesi gerekmektedir. Başarılı olması durumunda Amerika Mutfak Federasyonu ve Çalışma Bakanlığında sertifikalı mutfak sorumlusu statüsünde mezuniyet belgesi almaktadır. Bu Programa katılacak kişilerin minimum 17 yaşında ve lise veya eş değer bir kurumdan diploma sahibi olması şartı aranmaktadır (Özdemir Yaman ve Bulduk, 2019).

Mutfak Eğitimi veren kurumların mezun öğrencilerini işe yerleştirme istatistiklerini kurumun kalite göstergelerinden en önemlisi olmaktadır. ACFEF akreditasyonuna sahip kurumların öğrenci ve mezunlarına kariyer hizmeti sunması zorunludur (Hertzman ve Stefanelli, 2008; Hertzman ve Ackerman, 2010). Bir başka örnek ise dünya genelinde eğittiği şefler ile ünlü Johnson & Wales Üniversitesi'nin stajyer, mezun ve işverenlerin bir araya geldiği işçi ve iş bulmaya yönelik internet üzerinden kariyer hizmeti verdiği görülmektedir (Johnson & Wales University, 2022).

Hjalager ve Andersen (2001)'nin 1980-1995 yılları arasında Danimarka'da gerçekleştirdikleri çalışmada, turizm sektöründe çalışmaya başlayanların %90.0'nin beş yıllık sürecin sonunda başka sektörlerle yönelme eğiliminin arttığı ve çalışanları uzun seneler işletmelerde tutmanın güç olduğu işletmelerin kalifiye iş görenlerin yerine vasıfsız iş görenleri istihdam etmek eğiliminde oldukları belirlenmektedir.

Pratten (2003) tarafından yapılan çalışmada ise, mutfakta çalışan birçok eğitimli ve deneyim sahibi şefin birkaç sene sonunda işi bıraktığı işi bırakma nedenlerinin ise genellikle düşük maaş politikası, sosyal hayatı engelleyecek düzeydeki çalışma saatleri ve aşırıya kaçan disiplin uygulamalarının yanı sıra kadın iş görenlere yönelik uygulanan cinsiyet ayrımcılığına dair sorunların olduğu vurgulanmıştır. Denk ve Koşan'nın (2017) tarafından yürütülen çalışmada da gastronomi mezunu işgörenlerin sektöre girdikten bir süre sonra farklı iş kollarına eğiliminin arttığına vurgu yapılmıştır.

Mutfak eğitimi almış iş görenler genel olarak restoran, otel, kulüp, hastane, askeriye, eğitim kurumları, yemek fabrikaları, gibi kuruluşlarda iş imkânı bulabildikleri gibi ulaşım sektöründe tren, gemi ve uçaklarda da istihdam edilebilmektedirler (CCDA, 2003 Akt Sevim ve Görkem, 2011).



### 3.2 Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

Türkiye, asırlardır kültürleri sentezleyerek bütün bölgelerinde gelişmiş mutfak kültürü ile gastronomi turizminin vazgeçilmez destinasyonu olabilecek bir hazineye sahiptir. Ancak gastronomi turizminin sağlam bir alt yapıya sahip olabilmesi de gastronomi eğitiminin kalitesiyle doğru orantılı seyretmektedir (Görkem ve Sevim, 2011). Günümüzde Türkiye’de ortaöğretimden lisansüstüne varıncaya kadar eğitim sürecinin hemen hemen her aşamasında gastronomi eğitimine yönelik imkanlara erişim sağlanabilmektedir (Tekin ve Çidem, 2017). Türkiye’de gastronomi eğitimi turizm eğitimin bir alt kolu olarak yaygın ve örgün eğitim modeli ile iki türde verilmektedir. Yaygın eğitim sertifikaya da dayalı Millî Eğitim Bakanlığı ile Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı kurumlarda, meslek odalarında ve özel kurumlar bünyesinde verilmektedir. Örgün eğitim ise diploma temeline odaklı Millî Eğitim Bakanlığı ve Yüksek Öğrenim Kurumu çatısı altında bulunan farklı eğitim düzeylerindeki okullarda verilmektedir (Yılmaz, 2019; Denk ve Koşan , 2017).

Gastronomi Türkiye’deki üniversitelerde yeni bir program olmasından ötürü bu alandaki mezun sayısı sektörün ihtiyaçlarını karşılayamamaktadır. Bu sorunun bir başka yüzü de gastronomi programlarında eğitimin verecek akademisyenlerin nitelik ve niceliklerinde ki yetersizliktir. Gastronomi bilimi birçok disiplini bir araya getiren bir bilim dalıdır. Gastronomi eğitimi beslenme, tarih, turizm, gıda, sosyoloji, antropoloji ve arkeoloji gibi birçok bilim dalıyla eş zamanlı yürütülmesi gereken bir bilimdir. Tüm bunların yanı sıra teorik derslerin içeriği ve önemi kadar pratik derslerinde önemi ve uygulanması yadsınamayacak derecededir. Bu nedenle teorik dersleri verecek öğretim üyelerinin haricinde pratik dersleri verebilecek sektörel deneyimi olan usta öğretici, öğretim görevlileri ve teknik donanımları yeterli olan uzmanların gastronomi programlarında istihdam edilmesi önem arz etmektedir (Kozak ve Açıköz, 2015).

Gastronomi bölümlerinin Güzel Sanatlar Fakülteleri, Turizm Fakülteleri, Turizm Otelcilik Yüksek Okulları ve Uygulamalı Bilimler Fakülteleri gibi çeşitli fakültelerde yer alması programda farklı amaçlar oluşmasına neden olmaktadır (Kozak ve Açıköz, 2015). Bireylerde hali hazırda olan algı dolayısıyla Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Aşçılık, Gıda Mühendisliği, Diyetisyenlik gibi bölümler ile karıştırılmaktadır. Bu durumda öğrencilerin seçimlerini sektörün beklentileri ve bu doğrultuda eğitimin niteliğini de baskı altına almaktadır (Kozak ve Açıköz, 2015).

Bunları destekler nitelikte olan Cankül (2019) ve Sarıoğlan'ın (2014) alışmalarında gastronomi eğitimi çatısında verilen eğitim ve derslerin sektörün ihtiyaçları ve beklentilerinden fazlasıyla uzak olduğu kanısına varılmıştır. Bu durum ise mezun öğrencilerin sektörün ihtiyaçlarını karşılayacak donanımda olmadığı için yeteri kadar bilgi sahibi olmadan sektörün içinde yer almaları en önemli problem olarak önlerine çıkmaktadır (Arslanhan ve zdemir Yaman , 2020).

Görken ve Sevim'in (2016) yaptığı çalışmada vakıf üniversitelerinin ğretim elemanı ve atölye-donanım seviyelerinin devlet üniversitelerinin yeterliliklerine göre gözle görülür bir farklılık oluşmamasından dolayı vakıf üniversitelerinin sağladığı imkanların daha yeterli olduğu algısı en azından gastronomi programları için geçerli olmadığı kanısına varılmıştır. Bununla beraber yine aynı çalışmada vakıf üniversitelerinin devlet üniversitelerine kıyasla ğretim elemanlarının daha yeterli olduğu sonuuna varılmıştır.

2016 yılı referans alındığında lisans düzeyinde gastronomi eğitimin dünyada geçmişi 25 yılı aşkın süredir devam ederken bu süre Türkiye'de 13 yıla sınırlı kalmıştır. Bu bilgiler diğer bilim dalların okullaşmasıyla karşılaştığında lisans düzeyinde gastronomi eğitiminde geç kalındığını açık bir şekilde göstermektedir. Diğer bir taraftan bu geikmenin zararlarını en aza indirgeye bilmek için açılan bölümlerin kontenjanlarının hızla artması sevindiri bir gelişmedir. Lakin bu gelişmenin pekte sağlıklı ilerlemediğini gözlenmektedir (Görken ve Sevim, 2016). Türkiye'de gastronomi eğitimin ile ilgili aşcılık federasyonları ya da yükseköğretim kurumunca etkin bir gastronomi eğitimi için olması gerekenleri belirten bir akreditasyon programı ve eğitim modeli yayınlanmamıştır (zdemir Yaman ve Bulduk, 2019).

Tütüncü'ye(2019) göre gastronominin kelime anlamı 'iyi yemek yeme sanatı ve/veya bilimi' ise öğrenim görenlerin yemeğin nasıl yapılacağının yanında nasıl yenileceği ve tadılcağının öğretilmesi gerekmektedir. Başka bir ifade ile belli bir düzeyde tadımcı(gastronom) olunabilmelidir. Tadımcılığım sadece eğitimle kazanılabilecek bir beceri olmadığı bilinsede bu eğitimin verilmesi hem okul btleri hemde bireylerin farklı damak zevklerinden kaynaklı olarak çok mümkün görülmemektedir. Hali hazırda mevcut bölümlerde yemek yemeden ziyade hazırlamasına yönelik eğitimler verilmektedir. Bu doğrultudada eğitim programları incelendiğinde gastronomiden ziyade mutfak zanaatları eğitimi verilmektedir. Yurt

dışında çoğunlukla gastronomi ve mutfak sanatları adı altında verilen bu eğitim ülkemizdeki eğitim içeriğinden dolayı gastronomi ve mutfak zanaatları adı ile değerlendirilmesi daha uygun görülmektedir. Tüm bunların yanı sıra yurt dışında olduğu gibi ilgili programın ismi ülkemizde de gastronomi ve mutfak sanatları ismi ile açılmaktadır.

### **3.2.1 Türkiye’de gastronomi eğitiminin gelişimi**

Yeni bir akademik alan olan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri dünyanın her tarafında farklı seviyelerde eğitimler verilmektedir. Günümüzde popüleritesi arttan ve oldukça ilgi gören bu bölüm eğitim görmek isteyen öğrencilerin de artmasıyla birlikte eğitim kurumlarınca da bu talep karşılanmaya çalışılmaktadır. (Thibodeaux, 2012), (Hertzman ve Maas, 2012), (Temizkan, Cankül, ve Kızıлтаş, 2018). Gastronomi eğitimi lise düzeyinden başlayarak doktora eğitimine kadar verilmektedir (Şengün, 2019).

Mutfak eğitimin tarihine bakıldığında ise diğer meslek türleri gibi Türklerin Anadoluya yerleşmesinden itibaren ahilik sistemi ile başlamaktadır. 19. yüzyıla dek mesleki eğitimler ustalar tarafından usta-çırak ilişkisine dayalı bir şekilde öğretilmiştir (Kılınç, 2012), bu dönem sonrasında batı tarzı formal eğitim veren kurumlar açılmaya başlanmıştır. 1950’li yıllarda İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyük şehirlerde Belediyeler ve Meslek Odalarınca kurulan eğitim kurumlarında kısa süreli, sertifikaya dayalı aşçılık eğitimleri verilmeye başlanmıştır (Çetin, 1993 Aktaran Görken ve Sevim, 2016). 1961 senesinde Ankara Otelcilik Okulunun faaliyete geçmesiyle birlikte aşçılık eğitimi örgün eğitim kurumlarınca verilmeye başlanmıştır. İlk açıldığında 1 senelik temel otelcilik üzerine eğitim veren okul 1963-1964 eğitim öğretim yılı itibari ile 3 yıllık bir eğitim veren bir okul şekline dönüşmüş ve bu süreçte otelcilik okulu ismini almıştır (Görken ve Sevim, 2016). 1984 yılında ise turizm eğitiminde yabancı dilin önemi daha iyi anlaşılmış ve 1 yılı yabancı dil hazırlık olmak üzere eğitim süresi 4 yıla çıkarılmıştır. Bununla birlikte Anadolu Turizm ve Otelcilik Lisesi ismi ile öğretim vermeye devam etmiştir (Görkem ve Sevim, 2011). 2005 yılına kadar aşçılık eğitimi Anadolu Turizm ve Otelcilik Liselerinde verilmiştir. Bu tarihten itibaren ise Kız Meslek, Endüstri Meslek, Ticaret Meslek, Açık Öğretim Meslek ve Çok Programlı Liselerde belirli imkanları sağladıkları takdirde mutfak ve aşçılık eğitimi verilmeye başlanmıştır (Görkem, 2011).

Türkiye’de lise düzeyinde 1960’lı yıllarda verilmeye başlanana aşçılık eğitimi 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi çatısı altında açılan Aşçılık Bölümü ile önlisans derecesinde mutfak eğitimi verilmeye başlanmıştır. Devamında ise 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi 2002 yılında Anadolu Üniversitesi, 2003 yılında Gaziantep Üniversitesi aşçılık programlarını açmıştır. İlk vakıf üniversitesinde açılan aşçılık bölümü ise Kapadokya Meslek Yüksek Okulunda 2006 yılında faaliyete başlamıştır (Görken ve Sevim, 2016).

Türkiye’de Lisans düzeyinde mutfak eğitimi uzun süredir Gazi ve Selçuk Üniversitelerinde Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi programı adı altında verilmektedir. Ancak bu programlar lise düzeyinde öğrenim görmek isteyen öğrencilere eğitimci yetiştirmek amacıyla faaliyet gösteren programlardır (Sevim ve Görkem, 2011). Ancak 2003 senesine gelindiğinde lisans düzeyinde gastronomi eğitimini ilk olarak Yeditepe Üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları adı ile açılmıştır. Bunu takip eden süreçte 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi, 2009 yılında da Okan Üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları açılmıştır. Devlet üniversitelerinde lisans derecesinde açılan ilk gastronomi bölümü ise 2010 yılında Gazi ve Nevşehir Üniversitesi tarafından yine Gastronomi ve Mutfak Sanatları adında programların açılmasıyla başlamaktadır. Gastronomi eğitiminin gelişimi tarihsel olarak incelendiğinde ilk lisans derecesindeki mezunlarını 2007 yılında vermiştir, bu durum dünya genelinde olduğu gibi Türkiyede’de gastronomi eğitiminde geç kalındığını göstermektedir (Görken ve Sevim, 2016).

Yukarıdaki sözü edilen bölümler açılmadan önce çeşitli programlarda (Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Beslenme Öğretmenliği, Aile Ekonomisi, Turizm İşletmeciliği vb.) kısmende olsa mutfak eğitimi verilmiştir. Lakin bu programların amacı ile gastronomi programlarının amacı bir birinden azımsanmayacak derecede farklılıkları mevcuttur.

Türkiye’de 2010 yılında lisans düzeyinde gasteronomi eğitimi veren kurumları 3’ü vakıf 2’i devlet üniversitesi olmak üzere 5 program mevcutken toplan kontenjan sayısı 300 kişi ile sınırlı kalmaktaydı (Görken ve Sevim, 2016). 2021 yılı gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri incelendiğinde ise yüksek okullar kapsamında 15’i devlet 8’i vakıf 5’i ise Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde olmak üzere 28 program mevcutken, fakülte altında eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin 44’ü devlet 26’sı vakıf 2’i KKTC olmak üzere toplam 71 program eğitim vermektedir.

Yekün toplam ise 99 gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde 5264 kişilik kontenjanla, Türkiye’de aktif olarak eğitim vermeye devam edilmektedir (YÖK Lisans Atlası, 2022). 2010 yılından itibaren hızla gelişen bir program olan gastronomi bölümlerinin artış oranı yaklaşık olarak %198 büyümüştür. Bu oran ise azımsanmayacak derecede bir büyüme oranı olmaktadır.

Yüksek lisans düzeyinde gastronomi programı ise ilk defa 2012 senesinde Mardin Artuklu Üniversinde Gastronomi Turizmi Yüksek Lisans bölümü olarak açılmıştır. Ancak Bu bölümü takip eden senelerde öğrenci kabulü yapılmamıştır. Gastronomi eğitiminde açılan ilk doktora programı ise Gazi Üniversitesince Gastronomi ve Mutfak Sanatları ismiyle 2014 yılında Ankara’da faaliyet göstermeye başlamıştır (Şengün, 2019).

### **3.2.2 Türkiye’de gastronomi eğitiminin amaçları**

Mesleki eğitim hareketlerinin genel amacı, kişilerin var olan becerilerini gün yüzüne çıkarmak ve geliştirerek sektörün ihtiyaç duyduğu iş gücünü karşılaya bilmek olarak ifade edilmektedir (Noe R. A., 2009). Bu amaç doğrultusunda geliştirilen mesleki eğitim programlarının, bireyin performansına odaklı değerlendirmelerin yapılabileceği ve mesleği ile alakalı gelişmeleri takip edebileceği, kendini bireysel olarsak geliştirme imkanı sunan mesleki faaliyetleri içermesi önemli görülmektedir. Diğer bir ifade ile verilen mesleki eğitimin, eğitim gören kişilerin görüşlerinde pozitif anlamda etkileyerek beklentilerini, ihtiyaçlarını ve hedeflerini karşılayabilecek yeterlilikte ve özgünlükte olması, öğrencilerinde eğitime yönelik motivasyonu açısından oldukça önemli olduğu savunulmaktadır (Noe R. A., 2009).

Mutfak geniş bir hizmet endüstrisidir insan ise bu endüstrideki vazgeçilmez bir öğedir. Gastronomi alanında hizmet veren işletmelerin başarıya ulaşmasında ancak sektörün gerçekleriyle bağdaşan bir yönetimle mümkündür. Sektörel gerçeklerle yönetim ise gastronomi eğitimi ile mümkün görünmektedir. Bu sektörde çalışan bireylerin mesleki eğitimini sağlayan programların başında ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri gelmektedir (Çakır, 2010).

Küresel alanda işletmelerin ve bununla birlikte ülkelerin yüksek karlar ettiği gastronomi sektörünün her geçen gün önemi git gide artmaktadır. Gastronomi işletmelerini daha ileriye götürülecek çalışmalar ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinden mezun olmuş bireylerdir. Bu programdan mezun olan bireylerin eğitim

aldıkları konular incelendiğinde mutfağı her yönüyle bilen, alanında uzmanlaşmış dünya mutfaklarında hakimiyeti olan ve Türk mutfağının korunması bilincinde bireyler olduğu gözlenmektedir (Arslanhan ve Özdemir Yaman , 2020).

Gastronomi alanında verilen eğitimin amaçlarından biride muhtemel olan en iyi beslenme ile insanların sağlığını korunması ve yaşamdan haz duymalarını sağlamaktır. Bireylerin beslenmesine uygun her ürünün hazırlanması ve sunulması aşamasında hijyen kurallarına ve gıda tüketimiyle alakalı sağlık temelli etkenlerin hepsi gastronomi eğitiminin içerisinde yer almaktadır. Bundan ötürü gastronomi eğitimi gıdaların uygun koşullarda saklanması, işlenmesi ve sunulmasını sağlayan tüm bunları yaparken beslenme kurallarını ve göz estetiğini önemsenmesini uygun bulan bir program olmaktadır (Gustafsson, 2004; Aslan H. 2010; Condrasky ve Hegler, 2010; Hegarty J, 2011). Birdir ve Kılıçhan'a (2013) göre ise mutfak eğitiminin amacı bu konuda yetenekleri olan bireylerin sonrasında kazandırılabilir beceriler edindirecek eğitimini vermek ve sektöre kazandırılmasını sağlamaktır.

Gastronomi eğitiminin temel amaçlarında bir diğeri de eğitim gören bireylere mutfak yönetimi, yiyecek ve içecek yönetimi, kafe-bar yönetimi ve restoran yönetimi hakkında bilgi edindirmektir (Ekincek, Özgür Göde, Öncel, ve Yolal, 2017). Bundan mütevellit gastronomi eğitimi, küresel pazarda rekabetin oldukça fazla olduğu bir sektöre yönelik bir eğitimidir. Bu eğitimin içeriğinde mutfak ve yemek kültürünü, yiyecek ve içecek yönetimini toplumların yemek eğilimleri hakkında bilgi sahibi, alanında uzman çalışanlar ve şefler eğitmektedir (Santich, 2004). Gastronomi alanında eğitim gören öğrenciler yemek kültürü, yiyecek hazırlama, menü yönetimi, yiyecek teknolojisi, tüketici davranışları, yiyeceklerin besin değerleri, işletme gibi bir çok alanda bilgi ve beceri edinmektedirler (Ferguson ve Berger, 1985; Santich, 2007; Horng ve Lee , 2009; Hegarty J, 2011; Wang ve Tsai, 2017).

Lisans düzeyinde verilen gastronomi eğitimi ile turizm endüstrisi ve yiyecek-içecek endüstrisinin ihtiyaçlarını karşılayacak nitelikli çalışanlar veya yönetici statüsünde bireyler yetiştirmek ve bu statünün ihtiyaç duyduğu gereksinimleri öğrencilere kazandırmak temel amacdır (Avcıkurt ve Karaman, 2002 Aktaran Yılmaz, 2019; Akoğlan Kozak, 2009). Öğrenciler eğitim gördükleri süre boyunca beceri ve yeteneklerini nasıl ileriye taşıyacaklarını ve nasıl konuda uzmanlaşacaklarını öğrenmek amaçlamaktadırlar (Müller, VanLeeuwen, Mandabach, ve Harrington , 2009).

Lisansüstü gastronomi eğitimi ile üst düzey yöneticiler ve araştırmacıların kazandırılması amaçlanmaktadır (Gürdal, 2002 Aktaran Yılmaz, 2019). Başka bir ifade ile lisansüstü eğitimi ile başarı oranı daha yüksek yöneticilerin sektöre kazandırılmasında oldukça elzem olduğu savunulmaktadır (Lee, Kim, ve Lo, 2008).

