



ANKARA  
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI  
ÖĞRENCİLERİNİN MESLEĞE YAKLAŞIMLARI VE  
MEMNUNİYET DURUMLARI ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

**Ümit Can KAYA**

**Tez Danışmanı  
Dr. Öğr. Üyesi Fulya SARPER**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**AĞUSTOS- 2020**



**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN  
MESLEĞE YAKLAŞIMLARI VE MEMNUNİYET DURUMLARI  
ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

**ÜMİT CAN KAYA**

**YÜKSEK LİSANS**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**AĞUSTOS 2020**

## ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Ümit Can KAYA

25/08/2020

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Mesleğe Yaklaşımları ve  
Memnuniyet Durumları Üzerine Bir Çalışma

Yüksek Lisans Tezi

Ümit Can KAYA  
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

AĞUSTOS- 2020

ÖZET

Bu araştırma, Türkiye’de eğitim gören Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mesleğe yaklaşım ve programdan memnuniyet durumlarını tespit etmek amacıyla, 235 kız ve 166 erkek öğrenci olmak üzere toplamda 401 öğrenci ile yürütülmüştür. Araştırma yöntem bakımından nicel bir araştırmadır. Verilerin toplanması anket yoluyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre; öğrencilerin %52,9’u 2.sınıf, %47,1’i 4.sınıf öğrencisi olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin %71,8’i öğrenim kredisi/bursu aldığı, %28,2’si ise herhangi bir öğrenim kredisi/bursu almamaktadır. Öğrencilerin %75,0’ı meslekleri ile ilgili bir işletmede daha önce çalışmış, %25,0’ı ise çalışmamıştır. Buna bağlı olarak öğrencilerin %32,7’sinin 1-5 ay, %16,2’sinin 5-10 ay, %7,0’ının 10 ay- 1 yıl ve %19,2’sinin 1 yıl ve üzeri tecrübesi olduğu saptanmıştır. Öğrencilerin %56,9’unun mezun olduktan sonra mutfak alanında çalışmak istediği tespit edilmiştir. Öğrencilerin %72,6’sının mesleki anlamda doyuma ulaşacağına inandığı belirlenmiştir. Öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörlere bakıldığında %63,1’inin kendi kararı olduğu ve %9,7’sinin aile etkisiyle seçtiği tespit edilmiştir. Öğrencilerin %64,8’i eğitim görmekte oldukları bölümü 1-5. tercih aralığında yazdığı saptanmıştır. Öğrencilerin %42,1’inin tercih öncesi bölüm hakkında biraz bilgisi olduğu, %27,4’ünün yeterli bilgiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin %59,1’inin bölümü tercih ettikten sonra zaman zaman kaygı duyduğu, %26,9’unun ise hiçbir şekilde kaygı duymadığı saptanmıştır. Öğrencilerin %79,6’sının eğitim aldıkları programı tavsiye ettikleri, %20,4’ünün ise tavsiye etmedikleri tespit edilmiştir. Öğrencilerin mesleğe yaklaşımları ile sınıf değişkeni arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ( $p<0,01$ ). Öğrencilerin mesleğe yaklaşımları ile cinsiyet değişkeni arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ( $p<0,05$ ). Öğrencilerin en uzun süre yaşadıkları yer ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur ( $p<0,01$ ). Öğrencilerin programdan memnuniyet durumları ile sınıf ve cinsiyet değişkenleri arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir ( $p<0,01$ ). Öğrencilerin programdan memnuniyet durumları ve mesleğe yaklaşımları arasında ise orta kuvvette pozitif yönde bir ilişki olduğu, programdan memnuniyet arttıkça mesleğe yaklaşımın daha olumlu olduğu saptanmıştır.

Bilim Kodu : 116905

Anahtar Kelimeler : Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Eğitim, Meslek, Mesleğe Yaklaşım, Memnuniyet Durumu

Sayfa Adedi : 121

Tez Danışmanı : Dr.Öğr.Üyesi Fulya SARPER

Öğrenci ORCID ID : <https://orcid.org/0000-0001-6451-9766>

A Study on Gastronomy and Culinary Arts Students' Approach to Profession and  
Satisfaction Status

(M.Sc. Thesis)

Ümit Can KAYA

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY

GRADUATE SCHOOL FOR ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY

AUGUST- 2020

ABSTRACT

This research was conducted with a total of 401 students, 235 girls and 166 boys, in order to determine the approach to the profession of Gastronomy and Culinary Arts students in Turkey and their satisfaction with the program. The research is a quantitative research in terms of method. The data were collected through a questionnaire. According to the research results; It was determined that 52.9% of the students were 2nd grade students and 47.1% were 4th grade students. 71.8% of students receive a tuition loan/scholarship, while 28.2% do not receive any tuition loan/scholarship. 75.0% of the students had previously worked in a business related to their profession, while 25.0% had not worked. Accordingly, 32.7% of the students had experience of 1-5 months, 16.2% had experience of 5-10 months, 7.0% had experience of 10 months - 1 year and 19.2% had experience of 1 year or more. 56.9% of students were found to want to work in the culinary field after graduation. It was determined that 72.6% of students believed they would achieve professional satisfaction. It was determined that 63.1% of the students chose their own decision and 9.7% chose it through family influence. 64.8% of the students are in department 1-5. it was found that he wrote in the preference range. It was found that 42.1% of students had some knowledge of the pre-preference Department and 27.4% had sufficient knowledge. It was found that 59.1% of the students had doubts from time to time after choosing the department, while 26.9% had no doubts at all. It was found that 79.6% of the students recommended the program they were studying, while 20.4% did not recommend it. There was a significant difference between the students ' approach to the profession and the class variable ( $p<0.01$ ). There was a significant difference between the students ' approach to the profession and the gender variable ( $p<0.05$ ). A significant difference was found between where the students lived the longest and their approach to the profession ( $p<0.01$ ). There was a significant difference between students ' satisfaction with the program and class and gender variables ( $p<0.01$ ). It was determined that there was a moderate positive relationship between the students ' satisfaction with the program and their approach to the profession, and that the more satisfaction with the program, the more positive the approach to the profession.

Science Code :116905

Key Words :Gastronomy and Culinary Arts, Education, Profession, Approach to Profession, Satisfaction Statu

Page Number : 121

Supervisor : Assistant Professor Fulya SARPER

Student ORCID : <https://orcid.org/0000-0001-6451-9766>

## İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
İÇİNDEKİLER .....	vi
TABLolar LİSTESİ.....	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	x
1.GİRİŞ .....	1
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE .....	4
2.1. Gastronomi.....	4
2.1.1. Gastronominin Boyutları.....	7
2.1.2. Gastronominin Diğer Bilim Dallarıyla İlişkisi.....	8
2.2. Gastronomi Turizmi .....	10
2.2.1. Gastronomi Turizminin Özellikleri.....	12
2.2.2. Türkiye’de Gastronomi Turizmi .....	13
2.3. Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Tarihsel Gelişimi .....	16
2.3.1. Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi .....	18
3. KONUYLA İLGİLİ YAPILMIŞ ÇALIŞMALAR .....	20
4. YÖNTEM.....	29
4.1. Araştırmanın Amacı .....	29
4.2.Araştırmanın Önemi.....	29
4.3. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları .....	31
4.4. Araştırmanın Modeli .....	31
4.5. Araştırmanın Hipotezleri.....	32
4.6. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme Yöntemi .....	34
4.7. Veri Toplama Aracı.....	36
4.8. Verilerin Analizi.....	37

6. SONUÇ VE ÖNERİLER .....	69
6.1.Sonuçlar .....	69
6.2. Öneriler .....	79
7. KAYNAKÇA .....	83
EKLER .....	93
Ek-1. Hipotez Testleri Tabloları .....	93
Ek-2. Yüksek Öğretim Kurulu Başkanlığından Edinilen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrenci Sayılarını Gösterir Belge.....	104
Ek-2 Devamı .....	105
Ek-3. Etik Kurul Onayı .....	106
Ek-4. Anket Örneği .....	107
ÖZGEÇMİŞ .....	120



## TABLULAR LİSTESİ

Tablo 4.1. Mesleğe yaklaşım ölçeğine ilişkin güvenilirlik istatistiği .....	38
Tablo 4.2.Mesleğe yaklaşım ölçeğinin güvenilirlik testi .....	41
Tablo 4.3.Mesleğe yaklaşım ölçeğinin geçerlilik istatistikleri.....	41
Tablo 4. 4.Programdan memnuniyet ölçeğinin güvenilirlik istatistiği.....	42
Tablo 4.5.Programdan memnuniyet ölçeğinin güvenilirlik testi.....	44
Tablo 4.6.Program memnuniyet ölçeğinin geçerlilik istatistikleri.....	44
Tablo 5.1.Öğrencilerin demografik dağılımları .....	45
Tablo 5.2.Öğrencilerin meslekleri ile ilgili bir işletmede çalışma durumları ve meslekteki tecrübe sürelerinin dağılımı .....	52
Tablo 5.3.Öğrencilerin mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri alanların dağılımı .....	54
Tablo 5.4.Öğrencilerin mesleklerinde doyuma ulaşacağına inanma durumlarının dağılımı .....	54
Tablo 5.5.Öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörlerin dağılımı .....	55
Tablo 5.6.Öğrencilerin üniversite tercih sayıları ve okumakta oldukları bölümü yazdıkları tercih sayısının dağılımı .....	56
Tablo 5.7.Öğrencilerin tercih öncesi bölüm hakkında bilgi durumlarının dağılımı ..	57
Tablo 5.8.Öğrencilerin bölümü tercih ettikten sonra kaygı duyma ve eğitim aldıkları programı tavsiye etme durumlarının dağılımı.....	57
Tablo 5.9.Öğrencilerin eğitimlerini tamamladıktan sonra lisansüstü eğitim isteklerinin dağılımı .....	58
Tablo 5.10.Öğrencilerin eğitimlerini tamamladıktan sonra çalışma alanı seçme faktörlerinin dağılımı .....	58
Tablo 5.11.Öğrencilerin bölümde öğrenilen bilgileri yeterli bulma ve mesleki bilgi açısından kendilerini yeterli bulma durumunun dağılımı .....	58
Tablo 5.12.Öğrencilerin bölüm tercih etme nedenlerinin cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılmasının dağılımı .....	59