Ülkemizin yemek kültürünü bir değer haline getirebilmek için konu ilk olarak bilim ve eğitim kurumları tarafınca ilgili bakış açısıyla gündeme alınmaya ve tartışılmaya başlanmıştır. Bu doğrultuda turizm yüksek okulları fakültelere çevrilmeye başlanmış ve gastronomi bölümleri aktif olarak açılmıştır. Mutfak konusu gastronomi ve mutfak sanatları adı altında bilimsel ve felsefi akademik olarak incelenmeye başlandığı görülmektedir (Öney, 2016).

### **3.2.3 Türkiye’de gastronomi eğitiminin önemi**

Mesleki eğitim, bir bakıma kişinin kendine ve geleceğine dair yapmış olduğu bir yatırımdır. Bu sebeple mesleki eğitim esnasında elde edilen kazanımlar kişinin kendisini önemli ve gördüğü eğitimi kıymetli hissetmesini sağlamaktadır. Bu durumda öğrenme motivasyonunu büyük oranda etkilemektedir. Eğitim alanında yapılan birçok incelemede, programa katılan bireylerin başarısını etkileyen en önemli etken bireyin öğrenme isteği olduğu ve öğrenmeye yönelik meydana gelen algı ve öğrenme motivasyonunun ise eğitim programına katılım istikrarının oldukça önemli olduğu kanısına varılmıştır (Noe ve Wilk, 1993; Ulusoy, 2020; Sürücü ve Ünal, 2018).

Sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek gerekli olan beceriyi edinmiş kaliteli iş gücünü eğitebilmek mesleki eğitimin temel amaçlarından biridir. Mesleki eğitimi tasarlayanlardan beklenen ise var olan bilgiler ışığında sektörün ileride ihtiyaç duyabileceği yetkinlikte işgücünü planlama ve geliştirmektir (Görkem ve Öztürk, 2011). Mesleki eğitim belirli süreçlerden oluşması gerekmektedir. Bu programın ilk derecesinde öğrenim görenlere genel olarak mesleki kültür kazandırılmalıdır. Bu süreç tamamlandıktan sonra bireylere, meslekleri ile ilgili teknik eğitimler verilmelidir. Bu sürecin sonunda bireyler uzmanlığa yönlendirilmelidir. Genel ve mesleki eğitim bir bütün halinde ele alınması kaçınılmaz olduğu vurgulanmaktadır (Dağdeviren, 2007). Yüksek öğrenim kurumlarının eğitim kalitesi turizm endüstrisi için ihtiyaç duyulan nitelikli personellerin eğitilmesi için en önemli kurumlardan birisidir. Hizmet sektörünün bir kolu olan turizmde mükemmel hizmet nitelikli iş gücü ile mümkündür. Nitelikli iş gücü ise mesleki eğitimle kazanılmaktadır. Bu bağlamda yükseköğretimde verilen turizm

eğitimi sunulan hizmetin niteliğini etkilediği için sürekli geliştirmek ve sektör ihtiyaçlarına göre şekillendirmek büyük önem taşımaktadır (şahin, 2009 Aktaran Yazıcıoğlu ve zata, 2017). Turizm endstirisinde verilen hizmet niteliğin en önemli etkenlerinden biriside sektördeki personellerin teorik ve pratikteki tecrübeleridir. Bu doğrultuda turizm eğitiminde en önemli departmanlardan biriside mutfaktır. Mutfak eğitimide yüksek öğrenim kurumlarınca verilen gastronomi programları oldukça elzem bir öneme sahip olduğu kanısına varılmıştır (Görkem ve ztrk, 2011).

VanLandingham'a (1995) göre mevcut ekonomik durumlarda gözetildiğinde işletmelerde yeni işe başlayan personelin eğitilmesi için gerekli olan zaman veya paranın haranmasının mümkün olmadığı vurgulanmıştır. Tüm bunların ışığında eğitim kurumlarında ki gastronomi programlarının önemini bir kez daha anlaşılmaktadır. Gastronomi eğitimi uygulama çoğunluklu bir eğitim sürecine ihtiyaç duyduğu için derslerin mesleğin gerekliliklerine göre düzenlenmiş okul ve uygulama mutfaklarında, mesleki tecrübesi olan eğitimciler tarafında verilmesi, derslerin niteliği ve öğrencilerin mesleki yeterlilikleri açısında oldukça elzem bir konudur (Görkem, 2011). İyi bir yemek yapmak için gerekli temel bileşenler aslında gastronomi eğitiminin de temeli oluşturduunu vurgulanmaktadır. Çünkü ihtiyaç duyulan ekipman, tecrübeli bir eğitmen ve yeterli ürünlerin varlığı etkin bir gastronomi eğitimi için temel gerekliliklerdir (Görken ve Sevim, 2016). Gastronomi bilimi ile birçok disiplin arasında bağ bulunmaktadır. Bu bağın gastronomi sektöründe hizmet veren veya bu konularda çalışmalar yapan araştımcıların bu durumu atlamadan incelemelerde bulunması gerekmektedir. Özellikle bu kouda uzmanlaşmak isteğen bireylerin gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alması bir zorunluluk haline geldiği vurgulanmaktadır (şengün, 2019).

Tüm coğrafi bölgelerinde farklı mutfak kültürlerini sahip olan Türk Mutfağı, dünyanın en köklü mutfak kültürleri arasındadır. Türk mutfağı sadece zengin içeriği ile değil besleyiciliği ve sağlıklı oluşuylada ciddi çekiciliğe sahiptir. Ancak bir çok sektörde olduğu gibi gastronomi eğitimi almış alanında uzman işgören ve yöneticilere ihtiyaç duyulmaktadır. Gastronomi turizminin gelişimi nitelikli iş gören ve yöneticilerle sağlanabilir. Geleneksek mutfak kültürünün korunması ve misafirlere en düzgün şekilde tanıtılması, veya memnuniyetinin sağlanabilmesi işgörenlerin mesleki yeterliliği ile direk bağlantılıdır. Bu sebeple gastronomi turizmin gelişimi ve



yaygınlaşması için başta gastronomi eğitimin kalitesi oldukça önemli görülmektedir. (Sevim ve Görkem, 2011).

Son zamanlarda turistik faaliyetlerde bulunan kişiler tatil rotalarını oluştururken kültürlerin gastronomik olgularını da göz önünde bulundurmaktadırlar (Gheorghe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014). Bunun nedeni gastronomik olguların turizm bölgeleri arasında pozitif seçiciliğe neden olması ve bu durumun bölgelerin ekonomik değerlerine önemli bir katkıda bulunmasıdır (Tekin ve Çidem, 2015; Selwood, 2015). Bu yönden bakıldığında gastronomi ülkelerin turizm faaliyetlerinin gelişmesini sağlarken büyümelerini ve istihdam olanaklarında gelişmesine katkı sağlamaktadır. Lakin bu beklentilerin gerçekleşmesi için alanında nitelikli eğitim almış kalifiye iş gücüne ihtiyaç duyulmaktadır. Genel olarak ifade edildiği gibi gastronomi ve mutfak sanatlarının önemi git gide artmakta ve bununla beraber gastronomi eğitiminin önemide gün geçtikçe artış göstermektedir (Güdek ve Boylu, 2017).

Aşçılık mesleği nitelikli iş gören eksiliği yaşanan mesleklerin başında gelmektedir (Robinson ve Barron, 2007). Özellikle lisans düzeyinde aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin yetersizliği, yiyecek içecek endüstrisinde yönetici gereksinimlerini sektöre girdikten sonra gelişimini sağlamış bireylerce giderilmekte veya farklı alanlarda lisans eğitimi almış bireylerin istihdamı ile karşılanmaya çalışılmaktadır. Lakin gastronomi alanı uzmanlık gerektiren bir alandır ve değeri her geçen gün artmaktadır. Bir çok ülkede olduğu Türkiyede'de yükseköğrenim kurumlarınca gastronomi bölümleri açılmaya başlanmaktadır. Anadolu mutfağını dünyada tanınması ve gastronomi turizminin her geçen gün öneminin artması lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren kurumlarında sorumlulukları artmaktadır (Sevim ve Görkem, 2011).

Beslenme, turizm, gıda, antropoloji, tarih, arkeoloji, sanat gibi birçok bilim dalından yararlanan gastronominin bu alanda eğitimi verecek kadronun oluşturulmasıyla kendi alanları ile gastronomiyi birleştirerek çalışmalar yapmaları ve eğitimleri bu doğrultuda düzenlemeleri konusu dile getirilmektedir (Yıldız E. , 2015). Yiyecek içecek sektörünün farklı iş alanlarında meslek edinmek isteyen bireylerce seçilen gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi kalifiye elamanların yetiştirilmesini amaçlarken bunun yanı sıra kültüre, insana ve geleceğe yapılan bir yatırım olarak düşünülmektedir (Akdağ, Soylu, ve Demir, 2017; Öney, 2016; Aymankuy ve GÜDÜ Demirbular, 2017).

Samancı'ya (2020) göre ise gastronomi gıdanın işlenmemiş halinden dönüştürülüp tüketime hazır hale getirilmesine, tüketimine hatta tüketiminden sonrasında inceler. Bu doğrultuda gastronomi coğrafya, ekonomi, ziraat, etnobotanik, tarım, işletme, ekonomi, aşçılık, kimya, beslenme, gıda bilimi, tüketim alışkanlıkları, psikoloji, sosyoloji, tarih, antropoloji, sanat gibi birçok farklı alandan beslenen bir disiplindir. Bu doğrultuda gastronomi bilimi hem öğrenciyi hem araştırmacıyı disiplinler arası bir yolculuğa çıkmayı mecbur kılar. Sosyal ve pozitif bilimlerin teori ve kuramları vasıtasıyla incelenmesi gereken gastronomi, duyulara hitap eden yönüyle pratik uygulamalarda hayat bulmaktadır.

Turistler, seyahet amaçlarının ne olduğu gözetilmeden beslenme ihtiyaçlarını gidermek zorundadırlar. Bu durumdan dolayı yiyecek ve içecek zorunlu bir ihtiyaç olmakla birlikte işletmelerin kar oranlarının en yüksek olduğu bölümlerdir (Özdemir, 2010). Ayrıca son zamanlar da yapılan turistik faaliyetlerde bireylerin konaklamaya ayırdıkları bütçeden daha fazlasını beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için harçadıkları gözler önüne serilmiştir (Çakır, 2010). Bunların yanı sıra günümüzde her geçen gün artan dışarda yemek yemek alışkanlıkları yiyecek ve içecek sektörünün büyümesinde büyük paya sahiptir (Özdemir, 2010). Tüm profesyonel alanlarda olduğu gibi gastronomi alanında da mesleğe başlamadan önce mesleğin gerekliliklerini öğrenmek ve sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek niteliklerde olabilmek adına eğitim görme zorunluluğu vardır (Aslan, Çoban ve Çokal, 2014). Yiyecek ve içecek işletmelerinin mutfak departmanlarının nitelikli bir hizmet verebilmesi için mesleki eğitim görmüş kalifiye personel ile mümkün olmaktadır (Yıldız ve Aslan, 2019).

Bir yiyecek içecek işletmesinde gelişmiş ekipmanların olması, üretim aşamasında birinci kalite ham maddenin kullanılıyor olması her ne kadar önemli olsada bu ekipmanları kullanacak, ham maddeyi işleyecek en önemli unsur kalifiye bir işgörendir (Girgin, 2008). Bir başka ifade ile bir yiyecek içecek işletmesinde mutfağın başarısını etkileyen en önemli faktör işgörendir. Mutfağın amaçlarına ulaşabilmesinde en önemli etken istihdam ettiği personele bağlı olduğu vurgusu yapılmaktadır (Özdemir, 2010).

Bilindiği üzere gastronomi gıda ve yemek bilimini içermesinin yanı sıra bir sanat ve kültür felsefesini de içinde barındırmaktadır. Gastronomiye bu bakış açısıyla yaklaşan milletlerin mutfakları günümüzde birer marka haline almıştır. İtalyan, Fransız ve Çin mutfağı gibi derin bir geçmişi olan Türk mutfağının dezavantajı ise teknik

yönüne verilen önem kadar kültür ve sanat yönüne önem verilmemesidir. Bu bağlamda ise uluslararası arenada mutfak kültürümüzü bir marka haline getirememize sebep olmuştur. Bu durum zamanla Türk mutfağına kültür, estetik ve teknoloji kavramlarını içinde bulunduran bir bakış açısı kazandırmayı hedeflemektedir. Buda ancak etkin bir gastronomi eğitimi ile mümkün kılınmaktadır (Öney, 2016).

### **3.2.4 Türkiye’de gastronomi alanında istihdam olanakları**

Turizm ve yiyecek içecek endüstrisinde oldukça mühim bir yere sahip olan mutfak departmanlarının etkinliği ancak gastronomi eğitimi almış kalifiye personelle sağlanabilmektedir. Bundan dolayı gastronomi eğitiminin öneminin yanında gastronomi öğrencilerinin mezuniyetlerinden sonra sektörde istihdam edilmesi oldukça mühim olduğu dile getirilmektedir (Yıldız ve Aslan, 2019). Modern dünyada geçerli bir meslek haline gelen ve yüksek gelirler elde etme olanağı sağlayan aşçılık yiyecek ve içecek departmanlarında istihdam edilmek arzusunda olan bireyler için oldukça elzem ve dikkat çekici bir alan olmuştur (Şengün, 2019). Aşçılık, üst düzeyde beceri, tasarlanmış çalışma ve fedakârlık isteyen bir meslektir. Bunların yanı sıra yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerde en yoğun emek verilen departmandır. Gözden kaçırılmaması gereken diğer önemli bir hususta mutfak bölümü, vasıflı çalışanların istihdam edilmesi gereken bölümlerim başında gelmektedir (Gökdemir, 2017; Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç , 2014).

Gastronomi eğitimi tamamlamış öğrenciler çeşitli sektörlerde farklı konumlarda istihdam olanağı bulmaları mümkün görülmektedir. Lakin bu sektörlerinde temel konusunun yiyecek içecek olduğu vurgulanmıştır (Sezen, 2018). Gastronomi programlarında mezun olan öğrencilerin mutfak şefliği, yiyecek içecek işletmeciliği yapabileceği gibi aynı zamanda yemek yazarlığı, televizyon programcılığı, gastronomi rehberliği, yiyecek içecek işletmelerinde danışmanlık, veya gıda işletmelerinin araştırma geliştirme departmanlarında istihdam edilebileceği gibi gerekliliklerini getirmek şartı ile ilgili programların akademik kadrolarında yer alabilirken, MEB’e bağlı okullarda öğretmen olarak çalışabilmektedirler (Selçuk Üniversitesi, 2022; Beykent Üniversitesi, 2022; Okan Üniversitesi, 2022; Şengün, 2019).

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde eğitim veren akademik personelin alanla bağlantılı yükseköğrenim kurumlarından mezun olması gerekmektedir.

Özellikle uygulamalı dersleri veren öğretim elemanları programla ilişkili yükseköğrenim kurumlarından mezun olmaları son derece elzem bir konudur. Gastronomi programlarında istihdamı sağlanacak akademik personelin Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde mezun olması en önemli kriterler arasında olması vurgulanmaktadır. Bu programların çeşitli dersleri gereği alanında uzman gıda, beslenme, turizm işletmeciliği gibi derslerin eğitimini verecek akademisyenlerde ihtiyaç vardır. Ancak gastronomi programlarının akademik kadrolarının %70-75'i gastronomi eğitimi almış akademisyenlerin istihdam edilmesi konusunda kesin bulgulara rastlanmaktadır. (Görken ve Sevim, 2016).

Gastronomi işletmelerinde çalışan mezun öğrencilerin %45,7'sinin mezuniyetlerinin hemen sonrasında işe yerleştikleri mezuniyetlerinin ilk 6 ayında ise bu oranın %75,1 yükseldiği görülmektedir. (Arslanhan ve Özdemir Yaman , 2020). Ülkemizde Türkiye İş Kurumu raporlarına göre konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde 823 bin 267 kişi istihdam edildiği vurgulanmakta bu sayı toplam istihdamın yaklaşık olarak 7,9'na karşılık gelmektedir (İŞKUR, 2020).

Kozak ve Açıköz'e (2015) göre yiyecek içecek işletmelerinin staj gören öğrencileri mezun olduktan sonra istihdam etmek konusunda isteksiz olmaları, öğrencilerin kariyer planlamalarında belirsizliklere neden olmaktadır. Mezun öğrencilerin istihdamı konusunda işletmelerin daha aktif olmaları gerekmektedir. Meslek yasası gibi hukuki zorunluluklarla da turizm sektöründe kalifiye istihdam oranının artırılmasıyla mezunların iş olanakları çoğaltılması önerilmektedir. Ayrıca sektörde çalışılabilmesi için özel gerekliliklerin bulunmaması kalifiye personelin istihdamında sorunlara yol açmaktadır. Sektörde söz sahibi olan kurumlara turizm sektöründe mutfak departmanının önemi aktarılmalı, özel sektörde iş imkanları sağlayacak kaliteli personelin yetiştirilmesi eğitim programları, kariyer planlamaları, akredistasyon, sertifikasyon ve staj olanaklarının sağlanması gerektiği vurgulanmıştır. (Kozak ve Açıköz, 2015).

Gastronomi mezunlarının yarısının sektörde çalışmaya olumlu bakmadıkları gözlenmektedir (Çatı ve Bilgin, 2013; Özdemir Z, 2017; Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan, ve Özdemir, 2017; Cömert, 2017; Birdir ve Kılıçhan, 2013; Aymankuy ve Aymankuy, 2013). Bunlara ek olarak Özdemir Z.' In (2017) araştırmasında kadın gastronomi öğrencilerinin %48,7'nin mezuniyetten sonra sektörde aktif olarak çalışmadığı bunun nedeninin ise kadınların cinsiyetçi yaklaşımlardan etkilenecek şekilde sektörde aktif olarak

çalışmamayı tercih ettikleri sonucuna varılmıştır. Gastronomi mezunlarının sektörde faaliyet göstermemesinin ilk nedeni uzun çalışma saatlerinin olması bir diğer nedeni ise iş bulmakta zorlandıkları olarak vurgulanmıştır. Bu sorunlardan dolayı öğretmenlik ya da akademisyenliğe yöneldikleri ancak bu alanlarda da yeterliliklerinin tamamlayamadıkları için farklı sektörlere kaydıkları kanısına varılmıştır (Arslanhan ve Özdemir Yaman , 2020).



## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **ANALİZ VE BULGULAR**

Bu bölümde araştırmanın çalışmaya konu olan araştırma sorunları ve çalışma kapsamında görüşülen öğrencilerden elde edilen verilerden yola çıkarak farklı bilgi ve verilere ulaşılmıştır. Bu bölümde gastronomi alanı ile ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve beklentilerini ifade eden veriler tablolastırılmış ve yorumlanmıştır.

Gastronomi alanı ile ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerden elde edilen veriler SPSS (Statistical Package for Social Sciences) for Windows 25.0 ve AMOS (Analysis of Moment Structures) 23.0 programı kullanılarak analiz edilmiştir. Ölçeklerin güvenilirliğini test etmek amacıyla “Güvenilirlik Analizi”, yapı geçerliliğini test etmek için “Açıklayıcı Faktör Analizi” ve Amos programı kullanılarak yapı geçerliliği test etmek için “Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA)” yapılmıştır.

#### **4.1. Araştırmaya Uygun Olacak Testlerin Belirlenmesi**

Çalışmada öncelikle çalışmaya konu olan verilere hangi analizlerin uygulanacağını belirlemek amacıyla normallik testi yapılmış ve normal dağılıma uygunluğu test edilmiştir. Normal dağılıma uygunluk Q-Q Plot çizimi ile incelenebilir (Chan, 2003, s. 280-285). Ayrıca, kullanılan verilerin normal dağılım göstermesi çarpıklık ve basıklık değerlerinin  $\pm 3$  arasında olmasına bağlıdır (Shao, 2002). Normal dağılıma sahip verilerde, iki bağımsız grubu karşılaştırmak için bağımsız t testi, 2’den fazla bağımsız grubu karşılaştırmak için ise tek yönlü varyans analizi uygulanmış ve fark bulunduğu durumda farkın hangi iki gruptan kaynaklandığını bulmak için Bonferroni kullanılmıştır. Ölçekler arasındaki ilişkiyi test etmek için Pearson korelasyon uygulanmıştır. Oluşturulan model doğrultusunda çoklu doğrusal regresyon uygulanmıştır.

#### **4.2. Tanımlayıcı İstatistikler**

Verilerin analizinde öncelikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerin tanımlayıcı istatistikleri belirlenmiş olup bu istatistiğe ilişkin veriler Tablo 1’de yer almaktadır.