Tablo 5.13.Öğrencilerin meslek hakkındaki düşüncelerinin cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılmasının dağılımı .....	62
Tablo 5.14.Öğrencilerin meslekte karşılaşılabilecekleri sorunlardan tedirginlik durumunun cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılmasının dağılımı .....	63
Tablo 5.15.Öğrencilerin meslekleri sorulduğunda cevap verme tutumlarının cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılmasının dağılımı <b>Hata! Yer işareti tanımlanmamış.</b>	
Tablo 5.16.Öğrencilerin eğitimini tamamladıktan sonra çalışma durumlarının cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılmasının dağılımı .....	64
Tablo 5.17.Öğrencilerin mesleklerinde başarılı olacağına inanma durumlarının cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılmasının dağılımı .....	64
Tablo 5.18.Öğrencilerin mesleğe bakış açısını olumlu yönde etkileyen etkenler ile cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılmasının dağılımı.....	65
Tablo 5.19.Öğrencilerin mesleğe bakış açısını olumsuz yönde etkileyen etkenler ile cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılmasının dağılımı.....	66
Tablo 5.20.Öğrencilerin mesleğe yaklaşımları ile programdan memnuniyet durumları arasındaki ilişkinin dağılımı.....	67

## ŞEKİLLER LİSTESİ

- Şekil 1 Gastronominin multidisipliner modeli (Zahari ve diğeri, 2009) ..... 8
- Şekil 2. Gastronomi Turizmi Modeli (Richards, 2002:19) ..... 11
- Şekil 3. Türkiye’de gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edilen iller (Çağlı,2012: 76). 14



## 1.GİRİŞ

Turizm, ülkelerin dikkate değer bir oranda gelir elde ettiği ya da etmek istediği önemli alanlardan birisidir. Usta (2012) turizmi “geçici seyahat ve konaklamaların ortaya çıkardığı ekonomik ve sosyal nitelikli tüketim olay ve ilişkilerinin bütünü” olarak tanımlamıştır.

Yeme-içme eylemi insanoğlunun vazgeçilemez fizyolojik ihtiyaçlarından bu sebeple bu nitelikli tüketim olaylarının içinde yer almış ve şüphesiz turistler için önemli bir bölüm olmuştur. Çünkü turizm hareketi içerisinde yeme-içme eylemi hem ekonomik hem de sosyal yönü olan bir eylemdir. Turizm sektörü bundan dolayı yiyecek-içecek bölümünü büyük bir istihdam alanı olarak görmüş ve değerlendirmiştir. Ancak bu istihdam gerçekleştirilirken turizm sektörünün, müşterilerin istek ve beklentilerine yönelik cevap verebilecek nitelikte kalifiye eleman gereksinimi ortaya çıkmıştır. Bir hizmet sektörü olan turizmde ise bu kalifiye eleman eksikliğinin ancak kaliteli bir mesleki eğitim ile giderilebileceği bilinmektedir (Aymankuy ve Aymankuy, 2013:2).

Turizm sektöründe pazarlanan ürün hizmettir ve bu hizmetlerin içerisinde yeme-içme hizmeti önemli bir yer tutmaktadır. Bu hizmet aynı zamanda bir sanat olarak da kabul edilmektedir. Bu sanatlılığın gerçekleştirilmesi ise önemli bir kalifikasyonu gerektirmektedir. Bu kalifikasyonun günümüzde kazandırılması için eğitim-öğretim programları geliştirilmektedir (Güldemir, 2017: 28).

Bu düşünceden yola çıkılarak günümüzde yiyecek-içecek sektörüne eleman yetiştiren eğitim programlarından olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine önem verilmesi gerektiği düşünülmektedir. Nitelikli ve kalifiye eleman/öğrenci yetiştirilmesinde eğitimin önemi yadsınamayacak kadar önemli olsa da eğitim tek başına yeterli olmamaktadır. Aynı zamanda elemanın/öğrencinin kişisel görüşlerinden yola çıkarak oluşturmuş olduğu mesleğe yaklaşımları da bu konuda oldukça büyük bir öneme sahiptir.

Özellikle Türkiye'nin turizm sektörü açısından sahip olduğu potansiyel düşünüldüğünde, turizm sektöründe çalışan ya da çalışma adaylarının bu sektördeki meslek kollarına karşı geliştirdikleri yaklaşımları oldukça önemli hale gelmektedir. Literatürde yer alan çalışmalar göstermektedir ki; turizm sektöründe kaliteli hizmet, kaliteli eğitime dayanmaktadır ve bu açıdan bakıldığında eğitim görmekte olan öğrencilerin mesleki tutumları da bir o kadar önemlidir (Görkem ve Sevim, 2011; Çatı ve Bilgin, 2013; Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014; Köşker ve Unur, 2017; Akdağ, Soylu ve Demir, 2017).

Denk ve Koşan (2017) çalışmalarında otellerdeki mutfak çalışanlarının eğitim seviyelerine bağlı olarak kariyer hedeflerini ölçmeye çalışmışlardır. Çalışmada katılımcıların eğitim seviyesi yükseldikçe, işlerinden duydukları memnuniyetin arttığı saptanmıştır. Bu durum öğrenciler açısından değerlendirildiğinde, öğrencilerin aldıkları eğitimin, gelecekte içerisinde bulunabilecekleri meslek gruplarına yaklaşımını etkilediği düşünülmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin de eğitim aldıkları programdan memnuniyet durumlarının, mesleğe karşı olan yaklaşımlarını etkileyeceği düşünülmektedir.

Bu çalışmanın temel amacı gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin mesleğe yaklaşımlarını ve eğitim görmekte oldukları programdan memnuniyet durumlarını belirlemektir. Öğrencilerin mesleğe yaklaşımları ve programdan memnuniyet durumları, öğrencilere verilen eğitimin üzerinde yol gösterici bir rol oynamaktadır. Bu yüzden kaliteli eğitim denilen kavramın tam anlamıyla gerçekleşebilmesi için öğrencilerin mesleğe yaklaşımlarının ve memnuniyet durumlarının belirlenmesi önemlidir. Öğrencilerin mesleğe yaklaşımlarının ve memnuniyet durumlarının belirlenmesinin, bu alanda lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren devlet üniversitelerinin mesleki eğitim yönündeki gelişmeleri üzerinde etkili olacağı düşünülmektedir. Çalışmada öncelikle gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi hakkında yapılmış olan çalışmalar daha sonra gastronomi ve mutfak sanatları

öğrencilerinin kariyer beklentileri, turizm sektörüne bakış açılarını ve gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi hakkındaki düşüncelerini temel alan çalışmalar incelenmiştir. Aynı zamanda bu konu ile bağlantılı olan tezler incelenmiştir. Bu kaynaklar araştırmanın literatür kısmınının oluşturulmasında kullanılmıştır. Böylelikle çalışma hem gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin meslek hakkındaki yaklaşımlarını dolayısıyla sektöre bakış açılarını ortaya koyarak sektöre, program hakkındaki memnuniyet durumlarını ortaya koyarak gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren devlet üniversitelerine önemli bir kaynak olacaktır.



## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kavramsal çerçeve başlığı altında araştırma konusu ile ilgili olan terimlere ve bu terimlerle bağlantılı olan alt terimlere yer verilmiştir.

### 2.1. Gastronomi

Gastronomi birbirinden farklı bir çok bilim dalıyla ilişkilendirilebildiği için henüz kesin bir tanıma sahip olmadığı tespit edilmiştir. Bu nedenle gastronomi için bir çok tanım yapılmıştır. Saatçı (2016: 4-5)' ya göre gastronomi yalnızca yiyecek-içeceklerin hazırlanması, üretilmesi ve tüketilmesine ilişkin bir süreç değil, aynı zamanda ideolojik, kültürel, ekonomik, sosyal ve politik bir yapı içerisinde kendine yer bulmuştur.

Görkem ve Sevim (2011) gastronomiyi insanın en temel ihtiyacı olan yiyecek-içeceklerle, tarih, coğrafya, felsefe, fizik, kimya, tıp, ekonomi vb. birçok bilim dalını ilişkilendirerek, yiyecek-içecek hazırlamayı, pişirmeyi ve sunmayı estetik bir anlayışla ele alan bir bilim dalı olarak tanımlamıştır.

Santich (2004) çalışmasında gastronomik kavramların -bir ülke veya bölgenin gastronomik karakteri, gastronomik ürünler ve gastronomi turizmi- tanımlanmış olmasına rağmen, gastronomi kavramının kendisinin esnek bir yapıya sahip olduğunu ve hala belirsiz bir kavram olduğunu belirtmiştir.

Gillespie ve Cousins (2001), gastronomiyi iyi yemek sanatı ve bilimi olarak nitelendirmiş ancak güncel yapılan çalışmaların sonucunda, sosyal, ekonomik ve coğrafi durumlarla birlikte yemeğin kökenlerinin anlaşılması ve geliştirilmesini kapsayan bir çalışma olarak tanımı genişletmiştir.

Fransız bir hukukçu ve ekonomist olan Jean Anthelme Brillat-Savarin “Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler” adlı kitabında gastronomiyi

“insanın beslenmesiyle ilgili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgi” olarak tanımlamıştır. Amacının mümkün olan en iyi besinler yoluyla insanı korumak olduğunu ve bu amaç doğrultusunda besin haline getirilebilecek şeyleri araştıran, sağlayan ya da hazırlayan herkesi unvanı ne olursa olsun yönetmek olduğunu söylemiştir (Brillat-Savarin, 2016) .

Türk Dil Kurumu gastronominin tanımı olarak “yemeği iyi yeme merakı” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlamıştır (Türk Dil Kurumu, 2006) .

Bu tanımlamalardan yola çıkarak gastronomi, diğer bilim dallarının da yardımıyla, insanın başta fizyolojik bir ihtiyacı olan yeme-içme ihtiyacını daha sonra taşıdığı estetik değerler nedeniyle de psikolojik ihtiyacını karşılayan bir bilim dalı olarak nitelendirilebilmektedir.

Gastronomi bir bilim dalı olarak tanımlandığından kendi içerisinde de barındırdığı kavramlar vardır. Bunlar başlıca gastronom, gurme, gurman ve degüstatördür.

#### *Gastronom*

Gastronom Türk Dil Kurumu sözlüğünde “ damak zevki olan, ağzının tadını bilen ve iyi yemekten anlayan kimse” olarak tanımlanmıştır. Gürsoy (2016) gastronomu gastronomi uzmanı; en basit bir tabak yemekte bile lezzet varsa onu arayıp bulan ve ondan zevk alan kişi olarak tanımlamıştır. Aynı zamanda bu kişilerin abartı peşinde olmadıklarını ve başkalarının onlara lezzetli ve değişik bir tat sunmalarını beklediklerini, bu kişilerin toplumu eğitici rol üstlendiklerini belirtmektedir. Türkoğlu ve Akoğlan-Kozak (2015) gastronomu “insan için hayati öneme sahip olan beslenme konusunu her yönüyle araştıran kişi” şeklinde tanımlamıştır. Gastronomun aynı zamanda eğitici bir kimliği olduğu da bilinmektedir. Yazmak yoluyla tattıklarını ve



araştırdıklarını diğer insanların hizmetine sunmayı da kendisi için bir görev olarak görmektedir (Santich, 2007: 54).

### *Gurme*

Gurme kavramının anlamı gastronom kavramına oldukça yakındır. Türk Dil Kurumu gurmeyi “tatbilir” olarak tanımlamaktadır. Tez (2012) gurmenin “ağzının tadını bilen, damak tadı olan, çeşneci, tatbilir ve iyi yiyecek uzmanı” anlamlarında kullanıldığını ve Fransızca kökenli olduğunu belirtmektedir. Görsoy (2016) gurme için “yemeğin lezzetini eleştirebilen ve yemeğin içine bir fiske dahi katılan baharatın adını söyleyebilen kişi” olarak tanımlamıştır. Yine bu çalışmasında gurme ile gastronomun farkını eğitim unsuruyla açıklamıştır. Gurmenin kendi zevki için yediğini ve bu bilgileri de kendisine sakladığını, gastronomun ise bilgilerini toplumla paylaşma isteğinde ve gayretinde bulunduğunu belirtmektedir.

### *Gurman*

Gurman alan yazında gastronom ve gurme kavramlarıyla karıştırlan bir başka kavramdır ve bu kavramın gastronom ile gurme kavramlarıyla bir ilgili bulunmamaktadır. Gurman yiyeceğin şekil, görünüş, lezzet gibi inceliklerine önem vermeden yiyen ve boğazına düşkün olan kişi şeklinde tanımlanmaktadır (Gürsoy, 2016).

### *Degüstatör*

Degüstatörler tadım ustası kişiler olarak tanımlanmaktadır. Tat alma duyuları çok fazlaca gelişmiştir ve tattığı yiyecek ya da içeceğin içerisindekileri en ince ayrıntısına kadar bilmektedirler. Yemeği ya da içeceği yiyip, içmezler sadece tatmak için kullanılmaktadırlar (Gürsoy, 2016).

### **2.1.1. Gastronominin Boyutları**

Literatürde birçok araştırmacı gastronomiyi üretim, tüketim, üretim-tüketim ve kültürel boyut olmak üzere 4 boyuta ayırmaktadır. Bu boyutlar aynı zamanda gastronominin birer fonksiyonu şeklinde tanımlanabilmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2007: 6-10; Altınel, 2009: 2-3; Akgöl, 2012: 18; Belpınar, 2014: 9; Hatipoğlu, 2014: 13; Güdek, 2018: 2,3). Bunlar;

#### *Gastronominin Üretim Boyutu*

- İyi bir yemeğin hazırlanmasından, sunumuna kadarki süreyi kapsayan bilim ve sanat,
- Yemek pişirme – aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalar,
- İyi yemek yeme ile ilgili uygulamalar ve bilgi birikimidir.

#### *Gastronominin Tüketim Boyutu*

- İyi yiyecek-içecekten hoşlanma,
- İyi yemek yeme konusunda mübalağalı davranma,
- Lüks ve lezzetli olan yiyeceklere tutku ve düşkünlüktür.

#### *Gastronominin Üretim- Tüketim Boyutu*

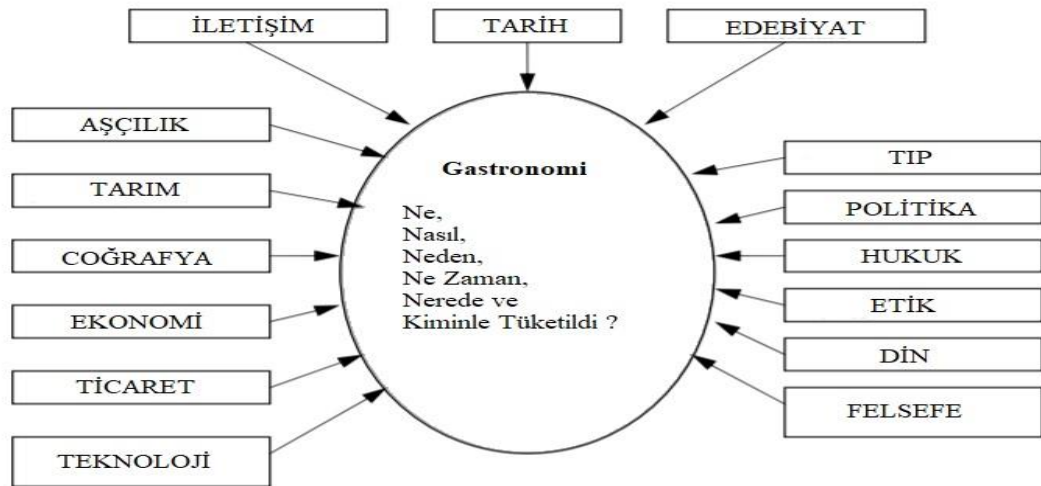
- Yiyeceklerin hazırlanma ve servis arasındaki geçen süreci,
- Menüde bulunan yemeklerin satılma durumu,
- Yemeğin uygun kurallarla birlikte uygun araçların kullanılarak sunulup yenilmesi sanatı,
- Belirli bir bölge ve ülkeler ile ilgili mutfak kültür, gelenek ve göreneklerini de içine alan; iyi yemek yeme bilim ve sanatı,
- Tarihsel bilgi, kültür, alışkanlık, yetenek, emek ve ihtimamla birlikte damak tadı ve iştah gibi zevklerin beğeniye uygun şekilde ahenk ile bir araya gelmesidir.

#### *Gastronominin Kültürel Boyutu*

- Somut özelliklerinin dışında gastronomi ziyaret edilen bölgenin geçmişi hakkında bilgi verme özelliği olan soyut bir araçtır.
- Sadece yemek değil onun ötesinde kültürel bir mirasa sahip bir nesne niteliği vardır.
- Ziyaret edilen bölgedeki insanlar ile kültürel etkileşim sağlar.
- Gastronomi deneyiminin yaşandığı sırada insanların farkındalığı aranmaksızın kültürel etkileşim başlar.

### 2.1.2. Gastronominin Diğer Bilim Dallarıyla İlişkisi

Gastronominin diğer bilim dallarıyla ilişkisi ayrıntılı bir şekilde Şekil 1.1 de gösterilmiştir. Şeklin sol tarafındakileri yiyecek-içecek maddelerinin üretimi ile ilgili olan bölümler olarak nitelendirmiştir. Sağ tarafındakileri ise bu yiyecek-içecek maddelerinin tüketiminde herhangi bir sakınca olup olmadığını belirleyen bölümler olarak nitelendirmiştir. Coğrafya gibi tedarik süresini ve biçimini etkileyen etmenlerde bulunmaktadır. Ancak tedarik süre ve biçiminin temelde ne, nasıl, nerede, ne zaman, neden ve kiminle yendiği sorularına dayandığını belirtmektedir (Zahari, Jalis, Zulfily, Radzi ve Othman, 2009)



Şekil 1 Gastronominin multidisipliner modeli (Zahari ve diğerleri, 2009)

Santich (2007) çalışmasında gastronominin tüketimle ilgili olduğunu belirtmektedir. Bu durumda gastronominin neyin, ne şekilde yenildiğinin ötesine geçtiğini vurgulamaktadır. Aynı zamanda neyin, nasıl (elle, çatal-kaşıkla, çubukla mı? ya da çorbanın yemeğin başında ya da sonunda mı servis edileceği gibi), nerede (masada, yerde, oturarak ya da ayakta), ne zaman (gün içerisinde kaç öğün, bu öğünlerde hangi çeşit), neden (özellikle fizyolojik anlamda açlıkla ilgisi olmayan durumlarda) ve kiminle (aile içindeki ve sosyal alandaki bağın bir ölçüsü) yemek yenildiği konusunda diğer bilim dallarının gastronomiyi şekillendirdiği ve de katkıda bulunduğu söylenmektedir.