**Tablo 1: Katılımcıların demografik özelliklerine göre dağılımı**

<b>DEĞİŞKENLER</b>		<b>N</b>	<b>%</b>
<b>Cinsiyet</b>	Erkek	128	32.6
	Kadın	265	67.4
<b>Yaş</b>	≤21	231	58.8
	22-27	145	36.9
	≥28	17	4.3
<b>Mezun Olunan Lise Türü</b>	Anadolu İ. Hatip Lisesi	8	2.0
	Anadolu Lisesi	157	39.9
	Düz Lise	46	11.7
	Meslek Lisesi	25	6.4
	Temel Lise	13	3.3
	Turizm / Aşçılık Lisesi	117	29.8
	Diğer	27	6.9
<b>Sınıf</b>	1.sınıf	120	30.5
	2.sınıf	66	16.8
	3.sınıf	90	22.9
	4.sınıf	60	15.3
	4+	5	1.3
	Mezun	52	13.2
<b>Bölümü Kendi İsteğiyle Tercih Etme Durumu</b>	Evet	386	98.2
	Hayır	7	1.8
<b>Bölüm Hakkında Bilgi Sahibi Olma Durumu</b>	Evet	373	94.9
	Hayır	20	5.1
<b>Bölümü Tercih Etme Nedeni</b>	Sevdiğim meslek	296	75.3
	Puanıma göre tercih	15	3.8
	Geçerli bir meslek	47	12.0
	Tavsiye	16	4.1
	Diğer	19	4.8
<b>Staj Durumu</b>	Evet	198	50.4
	Hayır	195	49.6
<b>Bir İşletmede Çalışma Durumu</b>	Evet	248	63.1
	Hayır	145	36.9
<b>Çalışılmak İstenilen Alan</b>	Mutfak	232	59.0
	Akademi	79	20.2
	Yönetim	52	13.2
	Öğretmenlik	15	3.8
	Diğer	15	3.8
<b>TOPLAM</b>		<b>393</b>	<b>100.0</b>

Araştırma kapsamına alınan katılımcıların demografik özelliklerine göre dağılımı Tablo 1’de verilmiştir. Buna göre katılımcıların %67,4’ü kadın, 32,6’sının erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaşlarına göre dağılımları incelendiğinde, katılımcıların %58,8’inin 21 yaş ve altı, %36,9’unun 22-27 yaş arasında ve %4,3’ünün ise 28 yaş ve üzeri olduğu belirlenmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde öğrenim gören öğrenciler mezun oldukları lise türüne göre dağılımları incelendiğinde, katılımcıların %39,9'unun Anadolu Lisesi, %29,8'inin Turizm/Aşçılık Lisesi, %11,7'sinin Düz Lise, %6,9'unun diğer (Fen Lisesi, Sağlık Meslek Lisesi, Özel Lise, Anadolu Öğretmen Lisesi, vb.), %6,4'ünün Meslek Lisesi, %3,3'ünün Temel Lise ve %2,0'sinin Anadolu İmam Hatip Lisesi'nden mezun olduğu görülmektedir. Katılımcıların sınıflarına göre dağılımları incelendiğinde, katılımcıların %30,5'inin 1.sınıf, %22,9'unun 3.sınıf, %16,8'inin 2.sınıf, %15,3'ünün 4.sınıf, %13,2'sinin mezun ve %1,3'ünün 4+ ve %13,2'sinin mezun durumunda olduğu ancak halen alttan ders aldığı görülmektedir.

Tablo 1'e göre katılımcıların tamamına yakını (%98.2) bölümü kendi isteğiyle seçtiğini belirtirken sadece %1.8'inin ise kendi isteğiyle seçmediğini belirtmiştir. Yine öğrencilerin tamamına yakını (%94,9) Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü seçerken bölüm hakkında bilgi sahibi olduğunu ve sadece %5,1'inin söz konusu bölümü seçerken bilgi sahibi olmadığını belirtmiştir. Öğrencilerin bölümü tercih etme nedenlerine göre dağılımları incelendiğinde ise üçte biri (%75,3) sevdiği meslek olduğu için, %12,0'si geçerli bir meslek olduğu için, %4,8'i diğer (tesadüfen, üniversite mezunu olmak, vb.), 4,1'i tavsiye üzerine ve %3,8'i puanı yettiği için Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Çalışma kapsamına alınan öğrenciler staj yapma durumlarına göre değerlendirildiğinde benzer özellikler göstermektedir. Buna göre çalışma kapsamına alınan öğrencilerin %50,4'ünün staj yaptığı, %49,6'sının ise staj yapmadığı görülmektedir. Katılımcıların bir işletmede çalışma durumlarına göre dağılımları incelendiğinde, katılımcıların %63,1'i halihazırda bir işletmede çalıştığı görülürken %36,9 çalışmamaktadır. Çalışma kapsamında elde edilen verilere göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri ileride çalışmak istedikleri alanlara göre değerlendirildiğinde %59,0'u mutfakta, %20,2'sinin akademide, %13,2'si yönetimde çalışmak istediği, %3,8'inin öğretmenlik yapmak istediği ve %3,8'inin diğer (İşletme sahibi, Pastane imalathanesi, vb) yapmak istediği belirlenmiştir.

### **4.3. Çalışmada Kullanılan Ölçeklerin İstatistiksel Analizi**

Tablo 2'de gastronomi alanı ile ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin Mesleğe Bakış Açısı Ölçeğinin Açıklayıcı Faktör Analizi Sonuçları yer almaktadır. Açıklayıcı faktör analizi uygulamasından önce, örneklem büyüklüğünün faktör analizi



yapmaya uygun olup olmadığını test etmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testi uygulanmıştır. Analiz sonucunda KMO değerinin 0.888 olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç doğrultusunda, örneklem yeterliliğinin faktör analizi yapmak için “yeterli” olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Açıklayıcı faktör analizi uygulamasından önce, örneklem büyüklüğünün faktör analizi yapmaya uygun olup olmadığını test etmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testi uygulanmıştır. Analiz sonucunda KMO değerinin 0.888 olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç doğrultusunda, örneklem yeterliliğinin faktör analizi yapmak için “yeterli” olduğu sonucuna ulaşılmıştır. KMO değeri olarak 0.5-1.0 arası değerler kabul edilebilir olarak değerlendirilirken, 0.5’in altındaki değerler faktör analizinin söz konusu veri seti için uygun olmadığını göstergesidir. (Altunışık vd., 2010:266). Ayrıca Bartlett Küresellik testi sonuçları incelendiğinde, elde edilen ki kare değerinin kabul edilebilir olduğu görülmüştür  $\chi^2(378) = 6570.285, p < 0.05$ .

Ölçeğin faktör desenini ortaya koymak amacıyla faktörleştirme yöntemi olarak temel bileşenler analizi, döndürme olarak da dik döndürme yöntemlerinden varimax seçilmiştir. Ölçeğin faktör desenini ortaya koymak amacıyla yapılan açıklayıcı faktör analizinde, 3 madde faktör yükünün düşük olmasından dolayı ölçekten çıkarılmış (MBA6, MBA14 ve MBA30) ve geriye kalan 28 madde 3 alt boyutta toplanmıştır. Bu faktörler toplam varyansın %54,951’ini açıklamaktadır. Çok faktörlü desenlerde, açıklanan varyansın %50’nin üzerinde olması yeterli olarak kabul edilir (Büyüköztürk, 2007; Tavsancil, 2005).

**Tablo 2:** Çalışmada kullanılan mesleğe bakış açısı ölçeğinin açıklayıcı faktör analizi sonuçları

İFADELER	FAKTÖRLER			Toplam Madde Korelasyonu
	Mesleğin Eşsizliği	Mesleğin Zorlukları	İyi Çalışma Şartları	
<b>Faktör 1: Mesleğin Eşsizliği</b>				
Kariyer planlamamı gastronomi alanında yaptığım için mutluyum.	0.864		0.864	
Geleceğimi gastronomi alanında görüyorum.	0.823		0.826	
Mezun olduktan sonra gastronomi alanında çalışmak istiyorum.	0.605		0.584	
Gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buluyorum.	0.782		0.754	
Gastronomi bölümünde okumak çok doğru bir karardı.	0.836		0.853	
Gastronomi okumak isteyen öğrencilere bu alanda kariyer planı yapmalarını öneririm.	0.694		0.692	
Bana göre gastronomi alanındaki işlerin avantajları daha fazladır.	0.587		0.608	
Gastronomi alanında her gün yeni şeyler öğrenebilirim.	0.798		0.724	
Yeteneklerimi gastronomi alanındaki işlerde kullanabilirim.	0.857		0.795	
Yaptığım işin müşterileri memnun ettiğini görmek beni mutlu eder.	0.846		0.755	
Gastronomi alanındaki uzmanlığım ailemi gururlandırır.	0.747		0.683	
<b>Faktör 2: Mesleğin Zorluğu</b>				
Gastronomi alanındaki mesleklerin aile yaşamını negatif etkilediğini düşünüyorum.		0.759	0.641	
Gastronomi alanındaki mesleklerin hayat düzenini negatif etkilediğini düşünüyorum.		0.787	0.681	
Gastronomi alanındaki çalışma ortamı gürültülü ve rahatsız edicidir.		0.697	0.579	
Gastronomi alanında çalışmak yorucudur.		0.664	0.562	
Gastronomi alanında çalışmak streslidir.		0.654	0.559	
Gastronomi alanında çalışırsam ahlaki değerlerimin olumsuz etkileneceğine inanıyorum.		0.535	0.383	
Gastronomi alanında eğitim almamış çalışanlar, eğitim almış çalışanları kıskanır.		0.529	0.453	
Gastronomi alanında çalışanlar kaba insanlardır.		0.663	0.570	
Gastronomi alanındaki uzun çalışma saatleri ve iş yükü göz önüne alındığında verilen ücretleri tatmin edici bulmuyorum.		0.494	0.468	
Gastronomi alanında maaş dışındaki olanaklar (yemek, sigorta, tatil vb.) yetersizdir.		0.566	0.533	

Gastronomi alanında terfi alabilmek için mutlaka çalışma ortamında size ayrıcalık yapabilecek bir tanıdığa ihtiyacınız vardır. 0.599 0.542

---

**Faktör 3: İyi Çalışma Koşulları**

---

Gastronomi alanında çalışan insanlar ile anlaşmak kolaydır.	0.587	0.526
Gastronomi alanında çalışanlar genellikle eğitilmiş kişilerdir.	0.717	0.618
Gastronomi alanındaki çalışanlara yüksek ücret verildiğini düşünüyorum.	0.639	0.452
Gastronomi alanındaki terfiler adil olarak yapılmaktadır.	0.665	0.581
Yöneticiler çalışanlara saygılı davranırlar.	0.590	0.580
Gastronomi alanında genellikle gastronomi eğitimi almış yöneticiler çalışır.	0.702	0.584

---

<b>Güvenirlilik</b>	0.937	0.854	0.801	0.851
---------------------	-------	-------	-------	-------

---

<b>Açıklanan Varyans (%)</b>	26.339	16.490	12.122	54.951
------------------------------	--------	--------	--------	--------

---

**KMO =0.888;  $\chi^2(378) =6570.285$ ; Bartlett Küresellik Testi (p) = 0.000**

---

Ölçeğin ve alt boyutlarının güvenilirlikleri ayrı ayrı değerlendirildiğinde, güvenilirlik katsayıları birinci boyut için 0.937, ikinci boyut için 0.854, üçüncü boyut için 0.801 ve ölçeğin geneli için 0.851 olarak bulunmuş ve iyi derecede güvenilirliğe sahip olduğu tespit edilmiştir. Cronbach Alfa değerlerinin 0.6'tan büyük olması, kullanılan ölçeklerin güvenilir olduğunu göstermektedir. Bu da çalışmada kullanılan ölçeğin içsel tutarlılıklarının iyi olduğunu göstermektedir.

KMO değeri olarak 0.5-1.0 arası değerler kabul edilebilir olarak değerlendirilirken, 0.5'in altındaki değerler faktör analizinin söz konusu veri seti için uygun olmadığını göstergesidir. (Altunışık vd., 2010:266). Ayrıca Bartlett Küresellik testi sonuçları incelendiğinde, elde edilen ki kare değerinin kabul edilebilir olduğu görülmüştür  $\chi^2(378) = 6570.285$ ,  $p < 0.05$ ). Ölçeğin faktör desenini ortaya koymak amacıyla faktörleştirme yöntemi olarak temel bileşenler analizi, döndürme olarak da dik döndürme yöntemlerinden varimax seçilmiştir. Ölçeğin faktör desenini ortaya koymak amacıyla yapılan açıklayıcı faktör analizinde, üç madde faktör yükünün düşük olmasından dolayı ölçekten çıkarılmış (İfade 6, İfade 14 ve İfade 30) ve geriye kalan 28 madde 3 alt boyutta toplanmıştır. Bu faktörler toplam varyansın %54,951'ini açıklamaktadır. Çok faktörlü desenlerde, açıklanan varyansın %50,0'nin üzerinde olması yeterli olarak kabul edilir (Büyüköztürk, 2007; Tavşancıl, 2005).

Ölçeğin ve alt boyutlarının güvenilirlikleri ayrı ayrı değerlendirildiğinde, güvenilirlik katsayıları birinci boyut için 0.937, ikinci boyut için 0.854, üçüncü boyut için 0.801 ve ölçeğin geneli için 0.851 olarak bulunmuş ve iyi derecede güvenilirliğe sahip olduğu tespit edilmiştir. Cronbach Alfa değerlerinin 0.6'tan büyük olması, kullanılan ölçeklerin güvenilir olduğunu göstermektedir. Bu da çalışmada kullanılan ölçeğin içsel tutarlılıklarının iyi olduğunu göstermektedir.

KMO değeri olarak 0.5-1.0 arası değerler kabul edilebilir olarak değerlendirilirken, 0.5'in altındaki değerler faktör analizinin söz konusu veri seti için uygun olmadığını göstergesidir. (Altunışık vd., 2010:266). Ayrıca Bartlett Küresellik testi sonuçları incelendiğinde, elde edilen ki kare değerinin kabul edilebilir olduğu görülmüştür  $\chi^2(378) = 6570.285$ ,  $p < 0.05$ ). Ölçeğin faktör desenini ortaya koymak amacıyla faktörleştirme yöntemi olarak temel bileşenler analizi, döndürme olarak da dik döndürme yöntemlerinden varimax seçilmiştir. Ölçeğin faktör desenini ortaya koymak amacıyla yapılan açıklayıcı faktör analizinde, üç madde faktör yükünün düşük olmasından dolayı ölçekten çıkarılmış (İfade 6, İfade 14 ve İfade 30) ve geriye kalan

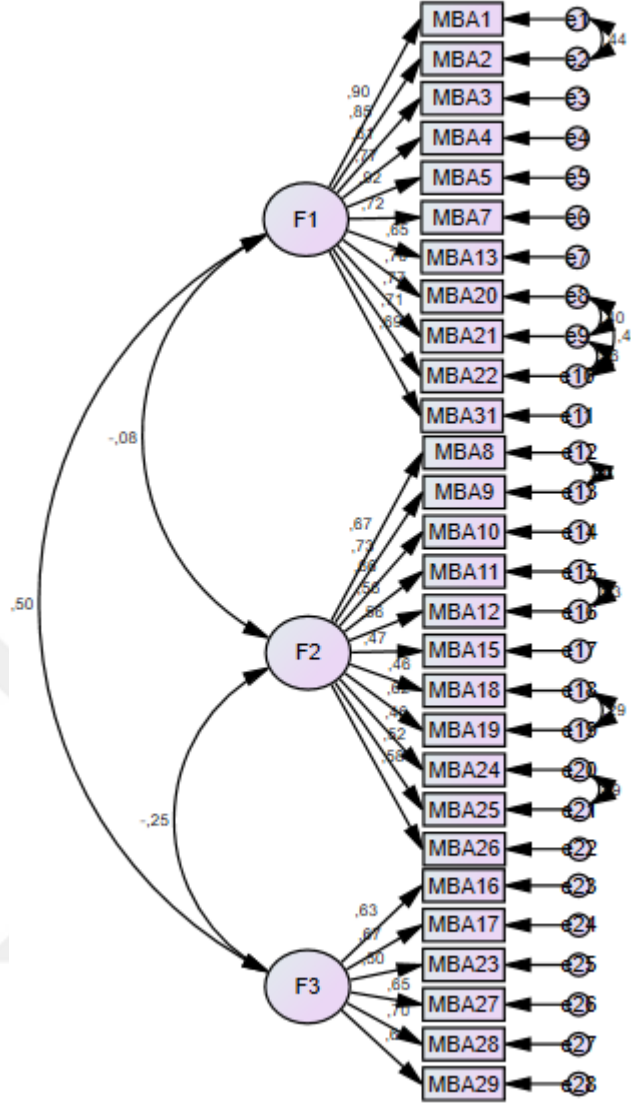
28 madde 3 alt boyutta toplanmıştır. Bu faktörler toplam varyansın %54,951'ini açıklamaktadır. Çok faktörlü desenlerde, açıklanan varyansın %50,0'nin üzerinde olması yeterli olarak kabul edilir (Büyüköztürk, 2007; Tavşancıl, 2005).

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açısı ile ilgili en fazla önem verdikleri faktör “Mesleğin Eşsizliği” faktörüdür. Faktör yüklerine göre gastronomi alanıyla ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrenciler kariyerini bu alanda yapmaktan dolayı kendilerini mutlu eden bir alan olduğundan, bu alanda yeteneğini gösterebildiklerinden, yaptıkları işin takdir edilmesinden, kendileri için doğru bir alan olduğu, gelecekte de bu alanda çalışmak istedikleri, yeni şeyler öğrenebildikleri, çekici bir meslek olduğu, ailelerini gururlandıran bir meslek olduğu için mesleklerini eşsiz olarak gördüklerini ifade etmişlerdir.

Faktör analizine göre gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açısı ile ilgili ikinci dereceden önemli faktör “Mesleğin Zorluğu” faktörüdür. Buna göre gastronomi alanında öğrenim gören öğrenciler mesleklerinin hayat düzenlerini, aile yaşamlarını olumsuz etkileyeceğini, çalışma ortamı gürültülü ve rahatsız edici, yorucu, stresli olduğunu, bu alanda çalışanların kaba olduğunu, terfi için ayrıcalığa ihtiyaç için olduğunu, maaş dışı olanakların yetersiz olduğunu, ahlaki değerlerinin olumsuz etkileneceğini ve eğitimsiz çalışanların eğitimli çalışanları kıskanacağını düşündüklerinden dolayı mesleğin zor olduğunu düşünmektedirler.

Faktör analizine göre gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açısı ile üçüncü dereceden önemli faktör “İyi Çalışma Koşulları” faktörüdür. Buna göre öğrenciler çalıştıkları ortamda iyi eğitimli çalışanların olduğunu düşündüğü, adil terfi imkanları olduğu, yüksek ücret verildiği, çalışanların saygılı olduğu ve çalıştıkları kişilerle anlaşmanın kolay olduğunu düşündükleri için mesleğin iyi çalışma koşullarına sahip olduğunu düşünmektedir.

Ölçeğin ve alt boyutlarının güvenilirlikleri ayrı ayrı değerlendirildiğinde, güvenilirlik katsayıları birinci boyut için 0.937, ikinci boyut için 0.854, üçüncü boyut için 0.801 ve ölçeğin geneli için 0.851 olarak bulunmuş ve iyi derecede güvenilirliğe sahip olduğu tespit edilmiştir. Cronbach Alfa değerlerinin 0.6'tan büyük olması, kullanılan ölçeklerin güvenilir olduğunu göstermektedir. Bu da çalışmada kullanılan ölçeğin içsel tutarlılıklarının iyi olduğunu göstermektedir.



Şekil 3: Çalışmada kullanılan mesleğe bakış açısı ölçeğinin birinci düzey çok faktörlü doğrulayıcı faktör analizine ilişkin model

**Tablo 3:** Çalışmada kullanılan mesleğe bakış açısı ölçeğinin ölçüm modeline ilişkin sonuçlar

FAKTÖRLER	Faktör Yükleri	Std. Hata	t	p
<b>Faktör 1: Mesleğin Eşsizliği</b>				
Kariyer planlamamı gastronomi alanında yaptığım için mutluyum.	0.905	-	-	-
Geleceğimi gastronomi alanında görüyorum.	0.854	0.030	32.703	***
Mezun olduktan sonra gastronomi alanında çalışmak istiyorum.	0.609	0.056	13.807	***
Gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buluyorum.	0.773	0.040	20.074	***
Gastronomi bölümünde okumak çok doğru bir karardı.	0.916	0.036	28.782	***
Gastronomi okumak isteyen öğrencilere bu alanda kariyer planı yapmalarını öneririm.	0.725	0.045	17.976	***
Bana göre gastronomi alanındaki işlerin avantajları daha fazladır.	0.646	0.049	15.044	***
Gastronomi alanında her gün yeni şeyler öğrenebilirim.	0.697	0.040	16.851	***
Yeteneklerimi gastronomi alanındaki işlerde kullanabilirim.	0.767	0.036	19.787	***
Yaptığım işin müşterileri memnun ettiğini görmek beni mutlu eder.	0.708	0.036	17.262	***
Gastronomi alanındaki uzmanlığım ailemi gururlandırır.	0.690	0.043	16.586	***
<b>Faktör 2: Mesleğin Zorluğu</b>				
Gastronomi alanındaki mesleklerin aile yaşamını negatif etkilediğini düşünüyorum.	0.673	-	-	-
Gastronomi alanındaki mesleklerin hayat düzenini negatif etkilediğini düşünüyorum.	0.726	0.059	17.945	***
Gastronomi alanındaki çalışma ortamı gürültülü ve rahatsız edicidir.	0.663	0.085	10.717	***
Gastronomi alanında çalışmak yorucudur.	0.559	0.074	9.302	***
Gastronomi alanında çalışmak streslidir.	0.555	0.074	9.251	***
Gastronomi alanında çalışırsam ahlaki değerlerimin olumsuz etkileneceğine inanıyorum.	0.465	0.079	7.940	***
Gastronomi alanında eğitim almamış çalışanlar, eğitim almış çalışanları kıskanır.	0.463	0.090	7.818	***
Gastronomi alanında çalışanlar kaba insanlardır.	0.616	0.082	10.086	***
Gastronomi alanındaki uzun çalışma saatleri ve iş yükü göz önüne alındığında verilen ücretleri tatmin edici bulmuyorum.	0.457	0.077	7.775	***
Gastronomi alanında maaş dışındaki olanaklar (yemek, sigorta, tatil vb.) yetersizdir.	0.523	0.082	8.795	***
Gastronomi alanında terfi alabilmek için mutlaka çalışma ortamında size ayrıcalık yapabilecek bir tanıdığa ihtiyacınız vardır.	0.576	0.090	9.570	***
<b>Faktör 3: İyi Çalışma Koşulları</b>				

Gastronomi alanında çalışan insanlar ile anlaşmak kolaydır.	0.631	-	-	-
Gastronomi alanında çalışanlar genellikle eğitilmiş kişilerdir.	0.674	0.105	10.478	***
Gastronomi alanındaki çalışanlara yüksek ücret verildiğini düşünüyorum.	0.500	0.101	8.269	***
Gastronomi alanındaki terfiler adil olarak yapılmaktadır.	0.654	0.105	10.246	***
Yöneticiler çalışanlara saygılı davranırlar.	0.699	0.105	10.737	***
Gastronomi alanında genellikle gastronomi eğitimi almış yöneticiler çalışır.	0.643	0.111	10.123	***

\*\*\* $p < 0.05$



Değişkenler arası korelasyonlar incelendiğinde maddelerin faktör yüklerinin 0.40'ın üzerinde olduğu ve tüm korelasyon ilişkilerinin anlamlı olduğu görülmektedir. Bu sonuç her üç boyut altında toplanan alt boyutların birbiri ile ilişkinin kabul edilebilir olduğunu göstermektedir.



**Tablo 4:** Çalışmada kullanılan mesleki beklenti ölçeğinin açıklayıcı faktör analizi sonuçları

<b>FAKTÖRLER</b>	<b>Faktör Yükleri</b>	<b>Faktör Yükleri</b>	<b>Toplam Madde Korelasyonu</b>
<b>Faktör 1: Mesleki Tatmin ve Kariyer</b>			
Bu meslekte çalışmaktan mutluluk duyarım.	0.864		0.847
Gastronomi oldukça saygın bir meslektir.	0.767		0.795
Gastronomi alanı cinsiyetime uygundur.	0.746		0.749
Gastronomi günümüzde geçerli bir meslektir.	0.861		0.815
Gastronomi alanında çalışmak eğlencelidir.	0.840		0.826
Gastronomi alanı ülkemizde giderek kurumsallaşmaktadır.	0.720		0.716
Gastronomi sosyal ilişkilerin yüksek olduğu bir meslektir.	0.700		0.678
Mezun olduktan sonra bu sektörde çalışmayı düşünüyorum.	0.816		0.829
Gastronomi alanında uzun yıllar çalışabilirim.	0.761		0.786
Gastronomi alanında yönetici pozisyonuna kadar yükselmeyi hedefliyorum.	0.760		0.731
Gastronomi alanında uzun dönemde iyi bir gelir düzeyi sağlayabilirim.	0.788		0.797
Gastronomi alanında ilerleme fırsatları çoktur.	0.784		0.791
Gastronomi esnek bir kariyer fırsatı sunmaktadır.	0.644		0.651
Gastronomide iş yükü oldukça fazladır.	0.668		0.554
<b>Faktör 2: Ücret ve Sosyal İmkanlar</b>			
Gastronomi alanında cinsiyet ayrımcılığı yoktur.		0.667	0.614
Gastronomi alanında sosyal güvence imkânları yeterlidir.		0.691	0.715
Gastronomi alanında çalışanlar için uygun yeme-içme koşulları sağlanmaktadır.		0.590	0.635
Gastronomi alanında çalışanlar için uygun barınma koşulları sağlanmaktadır.		0.728	0.712
Ücretler diğer sektörler ile hemen hemen aynıdır.		0.595	0.561
Ücretler yeterli ve tatmin edicidir.		0.806	0.745
Prim, bahşiş gibi ek ücretler yeterlidir.		0.820	0.757
Gastronomi alanında çalışma saatleri düzenlidir.		0.708	0.586
Gastronomi alanında çalışmak, diğer sektörlerde çalışmaktan daha yorucu değildir.		0.637	0.477
<b>Güvenirlilik</b>	0.954	0.888	0.945
<b>Açıklanan Varyans (%)</b>	38.727	22.183	60.910
<b>KMO =0.940; <math>\chi^2(253) =6932.446</math>; Bartlett Küresellik Testi (p) = 0.000</b>			

Açıklayıcı faktör analizi uygulamasından önce, örneklem büyüklüğünün faktör analizi yapmaya uygun olup olmadığını test etmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testi uygulanmıştır. Analiz sonucunda KMO değerinin 0.940 olduğu belirlenmiştir. Ayrıca Bartlett Küresellik testi sonuçları incelendiğinde, elde edilen ki kare değerinin kabul edilebilir olduğu görülmüştür  $\chi^2(253) = 6932.446, p < 0.05$ .

Ölçeğin faktör desenini ortaya koymak amacıyla yapılan açıklayıcı faktör analizinde, 23 madde 2 alt boyutta toplanmıştır. Bu faktörler toplam varyansın %60,910'unu açıklamaktadır. Ölçeğin ve alt boyutlarının güvenilirlikleri ayrı ayrı değerlendirildiğinde, güvenilirlik katsayıları birinci boyut için 0.954, ikinci boyut için 0.888 ve ölçeğin geneli için 0.945 olarak bulunmuş ve iyi derecede güvenilirliğe sahip olduğu tespit edilmiştir.

Açıklayıcı faktör analizi uygulamasından önce, örneklem büyüklüğünün faktör analizi yapmaya uygun olup olmadığını test etmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testi uygulanmıştır. Analiz sonucunda KMO değerinin 0.940 olduğu belirlenmiştir. Ayrıca Bartlett Küresellik testi sonuçları incelendiğinde, elde edilen ki kare değerinin kabul edilebilir olduğu görülmüştür  $\chi^2(253) = 6932.446, p < 0.05$ .

Ölçeğin faktör desenini ortaya koymak amacıyla yapılan açıklayıcı faktör analizinde, 23 madde 2 alt boyutta toplanmıştır. Bu faktörler toplam varyansın %60,910'unu açıklamaktadır. Ölçeğin ve alt boyutlarının güvenilirlikleri ayrı ayrı değerlendirildiğinde, güvenilirlik katsayıları birinci boyut için 0.954, ikinci boyut için 0.888 ve ölçeğin geneli için 0.945 olarak bulunmuş ve iyi derecede güvenilirliğe sahip olduğu tespit edilmiştir.

Faktör analizi sonuçlarına göre gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin meslekleri ile ilgili birinci dereceden önem verdikleri faktör “Mesleki Tatmin ve Kariyer” faktörüdür. Buna göre öğrencilerin meslekleri ile ilgili önem verdikleri unsurlar sırasıyla bu meslekte çalışmaktan mutluluk duymaları, geçerli, eğlenceli olması, iyi gelir sağlaması, ilerleme fırsatı sağlaması, saygın olması, cinsiyetlerine uygun, kurumsallaşan bir meslek olması ve sosyal ilişkileri yüksek bir meslek olduğu için mesleklerinden tatmin sağlayacaklarını ve bu mesleği yapmaktan tatmin olacaklarını düşünmektedirler.

Faktör analizi sonuçlarına göre gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin meslekleri ile ilgili ikinci dereceden önem verdikleri faktör ise “Ücret ve Sosyal

İlişkiler” faktörüdür. Buna göre öğrenciler meslekleriyle ilgili ek ücretlerin yeterli olduğunu, ücretlerin yeterli ve tatmin edici, çalışma saatlerinin düzenli, sosyal güvence, barınma ve diğer imkanların yeterli olduğunu düşünmektedir.

**Tablo 5:** Çalışmada kullanılan mesleki beklenti ölçeğinin ölçüm modeline ilişkin sonuçlar

İFADELER	Faktör Yükleri	Std. Hata	t	p
<b>Faktör 1: Mesleki Tatmin ve Kariyer</b>				
Bu meslekte çalışmaktan mutluluk duyuyorum.	0.877	-	-	-
Gastronomi oldukça saygın bir meslektir.	0.829	0.045	22.148	***
Gastronomi alanı cinsiyetime uygundur.	0.772	0.047	19.505	***
Gastronomi günümüzde geçerli bir meslektir.	0.841	0.036	22.766	***
Gastronomi alanında çalışmak eğlencelidir.	0.855	0.039	23.515	***
Gastronomi alanı ülkemizde giderek kurumsallaşmaktadır.	0.748	0.045	18.503	***
Gastronomi sosyal ilişkilerin yüksek olduğu bir meslektir.	0.718	0.047	17.358	***
Mezun olduktan sonra bu sektörde çalışmayı düşünüyorum.	0.826	0.046	22.020	***
Gastronomi alanında uzun yıllar çalışabilirim.	0.786	0.052	20.096	***
Gastronomi alanında yönetici pozisyonuna kadar yükselmeyi hedefliyorum.	0.733	0.051	17.928	***
Gastronomi alanında uzun dönemde iyi bir gelir düzeyi sağlayabilirim.	0.803	0.046	20.888	***
Gastronomi alanında ilerleme fırsatları çoktur.	0.796	0.045	20.559	***
Gastronomi esnek bir kariyer fırsatı sunmaktadır.	0.657	0.054	15.200	***
Gastronomide iş yükü oldukça fazladır.	0.571	0.043	12.573	***
<b>Faktör 2: Ücret ve Sosyal İmkanlar</b>				
Gastronomi alanında cinsiyet ayrımcılığı yoktur.	0.636	-	-	-
Gastronomi alanında sosyal güvence imkânları yeterlidir.	0.817	0.080	13.169	***
Gastronomi alanında çalışanlar için uygun yeme-içme koşulları sağlanmaktadır.	0.763	0.078	12.527	***
Gastronomi alanında çalışanlar için uygun barınma koşulları sağlanmaktadır.	0.797	0.076	12.942	***
Ücretler diğer sektörler ile hemen hemen aynıdır.	0.611	0.072	10.505	***
Ücretler yeterli ve tatmin edicidir.	0.722	0.075	11.999	***
Prim, bahşiş gibi ek ücretler yeterlidir.	0.715	0.076	11.908	***
Gastronomi alanında çalışma saatleri düzenlidir.	0.553	0.076	9.647	***
Gastronomi alanında çalışmak, diğer sektörlerde çalışmaktan daha yorucu değildir.	0.443	0.071	7.926	***

\*\*\*p<0.05

Değişkenler arası korelasyonlar incelendiğinde maddelerin faktör yüklerinin 0.40’ın üzerinde olduğu ve tüm korelasyon ilişkilerinin anlamlı olduğu görülmektedir.

Bu sonuç her iki boyut altında toplanan alt boyutların birbiri ile ilişkisinin kabul edilebilir olduğunu göstermektedir.

**Tablo 6:** Çalışmada kullanılan ölçeklerin normallik analizi sonuçları

ÖLÇEK	Basıklık	Çarpıklık	Durum
Mesleğin Eşsizliği	-1.407	1.913	Normal
Mesleğin Zorluğu	0.098	-0.146	Normal
İyi Çalışma Koşulları	0.042	0.082	Normal
<b>MESLEĞE BAKIŞ AÇISI ÖLÇEĞİ</b>	-0.907	2.632	Normal
Mesleki Tatmin ve Kariyer	-1.510	1.976	Normal
Ücret ve Sosyal İmkanlar	0.246	-0.173	Normal
<b>BEKLENTİ ÖLÇEĞİ</b>	-0.909	0.837	Normal

Araştırmada kullanılan ölçeklerin ve boyutlarının normallik analizi sonuçları Tablo 6’da verilmiştir. Verilerin çarpıklık ve basıklık değerlerinin  $\pm 3$  arasında olması normal dağılıma sahip olduğunu göstermektedir. Veriler normal dağıldığı için gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin hem “Mesleğe Bakış Ölçeği” hem de “Mesleki Beklentileri” ölçekleri için, iki bağımsız grubu karşılaştırmak için bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grubu karşılaştırmak için ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Faktör analizi sonucunda “Mesleğe Bakış Ölçeği” ve “Mesleki Beklentileri” ölçeklerinden elde edilen temel boyutlarla öğrencilerin demografik özellikleri arasında fark bulunduğu durumda farkın hangi iki gruptan kaynaklandığını bulmak için Bonferroni kullanılmıştır

**Tablo 7:** Araştırmada kullanılan ölçeklerin tanımlayıcı istatistikleri

ÖLÇEK	Min	Maks	Ort	SS
Mesleğin Eşsizliği	11.00	55.00	45.09	9.33
Mesleğin Zorluğu	11.00	55.00	34.14	8.60
İyi Çalışma Koşulları	6.00	30.00	16.57	4.73
<b>MESLEĞE BAKIŞ AÇISI ÖLÇEĞİ</b>	28.00	140.00	95.80	14.34
Mesleki Tatmin ve Kariyer	14.00	70.00	57.05	12.68
Ücret ve Sosyal İmkanlar	9.00	45.00	24.60	7.99
<b>BEKLENTİ ÖLÇEĞİ</b>	23.00	115.00	81.65	18.20

Tablo 7’de araştırmada kullanılan ölçeklerin tanımlayıcı istatistikleri yer almaktadır. Buna göre gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrenim gören öğrencilerin “Mesleğe Bakış Açısı” ölçeği en az 28 ve en fazla 140 puan almıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrenim gören öğrencilerin “Mesleki Beklenti” ölçeği en az 23 ve en fazla 115 puan almıştır.

**Tablo 8:** Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının karşılaştırılması

	DEĞİŞKENLER	$\bar{X}$	SS	TEST DEĞERİ	p	BONFERRONİ
<b>Cinsiyet</b>	Erkek	43.81	10.83	-1.896**	0.059	
	Kadın	45.71	8.46			
<b>Yaş</b>	21 yaş ve altı	46.03	9.46	2.898***	0.056	
	22-27	43.77	9.12			
	28+	43.53	8.02			
<b>Mezun Olunan Lise Türü</b>	Anadolu İ. Hatip Lisesi	44.88	6.56	0.135***	0.992	
	Anadolu Lisesi	44.90	9.02			
	Düz Lise	45.13	8.67			
	Meslek Lisesi	44.96	10.13			
	Temel Lise	47.31	10.57			
	Turizm / Aşçılık Lisesi	45.09	9.89			
	Diğer	45.26	9.80			
<b>Sınıf</b>	1.sınıf	48.17	8.73	4.189***	<b>0.001*</b>	<b>1&gt;3, 1&gt;4, 1&gt;6</b>
	2.sınıf	44.41	10.05			
	3.sınıf	44.09	9.56			
	4.sınıf	43.27	8.89			
	4+	45.00	5.52			
	Mezun	42.71	8.60			
<b>Bölümü Kendi İsteğiyle Tercih Etme Durumu</b>	Evet	45.13	9.37	0.557**	0.578	
	Hayır	43.14	6.23			
<b>Bölüm Hakkında Bilgi Sahibi Olma Durumu</b>	Evet	45.32	9.38	2.072**	<b>0.039*</b>	
	Hayır	40.90	7.30			
<b>Bölümü Tercih Etme Nedeni</b>	Sevdiğim meslek	46.18	9.50	4.717***	<b>0.001*</b>	<b>1&gt;4</b>
	Puanıma göre tercih	42.07	8.43			
	Geçerli bir meslek	42.51	7.70			
	Tavsiye	38.81	8.89			
	Diğer	42.26	7.34			

<b>Staj Durumu</b>	Evet	44.57	9.78	-1.127**	0.260	
	Hayır	45.63	8.84			
<b>Bir İşletmede Çalışma Durumu</b>	Evet	44.27	9.78	-2.285**	<b>0.023*</b>	
	Hayır	46.49	8.35			
<b>Çalışılmak İstenilen Alan</b>	Mutfak	46.77	9.07	5.205***	<b>0.000*</b>	<b>1&gt;2, 1&gt;3</b>
	Akademi	43.38	8.17			
	Yönetim	42.19	10.00			
	Öğretmenlik	43.13	9.05			
	Diğer	40.20	11.72			

\*p<0.05, \*\*Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleğin eşsizliği puanlarını karşılaştırmak için iki bağımsız grup karşılaştırılmasında bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grup karşılaştırılmasında ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Bunun sonucunda, katılımcıların sınıflarına göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. 1.sınıf katılımcıların mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının, 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre gastronomi alanında öğrenim görmeye yeni başlayan 1. Sınıf öğrencileri 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun öğrencilere göre daha fazla mesleğin eşsiz bir meslek olduğunu düşünmektedir.

Katılımcıların bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumlarına göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Bölüm hakkında bilgi sahibi olan katılımcıların mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının, bilgi sahibi olmayan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç, gastronomi alanı ile ilgili olan bölümleri seçerken bilgi sahibi olan katılımcıların bilgi sahibi olmayan katılımcılara göre daha fazla eşsiz bir meslek olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların bölümü tercih etme nedenlerine göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. Bölümü seçme nedeni sevdiği meslek olan katılımcıların mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının, bölümü seçme nedeni tavsiye olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle mesleği sevdiği için seçen gastronomi alanı öğrencilerin tavsiye dolayısıyla seçen öğrencilere mesleği daha fazla eşsiz gördüğü söylenebilir.

Katılımcıların bir işletme çalışma durumlarına göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Bir işletmede çalışmayan katılımcıların mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının, çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre hâlihazırda bir işletmede çalışmayan öğrencilerin çalışanlara oranla mesleği daha fazla eşsiz görmektedir.

Gastronomiyle ilgili alanlarda öğrenim gören öğrencilerin çalışma istedikleri alana göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir



fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. alışmak istediği alan mutfak olan katılımcıların mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının, akademi ve yönetim olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle mutfakta çalışmak isteyen öğrencilerin diğer alanda çalışmak isteyenlere göre mesleği daha fazla eşsiz gördükleri söylenebilir.



**Tablo 9:** Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleğin zorlukları boyutu puanlarının karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER		$\bar{X}$	SS	TEST DEĞERİ	p	BONFERRONİ
Cinsiyet	Erkek	34.80	8.78	1.061**	0.290	
	Kadın	33.82	8.51			
Yaş	21 yaş ve altı	32.28	8.23	17.237***	0.000*	2>1, 2>3
	22-27	37.34	8.41			
	28+	32.18	7.51			
Mezun olunan lise türü	Anadolu İ. Hatip Lisesi	35.75	6.98	2.731***	0.013*	6>2
	Anadolu Lisesi	33.00	8.34			
	Düz Lise	34.89	8.58			
	Meslek Lisesi	31.96	7.82			
	Temel Lise	30.00	8.16			
	Turizm / Aşçılık Lisesi	36.36	8.91			
	Diğer	33.44	8.45			
Sınıf	1.sınıf	30.45	7.96	11.523***	0.000*	3>1, 4>1, 6>1
	2.sınıf	33.47	7.99			
	3.sınıf	34.48	7.88			
	4.sınıf	36.50	8.74			
	4+	39.60	6.23			
	Mezun	39.69	8.13			
Bölümü kendi isteğiyle tercih etme durumu	Evet	34.13	8.55	-0.133**	0.894	
	Hayır	34.57	11.94			
Bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumu	Evet	34.08	8.58	-0.670**	0.503	
	Hayır	35.40	9.20			
Bölümü tercih etme nedeni	Sevdiğim meslek	33.29	8.47	6.203***	0.000*	2>1, 2>4
	Puanıma göre tercih	41.53	7.73			
	Geçerli bir meslek	36.26	6.77			
	Tavsiye	31.44	10.30			
	Diğer	38.63	9.41			

<b>Staj durumu</b>	Evet	36.21	8.80	4.934**	<b>0.000*</b>
	Hayır	32.05	7.88		
<b>Bir işletmede çalışma durumu</b>	Evet	35.53	8.61	4.266**	<b>0.000*</b>
	Hayır	31.77	8.08		
<b>Çalışılmak istenilen alan</b>	Mutfak	33.20	8.42	2.175***	0.071
	Akademi	35.77	9.19		
	Yönetim	35.06	8.22		
	Öğretmenlik	37.53	8.20		
	Diğer	33.53	8.56		

\*p<0.05, \*\*Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin demografik özelliklerine göre mesleki bakış açısı mesleğin zorlukları boyutu puanlarını karşılaştırmak için iki bağımsız grup karşılaştırılmasında bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grup karşılaştırılmasında ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Bunun sonucunda, katılımcıların yaşlarına göre mesleğin zorlukları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. Yaşı 22-27 arasında olan katılımcıların mesleğin zorluğu boyutu puanlarının, 21 yaş ve altı ve 28 yaş ve üstü olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Diğer bir ifadeyle 21-27 yaş arasındaki gastronomi alanında öğrenim gören öğrenciler 21 yaş ve altı ve 28 yaş ve üstü öğrencilere göre mesleğin daha zor olduğunu düşünmektedir.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mezun oldukları liseye göre mesleğin zorlukları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. Mezun olduğu lise Turizm/Aşçılık Lisesi olan katılımcıların mesleğin zorluğu boyutu puanlarının, Anadolu Lisesi olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre Turizm/Aşçılık Lisesi mezunları Anadolu Lisesi mezunlarına göre mesleğin daha zor bir meslek olduğunu düşünmektedir.