Brillat-Savarin (2016) gastronominin hayatın kendisiyle dolayısıyla bütün herşeyle bir ilişki içerisinde olduğunu belirtmiştir. Gastronominin bazı bilim dallarına bağlılığını şu şekilde açıklar:

“Gastronomi şunlara bağlıdır:

Besin maddelerini sınıflandırmasından dolayı doğa tarihine.

Besin maddelerinin oluşum ve niteliklerini incelemesinden dolayı fiziğe.

Besin maddelerine uyguladığı çeşitli çözümleme ve ayrıştırılardan dolayı kimyaya.

Yemekleri hazırlama ve lezzetli kılma sanatından dolayı mutfığa.

Tükettiğini mümkün olan en iyi fiyattan satın alması ve satmak için sunduğu

Şeyleri piyasaya en iyi koşullarda çıkarmasından dolayı ticarete.

Son olarak da, vergi olarak geri dönen kaynaklarından ve uluslar arasında

Kurduğu alışveriş imkanlarından dolayı siyasi ekonomiye.”

Besin maddelerinin hazırlanması esnasında uğradığı değişimler, gıdaların bozulmasının önüne geçmek için temizlik, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak sürecin gerçekleştirilmesi gibi konular fen bilimlerine dayanmaktadır. Bunun sonucunda dünyadaki ölümlerin %60,0'ından fazlasının beslenme ve buna bağlı kronik rahatsızlıklardan kaynaklandığı düşünüldüğünde gastronominin insan sağlığı ile doğrudan ilgili olduğu söylenebilmektedir (Sezen, 2018:18) .

Sosyal bilimlerin çeşitli alanlarında gıda ile ilgili öne sürülen çeşitli teoremler gastronomi alanına büyük katkılarda bulunmuştur.

Antropoloji, özellikle sosyal antropoloji, gıda hakkındaki kültürel çalışmaların büyük bir kısmını oluşturmaktadır. Gıda tüketiminin sosyal yapılarının “toplum yapısı” tarafından mı yoksa toplumun kendi üyelerinin ya da “temsilcilerinin” eylemleri tarafından mı şekillendiğini araştırmak sosyolojinin alanına girmektedir. Bu sosyolojik araştırmalar gıda ile kültürler arasındaki ilişkileri belirlemesi açısından gastronomiye büyük katkılarda bulunmaktadır (Shenoy, 2005: 7-8).

Fen bilimlerinin de çeşitli alanlarda gastronomiye katkıları oldukça fazladır. Kimya, biyoloji ve tıp gibi önemli bilim dallarıyla gastronomi arasında doğal bir bağ bulunmaktadır. Örneğin bir yemeğin ısı sonucu geçirdiği reaksiyonlar kimya ile, mutfakta kullanılan sebze, meyve ve et gibi hammaddelerin besin içerikleri biyoloji ile ve yemeğin insan sağlığı üzerindeki kanıtlanmış etkileri de tıp ile açıklanabilmektedir (Özbay, 2017: 10-11).

Dolayısıyla insan hayatının normal seyri içerisinde önemli rollere sahip bu bilim dallarının ortak bir alanda buluşmasından oldukça önemli bir pay alan gastronomi bu bilim dallarının da katkılarıyla multidisipliner bir bilim dalı olduğu söylenebilmektedir.

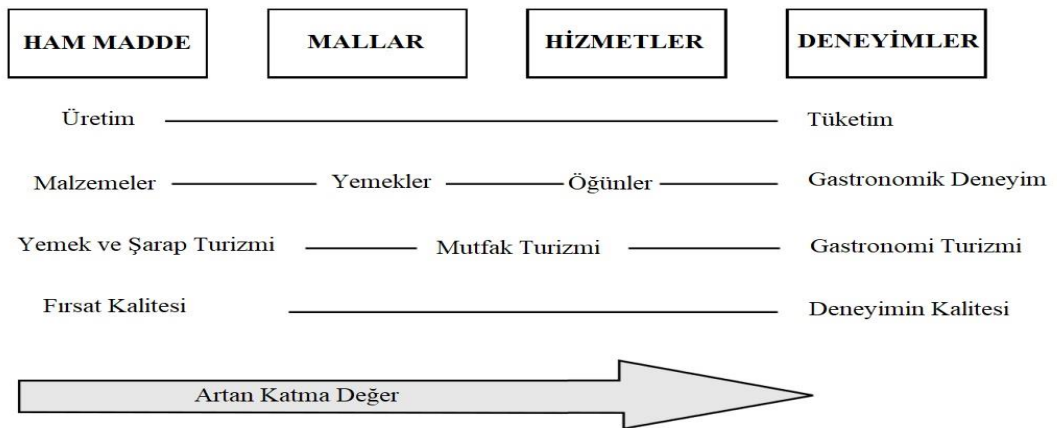
## **2.2. Gastronomi Turizmi**

1990’lı yılların başlarını da kapsamakla birlikte sonraki dönemde turizm anlayışında bir değişme yaşanmaya başlamıştır. Bu değişimin tetikleyicisi olarak insanların kazançlarının, yaşam olanaklarının ve iş yaşamının beraberinde getirmiş olduğu sıkıntı ve stres gösterilebilmektedir. Bu koşullar altında insanların turizm sektöründen beklenti, istek ve tercihleri değişmiş, ülkeler de bu değişime ayak uydurarak turistik

faaliyetlerini çeşitlendirme yoluna girmişlerdir (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002: 10; Kılıç ve Kurnaz, 2010: 40).

Yiyecek-içecek olgusu turizm sektörü içerisinde uzun yıllar boyunca bir destekleyici olarak görülmele birlikte turistik destinasyonlar için tek başına herhangi bir çekicilik yaratacağı düşünülmemiştir. Ancak literatürdeki son yıllarda yapılan çalışmalara bakıldığında gastronomi turizmi, mutfak turizmi ya da yiyecek turizmi gibi kavramların ortaya çıktığını ve insanların artık gittikleri yerlerdeki mutfak kültürüne önem verdiğini hatta gittikleri bölgeye seyahat amaçlarının sadece o bölgenin mutfağını keşfetmeye yönelik olduğu saptanmıştır (Kivela ve Crofts, 2005; Santich, 2004; Zahari vd., 2009; Richards, 2002; Scarpato, 2002).

Turizm açısından aynı çekim unsurlarına sahip olan yemek turizmi, mutfak turizmi ve gastronomi turizmi kavramlarının yoğunlaştıkları alanlar arasında belli farklılıklar vardır. Yemek turizmi ham madde, bu hammaddenin işlenmesi ve içeriğine; mutfak turizmi, ürüne ek olarak yemeğe ve öğünlere odaklanmaktadır. Gastronomi turizmi ise ham madde, ürün ve verilen hizmet yoluyla ortaya çıkan en son ürünün tüketimi sonucu oluşan gastronomik deneyime odaklanmaktadır. Sonuç olarak aralarında en yüksek katma değeri oluşturduğu görülmektedir ( Richards, 2002: 18-19).



Şekil 2. Gastronomi Turizmi Modeli (Richards, 2002:19)

Bu durum gastronomi turizmini diğer turizm türlerinden ayırması gereken bir tanım gerekliliği ortaya çıkartmıştır. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü “gastronomi turizmini” gastronomi turizmine uygun olan destinasyonlara yapılan eğlence amacı taşıyan yeme-içme ile ilgili rekreatif aktivitelerin bütünü olarak tanımlamıştır (UNWTO,2012). Hall ve Sharples (2003: 10)’e göre gastronomi turizmini tanımlarken yemeği turizm deneyimlerinin bir parçası olarak gören turistler ile etkinlikleri, davranışları ve hatta seçimleri bile yemek ile ilgili olan turistler arasında bir fark olması gerekmektedir. Sonuç olarak bir gezinin gastronomi turizmi olabilmesi için turisti ziyaret için güdüleyen üç nedenden birinin olması gerektiği sonucuna varılmaktadır. Bunlar;

1. Özel bir yiyeceği deneyimleme arzusu,
2. Özel bir bölgenin yiyeceğini tüketme arzusu,
3. Özel bir şefin yapmış olduğu bir yemeği tatma arzusu,

gastronomi seyahatini güdüleyen nedenler arasında olması gerekmektedir (Hall ve Sharples, 2003: 10).

### **2.2.1. Gastronomi Turizminin Özellikleri**

Kivela ve Crotts (2006) çalışmasında Uluslararası Mutfak Turizmi Topluluğundaki bilgileri incelemiş ve gastronomi turizmini benzersiz kılan taraflarını şu şekilde açıklamıştır:

1. Turistlerin neredeyse tamamı gezerken dışarıda yemek yer ve her bir yemek fırsatını bölge insanı ile yemeğini tanıma şansı olarak değerlendirir.
2. Yemek yeme devamlı bir şekilde turistlerin aktivitelerinin ilk üçü arasındadır.
3. Mutfak ya da gastronomi sanatı ve şarap tadımı insan duyularının tamamını etkileyen tek sanattır.