Öğrencilerin sınıflarına göre mesleki bakış açısı mesleğin zorlukları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun katılımcıların mesleğin zorluğu boyutu puanlarının, 1.sınıf katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle gastronomi alanında öğrenim gören 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun öğrenciler 1. Sınıf öğrencilerine göre mesleği daha zor görmektedir.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin bölümü tercih etme nedenlerine göre mesleğin zorlukları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. Bölümü seçme nedeni puanına göre tercih olan katılımcıların mesleğin zorluğu boyutu puanlarının, bölümü seçme nedeni sevdiğim meslek ve tavsiye olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç puanı yettiği için bölümü tercih edenlerin bölümü sevdiği için tercih edenlere göre daha fazla mesleğin zor olduğunu düşündüklerini göstermektedir.

Öğrencilerin staj durumlarına göre mesleki bakış açısı mesleğin zorlukları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Staj yapan katılımcıların mesleğin zorluğu boyutu puanlarının, yapmayan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre staj yapan öğrenciler, staj yapmayanlara göre mesleğin daha zor olduğunu düşünmektedir.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin bir işletme çalışma durumlarına göre mesleğin zorlukları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Bir işletmede çalışan katılımcıların mesleğin zorluğu boyutu puanlarının, çalışmayan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç, bir işletmede çalışan öğrencilerin çalışmayanlara göre mesleğin daha zor olduğunu düşündüklerini göstermektedir.

**Tablo 10:** Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanlarının karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER		$\bar{X}$	SS	Test Değeri	p	Bonferroni
Cinsiyet	Erkek	16.75	5.08	0.532**	0.595	
	Kadın	16.48	4.55			
Yaş	21 yaş ve altı	17.60	4.48	14.297***	0.000*	1>2
	22-27	15.05	4.78			
	28+	15.53	3.91			
Mezun olunan lise türü	Anadolu İ. Hatip Lisesi	17.63	2.62	0.836***	0.543	
	Anadolu Lisesi	16.36	4.65			
	Düz Lise	16.35	4.80			
	Meslek Lisesi	18.16	4.21			
	Temel Lise	15.92	2.99			
	Turizm / Aşçılık Lisesi	16.79	5.15			
	Diğer	15.70	4.69			
Sınıf	1.sınıf	18.98	4.41	11.871***	0.000*	1>2, 1>3, 1>4, 1>6
	2.sınıf	16.42	3.90			
	3.sınıf	15.88	4.09			
	4.sınıf	15.12	4.91			
	4+	14.20	4.97			
	Mezun	14.29	5.01			
Bölümü kendi isteğiyle tercih etme durumu	Evet	16.51	4.70	-1.701**	0.090	
	Hayır	19.57	5.59			
Bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumu	Evet	16.61	4.68	0.745**	0.457	
	Hayır	15.80	5.63			
Bölümü tercih etme nedeni	Sevdiğim meslek	16.80	4.62	0.821***	0.512	
	Puanıma göre tercih	15.67	4.97			
	Geçerli bir meslek	16.15	4.24			
	Tavsiye	15.88	5.52			
	Diğer	15.32	6.52			

<b>Staj durumu</b>	Evet	16.11	5.17	-1.957**	0.051	
	Hayır	17.04	4.19			
<b>Bir işletmede çalışma durumu</b>	Evet	15.89	5.01	-3.796**	<b>0.000*</b>	<b>2&gt;1</b>
	Hayır	17.73	3.96			
<b>Çalışılmak istenilen alan</b>	Mutfak	17.32	4.55	4.116***	<b>0.003*</b>	<b>1&gt;2</b>
	Akademi	15.04	4.88			
	Yönetim	15.79	4.60			
	Öğretmenlik	16.47	4.96			
	Diğer	15.80	4.83			

\*p<0.05, \*\*Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin demografik özelliklerine göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanlarını karşılaştırmak için iki bağımsız grup karşılaştırılmasında bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grup karşılaştırılmasında ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır.

Öğrencilerin yaşlarına göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. Yaşı 21 yaş ve altı olan katılımcıların iyi çalışma koşulları boyutu puanlarının, 22-27 yaş arası olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre 21 yaş ve küçük olanlar 22-27 yaş arası olanlara göre mesleğin daha fazla iyi çalışma koşullarına sahip olduğunu düşünmektedir.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin sınıflarına göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. 1.sınıf katılımcıların iyi çalışma koşulları boyutu puanlarının, 2.sınıf, 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç gastronomi alanında öğrenim gören 1. Sınıf öğrencilerinin diğer sınıflarda öğrenim gören öğrencilere göre daha fazla çalışma alanında iyi koşullarla karşılaşacaklarını düşündüklerini göstermektedir.

Öğrencilerin bir işletme çalışma durumlarına göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Bir işletmede çalışmayan katılımcıların mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanlarının, çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç gastronomi alanında öğrenim gören ve bir işletmede çalışmayan katılımcıların iyi çalışma koşullarında çalışma beklentisi içinde olduğunu göstermektedir.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin çalışmak istedikleri alana göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Bonferroni sonucuna göre çalışmak istediği alan mutfak olan katılımcıların iyi çalışma koşulları boyutu puanlarının, akademi olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre



mutfakta çalışmak isteyen öğrenciler akademisyen olmak isteyen öğrencilere göre daha iyi koşullarda çalışacaklarını dşunmektedir.



**Tablo 11:** Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleki bakış açısı ölçeği puanlarının karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER		$\bar{X}$	SS	TEST DEĞERİ	p
<b>Cinsiyet</b>	Erkek	95.37	16.99	-0.417**	0.677
	Kadın	96.01	12.89		
<b>Yaş</b>	21 yaş ve altı	95.91	13.76	0.915***	0.401
	22-27	96.17	15.07		
	28+	91.24	15.73		
<b>Mezun olunan lise türü</b>	Anadolu İ. Hatip Lisesi	98.25	6.43	1.040***	0.399
	Anadolu Lisesi	94.26	13.19		
	Düz Lise	96.37	13.55		
	Meslek Lisesi	95.08	12.21		
	Temel Lise	93.23	17.58		
	Turizm / Aşçılık Lisesi	98.24	16.40		
	Diğer	94.41	14.01		
<b>Sınıf</b>	1.sınıf	97.59	12.17	0.811***	0.542
	2.sınıf	94.30	15.95		
	3.sınıf	94.44	14.71		
	4.sınıf	94.88	14.99		
	4+	98.80	5.93		
	Mezun	96.69	15.90		
<b>Bölümü kendi isteğiyle tercih etme durumu</b>	Evet	95.77	14.22	-0.276**	0.783
	Hayır	97.29	21.19		
<b>Bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumu</b>	Evet	96.00	14.44	1.186**	0.236
	Hayır	92.10	11.94		
<b>Bölümü tercih etme nedeni</b>	Sevdiğim meslek	96.26	15.01	2.194***	0.069
	Puanıma göre tercih	99.27	10.21		
	Geçerli bir meslek	94.91	9.93		
	Tavsiye	86.13	15.24		
	Diğer	96.21	12.66		
<b>Staj durumu</b>	Evet	96.88	15.74	1.504**	0.134
	Hayır	94.71	12.70		

<b>Bir işletmede çalışma durumu</b>	Evet	95.69	15.58	-0.202**	0.840
	Hayır	95.99	11.95		
<b>Çalışılmak istenilen alan</b>	Mutfak	97.29	14.16	2.131***	0.076
	Akademi	94.19	14.53		
	Yönetim	93.04	14.79		
	Öğretmenlik	97.13	13.18		
	Diğer	89.53	13.30		

\*p<0.05, \*\*Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

Çalışma kapsamına alınan öğrencilerin demografik özelliklerine göre mesleki bakış açısı ölçeği puanlarını karşılaştırmak için iki bağımsız grup karşılaştırılmasında bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grup karşılaştırılmasında ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Bunun sonucunda, katılan katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleki bakış açısı ölçeği puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olmadığı görülmektedir ( $p>0.05$ ). Bu sonuç her bir gastronomi alanında öğrenim gören ve farklı demografik özelliğe sahip olan öğrencinin mesleğe bakış açısının farklı olduğunu göstermektedir.



**Tablo 12:** Katılımcıların demografik özelliklerine göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi puanlarının karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER		$\bar{X}$	SS	TEST DEĞERİ	p	BONFERRONİ
<b>Cinsiyet</b>	Erkek	56.91	14.47	-0.146**	0.884	
	Kadın	57.11	11.75			
<b>Yaş</b>	21 yaş ve altı	58.31	12.71	2.937***	0.054	
	22-27	55.07	12.67			
	28+	56.82	10.59			
<b>Mezun olunan lise türü</b>	Anadolu İ. Hatip Lisesi	54.75	9.82	0.285***	0.944	
	Anadolu Lisesi	57.42	11.95			
	Düz Lise	55.48	12.99			
	Meslek Lisesi	57.92	12.33			
	Temel Lise	59.31	13.55			
	Turizm / Aşçılık Lisesi	57.06	13.96			
	Diğer	56.30	11.99			
<b>Sınıf</b>	1.sınıf	60.72	12.57	3.151***	<b>0.008*</b>	<b>1&gt;4</b>
	2.sınıf	55.64	12.91			
	3.sınıf	56.17	12.30			
	4.sınıf	54.63	11.88			
	4+	57.40	5.64			
	Mezun	54.65	13.28			
<b>Bölümü kendi isteğiyle tercih etme durumu</b>	Evet	57.03	12.75	-0.230**	0.818	
	Hayır	58.14	8.03			
<b>Bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumu</b>	Evet	57.28	12.75	1.595**	0.111	
	Hayır	52.65	10.52			
	Sevdiğim meslek	57.86	13.11	1.731***	0.142	

<b>Bölümü tercih etme nedeni</b>	Puanıma göre tercih	52.80	13.33			
	Geçerli bir meslek	56.32	10.32			
	Tavsiye	51.94	9.22			
	Diğer	53.84	11.87			
<b>Staj durumu</b>	Evet	56.03	13.53			
	Hayır	58.08	11.69	-0.607**	0.109	
<b>Bir işletmede çalışma durumu</b>	Evet	55.93	13.29			
	Hayır	58.96	11.35	-2.296**	<b>0.022*</b>	<u>2&gt;1</u>
<b>Çalışılmak istenilen alan</b>	Mutfak	59.21	11.89			
	Akademi	54.84	12.25			
	Yönetim	53.75	14.71	4.729***	<b>0.001*</b>	1>3
	Öğretmenlik	53.73	13.08			
	Diğer	50.07	12.76			

\*p<0.05, \*\*Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin demografik özelliklerine göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi puanlarını karşılaştırmak için iki bağımsız grup karşılaştırılmasında bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grup karşılaştırılmasında ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Bunun sonucunda, katılımcıların sınıflarına göre mesleki beklenti mesleki tatmin ve kariyer boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. 1.sınıf katılımcıların mesleki tatmin ve kariyer beklentisi puanlarının, 4.sınıf olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç gastronomi alanında öğrenim gören 1. Sınıf öğrencilerinin 4. Sınıf öğrencilerine göre daha fazla mesleki tatmin ve kariyer beklentisi içinde olduğunu göstermektedir.

Öğrencilerin bir işletme çalışma durumlarına göre mesleki beklenti mesleki tatmin ve kariyer boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Bir işletmede çalışmayan katılımcıların mesleki tatmin ve kariyer beklentisi boyutu puanlarının, çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç işletmede çalışmayan öğrencilerin çalışanlara göre daha fazla mesleki tatmin ve kariyer beklentisi içinde olduğunu göstermektedir.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin çalışmak istedikleri alana göre mesleki beklenti mesleki tatmin ve kariyer boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. Çalışmak istediği alan mutfak olan katılımcıların göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi boyutu puanlarının, çalışmak istediği alan yönetim olan katılımcılara göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre mutfakta çalışmak isteyen gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleki tatmin ve kariyer beklentisi yönetim alanında çalışmak isteyenlere göre daha fazladır.

**Tablo 13:** Katılımcıların demografik özelliklerine göre ücret ve sosyal imkanlar beklentisi puanlarının karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER		$\bar{X}$	SS	TEST DEĞERİ	p	BONFERRONİ
<b>Cinsiyet</b>	Erkek	25.23	8.87	1.093**	0.275	
	Kadın	24.29	7.53			
<b>Yaş</b>	21 yaş ve altı	26.00	7.53	9.066***	<b>0.000*</b>	<b>1&gt;2</b>
	22-27	22.74	8.35			
	28+	21.53	7.37			
<b>Mezun olunan lise türü</b>	Anadolu İ. Hatip Lisesi	24.50	7.39	0.890***	0.502	
	Anadolu Lisesi	24.17	7.28			
	Düz Lise	24.13	8.96			
	Meslek Lisesi	25.08	6.78			
	Temel Lise	29.31	7.03			
	Turizm / Aşçılık Lisesi	24.82	9.06			
	Diğer	24.26	6.86			
<b>Sınıf</b>	1.sınıf	27.62	7.23	7.577***	<b>0.000*</b>	<b>1&gt;3, 1&gt;4, 1&gt;6</b>
	2.sınıf	24.41	6.51			
	3.sınıf	24.30	8.07			
	4.sınıf	23.20	8.51			
	4+	18.60	2.97			
	Mezun	20.60	8.57			
<b>Bölümü kendi isteğiyle tercih etme durumu</b>	Evet	24.49	7.92	-1.953**	0.052	
	Hayır	30.43	10.42			
<b>Bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumu</b>	Evet	24.60	7.96	0.000**	1.000	
	Hayır	24.60	8.85			
<b>Bölümü tercih etme nedeni</b>	Sevdiğim meslek	25.12	8.06	1.451***	0.216	
	Puanıma göre tercih	23.20	9.69			
	Geçerli bir meslek	23.21	7.14			
	Tavsiye	23.88	6.61			
	Diğer	21.68	8.10			



<b>Staj durumu</b>	Evet	23.79	8.90	-2.026**	<b>0.043*</b>	<b>2&gt;1</b>
	Hayır	25.42	6.88			
<b>Bir işletmede çalışma durumu</b>	Evet	23.48	8.30	-3.679**	<b>0.000*</b>	<b>2&gt;1</b>
	Hayır	26.51	7.08			
<b>Çalışılmak istenilen alan</b>	Mutfak	25.45	7.96	1.942***	0.103	
	Akademi	23.03	8.72			
	Yönetim	23.35	6.55			
	Öğretmenlik	23.13	7.86			
	Diğer	25.53	8.25			

\*p<0.05, \*\*Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin demografik özelliklerine göre ücret ve sosyal imkanlar beklentisi boyutu puanlarını karşılaştırmak için iki bağımsız grup karşılaştırılmasında bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grup karşılaştırılmasında ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Bunun sonucunda, katılımcıların yaşlarına göre ücret ve sosyal imkânlar beklentisi boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. Yaşı 21 yaş ve altı olan katılımcıların ücret ve sosyal imkânlar beklentisi puanlarının, yaşı 22-27 yaş arası olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç 21 yaş ve altı olan öğrencilerin 22-27 yaş arası olan öğrencilere göre ücret ve sosyal imkânlar beklentisinin daha fazla olduğunu göstermektedir.

Öğrencilerin sınıflarına göre ücret ve sosyal imkânlar beklentisi boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni testi sonucu 1.sınıf katılımcıların ücret ve sosyal imkânlar beklentisi boyutu puanlarının, 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre 1. Sınıfta okuyan gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin ücret ve sosyal imkânlar beklentisi 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun olanlara göre daha fazladır.

Öğrencilerin bir işletme çalışma durumlarına göre ücret ve sosyal imkânlar beklentisi boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Bir işletmede çalışmayan katılımcıların ücret ve sosyal imkânlar beklentisi puanlarının, çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle bir işletmede çalışmayan katılımcıların çalışanlara göre ücret ve sosyal imkânlar beklentisi daha fazladır.

**Tablo 14:** Katılımcıların demografik özelliklerine göre beklenti ölçeği puanlarının karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER		$\bar{X}$	SS	TEST DEĞERİ	p	BONFERRONİ
<b>Cinsiyet</b>	Erkek	82.15	20.89	0.378**	0.706	
	Kadın	81.41	16.79			
<b>Yaş</b>	21 yaş ve altı	84.30	17.95	6.119***	<b>0.002*</b>	<b>1&gt;2</b>
	22-27	77.81	18.39			
	28+	78.35	14.05			
<b>Mezun olunan lise türü</b>	Anadolu İ. Hatip Lisesi	79.25	16.63	0.476***	0.827	
	Anadolu Lisesi	81.59	17.29			
	Düz Lise	79.61	19.64			
	Meslek Lisesi	83.00	16.52			
	Temel Lise	88.62	19.99			
	Turizm / Aşçılık Lisesi	81.88	19.50			
	Diğer	80.56	17.04			
<b>Sınıf</b>	1.sınıf	88.33	17.50	5.638***	<b>0.000*</b>	<b>1&gt;2, 1&gt;3, 1&gt;4, 1&gt;6</b>
	2.sınıf	80.05	18.13			
	3.sınıf	80.47	17.21			
	4.sınıf	77.83	18.20			
	4+	76.00	4.42			
	Mezun	75.25	18.42			
<b>Bölümü kendi isteğiyle tercih etme durumu</b>	Evet	81.52	18.26	-1.015**	0.311	
	Hayır	88.57	14.19			
<b>Bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumu</b>	Evet	81.88	18.30	1.110**	0.268	
	Hayır	77.25	16.01			
<b>Bölümü tercih etme nedeni</b>	Sevdiğim meslek	82.98	18.61	1.881***	0.113	
	Puanıma göre tercih	76.00	20.95			

	Geçerli bir meslek	79.53	15.67			
	Tavsiye	75.81	13.92			
	Diğer	75.53	16.57			
<b>Staj durumu</b>	Evet	79.82	19.66	-2.011**	<b>0.045*</b>	<b>2&gt;1</b>
	Hayır	83.50	16.44			
<b>Bir işletmede çalışma durumu</b>	Evet	79.42	18.88	-3.219**	<b>0.001*</b>	<b>2&gt;1</b>
	Hayır	85.47	16.36			
<b>Çalışılmak istenilen alan</b>	Mutfak	84.66	17.51			
	Akademi	77.86	17.62			
	Yönetim	77.10	19.29	4.050***	<b>0.003*</b>	<b>1&gt;2</b>
	Öğretmenlik	76.87	19.28			
	Diğer	75.60	19.81			

\*p<0.05, \*\*Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin demografik özelliklerine göre beklenti ölçeği puanlarını karşılaştırmak için iki bağımsız grup karşılaştırılmasında bağımsız t testi, ikiden fazla bağımsız grup karşılaştırılmasında ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Bunun sonucunda, katılımcıların yaşlarına göre beklenti ölçeği puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni sonuçlarına göre yaşı 21 yaş ve altı olan katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, yaşı 22-27 arası olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin sınıflarına göre beklenti ölçeği puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. 1.sınıf katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, 2.sınıf, 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle gastronomi bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerin mesleki beklentilerinin 2.sınıf, 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun olan öğrencilere göre daha fazla olduğu söylenebilir.

Gastronomiyle ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin staj yapma durumlarına göre beklenti ölçeği puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Staj yapmayan katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, yapan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç staj yapmayan öğrencilerin yapanlara göre daha fazla beklenti içinde olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların bir işletme çalışma durumlarına göre beklenti ölçeği puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Bir işletmede çalışmayan katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle çalışma hayatına başlayan öğrencilerin mesleki beklentileri çalışma hayatı içerisine henüz girmeyen öğrencilere göre daha az olduğu söylenebilir.

Öğrencilerin çalışmak istedikleri alana göre beklenti ölçeği puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ( $p<0.05$ ). Fark yaratan grubu bulmak için Bonferroni uygulanmıştır. Çalışmak istediği alan mutfak olan katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, akademi olan katılımcılara göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç ileride mutfakta çalışmak isteyen öğrencilerin

mesleki beklentilerinin akademisyen olmak isteyenlere göre daha fazla olduğunu göstermektedir.



**Tablo 15:** Araştırmada kullanılan ölçekler arasındaki ilişki

<b>ÖLÇEK</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Mesleğin Eşsizliği	r	1.000	0.003	0.433	0.795	0.861	0.467	0.805
	p	-	0.949	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
Mesleğin Zorlukları	r		1.000	-0.203	0.535	-0.009	-0.222	-0.104
	p		-	0.000*	0.000*	0.863	0.000*	0.040*
İyi Çalışma Koşulları	r			1.000	0.489	0.423	0.724	0.613
	p			-	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
<b>MESLEĞE BAKIŞ AÇISI ÖLÇEĞİ</b>	r				1.000	0.694	0.409	0.663
	p				-	0.000*	0.000*	0.000*
Mesleki Tatmin ve Kariyer	r					1.000	0.526	0.928
	p					-	0.000*	0.000*
Ücret ve Sosyal İmkanlar	r						1.000	0.806
	p						-	0.000*
<b>BEKLENTİ ÖLÇEĞİ</b>	r							1.000
	p							-

\* $p < 0.05$

Çalışmada kullanılan ölçekler arasındaki ilişkiyi test etmek için Pearson korelasyon uygulanmıştır. Bunun sonucunda, mesleğin eşsizliği boyutu ile göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi boyutu arasında ( $\beta=0.861$ ,  $p<0.05$ ), ücret ve sosyal imkanlar beklentisi boyutu arasında ( $\beta=0.467$ ,  $p<0.05$ ) ve beklenti ölçeği arasında ( $\beta=0.805$ ,  $p<0.05$ ) istatistiksel olarak anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuç mesleğin eşsiz olduğunu düşünen öğrencilerin gelecekte mesleki tatmin ve kariyer beklentisi ile ücret ve sosyal imkanlar beklentisi olduğunu göstermektedir.