4. Şarap/Mutfak ile ilgilenen turistler ile müzeler, gösteriler, alışveriş, müzik ve film festivalleri ve kültürel etkinlikler ile ilgilenen turistler arasında olumlu anlamda yüksek bir ilişki bulunmaktadır.
5. Turizm faaliyetini gerçekleştirirken mutfak ile ilgilenmek belirli bir yaş, cinsiyet ya da etnik gruba mensup olmayı gerektirmez.
6. Diğer turistik aktivitelerin ve çekiciliklerin aksine, gastronomi turizmi yılın her zaman ve her mevsiminde gerçekleştirilebilmektedir.
7. Sürekli olmamakla birlikte çoğu zaman gastronomi turistleri kaşifdirler ve
8. Gastronomi yeni gezginlerin etkileşim yoluyla ve yaşayarak deneyimleme talebini karşılayabildiği için deneyimseldir (Kivela ve Crotts, 2006: 360).

### **2.2.2. Türkiye’de Gastronomi Turizmi**

Yiyecek ve içecek insanların turizm eylemi olarak gerçekleştirdikleri aktivitelerinde en önemli motivasyon kaynaklarından birisi olmuştur. Bu durum öylesine derinleşmiştir ki insanların destinasyon seçiminde bile etkili hale gelmiştir. Bu durum turistik destinasyonların bölgesel ya da yöresel ürünlerinin gastronomi turizmi açısından birer çekicilik unsuru olmasını beraberinde getirmiştir (Santich, 2004: 20; Quan ve Wang, 2004: 300; Kivela ve Crotts, 2006: 356; Birdir ve Akgöl, 2015: 57-58). Bölgesel ya da yöresel ürünlerin ön plana çıkartıldığı ve turistik bir motivasyon kaynağı haline getirildiği ülkelerin turizm pazarından daha fazla gelir elde etmesi ve gastronomi turizmi açısından cazibe noktası haline gelmesi kaçınılmazdır.

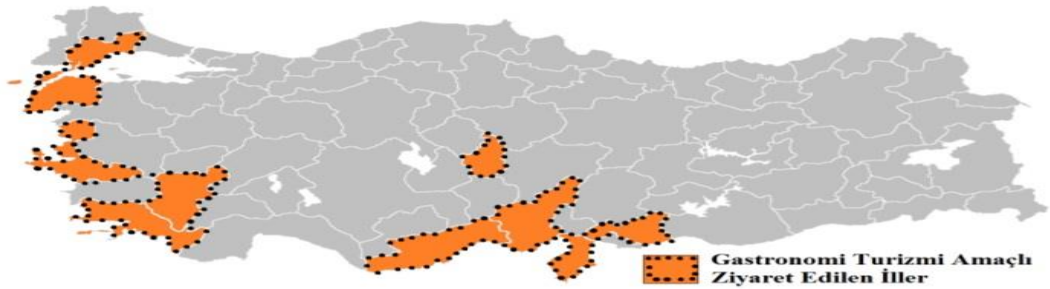
Gastronomi Turizmi Derneği’nin 2017 yılında yapmış olduğu ‘Gastronomi Turistlerine Yönelik Araştırma Sonuçları’ raporuna göre yabancı turistlerin Türkiye’de tatil yapmak için motive oldukları unsur Türkiye’nin tarihi ve kültürel zenginlikleri ile binlerce yıllık geleneklerden beslenen mutfak kültürü ve zenginliği olarak tespit edilmiştir. Yapılan 6 aylık çalışma sonucunda gastronomi turizmi kapsamında Türkiye’ye gelen yabancı turistler ortalama 7 gün ülkede kalmakta ve



toplam harcamalarının %27,0'sini yeme-içme faaliyetlerine ayırmaktadırlar. Bu da tatilleri boyunca harcadıkları ortalama 945 doların 259 dolarını yeme-içme faaliyetleri için harcadıkları anlamına gelmektedir. Motivasyon unsuru gastronomik faaliyetler olan turistlerin önem verdiği konu başlıkları ise farklı yemek sunumları görmek, farklı lezzetler tatmak ve damak tatlarına hitap eden yöresel yemekleri deneyimlemek şeklinde belirlenmiştir (“Gastronomi Turizmi Derneği’nden”,2019).

Türk mutfağı, Orta Asya Türklerinin et ve mayalanmış süt ürünleri ile başlayıp sonrasında Mezopotamya'nın tahıllarını, Akdeniz ve çevresinin sebze ve meyvelerini ve Güney Asya'nın baharatını bünyesine alarak geniş bir yelpaze oluşturmuş olması bu konudaki potansiyelini ortaya koymaktadır. Ayrıca Türkiye'nin birbirinden farklı mutfak kültürlerine sahip yedi ayrı bölgesinin bulunması da ürün çeşitliliği anlamında zenginliğini koruduğunu göstermektedir. Böylesine köklü ve sentez bir mutfağın yaşayan en eski ve çeşitlilik bakımından en zengin mutfaklarından birisi olduğunu söylemek mümkün olmaktadır.

Çağlı (2012) Türkiye’de gastronomi turizminin öne çıktığı destinasyonları saptamaya yönelik gerçekleştirdiği çalışmasında Marmara Bölgesi’nde Tekirdağ ve Çanakkale; Ege Bölgesi’nde İzmir, Denizli ve Muğla; Akdeniz Bölgesi’nde Adana, Mersin ve Hatay; Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nde Gaziantep ve Orta Anadolu Bölgesi’nde Nevşehir olarak saptamıştır (Şekil 3).



Şekil 3. Türkiye’de gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edilen iller (Çağlı,2012: 76).

Şengül (2017) yaptığı çalışmada Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonlarını belirlemek üzere 3539 kişiye yapmış olduğu nicel çalışmada katılımcıların yemekleri ile ön plana çıkan bölge sorusuna %39,82'si Güney Doğu Anadolu Bölgesi cevabını vermişlerdir. Güney Doğu Anadolu Bölgesini, %33,93 ile Karadeniz Bölgesi, %28,68 ile İç Anadolu Bölgesi, %27,57 ile Doğu Anadolu Bölgesi, %23,62 ile Ege Bölgesi, %21,50 ile Akdeniz Bölgesi ve %10,87 ile Marmara Bölgesinin izlediği tespit edilmiştir. Katılımcılar Türkiye'de gastronomi turizmi amacıyla ziyaret etmek istedikleri şehir sorusuna ise en çok %53,17 ile Gaziantep, %44,24 ile Trabzon, %41,11 ile Erzurum, %41,0 ile İzmir ve %40,9 ile Hatay, en az %4,8 ile Şırnak cevabını verdikleri saptanmıştır.

Avrupa Seyahat Komisyonu'nun (ETC) 2018 raporlarına göre 2017'den 2018 yılına kadar turist sayısını en çok arttıran ülke Türkiye olmuştur. 2017'ye göre turist sayısını %22,0 den fazla arttırarak 47 milyona ulaşan turist sayısına ulaştığı belirtilmektedir (etc-corporate.org, 24.07.2019).

Buna rağmen Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) 2018 yılı İstatistiklerle Türkiye çalışmasında 2018 yılındaki turizm geliri 29 milyon 512 bin dolar olduğu tespit edilmiştir (TÜİK, 2019: 47).

Gastronomi turizmi açısından yeterli potansiyele ve gerekli çekicilik unsurlarına sahip olan Türkiye'nin, gerekli tanıtım ve pazarlama stratejilerini uyguladığında turizm gelirini önemli miktarda arttıracakı düşünülmektedir. Bunun için Türk mutfağının bu çeşitliliğinin ve potansiyelinin ön plana çıkarılması için gerekli kurumlarca çeşitli çalışmaların yapılması gerekmektedir.

### 2.3. Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Tarihsel Gelişimi

İlk başta sadece fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenme, ateşin bulunması, evcil hayvanların yetiştirilmesi ve sonunda yerleşik yaşama geçilip tarım faaliyetlerinin başlatılmasıyla birlikte sanayiileşme sürecine aslında ilk adımı atmıştır. Artan nüfus ile birlikte üretim miktarının da artması ve ateşin kontrol edilebilmesi için icat edilen sobanın mutfaklarda yerini almasıyla birlikte bu alanda yetenekli olan mutfak elemanlarına ihtiyaç ortaya çıkmıştır (Gisslen, 2009: 2).

Mutfak elemanlarına ihtiyaç beraberinde doğal olarak mutfak eğitimi gerekliliğini de getirmiştir. Mutfak eğitimi çıraklık olarak başlamıştır. Mutfak elemanı olmak isteyen kişi bir mutfak ustasının yanında çırak olarak belirli bir süre çalışmasıyla gerçekleşen bu eğitim türü yüzyıllar boyunca devam etmiştir (Miles, 2007: 266). Mutfak eğitiminin genel olarak amacına bakıldığında ise bu alanda doğal bir kabiliyete sahip olan adaylara sonradan kazandırılacak olan özelliklerle donatarak eğitip bu alana yararlı birer birey haline getirmektir (Arıkan, Altunöz-Sürücü ve Arman, 2018: 593).

Türkiye’de gastronomi eğitiminin ilk izleri Anadolu topraklarının Türkleşmeye başlamasıyla birlikte ortaya çıkmıştır. Ahilik teşkilatı adı verilen ve dönemin eğitim kurumu olarak kabul edilmiş olan bu sistem içerisinde usta-çırak ilişkisiyle meslek öğretilmiştir. Anadolu Selçuklu Devleti ve Osmanlı Devleti boyunca mutfak eğitimi ahilik teşkilatı yoluyla gerçekleştirilmiştir. Bu teşkilatta usta-çırak ilişkisi oldukça önemli bir yer almaktadır. Yazarı ve tarihi ile ilgili kesin bir bilgi edinilememiş ancak dili gereği Kaşgar, Yarkent ya da Hoten gibi ticari ve kültürel unsurları gelişmiş bir şehirde yazıldığı tahmin edilen “Aşçılık Risalesi (Risale-i Aş-fezlik)” de mutfak eğitiminde usta-çırak ilişkisine özellikle değinilmiştir. Bir çırağın ustasından habersiz dükkan (işletme) açıp işletmesi, kendi öğrencilerini yetiştirmesi ve öğrencilere iş buyurması çirkin sayılmış ve lanetlenmiştir. 19. yüzyıla kadar bu şekilde devam etmiş olan mutfak eğitimi, batı tarzı okulların açılması ile birlikte az da olsa devam etmekle

birlikte yerini bu kurumlardaki teorik ve pratik eğitimin birlikte yürütüldüğü kurumlara bırakmıştır (Kılınç, 2012: 64-65; Kurnaz, 2017: 2043).

1950’li yıllarda İstanbul, Ankara ve İzmir gibi büyükşehirlerde Meslek Odaları ve Belediyeler kısa süreli mesleki kurslar açmış ve buralarda eğitim vermiştir. Ardından 1961-1962 yılında Ankara Otelcilik Okulunun açılmasıyla birlikte mutfak eğitimi ortaöğretim sınıfında örgün eğitim altına alınmıştır. İlk senelerinde 1 yıllık bir eğitim süresiyle hizmet veren okul açılışından iki sene sonra öğretim süresini 3 yıla çıkarmıştır. 1997 yılına gelindiğinde mutfak eğitimi Abant İzzet Baysal Üniversitesinde “Aşçılık” adı altında açılan bölümle ilk defa üniversiteye taşınmış ve önlisans düzeyinde eğitim vermeye başlanmıştır. 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002 yılında Anadolu Üniversitesi ve 2003 yılında Gaziantep Üniversitesinin “Aşçılık” programının açılmasıyla mutfak eğitimi önlisans düzeyinde yaygınlaşmaya başlamıştır. Türkiye’de ilk olarak açılan gastronomi programı ise 2003 yılında bir vakıf üniversitesi olan Yeditepe Üniversitesinde Güzel Sanatlar Fakültesinde açılmıştır. Bu özelliğiyle alanda dört yıllık eğitim veren ilk eğitim kurumu olmuştur. Devlet üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi 2010 yılında başlamıştır. Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi, turizm fakülteleri bünyesinde bölümü açmasıyla bu alanda devlet üniversitelerinde gastronomi eğitimi veren ilk kurumlar olmuşlardır (Çetin, 1993; Görkem ve Sevim, 2016).

Literatürde yapılmış olan çalışmalar göstermiştir ki gastronomi turistik bir seyahatin gerçekleştirildiği destinasyonlara tekrar gelme eğilimini arttıran önemli bir faktör olmuştur (Özdemir, 2001).

Bu nedenle gelişen ve bir katma değer faktörü olarak görülen gastronominin gelişmesi ve aynı zamanda bu gelişmeyi sürdürülebilir kılınması kaliteli bir eğitime sonuç olarak kalifiye elemanlara bağlı olmuştur (Ünlüönen ve Boylu, 2005).

Ancak Sarioğlan (2013)'e göre Türk mutfağı gastronomik unsurlar açısından oldukça zengindir ve gastronomi boyutu bakımından Türkiye ekonomisinde oldukça önemli bir pozisyona sahip olmasına rağmen gastronomi eğitimi bakımından henüz istenilen düzeye ulaşmamıştır. Görkem ve Sevim (2016) yaptıkları çalışmada gastronomi eğitiminde geç kalındığını ve mevcut eğitimin nitelik bakımından yetersiz olduğu sonucuna varmıştır.

Nitelikli bir eleman yetiştirmenin vazgeçilemez yolunun kaliteli bir eğitimden geçtiği düşünüldüğünde Türkiye'de gastronomi eğitiminin nitelik bakımından iyileştirilmesi gerektiği düşünülmektedir. Gastronomi eğitiminde amaçlanan alana yararlı elemanın özelliklerinden birisi de gördüğü teorik ve pratik eğitimin, çalıştığı alana entegrasyonunu başarılı bir şekilde gerçekleştirebilmesidir. Gelineen noktada beklenen durum, gastronomi eğitimi veren kurumların niceliksel anlamda artmasının yanında bu kurumların niteliksel anlamda da artan bir değer haline gelmesi olmaktadır. Ancak bu şekilde gastronomi eğitiminde amaçlanan hedefler gerçekleştirilmiş olacaktır.

### **2.3.1. Türkiye'de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi**

ÖSYM'nin yapmış olduğu tanıma göre lisans eğitimi "Ortaöğretime dayalı en az sekiz yarı yıllık (4 yıl) programı kapsayan bir yksekğretimdir. Lisans eğitimi örgün, açık ve dışarıdan (ekstern) eğitim verilmektedir" şeklinde tanımlanmıştır (osym.gov.tr, 16.07.2019).

Türkiye'de lisans düzeyinde ilk gastronomi bölümü 2003 yılında Yeditepe niversitesi tarafından güzel sanatları fakültesi bünyesinde açılmıştır. Yeditepe niversitesini sırasıyla 2008 yılında İzmır Ekonomi niversitesi ve 2009 yılında Okan niversitesi izlemiştir. Devlet niversitelerindeki ilk gastronomi bölümü ise 2010 yılında Gazi niversitesinde ve Nevşehir niversitesinde açılmıştır (Güdek, 2018: 32). 6

Hali hazırda Türkiye’de 109 adet Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bulunmaktadır. Bu bölümlerin 88’i aktif durumda iken 21’i (pasif durumda) öğrenci alımı yapmamaktadır. Bölümlerin 73’ü devlet üniversiteleri bünyesinde, 36’sı vakıf üniversitelerinin bünyesinde eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir (istatistik.yok.gov.tr, 25.08.2020).



### 3. KONUYLA İLGİLİ YAPILMIŞ ÇALIŞMALAR

Bu bölümde konu ile ilgili yerli ve yabancı araştırmacıların yapmış oldukları çalışmalar özetlenerek verilmiştir.

Kuşlivan ve Kuşlivan (2000) yaptıkları çalışmada lisans düzeyinde turizm eğitimi alan turizm öğrencilerinin turizm sektöründe çalışmaya yönelik beklenti ve yaklaşımlarını saptamaya çalışmışlardır. Araştırmaya katılan ve turizm sektörünün çalışma koşulları hakkında yeterli bilgiye sahip olan öğrencilerin %42,5'inin turizm sektöründe çalışmayı tercih ettikleri saptanmıştır. Diğer yandan öğrencilerin genellikle farklı noktalarda turizm sektöründe çalışmaya yönelik olumsuz bakış açıları geliştirdikleri saptanmıştır. Araştırmacılar tarafından bunun sebebinin turizm sektöründeki işlerin stresli olması, işin doğasına bağlı olarak aile hayatına elverişsiz olması, uzun çalışma saatleri, yorucu ve mevsimsel olması, düşük sosyal statülü işler olması, tatmin etmeyen ve adaletsiz terfilerin olması, düşük ücret, donanımsız yöneticiler ve yöneticilerin çalışanlara karşı olan kötü yaklaşımları gibi birçok etken olduğu belirtilmiştir.

Özdemir, Aktaş ve Altıntaş (2005) lisans düzeyinde turizm ve otelcilik eğitimi gören öğrencilerin otel işletmelerinin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarını saptamaya çalışmışlardır. Çalışmaya katılanların %34,4 ü kız, %65,6 sı erkektir. Öğrencilere en uzun çalıştıkları departman sorulduğunda %58,9 u yiyecek-içecek departmanı cevabını vermiştir. Yiyecek-içecek departmanını %31,3 ile ön büro hizmetleri izlemektedir. Çalışma sonucuna bakıldığında öğrencilerin önemli bir bölümü otel işletmelerinin yiyecek-içecek departmanında çalışmak istemediklerini belirtmiştir. Aynı zamanda yine bu bölümde yönetici olmak istemediklerini belirtmişlerdir.

Duman, Tepesi ve Unur (2006) Mersin’de Yükseköğretim ve Orta Öğretim düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin sektörde çalışma isteklerini ölçmeye çalışmıştır. Bunun sonucunda öğrencilerin genellikle turizm sektöründe çalışmaya istekli olduklarını ancak sektörün çalışma koşullarını oldukça kötü bulduklarını saptamıştır. Sektör ve kariyer olanaklarını değerlendirme konusunda orta öğretim ve lisans öğrencilerinin ön lisans öğrencilerine nazaran daha olumlu bir görüşte oldukları belirtilmiştir.

Çatı ve Bilgin (2013) Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokullarında eğitim gören lisans öğrencilerine yönelik, turizm sektöründe çalışma eğilimlerini saptamaya çalıştıkları çalışmada %20,09’unun tekrar seçme haklarının olması durumunda turizm alanını kesinlikle tercih etmeyeceklerini saptamışlardır. Mezun olduktan sonra meslek hayatını turizm sektöründe devam ettirmeyeceğini söyleyen öğrencilerin oranını ise %14,4 olarak belirlemişlerdir. Öğrencilerin eğilimleri genel olarak incelendiğinde ise %49,5’inin mezuniyetten itibaren çalışma yaşamına turizm sektöründe devam etme yönlü bir eğilim gösterdikleri saptanmıştır.

Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç (2014) ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesine yönelik yaptıkları çalışmada öğrencilerin %72,4’ünün aşçılık mesleğine olan ilgileri olumlu şekilde saptanmıştır. Erkek öğrencilerin kız öğrencilere oranla aşçılık mesleğine karşı tutumlarının daha olumlu olduğu saptanmıştır.