Mesleğe bakış açısı mesleğin zorlukları ile ücret ve sosyal imkanlar beklentisi arasında ( $\beta=-0.222$ ,  $p<0.05$ ) ve beklenti ölçeği arasında ( $\beta=-0.104$ ,  $p<0.05$ ) istatistiksel olarak anlamlı ve negatif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre mesleğin zor olduğunu düşünen öğrenciler meslekteki ücret ve sosyal imkanların düşük olduğunu düşünmektedir.

Mesleğe bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutuyla ile göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi arasında ( $\beta=0.423$ ,  $p<0.05$ ), ücret ve sosyal imkanlar beklentisi boyutu arasında ( $\beta=0.724$ ,  $p<0.05$ ) ve beklenti ölçeği arasında ( $\beta=0.613$ ,  $p<0.05$ ) istatistiksel olarak anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuç, öğrencilerin iyi çalışma koşullarının kendilerine mesleki tatmin ve kariyer sağlayacağını ve aynı zamanda iyi ücret ve sosyal imkanlar sağlayacağını düşündüklerini göstermektedir.

Mesleğe bakış açısı ölçeğine göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi boyutu ile ( $\beta=0.694$ ,  $p<0.05$ ), ücret ve sosyal imkanlar ( $\beta=0.409$ ,  $p<0.05$ ) ve beklenti ölçeği arasında ( $\beta=0.663$ ,  $p<0.05$ ) istatistiksel olarak anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle mesleklerin tatmin olacaklarını ve kariyer yapabileceklerini düşünen öğrenciler aynı zamanda meslekteki ücret ve sosyal imkanların düşük olduğunu düşünmektedir.



## SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde insanların eğitim, kültür ve gelir düzeylerindeki değişimle birlikte yemek yeme alışkanlıklarında da farklılaşmalar görülmeye başlanmıştır. Bu değişimle birlikte beslenme olgusu sadece beşerî bir ihtiyaç olmaktan çıkıp, deneyimsel bir olgu olarak da görülmeye başlamıştır. Dolayısı ile yemek yerken farklı kültürleri tanıma, yeni deneyimler kazanma ve sosyalleşme gibi istek ve duygularla yemek yeme alışkanlıklarında değişime gitmişlerdir. Bu olgu tüm dünya da olduğu gibi Türkiye’de de gastronomi kavramının ön plana çıkmasına neden olmuştur.

19. yüzyılda ilk defa Fransa’da karşılaşılan gastronomi kavramı zamanla tüm dünyada gelişim göstermiştir. Türkiye’de eşsiz bir mutfak kültürü var olmasına rağmen son yirmi yıldır gastronomi kavramı popüler hale gelmiştir. Bu popülerleşmeyle birlikte tüm dünyada yaygınlaştığı gibi Türkiye’de de bu kavram sadece yaşamsal fonksiyonların devamı olmakla kalmamış deneyimsel bir olgu haline de gelmiştir. Bununla birlikte gastronomi kavramının ticari boyutu da önem kazanmıştır. Bu değişim aşçılık mesleğinin komplike bir alan olmasına zemin hazırlamış ve aşçılığın sadece lezzetli yemek yapmak değil aynı zamanda sağlıklı, çeşitli tekniklerin kullanıldığı, sunumların geliştirildiği bir sanat haline dönüşmesine neden olmuş, bu durum gastronomi kavramını tüm dünyada daha da önemli hale getirmiştir. Dolayısıyla bu ihtiyaçları karşılayacak sektörde kalifiye iş gücüne ihtiyaç duyulmaya başlanmıştır.

İhtiyaç duyulan kalifiye mutfak profesyonellerini yetiştirmek amacıyla lisans düzeyinde eğitim kurumlarının açılmaya başlanmasıyla birlikte yetkin mutfak elemanları yetiştirilmeye başlanmıştır. Dünya’da uzun senelerdir verilen gastronomi eğitimine rağmen Türkiye bu alanda oldukça geç kalmıştır. İlk lisans düzeyinde gastronomi eğitimi 2010 yılında sadece bir vakıf üniversitesinde verilmeye başlanmıştır. Her ne kadar geç başlanmış olsa da çok hızlı bir ilerleme ile 2022 yılında neredeyse bütün devlet ve vakıf üniversitelerinde gastronomi eğitimi verilmektedir. Ayrıca bu bölümlerin kontenjanlarında boşluk olmadığı yine çarpıcı bir veri olarak karşımıza çıkmıştır. Başka bir ifade ile Türkiye’de gastronomi bölümleri oldukça tercih edilen bir bölüm haline gelmiştir. Bu durum ise gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerinin mesleki beklentileri konusunda merak uyandırmaktadır. Dolayısıyla bu çalışmanın amacı gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin gastronomi mesleğine bakış açılarını ve meslekle ilgili beklentilerini ortaya koymaktır.

Çalışma kapsamına alınan ve gastronomi ile ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin büyük çoğunluğunun 21 yaş ve altı olduğu görülmüş, sonrasında ise en yaygın yaş aralığı 22-27 yaş arasındadır. Bu sonuç, çalışma gastronomi alanıyla ilgili bölümlerde öğrenim gören ve mezun durumundaki öğrencilerle yapıldığı için beklenen bir sonuçtur. Çalışma sonuçlarına göre öğrencilerin yarıya yakını Anadolu Lisesi mezunu iken ona en yakın olarak Turizm veya Aşçılık Lisesi mezun olan öğrenciler takip etmektedir. Çalışma kapsamına alınan öğrencilerin üçte biri 1. sınıf öğrencisiyken bunu sırasıyla 3. Sınıf, 2. Sınıf, 4. Sınıf, mezun ve uzatan öğrenciler takip etmektedir. Ancak mezun olduğunu ifade eden öğrencilerin bir kısmının alttan dersi olduğu gözlemlenmiştir.

Gastronomiyle ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin tamamına yakını öğrenim gördükleri bölümü kendi istekleri ile seçtiklerini ifade etmiştir. Yine öğrencilerin büyük çoğunluğu bölümü tercih ederken bölüm hakkında fikir sahibi olduğunu belirtmiştir. Öğrencilere bölümü seçme nedenleri incelendiğinde ise üçte ikilik bir bölümü sevdiği meslek olduğunu belirtirken bunu geçerli bir meslek olduğu için tercih edenler ve diğer (tesadüfen, üniversite mezunu olmak, vb.) takip etmektedir. Bu sonuçlardan hareketle gastronomi ile ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin büyük bir kısmının bölümü isteyerek ve dış etkenlere bağlı kalmaksızın tercih ettiği söylenebilir. Diğer taraftan bu sonuçtan hareketle öğrencilerin gastronomi ile ilgili öğrenim gördükleri için memnuniyet seviyelerinin yüksek olduğu kanısına varılabilir. Bununla birlikte günümüzde gastronomiyle ilgili televizyon programlarının sayıca artmış olması, internetin yaygınlaşmasıyla birlikte üniversite adayı öğrencilerin daha fazla araştırma yapabiliyor olmaları gastronomi ile ilgili alanlarda öğrenim gören öğrencilerin bu bölümleri istedikleri için seçtiklerini göstermektedir.

Çalışmaya katılan öğrencilere staj deneyimleri araştırıldığında az bir farkla da olsa staj deneyimi olan öğrencilerin çoğunlukta olduğu görülmektedir. Bu durum gastronomi ile ilgili alanlarda dönemsel ve/veya yaz stajının zorunlu olmasından kaynaklanıyor olabilir. Staj deneyiminden ayrı olarak katılımcıların işletmelerde çalışma durumları incelendiğinde ise hali hazırda katılımcıların yarısından fazlasının işletmelerde aktif olarak çalıştığını gözlenmektedir. Bu durum öğrencilerin öğrenimlerine devam ederken de çalışma fırsatı bulduklarını göstermektedir. İşletmeler lisans düzeyinde öğrenim gören ve gelecekte yiyecek içecek işletmelerinde

yönetici olma adayı olan bu öğrencilere yönetsel sorumluluklar vererek onları yönetim kademeleri için hazırlayabilir.

Gastronomi ile ilgili alanlarda öğrenim gören öğrencilerin yarısından fazlası ilerleyen zamanlarda mutfakta, beşte birlik bir bölümünün akademi ve sırası ile yönetim, öğretmenlik, diğer (İşletme sahibi olma, Pastane imalathanesi açma vb.) alanlarda kariyerlerine devam etmek istedikleri sonucuna varılmıştır. Katılımcıların büyük bir bölümünün mutfak alanında kariyerlerine devam etme sebeplerinden en önemlisi yemek yapmayı seven bireylerin bu durumu meslek haline getirme arzusundan dolayı gastronomiyle ilgili alanları tercih ettiklerini düşündürmektedir. Bu durum ise gastronomiyle ilgili alanların vizyon ve misyonlarının kurumlardan bağımsız olarak bir çatı altına toplanamamış olması gösterilebilir. Ancak aktif olarak işletmelerde çalışan katılımcılar ve kariyerlerini mutfakta devam ettirmek isteyen katılımcılar arasında ciddi olmamakla birlikte bir fark gözlenmektedir. Bu farkın nedenleri arasında sektörün ağır ve tempolu çalışma şartları, kişilerin fiziki koşulları, zamanla değişen öncelikler veya sosyal ve ekonomik kaygılar olduğu düşünülmektedir. Çıkarılan bu sonuçlar ışığında bireylerin mutfak alanında çalışması ile birlikte sektörün gerçeklerini bire bir tecrübe etmeleri ve kariyer planlarında buna bağlı olarak değişikliklere gittikleri kanısına varılmıştır. İşletmeler ve eğitim kurumları sektör ve eğitim kurumlarındaki farklılıkları (ekipman, malzeme, çalışma şartları, çalışma ortamı vb.) ortadan kaldırmak için yoğun çaba göstermelidir. Ayrıca eğitim kurumları öğrenciler ve sektör çalışanlarını zaman zaman bir araya getirerek öğrencilerin sektör hakkında birinci ağızdan bilgi edinmeleri sağlanmalıdır.

Çalışma sonuçlarına göre öğrencilerin mesleğe bakış açısı değerlendirildiğinde kariyerlerini bu alanda yapmaktan dolayı kendilerini mutlu eden bir alan olduğundan, bu alanda yeteneğini gösterebildiklerinden, yaptıkları işin takdir edilmesinden, kendileri için doğru bir alan olduğu, gelecekte de bu alanda çalışmak istedikleri, yeni şeyler öğrenebildikleri, çekici bir meslek olduğu, ailelerini gururlandıran bir meslek olduğu için mesleklerini eşsiz olarak gördüklerini ifade etmektedirler. Diğer bir ifade ile gastronomi ile ilgili alanlarda öğrenim gören öğrenciler farklı açılardan bakarak mesleklerinin eşsiz bir meslek olduğunu düşünmektedir. Bu sonuç, öğrencilerin gastronomi ile ilgili bölümleri kendi istekleri ile seçmelerinden kaynaklanıyor olabilir.

Çalışma sonuçlarına göre öğrenciler bir yandan mesleklerini eşsiz olarak görmekte ancak diğer taraftan da mesleğin zor olduğunu düşünmektedirler. Buna göre

gastronomi alanında öğrenim gören öğrenciler mesleklerinin hayat düzenlerini, aile yaşamlarını olumsuz etkileyeceğini, çalışma ortamı gürültülü ve rahatsız edici, yorucu, stresli olduğunu, bu alanda çalışanların kaba olduğunu, terfi için ayrıcalığa ihtiyaç olduğunu, maaş dışı olanakların yetersiz olduğunu, ahlaki değerlerinin olumsuz etkileneceğini ve eğitimsiz çalışanların eğitilmiş çalışanları kıskanacağını düşündüklerinden dolayı mesleğin zor olduğunu düşünmektedirler. Mesleğin zorluğuna ilişkin sorunların çözümü için yapılması gerekenlerin başında gastronomi alanının devlet nezdinde aşçılık gibi alanların dışında bir meslek kolu olarak tanınması ve meslek tanımının yapılması gerekmektedir. Yine devlet tarafından meslekte istihdam edilmenin temel şartının en az lisans düzeyinde eğitim gerekliliği getirilmesi ve çalışma koşullarının açıkça ifade edilmesi gerektiği düşünülmektedir. Tüm bunların yanı sıra gastronomi alanında -bu seviyelere getiren- çıraklıktan yetişerek istihdam edilen çalışanların ilk süreçte bu alana kazandırılması adına yine devlet eliyle yeterlilik kursları ve kurs sonu sınavlarla belirlenen seviyelerine bağlı olarak sertifikasyon çalışmaları yapılarak sektörde istihdamlarına devam etmeleri sağlanmalıdır. Bu sertifikasyon sistemi sayesinde lisans düzeyinde eğitilmiş personelin sektör deneyimlerini geliştirerek alaylı, eğitilmiş ayrımını ortadan kaldırması için iyi bir geçiş süreci yaratacağı düşünülmektedir. Ayrıca bu sektöre yatırım yapan iş insanlarının sektörün zorluğu ve çalışma şartlarının iyileştirilmesi adına devlet tarafından azami şartlar getirilerek (maksimum mesai saati uygulaması, resmi ve tatillerde istihdam edilenlerin belirlenen oranlarda izinli sayılması, diğer sektörlerden farklı olarak mesai ücretlerinin olumlu yönde değiştirilmesi, sosyal hakların tanınması, sendikalaşmanın zorunlu olması vb.) sektör çalışanlarının memnuniyet seviyelerinin artması ile birlikte ülke gastronomi turizmi azımsanmayacak derecede yukarı yönlü bir ivme yakalanacağı düşünülmektedir.

Çalışma sonuçlarına göre gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açısı ile üçüncü dereceden önemli faktör iyi çalışma koşulları faktörüdür. Buna göre öğrenciler çalıştıkları ortamda iyi eğitilmiş çalışanların olduğunu düşündüğü, adil terfi imkanları olduğu, yüksek ücret verildiği, çalışanların saygılı olduğu ve çalıştıkları kişilerle anlaşmanın kolay olduğunu düşündükleri için mesleğin iyi çalışma koşullarına sahip olduğunu düşünmektedir. Buna göre öğrenciler mesleğin zor olduğunu düşünse de özellikle ücret ve çalışma ortamındaki ilişkilerle ilgili olumlu düşünülmektedir.

Çalışma kapsamında gastronomi ile ilgili alanlarda öğrenim gören öğrencilerin meslekleriyle ilgili beklentileri incelenmiş ve bunun sonucunda öğrencilerin en fazla mesleki tatmin sağlama ve kariyer yapabilme beklentisi içinde oldukları bulunmuştur. Buna göre öğrencilerin meslekleri ile ilgili önem verdikleri unsurlar sırasıyla bu meslekte çalışmaktan mutluluk duymaları, geçerli, eğlenceli olması, iyi gelir sağlaması, ilerleme fırsatı sağlaması, saygın olması, cinsiyetlerine uygun, kurumsallaşan bir meslek olması ve sosyal ilişkileri yüksek bir meslek olduğu için mesleklerinden tatmin sağlayacaklarını ve bu mesleği yapmaktan tatmin olacaklarını düşünmektedirler. Bu bölümleri tercih eden öğrencilerin büyük bir çoğunluğu sevdiği meslek ve geçerliliği olan bir meslek cevabını vermiştir. Bu durum bireylerin mesleği sevmesinin yanında bu sektörde kalifiye personel eksiliği olduğunu, kariyer olanaklarının fazla olduğunu, hızlı pozisyon alabileceklerini ve gelir düzeyinin yüksek olduğu düşüncesinde oldukları sonucuna varılabilir.

Gastronomi ile ilgili alanlarda öğrenim gören öğrencilerin meslekle ilgili diğer beklentisi ise ücret ve sosyal imkanlarla ilgilidir. Buna göre öğrenciler meslekleriyle ilgili ek ücretlerin yeterli olduğunu, ücretlerin yeterli ve tatmin edici, çalışma saatlerinin düzenli, sosyal güvence, barınma ve diğer imkanların yeterli olduğunu düşünmektedir. Daha öncesinde katılımcılar mesleğin çalışma koşullarının zor olduğuna değinmişlerdi. Bu gibi çelişkilerin temel sebebi sektörde bir standartın olmaması, işletmeden işletmeye aşırı değişkenlik gösteren şartların oluşması hatta bazı işletmelerde departmanlara, iş görene veya yöneticiye göre değişkenlik gösteren çalışma şartlarının oluşması bu gibi çelişkilerin başlıca sebebi olarak görülmektedir. Bu gibi durumların ortadan kaldırması için etkin, hakkaniyetli, bilgili ve saygı duyulan yöneticilerin sektörde istihdam edilmesi gerekmektedir.

Öğrencilerin demografik özelliklerine göre mesleğin eşsizliği puanlarını karşılaştırılmış ve sonucunda sınıflarına göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmüştür. 1.sınıf katılımcıların mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının, 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre gastronomi ile ilgili alanlarda öğrenim gören 1. sınıf öğrencileri sektörel tecrübelerinin oluşmaması sosyal medya, çevre koşulları ve benzeri durumlardan kaynaklı olarak sektörün gerçekleri içerisine tam anlamda girmedikleri sonucuna varılabilmektedir. 3. sınıf, 4. sınıf ve mezun öğrencilerin mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının 1 sınıf öğrencilerine göre düşük

olmasında en önemli sebebi ise söz konusu öğrencilerin staj yapmış ve/veya çalışıyor olmasından kaynaklı aktif olarak sektörün içinde yer almaları, sektörün zorluklarını yaşamaları olduğu söylenebilir. .

Katılımcıların bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumlarına göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında azımsanmayacak bir fark olduğu görülmüştür. Gastronomi ile ilgili olan bölümleri seçerken bilgi sahibi olan katılımcıların bilgi sahibi olmayan katılımcılara göre daha fazla eşsiz bir meslek olduğunu düşüncesinde olduğu sonucuna varılmıştır. Bu durum alan hakkında bilgi sahibi olan katılımcıların mesleği severek ve isteyerek seçtikleri anlamını taşımaktadır.

Öğrencilerin bölümü tercih etme nedenlerine göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Bölümü seçme nedeni sevdiği meslek olan katılımcıların mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının, bölümü seçme nedeni tavsiye olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle mesleği sevdiği için seçen gastronomi alanı öğrencilerin tavsiye dolayısıyla seçen öğrencilere mesleği daha fazla eşsiz gördüğü söylenebilir. Bu alanda istihdam edilecek çalışanların bu bölümü kesinlikle sevmeleri gerektiği anlamını taşımaktadır. Tavsiye üzerine bu alanı tercih eden katılımcıların sektörde istihdam edilmeleri durumunda mutsuz olacakları ve sektörün gelişmesinde veya sektörün içerisinde aktif rol oynamayacakları düşünülmektedir.

Gastronomiyle ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin bir işletme çalışma durumlarına göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Bir işletmede çalışmayan katılımcıların mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının, çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre hâlihazırda bir işletmede çalışmayan öğrencilerin çalışanlara oranla mesleği daha fazla eşsiz görmektedir. Bu durum ise daha önce de belirtildiği gibi sektörde deneyim kazanan öğrencilerin sektör hakkında ki düşüncelerinin genel olarak olumsuz yönde etkilendiği olgusunu kanıtlar niteliktedir.

Gastronomi ile ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin çalışmak istedikleri alana göre mesleğin eşsizliği boyutu puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Çalışmak istediği alan mutfak olan katılımcıların mesleğin eşsizliği boyutu puanlarının, akademi ve yönetim olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle mutfakta çalışmak isteyen öğrencilerin diğer

alandaki çalışmak isteyenlere göre mesleği daha fazla eşsiz gördükleri söylenebilir. Bu durumda mutfakta çalışmak isteyen öğrencilerin mesleklerini gastronomi sektörünün tam ortasında olarak gördüğü ancak akademi ve yönetim alanlarında çalışmak isteyen katılımcıların böyle düşünmediği ve bu alanlarda istihdam edilmek isteyen katılımcıların Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerini hakkında bilgi sahibi olmadan seçtikleri düşüncesini uyandırmaktadır. Tüm bunların yanı sıra eğitimleri sırasında edindikleri sektörel tecrübeler ile (Staj, çalışma deneyimi vb.) bölümü isteyerek seçen katılımcılarında fikir değiştirerek çalışmak istedikleri alanları değiştirdikleri düşünüldüğünde bu sonuca varıldığı kanısına varılmıştır.

Öğrencilerin yaşlarına ve göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanları arasında gözle görülür bir fark olduğu gözlenmiştir. 21 yaş ve küçük olanlar 22-27 yaş arası olanlara göre mesleğin daha fazla iyi çalışma koşullarına sahip olduğunu düşünmektedir. Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin sınıflarına göre de mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. 1.sınıf katılımcıların iyi çalışma koşulları boyutu puanlarının, 2.sınıf, 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç gastronomi alanında öğrenim gören 1. Sınıf öğrencilerinin diğer sınıflarda öğrenim gören öğrencilere göre daha fazla çalışma alanında iyi koşullarla karşılaşacaklarını düşündüklerini göstermektedir.