Harbalıoğlu ve Ünal (2014) yaptıkları çalışmada aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesini amaçlamıştır. Öğrencilerin %42,4’ünün not ortalamasının 2,51 ile 3,25 arasında olduğu tespit edilmiştir. Öğrenciler aşçılık mesleğinin bir alanın uzmanlaşmayı istediklerini, aşçılık mesleğinin kendilerini maddi ve manevi açıdan tatmin edeceğini, meslekteki tecrübelerinin arttıkça mesleğe bağlılıklarının artacağını ve okumakta oldukları programa kendi istekleriyle



geldiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyet değişkeni açısından, aşçılık mesleğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir.

Güzel, Akdağ, Güler ve Şener (2014)'ün Çanakkale, Mersin ve Kıbrıs'taki üniversitelerde yapmış oldukları çalışmada turizm eğitimi alan 3. Ve 4. sınıf lisans öğrencilerin turizmde kariyer algılamalarını saptamaya çalışmışlardır. Araştırmaya katılan öğrencilerin %45,9'u kız, %54,1'i erkektir. %50,7'si Çanakkale'de, %27,3'ü Mersin'de ve %22,0'ı Kıbrıs'taki üniversitelerde turizm eğitimi görmektedir. Çalışmada farklı şehirlerde ve farklı üniversitelerde eğitim gören öğrencilerin turizmde kariyer algılarının farklı olduğu saptanmıştır. Bu sektörde gönüllü olarak çalışmak isteyen öğrencilerin diğer öğrencilere nazaran sektörde kariyere yönelik algılarının daha pozitif olduğu belirtilmiştir. Öğrencilerin turizm sektöründe kariyere yönelik en olumlu algıları “turizmin yurtdışında çalışma olanağı sağlaması” ve “yeni insanlarla tanışmanın verdiği keyiften kaynaklandığı”, en olumsuz algılarının ise “turizmin diğer sektörlerden daha az saygın olması”, “turizmin cinsiyet ayrımına yol açması”, “sosyal yaşantıya zaman bırakmaması” ve “ekonomik getirinin azlığı” olarak ifade edilmiştir.

Temeloğlu ve Aksu (2016) Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi'nde yapmış oldukları çalışmada turizm eğitimi alan öğrencilerin kişilik özelliklerinin, turizm alanında kariyer yapma isteklerine olan etkisini saptamaya çalışmıştır. Çalışmada ön lisans öğrencilerinin turizm sektöründe kariyer yapma konusunda lisans öğrencilerinden daha fazla istekli olduğu belirlenmiştir. Çalışmada öğrencilerin mezuniyete yaklaştıkça turizmde kariyer yapma isteklerinin her yıl azaldığı saptanmıştır. Öğrencilere sektörde çalışma süreleri sorulmuş ve sonucunda sektörde çalışılan süre arttıkça, turizm sektöründe kariyer yapma isteklerinin arttığı belirlenmiştir.

Tekin ve Çidem (2017) Süleyman Demirel Üniversitesindeki ön lisans turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumlarını ölçtükleri araştırmada örneklemin %54,4'ü erkek ve %51,8'i turizm ile ilgili liselerden mezun olduğu saptanmıştır. %75,0'ı sektörde deneyimli olduğunu ve %56,3'ü mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışmak istediğini belirtmiştir. Öğrenciler mutfak departmanını önemli gördükleri ancak kendilerini yeterli seviyede donanımlı görmediklerini belirttikleri tespit edilmiştir.

Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir (2017) tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin sektöre yönelik bakış açılarını belirlemeye yönelik bir araştırma yapılmıştır. Araştırmaya katılanların %92,3'ü bölümü kendi istekleri doğrultusunda seçtiğini söylemiştir. Mezun olduktan sonra %41,3'ü mutfakta çalışmak istediğini ve %30,8'i ise öğretmen olarak çalışmak istediğini belirtmiştir. Öğrencilerin büyük bir çoğunluğu gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici bulduğunu söyledikleri belirlenmiştir.

Akdağ, Soylu ve Demir (2017) Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans öğrencilerinin mesleklerine ilişkin algılarını metaforlar yardımı ile saptamaya çalışmıştır. Öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik algılarında temel vurgunun mesleğin eğlenceli olması ve iş bulma konusunda rahatlık olduğu sonucuna varılmıştır. Mesleğin olumsuz yanları olarak ise yorucu ve stresli bir iş olarak düşünülmesi öne çıkmıştır. Öğrenciler aşçı kavramını olumlu anlamda yaratıcı, sanatçı ve karınca metaforlarıyla, olumsuz anlamda ise çok çalışan, işçi metaforlarıyla ilişkilendirmişlerdir.

Köşker ve Unur (2017) turizm lisans öğrencilerinin turizm sektöründe çalışma eğilimleri üzerine yaptıkları bir araştırmada öğrencilerin %25,2 sinin yiyecek-içecek bölümünde, %18,1'inin ise mutfak bölümünde tecrübeli olduklarını saptamıştır. Öğrenciler 3,23 ortalama ile turizm sektöründe çalışmanın dezavantajlarının, avantajlarından daha ağır olduğunu düşündüklerini ifade etmişlerdir. Buna rağmen

3,42 ortalama ile turizmi meslek sektörü olarak seçtiklerine memnun olduklarını ifade etmişlerdir. Bu durumun çelişkili olduğunu kabul etmekle birlikte araştırmacılar aynı zamanda endişe verici olarak nitelendirmişlerdir. Bunun sebebinin bu ifadelere sahip öğrencilerin sektörde kariyerlerine başlangıç yaptıktan kısa süre sonra meslekten ayrılma risklerinin olması olarak belirtmişlerdir.

Aydemir (2018) yapmış olduğu yüksek lisans tez çalışmasında lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan ve araştırmaya katılan 431 öğrencinin kariyer beklentilerini ölçmeye çalışmıştır. Öğrencilerin %42,0 si erkek, %58,0 i kızdır. %22,8 i 1.sınıf, %28,0 i 2. sınıf, %23,8 i 3. sınıf ve %25,4 ü 4. sınıftır. %57,4 ü stajını yapmış, %42,6'sı henüz stajını yapmamıştır. %40,1 i ortaöğretim düzeyinde alanla ilgili eğitim almıştır. Katılımcılar kariyer beklentilerini ifade eden cümlelerden 4.20 ortalama ile “Çevremdekilere gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi aldığımı gururla söylüyorum” ifadesini seçmişlerdir. En son sırada ise 2.92 ortalama ile “Mezun olduktan sonra yönetici pozisyonunda iş bulabilirim” ifadesi yer almaktadır. Aynı zamanda çalışmada staj yapan öğrencilerin staj yapmayan öğrencilere kıyasla kariyer beklentilerinin daha yüksek olduğu saptanmıştır. 2. sınıf öğrencilerinin kariyer beklentilerinin, hem 1. hem de 3. sınıf öğrencilerinden daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Atabey, Karadağ ve Karadağ (2018) yapmış oldukları çalışmada turizm ve aşçılık öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik tutumları belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışmaya katılan öğrencilerin %37,5'i kız, %62,5'i erkektir. Öğrencilerin %50,8'inin aşçılık bölümünde öğrenim gördüğü tespit edilmiştir. Çalışma sonucunda öğrencilerin mutfak departmanında yapılan işleri ilgi çekici buldukları ve yaptıkları işten memnun oldukları saptanmıştır. Aynı zamanda öğrencilerin bu olumlu düşüncelerinin, iş doyumları üzerinde de olumlu etkisinin bulunduğu saptanmıştır. Çalışmada birinci sınıf öğrencilerinin yetenek algılarının ikinci sınıf öğrencilerinin yetenek algılarından daha yüksek çıktığı tespit edilmiştir.

Özdemir ve Önçel (2019) Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim görmekte olan öğrencilerle gerçekleştirdikleri çalışmalarında, öğrencilerin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisini ölçmeye çalışmışlardır. Öğrencilerin %48,0 i kız, %52,0 si erkektir. %93,4 ü bölümü isteyerek tercih ettiklerini belirtmiştir. %40,1 i stajlarını yapmış, %59,9 u ise stajlarını yapmamıştır. Öğrencilerin sektöre yönelik algıları 3,10 değeri ile orta düzeye karşılık gelen 3,0 değerinin biraz üzerinde saptanmıştır. Öğrencilerin kariyer yapma niyetlerinin ortalaması 3,86 değeri ile belirlenmiş, dolayısıyla öğrencilerin bu sektörde kariyer yapmayı düşündükleri saptanmıştır. Sonuç olarak öğrencilerin sektöre yönelik algılarının, kariyer yapma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisinin olduğu sonucuna varılmıştır.

Seyitoğlu (2019) Gastronomi öğrencilerinin staj deneyimlerini, faydaları, zorlukları ve gelecekteki kariyerleri açısından incelemiş, çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile nitel araştırma tekniği uygulamıştır. Çalışma sonucunda staj deneyimini kendisi için faydalı olduğunu belirten, staj boyunca daha az problemle karşılaşan stajyerlerin bu alandaki sektöre yönelik bakış açısının oldukça pozitif olduğu saptanmıştır. Bu durumun öğrencilerin sektörde tutunmasına yönelik yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmüştür. Öte yandan staj deneyimlerini olumsuz olarak değerlendiren birkaç öğrencinin yine de sektörde kalma isteği olduğu saptanmıştır. Ancak buna rağmen staj deneyimini olumsuz olarak değerlendiren öğrencilerin çoğunluğu sektörün geleceğine yönelik düşüncelerinin olumsuz olduğunu belirtmiştir.