Çalışma sonuçlarına göre öğrencilerin bir işletme çalışma durumlarına göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Bir işletmede çalışmayan katılımcıların mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanlarının, çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç gastronomi alanında öğrenim gören ve bir işletmede çalışmayan katılımcıların iyi çalışma koşullarında çalışma beklentisi içinde olduğunu göstermektedir. Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin çalışmak istedikleri alana göre mesleki bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutu puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Çalışmak istediği alan mutfak olan katılımcıların iyi çalışma koşulları boyutu puanlarının, akademi olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre mutfakta çalışmak isteyen öğrenciler akademisyen olmak isteyen öğrencilere göre daha iyi koşullarda çalışacaklarını düşünmektedir. Bu sonuçlar baz alındığında daha öncesinde de vurgulandığı gibi bölüme yeni başlayan ve sektörde tecrübesi bulunmayan katılımcıların sektörün çalışma koşulları hakkında

dış faktörlere bağlı olarak beklentilerini yüksek tuttuğu ancak yaş ve öğrenim gördükleri sınıfların artmasına paralel olarak sektör tecrübelerinin artmasıyla da birlikte bu düşüncede uzaklaşıldığı sonucuna varılabilmektedir. Ancak tüm bunların yanında mutfakta çalışmayı düşünenlerin akademisyenlik alanında çalışmayı düşünenlere göre çalışma koşullarının daha rahat olacağı kanısında olmaları mesleki beklentilerinde kaynaklı olarak seçtikleri bölümlerden dolayı olduğu düşünülmektedir.

Katılımcıların demografik özelliklerine bağlı olarak mesleğe bakış açılarının birbirlerinden farklı olduğu gözlenmiştir. Bu durum ise aslında bireylerin kişilik özellikleri ve mesleki beklentilerinde kaynaklı olduğu yaş, cinsiyeti, mezun olduğu bölüm veya öğrenim gördüğü sınıfla alakalı bir durum olmadığını gözler önüne sermektedir.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin demografik özelliklerine göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi puanlarını karşılaştırılmıştır. Bunun sonucunda, katılımcıların sınıflarına göre mesleki beklenti mesleki tatmin ve kariyer boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. 1.sınıf katılımcıların mesleki tatmin ve kariyer beklentisi puanlarının, 4.sınıf olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç gastronomi alanında öğrenim gören 1. Sınıf öğrencilerinin 4. Sınıf öğrencilerine göre daha fazla mesleki tatmin ve kariyer beklentisi içinde olduğunu göstermektedir. Bu durumun başlıca sebebi gastronomi alanı ile ilgili bölümleri tercih etmek isteyen öğrencilerin bölüm hakkında yeterli ve güvenilir bilgi edinebilecekleri bir ortamın oluşmaması ve bu boşluktan kaynaklı olarak yazılı, görsel ve sosyal medya mecralarında farklı kaygılar ile sektör ve bölüm hakkında gerçeği yansıtmayan bilgiler lanse edildiği düşünülmektedir. Bu bilgi kirliliğini ortadan kaldırmak adına gastronomi sektörüne ait bir meslek odası kurulması kesin çözüm olacağı düşünülse de kısa vadede eğitim kurumlarının, derneklerin ve öğrenci kulüplerinin meslek tanıtım günleri gibi etkinliklerle doğru ve geçerli bilgi edinilmesi sağlanabilir

Öğrencilerin bir işletme çalışma durumlarına göre mesleki beklenti mesleki tatmin ve kariyer boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Bir işletmede çalışmayan katılımcıların mesleki tatmin ve kariyer beklentisi boyutu puanlarının, çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç işletmede çalışmayan öğrencilerin çalışanlara göre daha fazla mesleki tatmin ve kariyer beklentisi içinde olduğunu göstermektedir. Sektörde aktif



olarak faaliyet göstermeyen katılımcıların sektör hakkında gerçekçi bilgiye sahip olmadıkları düşünülmektedir.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin çalışmak istedikleri alana göre mesleki beklenti mesleki tatmin ve kariyer boyutu puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Çalışmak istediği alan mutfak olan katılımcıların göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi boyutu puanlarının, çalışmak istediği alan yönetim olan katılımcılara göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre mutfakta çalışmak isteyen gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleki tatmin ve kariyer beklentisi yönetim alanında çalışmak isteyenlere göre daha fazladır. Bu durumun beklenen bir sonuç olmadığı düşünülmektedir. Ancak Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin şu an eğitim programları mutfakta çalışmak üzerine hazırlandığı için katılımcılar aldıkları eğitime göre mutfak konfor alanı içerisinde gördüğü düşünülmektedir. Tüm bunların yanında diğer sektörler nazarın adam kayırmanın bu sektörde daha yoğun görülmesi ve yöneticilerin ciddi sorumluluklarının olması bu sonuca varılmasında etkin rol oynadığı görüşüne varılmıştır.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin demografik özelliklerine göre ücret ve sosyal imkanlar beklentisi boyutu puanlarını karşılaştırılmıştır. Bunun sonucunda, katılımcıların yaşlarına göre ücret ve sosyal imkânlar beklentisi arasında, anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Yaşı 21 yaş ve altı olan katılımcıların ücret ve sosyal imkânlar beklentisi puanlarının, yaşı 22-27 yaş arası olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç 21 yaş ve altı olan öğrencilerin 22-27 yaş arası olan öğrencilere göre ücret ve sosyal imkânlar beklentisinin daha fazla olduğunu göstermektedir. Diğer taraftan 1.sınıf katılımcıların ücret ve sosyal imkânlar beklentisi boyutu puanlarının, 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Buna göre 1. Sınıfta okuyan gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin ücret ve sosyal imkânlar beklentisi 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun olanlara göre daha fazladır. Her ne kadar katılımcıların büyük çoğunluğu bu bölümü tercih ederken bölüm hakkında fikir sahibi olduklarını belirtse de daha öncesinde belirttiğimiz gibi sektörün gerçeklerin de uzak fikirler olduğu düşünülmektedir.

Öğrencilerin bir işletme çalışma durumlarına göre ücret ve sosyal imkânlar beklentisi boyutu puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Bir işletmede çalışmayan katılımcıların ücret ve sosyal imkânlar beklentisi puanlarının,

çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle bir işletmede çalışmayan katılımcıların çalışanlara göre ücret ve sosyal imkânlar beklentisi daha fazladır.

Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin demografik özelliklerine göre beklenti ölçeği puanlarını karşılaştırılmıştır. Bunun sonucunda, katılımcıların yaşlarına göre beklenti ölçeği puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Yaşı 21 yaş ve altı olan katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, yaşı 22-27 arası olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. 21 yaş ve altı bireylerin büyük çoğunluğu aslında 1. ve 2. Sınıf öğrencilerinden oluşmaktadır. Çalışmanın diğer bölümlerinde de bahsedildiği gibi sektörde staj veya çalışma deneyimi olmayan katılımcıların sektörün gerçeklerinden daha uzak olduğu düşünülmektedir.

Öğrencilerin sınıflarına göre beklenti ölçeği puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. 1.sınıf katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, 2.sınıf, 3.sınıf, 4.sınıf ve mezun olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç 1. Sınıf öğrencilerinin demografik özelliklerine göre beklentilerinin 2., 3. ve 4. Sınıf öğrencilerine göre daha fazla beklenti içinde olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların staj durumlarına göre beklenti ölçeği puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Staj yapmayan katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, yapan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç staj yapmayan öğrencilerin yapanlara göre daha fazla beklenti içinde olduğunu göstermektedir. Diğer taraftan bir işletmede çalışmayan katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, çalışan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç bir işletmede çalışmayan öğrencilerin çalışanlara kıyasla beklentilerinin daha fazla olduğunu göstermektedir. İşletmelerde istihdam edilen katılımcılar sektörün zorlukları ve gerçeklerini tecrübe etmiş ve beklentilerinde zamanla düşüşler yaşandığı sonucuna varılmıştır.

Katılımcıların çalışmak istedikleri alana göre beklenti ölçeği puanları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Çalışmak istediği alan mutfak olan katılımcıların beklenti ölçeği puanlarının, akademi olan katılımcılarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. Bu sonuç çalışmak istediği alan mutfak olan öğrencilerin akademi olan çalışanlara göre beklentilerinin daha fazla olduğunu göstermektedir. Bu

durum bireyler arasında farklılık gösteren bir durum olsa da bu sonuç beklenen bir sonuç olmuştur. Neticede gastronomi ile ilgili alanlarda yaygın ama yanlış olan bir kanı ile mutfak bölümlerinde istihdam edilmek üzere kalifiye eleman yetiştiren bölümler olarak düşünülmekte ve bireyler bu bölümleri tercih ederken bu beklenti ile tercih etmektedirler.

Mesleğin eşsizliği boyutu ile mesleki tatmin ve kariyer beklentisi boyutu arasında, ücret ve sosyal imkanlar beklentisi boyutu arasında ve beklenti ölçeği arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuç mesleğin eşsiz olduğunu düşünen öğrencilerin gelecekte mesleki tatmin ve kariyer beklentisi ile ücret ve sosyal imkanlar beklentisi olduğunu göstermektedir. Sektörün sınırlıklarının olmaması ve sürekli gelişen değişen bir sektör olması ile birlikte toplumların git gide tüketim toplumuna dönüşmesi sektörün her geçen gün gelişmesini kaçınılmaz kılmaktadır. Bu durum kariyer olanaklarını genişletirken ücret ve sosyal imkânlarında beklentisini arttırmaktadır. Ancak daha öncede belirtildiği gibi gastronomi sektöründe istihdam edilen iş görenlerin azami gereklilik olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans bölümlerinde mezun olmaları şartı getirilerek sektörde niteliksiz personelin ekarte edilmesi gerekmektedir.

Mesleğe bakış açısı mesleğin zorlukları ile ücret ve sosyal imkanlar beklentisi arasında ve beklenti ölçeği arasında anlamlı ve negatif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir. Buna göre mesleğin zor olduğunu düşünen öğrenciler meslekteki ücret ve sosyal imkanların düşük olduğunu düşünmektedir.

Mesleğe bakış açısı iyi çalışma koşulları boyutuyla ile göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi arasında, ücret ve sosyal imkanlar beklentisi boyutu arasında ve beklenti ölçeği arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuç, öğrencilerin iyi çalışma koşullarının kendilerine mesleki tatmin ve kariyer sağlayacağını ve aynı zamanda iyi ücret ve sosyal imkanlar sağlayacağını düşündüklerini göstermektedir. Çalışma koşullarının rahat olduğu ve konfor alanlarının var olduğu her sektörde üretim ve gelişim daha kapsamlı ve geniş olduğu düşünülmektedir. Kendini geliştiren üreten iş görenlerin adil çalışma koşullarında kariyerlerini ve buna bağlı olarak ücret ve sosyal imkanlarını geliştirmesi kaçınılmaz bir sonuçtur.

Mesleğe bakış açısı ölçeğine göre mesleki tatmin ve kariyer beklentisi boyutu ile, ücret ve sosyal imkanlar ve beklenti ölçeği arasında istatistiksel olarak anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir. Bu sonuçtan hareketle mesleklerin tatmin olacaklarını ve kariyer yapabileceklerini düşünen öğrenciler aynı zamanda meslekteki ücret ve sosyal imkanların düşük olduğunu düşünmektedir. Sektörde istihdam edilmek için bir standartın olmaması başlıca sebepler arasında olduğu düşünülmektedir. Buna ek olarak son dönemde dünyayı etkisi altına alan pandemi süreci ile birlikte gastronomi sektörü en çok yara alan sektör olmuştur. Mevcut ekonomik koşullar ve bazı işletme sahiplerinin krizi fırsata çevirme düşüncelerinden kaynaklı olarak bu sonuca varıldığı düşünülmektedir.

Çalışmada daha öncede vurgulandığı gibi sektörde mesleki anlamda bilgi tecrübe sahibi olmayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında eğitim veren bölümlere yeni başlayan katılımcılar (1. sınıflar, 21yaş ve altı olanlar) mesleki anlamda 2. sınıf veya 22 yaş ve üzeri katılımcılara nazaran daha pozitif yaklaşmaktadırlar. Bunun temel sebebinin toplumda gastronomi algısının oldukça popüler olması ve bu duruma bağlı olarak sosyal medya, yazılı medya ve görsel medyada gastronomi konulu programların, yazı dizilerinin ve uygulamaların gerçek sektörden uzak bir algı oluşturmaya bağlanmaktadır. Bu durumun engellenmesi için Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerini seçmek isteyen öğrencilerin bu bölümlerde eğitim alan öğrencilerle fikir alışverişi yapması büyük önem arz etmektedir. Tüm bunların yanı sıra gastronomi alanında faaliyet gösteren derneklerin, kuruluşların, işletmelerin çeşitli medya organlarında yaratılan gerçek dışı algıyı engellemek adına gerek hukuki gerekse kişisel ilişkiler anlamında çalışmalar yürütmesi önerilmektedir. Ayrıca kurumların tercih döneminde bu alanlarda eğitim almayı düşünen öğrencilerine gerçekçi anlamda bilgiler vererek hem öğrencilerin hem de kurumların gereksiz ve fazladan vakit ve bütçe ayırmasını engelleyeceği düşünülmektedir. Tüm bunların yapılması ile birlikte gastronomi sektöründe adeta bir balon olarak yaratılan iş gücü daha verimli olacak ve bu sektör emin adımlarla büyümeye devam edecektir.

## KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Soylu, A. ve Demir, Ş. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğrencilerinin Mesleklerine İlişkin Algıları. *1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi* (s. 295-305). Mersin: Mersin Üniversitesi Yayınları.
- Akoğlan Kozak, M. (2009). Akademik turizm eğitimi üzerine bir durum analizi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(1), 1-20.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastoronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7, 146-159.
- Aksu, M. ve Bucak, T. (2012). Mesleki turizm eğitimi. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 1-12.
- Albayrak, A. (2022). Evaluation of gastromy education quality in Turkey in terms of faculty members. *International Journal of Gastronomy and Food Science, Electronic*, 28 (2022) 100498.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2010). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri: SPSS uygulamalı*. Sakarya: Sakarya yayıncılık.
- Arslanhan, Y. ve Özdemir Yaman , Z. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının eğitime ilişkin memnuniyet düzeyleri ile istihdam özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2023-2028.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi-bir uygulama*. (Yükseklisans tezi, Konya Selçuk Üniversitesi). Erişim Adresi:  
<http://acikerisimarsiv.selcuk.edu.tr:8080/xmlui/handle/123456789/332?locale-attribute=en>
- Aslan, Z., Çoban , G. ve Çokal, Z. (2014). Turizm öğrencilerinin staj deneyimlerinde algıladıkları motivasyonun herzberg kuramına göre değerlendirilmesi: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi örneği. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 33, 164-188.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2013). Turizm işletmeciliği eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründeki istihdamla ilgili görüşleri ve sektördeki kariyer beklentileri. *Akademik Bakış Dergisi*, 35, 1-21.
- Aymankuy, Y. ve GÜDÜ Demirebular, Ö. (2017). Türkiye'de Lisans Düzeyindeki Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi. D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlan ve G. K. Girgin içinde, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 223-236). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aymankuy, Y. ve Sarıoğlan, M. (2007). Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, (s. 31-33). Antalya.

- Babaç, E. ve Sibel, Ö. (2018). Anadolu Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin özyeterliklerine yönelik nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 282-298.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Food, Culture and Identity*. 22(87), 159-169.
- Beykent Üniversitesi. (28.03.2022). Bölümler, gastronomi ve mutfak sanatları ve kariyer olanakları. Erişim adresi: <https://ubyo.beykent.edu.tr/bolumler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlar%C4%B1/kariyer-olanaklari>
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). Mutfak Şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma. K. KARAMUSTAFA içinde, *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı* (s. 615-635). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Brillant-Savarin, J. A. (1994). *The Physiology of Taste*,. (P. A. Drayton, Çev.). Londra: Penguin Books
- Brough, D. E. (2008). *The relationship of the required knowledge and competencies of the american culinary federation foundation accrediting commission (ACFFAC) for post secondary culinary arts programs to the perceived needs of the work place*. (Doktora tezi). Worldcat veri tabanından erişildi ( UMI No. 352929089) .
- Brown, J. (2013). A Brief history of culinary arts education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.
- Brown, J., Mao , Z. ve Chesser, J. (2013). A Comparison of learning outcomes in culinary education: recorded video vs. live demonstration. *Journal of Hospitality & Tourism Education* , 25(3), 103-109.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 14(28), 316-328.
- Büyüköztürk, Ş. (2007). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı*. Ankara: Pegem Yayıncılık.
- Can, M. ve Çiftçi, B. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile aşçılık programı öğrencilerinin mesleki eğitim algısının öğrenme motivasyonu üzerine etkisi: Ulusal aşçılık kampı Mengen örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4),2701-2717.
- Cankül, D. (2019). Assessing the quality of gastronomy education: Turkey case. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(70), 986-1001.
- Chan, Y. H. (2003). Biostatistics 101: Data presentation. *Singapore Medical Journal*, 44(6), 280-285.
- Condrasky, M. ve Hegler, M. (2010). How culinary nutrition can save the health of a nation. *Journal of Extension*, 48(2), 1-5.

- Cox, M. Z., Dasplet, J., McLaughlin, E. ve Jones III, R. (2012). Strategic management: is it an academic discipline? *Journal of Business Strategies*, 25(42), 26-42.
- Cömert, M. (2017). Turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmak istedikleri alanlar ve sektördeki istihdamda cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1(50), 50-62.
- Culinary Institute of America. (2022.03.18). Vision and mission. Erişim adresi: <https://www.ciachef.edu/about-the-culinary-institute-of-america/#mission>
- Çakır, M. (2010). Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması. (Yükseklisans tezi, İstanbul Üniversitesi) Erişim adresi: <http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/TEZ/46506.pdf>
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çarbuğa, Ü. ve Kocaman, E. (2018). Türkiye'de ve dünyada yiyecek içecek sektörüne yönelik eğitim veren lisans programlarının kıyaslanması. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 143-150.
- Çatı, K. ve Bilgin, Y. (2013). Turizm lisans öğrencilerinin turizm sektöründe çalışma eğilimleri. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 14(1), 23-46.
- Çavuşoğlu, M. (2011). Gastronom turizmi ve Kıbrıs mutfak kültürü üzerine bir araştırma N.Avcı ve Ö. Kürşat (Ed.), I. Uluslararası IV. Ulusal Eğirdir Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı, (s. 527-538), Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi.
- Dağdeviren, A. (2007). *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından Değerlendirilmesi*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Danaher, P. (2012). An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders. (Yükseklisans tezi, Dublin Teknoloji Enstitüsü). Erişim adresi: <https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1000&context=tfschcafmas>
- Daylar, Ş. (2015). *Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Balıkesir.
- Denk, E. ve Koşan, A. (2017). Otel mutfak çalışanları mesleki eğitim seviyeleri ve kariyer hedeflerinin ölçülmesi; kış koridoru analizi. *Yorum-Yönetim-Yöntem Uluslararası Yönetim-Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1), 55-83.
- Drexel University. (2022, 03 18). History. Erişim adresi: <https://drexel.edu/about/history>

- Edens, D. (2011). Predictors of Culinary Students' Satisfaction with Learning. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 5-15.
- Ekincek, S., Özgür Göde, M., Öncel, S. ve Yolal, M. (2017). Gstronomy and culinary arts education in Turkey: Department Heads' Perspective. *Student Ubb Negotia*, 62(1), 23-43.
- Eren, S. (2007 Mayıs). *Türk mutfağı ve Haccp sistemi; Mutfak profesyonllerinin Haccp bilgilerinin ölçülmesi*. 1. ulusal gastronomi sempozyumu ve sanatsal etkinlikler, Antalya.ş
- Ferguson, D. ve Berger, F. (1985). Encouraging Creativity in hospitality education. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 26(2), 74-76.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism? *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Gillespie,, C. ve Cousins, J. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Butterworth-Heinemann.
- Girgin, G. (2008). *HACCP sisteminin otel işletmeleri değerlendirmeleri: 5 yıldızlı otel işletmelerinde bir uygulama* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Gisslen, W. (2019). *Professional cooking*. (Kollektif, Çev.). Ankara: Nobel Yaşam.
- Göbker, G. (2012). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Örneği (Balıkesir İli Örneği)* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Gökdemir, A. (2017). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç , Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). *Gastronomi turizmi (Ayvalık'ta Talep boyutuyla ilgili bir araştırma)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Görkem, O. ve Öztürk, Y. (2011). Mutfak dalı öğrencilerinin mesleki yeterliklerinin değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi seçenekleri yönelik Bir uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2011). Gastronomi turizmi ve türkiye'de yükseköğretim düzeyinde mutfak eğitiminin genel görünümü. *1.Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu* (s. 73-83). Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Görken, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde geç mi kaldı acele mi ediliyor? . *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Gustafsson, I.-B. (2004). Culinary arts and meal science – a new scientific research discipline. *Food Service Technology*, 4(1), 9-20.



- 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.
- Güldemir, O. ve Akarçay, E. (2020). Koca ustadan ıssız adama Türkiye’de aşçılık mesleğinin değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 896-914.
- Hegarty, J. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(1), 1-18.
- Hegarty, J. (2011). Achieving Excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(2), 55-65.
- Hegarty, J. A. ve O’Mahony, G. (2001). Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *Hospitality Management*, 20(1), 3-13.
- Hertzman, J. ve Stefanelli, J. (2008). Developing quality indicators for associate degree culinary arts programs: a survey of educators and industry chefs. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 9(2), 135-158.
- Hertzman, J. L. (2005). *Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary arts programs: A survey of educators and industry. UNLV Retrospective Theses & Dissertations.*
- Hertzman, J. ve Ackerman, R. (2010). Evaluating Quality in associate degree culinary arts programs. *Article in Quality Assurance in Education*, 18(3), 209-226.
- Hertzman, J. ve Maas, J. (2012). The value of culinary education: Evaluating educational costs, job placement outcomes, and satisfaction with value of associate degree culinary and baking arts program graduates. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(1), 53-74.
- Hjalager, A.-M. ve Andersen , S. (2001). Tourism employment: contingent work or professional career? *The International Journal*, 23(2), 115-129.
- Horng, J. S. ve Lee , Y.-C. (2009). What environmental factors influence creative culinary studies? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117.
- Huisman, D. (1992). *Estetik*. (C. Muhtaroglu, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Institut Paul Bocuse. (2022.03.18). Qui sommes nous. Erişim adresi: <https://www.institutpaulbocuse.com/institut-paul-bocuse/qui-sommes-nous/>
- İŞKUR. (2020). *2020 Yılı işgücü piyasası araştırması konaklama ve yiyecek faaliyetleri sektörü raporu*. Ankara: Türkiye İş Kurumu.

- Johnson & Wales University. (2022, 03 22). Misson. Erişim adresi: <https://www.jwu.edu/about-jwu/mission-and-guiding-principles.html>
- Karım, S. A. (2006). *Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination's food image and information sources*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Oklahoma State University, Stillwater.
- Keskin, E., Örgün, E. ve Akbulut, B. (2017). Gastronomi kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267.
- Kılıncı, M. (2012). Türkiye'de mesleki teknik eğitimi şekillendiren Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi'nin tarihi gelişmeleri. *e-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4), 63-73.
- Kocaman, E. M. (2015). Yiyecek ve içecek işletmeciliği eğitiminin öğrencilerin gıda güvenliği bilgi düzeyine etkisi. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 23(1), 269-280.
- Kozak, N. ve Açıköz, Z. (2015). 7. Akademik turizm eğitimi arama konferansı sonuç raporu. 7. *Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı* (s. 20). Antalya: Nazmi Kozak.
- Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. ve Kılıç , B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, -(32), 32-41.
- Kurnaz, A., Babür, T. E. ve Akyurt Kurnaz, H. (2018). Gastronomi Eğitiminde bir sosyal sorumluluk projesi: Mengen ulusal aşçılık kampı. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 504-520.
- Le Cordon Bleu. (2022, 03 18). Our story. Erişim adresi: <https://www.cordonbleu.edu/home/en>
- Lee, M., Kim, S. ve Lo, A. (2008). Perceptions of hospitality and tourism students towards study motivations and preferences: a study of Hong Kong students. *Journal of Hospitality, Leisure Sport & Tourism Education*, 7(2), 45-58.
- Maberly, C. ve Reid, D. (2014). Gastronomy: An approach to studying food. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 272-278.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. New York: Columbia University Press.
- Müller, K. F., VanLeeuwen, D., Mandabach, K. ve Harrington , R. (2009). The effectiveness of culinary curricula: a case study. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(2), 167-178.
- Noe, R. A. (1986). Trainees' attributes and attitudes: Neglected Influences on training effectiveness. *Academy of Management*, 11(4),736-749.
- Noe, R. A. (2009). *İnsan kaynaklarının eğitimi ve geliştirilmesi*. (C. Çetin, ve C. Çetin, Çev.) İstanbul: Beta Yayınevi.

- Noe, R. ve Wilk, S. (1993). Investigation of the factors that influence employees' participation in development activities. *Journal of Applied Psychology*, 78(2), 291-302.
- Okan Üniversitesi. (2022, 03 28). Uygulamalı Bilimler Fakültesi, kariyer olanakları. Erişim adresi: <https://www.okan.edu.tr/ubf/sayfa/7768/kariyer-olanaklari/>
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, -(35), 193-203.
- Özbay, G. (2019). Düünden bugüne gastronomi. M. Sarıışık (Ed.) Tüm Yönleri ile Gastronomi bilimi (s. 1-35) içinde Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir Yaman, Z. ve Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2770-2804.
- Özdemir, B. (2001). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Herşey Dahil (All-Inclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma* (Yayınlanmış yüksek lisans tezi). Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Özdemir, B. (2010). Dışarıda yemek yeme olgusu: Kuramsal bir model önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 218-232.
- Özdemir, Z. (2017). *Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarından sektör, öğrenci ve öğretim elemanı beklentileri ve değerlendirmesi*. Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Peng, K.-L., Lin, M.-C. ve Baum , T. (2013). The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods. *Quality & Quantity*, 47(5), 2687-2707.
- Pratten, J. (2003). The training and retention of chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(4), 237-242.
- Robinson, R. ve Barron, P. (2007). Developing a framework for understanding the impact of deskilling and standardisation on the turnover and attrition of chefs. *International Journal of Hospitality Management*, 26(4), 913-926.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53-58.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

- Sarioğlan, M. (2014). Expectations of employee in food&beverage firm and gastronomy education (case of Turkey). *European Journal of Research on Education*, 2(6), 198-202.
- Scarpato, R. (2002b). Gastronomy studies in search. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Seçim, Y. (2020). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin işletme mutfklarına yönelik tutumları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 641-652.
- Selçuk Üniversitesi. (2022, 03 28). Turizm fakültesi, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, tanıtım. Erişim adresi: [https://www.selcuk.edu.tr/turizm-gastronomi\\_ve\\_mutfak\\_sanatları/Ayrıntı/7002-bolum-tanitim](https://www.selcuk.edu.tr/turizm-gastronomi_ve_mutfak_sanatları/Ayrıntı/7002-bolum-tanitim).
- Selwood, J. (2015). The lure of food: Food as an attraction in destination marketing in Manitoba, Canada. C. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne içinde, *Food Tourism Around The World* (s. 178-191). Londra: Routledge.
- Sevim, B. ve Görkem, O. (2011). Gastronomi turizmi ve Türkiye'de Yükseköğretim düzeyinde mutfak eğitimi. *I. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu* (s. 73-83). Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3) 523-537.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumun Analizine Yönelik Bir Araştırma* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Shao, A. T. (2002). *Marketing Research: An aid to decision making*, Cincinnati, Ohio: South-Western/Thomson Learning.
- Smith, E. ve Keating, J. (1997). *Making sense of training reform and competency-based training*. Wentworth Falls: NSW: Social Science Press.
- Standage, T. (2016). *İnsanlığın yeme tarihi*. (S. Saraçoğlu ve G. Çakır, Çev.) İstanbul: Maya Kitap.
- Sürücü, A. ve Ünal, A. (2018). Öğrenci Motivasyonunu Artıran ve Azaltan Öğretmen Davranışlarının İncelenmesi. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(14), 253-295.
- Symons, M. (2004). *A History of cooks and cooking*. ABD: University of Illinois Press.
- Şengün, S. (2019). Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer. M. Sarıışık (Ed.), *Tüm Yönleri ile Gastronomi Bilimi* (s. 169-185) içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tavşancıl, E. (2005). *Tutumların ölçülmesi ve SPSS ile veri analizi*. Ankara: Nobel Yayıncılık.

- TDK. (2021, 03, 17). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>
- TDK. (2021, 04, 27). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>
- Tekin, Ö. A. ve Çidem, G. (2015). Turizm Öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik tutumları ölçeği: Bir Geçerlik ve Güvenirlik çalışması. *Journal of International Social Research*, 8(39), 975-986.
- Tekin, Ö. A. ve Çidem, G. (2017). Önlisans Turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 52, 33-51.
- Temizkan, R., Cankül, D. ve Kızıltaş, M. Ç. (2018). Food and Beverage education and scholars in Turkey. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 1(2), 18-25.
- Thibodeaux, W. R. (2012). *The Practical side of culinary arts education: The role of social ability and durable knowledge in culinary arts externships*. University of New Orleans ProQuest Dissertations Publishing.
- Tütüncü, Ö. (2019). Lisans eğitiminde mutfak zanaatları ve gastronomi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30(1), 93-97.
- Ulusoy, A. (2020). *Gelişim ve öğrenme psikolojisi* (9. Baskı b.). Ankara: Anı Yayıncılık.
- University of Gastronomic Sciences. (2022, 03 18). Storia ve missione. Erişim adresi: <https://www.unisg.it/ateneo/storia-e-missione/>
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Creation of gastronomy tourism index in the context of evaluating gastronomy tourism as the alternative types of tourism. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö. ve Günsel, A. (2015). Turizm Eğitimi alan öğrencilerin, mesleğin geleceğine ilişkin bakış açıları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18(33), 179-199.
- VanLandingham, P. (1995). The effects of change in vocational, technical, and occupational education on the teaching of culinary arts in America. *ERIC - Institute of Educational Sciences*, 1-11. Erişim adresi: <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED382832.pdf>
- Wang, C. Y. ve Tsai, M.J. (2017). Students' self-efficacy and attitudes toward web-based recipe learning in Taiwan culinary education. *The Asia-Pacific Education Researcher*, 26(3-4), 193-204.
- West London University. (2022, 03 18). Our strategic. Erişim adresi: <https://www.uwl.ac.uk/about-us/our-strategy>
- Yayla, A. (2005). Eğitim kavramının etik açıdan analizi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2(1), 1-13.

- Yazıcıoğlu, İ. ve Özata, E. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin ders programı algılarının akademik başarıları üzerine etkisi . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 17-32.
- Yıldız, E. (2015). Gastronomi eğitimi arama konferansı ardından. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(1), 168-174.
- Yıldız, M. ve Aslan, Z. (2019). Yiyecek - içecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1124-1141.
- Yılmaz, G. (2019). Türkiye'de Ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *Turizm Akademi Dergisi*, 6(1), 229-248.
- YÖK Lisans Atlası. (2022, 03 24). Lisans atlası. Erişim adresi: <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-anasayfa.php>
- Zahari, M., Jalis, M., Zulfili, M., Radzi, S. ve Osman, Z. (2009). Gastronomy: An opportunity for Malaysian culinary educators. *International Education Studies*, 2(2), 66-71.
- Zopiatis, A., Theodosiou, P. ve Constanti, P. (2014). ). Quality and Satisfaction with Culinary Education: Evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 26(2), 87-98.

## EKLER

### EK - A Veri Toplama Aracı

#### ANKET FORMU

Değerli Katılımcı,

Bu anket formu, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Gastronomi Yüksek Lisans Programı bünyesinde hazırlanan “Gastronomi Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin Mesleğe Bakış Açıları ve Beklentileri” konulu tez çalışması kapsamında kullanılacaktır. Ankette yer alan ifadelerin hiçbirinin boş bırakılmadan, objektif şekilde cevaplandırılması araştırmanın bilimselliği ve geçerliliği açısından önem arz etmektedir. Anket içeriğinde kişisel ve tanımlayıcı herhangi bir ifadeye yer verilmemiştir. Anket kapsamında verilen cevaplar, yalnızca araştırma kapsamında ve genel sonuçlara ulaşmak amacıyla kullanılacak, üçüncü kişilerle paylaşılmayacaktır. Çalışmamıza verdiğiniz katkıdan dolayı şimdiden teşekkür ederiz.

**Türker Azim HORUZOĞLU**

1. **Cinsiyetiniz** ( ) Erkek ( ) Kadın

2. **Yaşınız** ( ) ≤17 ( ) 18-21 ( ) 22-27 ( ) 28+

3. **Mezun olduğunuz lise türü**

( ) Turizm / Aşçılık Lisesi ( ) Anadolu Lisesi ( ) Fen Lisesi  
( ) Düz Lise ( ) Diğer (Açıklayınız) .....

4. **Gastronomi bölümünde kaçınıcı sınıftasınız?**

( ) 1. Sene ( ) 2. Sene ( ) 3. Sene ( ) 4. Sene ( ) 4+ ( ) Mezun  
durumunda

5. **Gastronomi bölümü tercihini kendi isteğinizle mi yaptınız?**

( ) Evet ( ) Hayır

6. **Gastronomi bölümünü seçerken bölüm hakkında bilgi sahibi miydiniz?**

( ) Evet ( ) Hayır

**7. Bu bölümü tercih etme nedeniniz nedir?**

- Sevdiğim meslek  Puanıma göre tercih  Geçerli bir meslek  
 Tavsiye  Tesadüfen  Üniversite mezunu olmak  
 Diğer (Açıklayınız) .....

**8. Gastronomi ile ilgili staj yaptınız mı?  Evet  Hayır**

**9. Daha önce gastronomi ile ilgili bir işletmede çalıştınız mı?**

- Evet  Hayır

**10. Çalışmak istediğiniz alan nedir?  Mutfak  Akademi**

- Yönetim  Öğretmenlik  
 Diğer (Açıklayınız) .....



**11. Aşağıda yer alan ifadelere katılma durumunuzu belirtiniz.**

1= Kesinlikle Katılmıyorum 2= Katılmıyorum 3= Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4= Katılıyorum

5= Kesinlikle Katılıyorum

İFADELER	1	2	3	4	5
Kariyer planlamamı gastronomi alanında yaptığım için mutluyum.					
Geleceğimi gastronomi alanında görüyorum.					
Mezun olduktan sonra gastronomi alanında çalışmak istiyorum.					
Mezun olduktan sonra gastronomi alanı dışında başka alanda çalışmayı düşünmüyorum.					
Gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buluyorum.					
Gastronomi bölümünde okumak çok doğru bir karardı.					
Çocuğumun gastronomi alanında çalışmasını isterim.					
Gastronomi okumak isteyen öğrencilere bu alanda kariyer planı yapmalarını öneririm.					
Gastronomi alanındaki mesleklerin aile yaşamını negatif etkilediğini düşünüyorum.					
Gastronomi alanındaki mesleklerin hayat düzenini negatif etkilediğini düşünüyorum.					
Gastronomi alanındaki çalışma ortamı gürültülü ve rahatsız edicidir.					
Gastronomi alanında çalışmak yorucudur.					
Gastronomi alanında çalışmak streslidir.					
Bana göre gastronomi alanındaki işlerin avantajları daha fazladır.					
Gastronomi alanında iş kazası riski yüksektir.					
Gastronomi alanında çalışırsam ahlaki değerlerimin olumsuz etkileneceğine inanıyorum.					
Gastronomi alanında çalışan insanlar ile anlaşmak kolaydır.					
Gastronomi alanında çalışanlar genellikle eğitilmiş kişilerdir.					
Gastronomi alanında eğitim almamış çalışanlar, eğitim almış çalışanları kıskanır.					
Gastronomi alanında çalışanlar kaba insanlardır.					
Gastronomi alanında her gün yeni şeyler öğrenebilirim.					
Yeteneklerimi gastronomi alanındaki işlerde kullanabilirim.					
Yaptığım işin müşterileri memnun ettiğini görmek beni mutlu eder.					
Gastronomi alanındaki çalışanlara yüksek ücret verildiğini düşünüyorum.					
Gastronomi alanındaki uzun çalışma saatleri ve iş yükü göz önüne alındığında verilen ücretleri tatmin edici bulmuyorum.					
Gastronomi alanında maaş dışındaki olanaklar (yemek, sigorta, tatil vb.) yetersizdir.					
Gastronomi alanında terfi alabilmek için mutlaka çalışma ortamında size ayrıcalık yapabilecek bir tanıdığa ihtiyacımız vardır.					
Gastronomi alanındaki terfiler adil olarak yapılmaktadır.					
Yöneticiler çalışanlara saygılı davranırlar					
Gastronomi alanında genellikle gastronomi eğitimi almış yöneticiler çalışır.					
Ülkemizde gastronomi alanındaki meslekler topluma faydalı olarak kabul edilir.					

**12. Aşağıda yer alan ifadelere katılma durumunuzu belirtiniz.**

1= Kesinlikle Katılmıyorum 2= Katılmıyorum 3= Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4= Katılıyorum

5= Kesinlikle Katılıyorum

İFADELER	1	2	3	4	5
Bu meslekte çalışmaktan mutluluk duyarım.					
Gastronomi oldukça saygın bir meslektir.					
Gastronomi alanı cinsiyetime uygundur.					
Gastronomi günümüzde geçerli bir meslektir.					
Gastronomi alanında çalışmak eğlencelidir.					
Gastronomi alanı ülkemizde giderek kurumsallaşmaktadır.					
Gastronomi sosyal ilişkilerin yüksek olduğu bir meslektir.					
Gastronomi alanında cinsiyet ayrımcılığı yoktur.					
Gastronomi alanında sosyal güvence imkânları yeterlidir.					
Gastronomi alanında çalışanlar için uygun yeme-içme koşulları sağlanmaktadır.					
Gastronomi alanında çalışanlar için uygun barınma koşulları sağlanmaktadır.					
Ücretler diğer sektörler ile hemen hemen aynıdır.					
Ücretler yeterli ve tatmin edicidir.					
Prim, bahşiş gibi ek ücretler yeterlidir.					
Mezun olduktan sonra bu sektörde çalışmayı düşünüyorum.					
Gastronomi alanında uzun yıllar çalışabilirim.					
Gastronomi alanında yönetici pozisyonuna kadar yükselmeyi hedefliyorum.					
Gastronomi alanında uzun dönemde iyi bir gelir düzeyi sağlayabilirim.					
Gastronomi alanında ilerleme fırsatları çoktur.					
Gastronomi esnek bir kariyer fırsatı sunmaktadır.					
Gastronomide iş yükü oldukça fazladır.					
Gastronomi alanında çalışma saatleri düzenlidir.					
Gastronomi alanında çalışmak, diğer sektörlerde çalışmaktan daha yorucu değildir.					
Gastronomi alanındaki uzmanlığım ailemi gururlandırır.					

## EK-B Etik Kurul Onay Formu



T.C.  
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ  
Etik Kurul Başkanlığı

### ETİK KURUL KARAR ÖRNEĞİ

**TOPLANTI TARİHİ:** 11.03.2021  
**TOPLANTI SAYISI:** 2021-08

**KARAR NO: 2021-08-06:** Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Klinik Psikoloji Tezli Yüksek Lisans Programı 20062019 numaralı öğrencisi Türker Azim HORUZOĞLU' nun 'Gastronomi Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin Mesleğe Bakış Açıları Ve Beklentileri' konulu çalışması hakkında yapacağı anket sorularının, etik kurallara uygun olup olmadığını tespit etmek üzere, İGÜ Etik Kurulumuzun 22.01.2021 tarih ve 2021-01 sayılı toplantısında, İGÜ Etik Kurul Yönergesinin 12(1) maddesine göre değerlendirme yapmak üzere görevlendirilen öğretim elemanlarının raporları incelenmiş olup, ilgili çalışmada yer alan bilimsel araştırmanın etik kurallara uygun olduğuna oy çokluğu ile karar verildi.

## ÖZGEÇMİŞ

**EK-C** Özgeçmiş

**Türker Azim HORUZOĞLU**

**Uyruğu: T.C.**

### EĞİTİM:

---

İstanbul Gelişim Üniversitesi

Eylül2019-Aralık 2022(beklenen)

Tezli Yüksek Lisans

Gastronomi

İstanbul Beykent Üniversitesi

Eylül 2015-Temmuz 2019

Lisans

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Küçükçekmece İMKB ATO ve Meslek Lisesi

Eylül 2011- Nisan 2015

Mutfak Bölüm

### DENEYİM:

---

Çırağan Palace Kempinski İstanbul

Temmuz 2022- Halen

Komi

Çırağan Palace Kempinski İstanbul

Ekim 2017- Mart 2021

Komi

Chef Rafet İNCE

Aralık 2015-Haziran 2020

Asistanlık

Midpoint Cafe-Restoran Trump Tower Mayıs2017-Ağustos 2017

Komi

Kadırgalı Restaurant Nisan 2015- Ekim 2016

Komi

Sheraton İstanbul Ataköy Hotel Mayıs 2014- Eylül 2014

Stajyer

Taksim Crystal Hotel Mayıs 2013- Eylül 2013

Stajyer

#### **ORGANİZASYONLAR/SERTİFİKALAR VE BAŞARILAR:**

---

CNR Expo Ev Dışı Tüketim Ürünleri ve Tedarikçileri Buluşması 2017

İzmir Coffefest 2017

Kütahya Porselen Kahve Workshop

Sirha İstanbul 2017

Kütahya Porselen/ Pınar Profesyonel Workshop/Display

Culinary Cup İstanbul 2017

Ekip yarışması-Gümüş Madalya

Beykent Üniversitesi

I. Beykent Gastronomi Buluşması 2016

II. Beykent Gastronomi Buluşması 2017

III. Beykent Gastronomi Buluşması 2018

IV. Beykent Gastronomi Buluşması 2019

İTÜ 4.Mutfak Zirvesi	2017
13.İstanbul Gastronomi Festivali	2015
Modern Türk Mutfağı Ekip Yarışması -Bronz Madalya	
Aşçılar Derneği 4.Geleneksel Aşçılar ve Tedarikçiler Buluşması	2015
Özyeğin Üniversitesi Gastronomi Sempozyumu	2015
İMKB Gastronomi Topluluğu Genel Sekreterliği	2014-2015

#### **REFERANSLAR:**

---

Taksim Crystal Hotel

Executive Chef

Şenol KARATAŞ

Sheraton İstanbul Ataköy Hotel

Executive Sous Chef

Sami Sönmez

Executive Chef Rafet İNCE

Çırağan Palace Kempinski İstanbul

Sous Chef

Cemal GÜNAYDIN

Çırağan Palace Kempinski İstanbul

Chef De Cuisine

Kürşat ERSOY

Eğitmen Şef

Erkan Kıyıcıoğlu