Sarioğlu (2014) çalışmasında turizm sektörü yiyecek-içecek departmanında her yıl 18 bin ile 20 bin çalışana ihtiyaç duyulduğunu ve bu sayının yılda ancak 2500 öğrencinin mezun olması ile karşılanabileceğini belirtmiştir. İncelemeler sonucunda Türkiye'nin gastronomi eğitiminde sayısal yeterliliğe sahip olmadığını saptamıştır. Araştırmanın ikinci ayağında eğitimdeki pratik yeterliliğin, teorik yeterlilikten daha az olduğu belirtilmiştir. Çalışma sonucunda öğrenciler için uygulama alanlarının ders ve

ders içeriğine ayrıca yiyecek-içecek endüstrisinin beklentisindeki çalışan profilini karşılama amacına uygun olarak oluşturulması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Kılıç (2014) turizm sektörü istihdamının eğitim durumu ve insan gücü planlaması hakkında yaptığı çalışmada turizm sektöründe çalışanların %1,1'inin okur yazar olmadığını, herhangi bir eğitim diplomasına sahip olmamakla birlikte sadece okuma-yazma bilenlerin oranının %4,9 olduğunu, ilkokul mezunlarının oranının %37,9 olduğunu, sekiz yıllık ilköğretim veya ortaokul ya da dengi meslek okulu mezun olanlarının oranının %26,4 olduğunu, genel lise ya da dengi meslek lisesi mezunu olanlarının oranının %23,5 olduğunu ve yüksekokul ya da üstü eğitim düzeyine sahip olanların turizm sektöründe oranının %7,5 olduğunu saptamıştır. Yiyecek-içecek alanına bakıldığında ise %40,9 ile en fazla orana sahip olan grubun ilkokul mezunları olduğu belirlenmiştir.

Çarbuğa, Aydın, Sormaz ve Yılmaz (2018) çalışmalarında gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulamalı mutfak derslerini değerlendirmiştir. Çalışmada Türkiye, Avrupa kıtası ülkeleri, Amerika kıtası ülkeleri ve Asya kıtası ülkelerinde yükseköğretim düzeyinde eğitim veren gastronomi bölümlerinin müfredatları incelenmiştir. Nitel araştırma yöntemlerinin kullanıldığı çalışmada kare ve frekans analizleri uygulanmıştır. Çalışma sonucunda Türkiye'de eğitim veren kurumlarının ders sayılarının diğer ülkelere nazaran daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Uygulamalı ders sayısına bakıldığında Türkiye'deki uygulamalı ders saati diğer ülkelere göre daha düşüktür ve ortalamanın altında kalmıştır. Teorik ders saatinde ise bu durumun tam tersi bir durum olduğu saptanmıştır.

Güdek ve Boylu (2018) yapmış oldukları çalışmada Türkiye'de Yükseköğretim düzeyinde yürütülen Gastronomi programları ve program amacına yönelik öğrenci beklentilerini ölçmeye çalışmışlardır. Araştırma bulgularında Gastronomi öğrencilerinin sınıf atladıkça özel sektörde çalışma isteklerinin azaldığı saptanmıştır.

Bununla paralel olarak devlet kurumunda çalışma isteği artmaktadır. Ayrıca öğrencilerin sınıf atladıkça okumakta oldukları program hakkındaki kanaatleri olumsuzlaşmaktadır.

Hwa-Ko (2010) yılında Tayvan'daki Fu-Jen Üniversitesi, konaklama bölümü ikinci, üçüncü ve dördüncü sınıf öğrencilerinin mesleki mutfak yeterliliklerini değerlendirmek için yaptığı çalışmada öğrencilerin %17,0'ının erkek, %83,0'ının kız olduğunu saptamıştır. Mesleki mutfak yeterliliğini, temel mutfak bilgisi, mutfakta yenilik, temel mutfak becerisi, mutfak yönetimi ve mutfağa karşı olan tutum şeklinde beş faktör ile tespit etmeye çalışmıştır. Çalışmada erkek ve üçüncü sınıf öğrencilerinin mutfak yönetiminde en yüksek skorlara sahip olduğu tespit edilmiştir. Çalışmaya katılan öğrencilerin %89,6'sının bir mutfak sertifikasına sahip olduğu saptanmıştır. Mutfak sertifikasına sahip olan öğrencilerin temel mutfak bilgisi ve mutfağa karşı olan tutum faktörlerinde daha yüksek skorlara sahip olduğu tespit edilmiştir. Araştırmacının yapmış olduğu regresyon analizi sonucunda öğrencilerin mutfağa karşı olan tutumunun şef olmayı seçmelerinde pozitif bir etkisi olduğu saptanmış, diğer faktörlerin ise bu seçimle herhangi bir ilişkisinin olmadığı tespit edilmiştir.

Sarioğlan (2013) Türkiye'de gastronomi eğitimi alan öğrencilerin uygulama becerilerinin endüstrinin beklentisini karşılama durumlarına bakılmıştır. Verilere bakıldığında öğrencilerin sektörün kendilerinden beklentilerini %71,13 düzeyinde karşıladıklarını düşündüğü saptanmıştır. Sektör yetkilileri ise bu oranın yalnızca %40,02 olduğunu belirtmektedir. Sonuç olarak öğrenciler yeteneklerinin olduğu konusunda sektör yöneticilerine nazaran daha olumlu bir tutum içerisindedir.

Babaç ve Öncel (2018) yapmış oldukları çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin öz yeterliliklerine yönelik nitel bir araştırma yapmışlardır. Çalışmada 10 öğrenciyle yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak öğrencilerin teorik olarak kendilerini yeterli gördükleri ancak uygulama derslerine daha fazla ağırlık vermelerine rağmen kendilerini uygulama alanında yetersiz

buldukları saptanmıştır. Katılımcıların alanla ilgili motivasyonları düşük olduğundan öz yeterliliklerinin de düşük olduğu sonucuna varılmıştır.

Pekerşen, Güneş ve Sivrikaya (2018) Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 3. ve 4. sınıf öğrencilerinin eğitim ve meslek hayatlarında mesleki yetkinliklere atfettikleri önemi düzeyini ölçmeye çalışmışlardır. Sonuç olarak araştırmaya katılan öğrencilerin teknik becerilerde pişirme yöntemlerine, doğru ve hızlı bir şekilde bıçak kullanımına, üründe standardı koruyabilmeye; sosyal becerilerde ise iş ahlakına, kendi tarzını oluşturabilmeye, problem çözebilme yeteneğine ve iş arkadaşlarına saygıya diğer ifadelerden daha fazla önem atfettikleri saptanmıştır.

## 4. YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın amacı, önemi, kapsam ve sınırlılıkları, modeli, hipotezleri, evren ve örnekleme yöntemi, anket formu, verilerin analizi ve anket formunun güvenilirliği açıklanacaktır.

### 4.1. Araştırmanın Amacı

Araştırmanın temel amacı; öğrencilerin mesleğe yaklaşımlarını ve eğitim almakta oldukları programa ilişkin memnuniyet durumlarını ortaya koymaktır.

Belirtilen amaç ve önem aracılığı ile aşağıdaki alt amaçlara ulaşılması hedeflenmektedir.

1. Öğrencilerin mesleğe yaklaşımları ile eğitim almakta oldukları programa ilişkin memnuniyet durumları arasında bir ilişki var mıdır?
2. Öğrencilerin cinsiyet, sınıf, yaş, gelir durumu, mezun oldukları lise türü en uzun süre yaşadıkları yer, aile gelir durumları, öğrenim kredisi/bursu alma durumları, aile eğitim durumları, ailelerinin meslekleri, meslekleri ile ilgili daha önce çalışma durumları, meslek seçiminde etkili olan faktörler ve bölüm tercih nedenleri ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?
3. Öğrencilerin cinsiyet, sınıf, yaş, gelir durumu, mezun oldukları lise türü en uzun süre yaşadıkları yer, aile gelir durumları, öğrenim kredisi/bursu alma durumları, aile eğitim durumları, ailelerinin meslekleri, meslekleri ile ilgili daha önce çalışma durumları, meslek seçiminde etkili olan faktörler ve bölüm tercih nedenleri ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

### 4.2. Araştırmanın Önemi

Turizm sektöründe artan talebe bağlı olarak yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan eleman sayısının 18.000 ile 20.000 kişi arasında değiştiği söylenmektedir. Sarıoğlan (2014:199) çalışmasında bu ihtiyacın ancak yılda 2.500 öğrencinin mezun olması



durumunda karşılanabileceğini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte çalışma sonucunda Türkiye'nin gastronomi eğitiminde sayısal yeterliliğe sahip olmadığını ayrıca eğitimdeki pratik kabiliyet kazanımının, teorik kabiliyet kazanımından daha az olduğunu belirtmiştir. Buradan hareketle öğrencilerin uygulama alanlarının ders ve ders içeriğine uygun hale getirilmesinin gerektiği sonucuna varılmıştır. Aynı uygulama alanlarının yiyecek-içecek sektörünün beklentisindeki çalışan profilini de karşılamaya uygun olarak oluşturulması gerektiği söylenmektedir.

Lisans düzeyinde turizm ve otelcilik eğitimi görmekte olan öğrencilerin otellerin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumlarının saptanmaya çalışıldığı araştırmada katılımcıların %92,1 'inin daha önce yiyecek-içecek bölümünde görev aldığı ancak bu bölümde görev almak istemedikleri saptanmıştır (Özdemir, Aktaş ve Altıntaş, 2005).

Görkem ve Sevim (2016) yapmış oldukları çalışmada gastronomi eğitiminde geç kalındığını ve mevcut eğitimin yetersiz kaldığı sonucuna ulaşmıştır. Bu yetersizlik beklenti ve istekleri karşılayamadığı için alandaki kalifiye eleman açığının devam ettiği çıkarımına varılmıştır.

Bir çalışan veya çalışan adayının mesleğine yaklaşımının olumlu olması o kişinin mesleki anlamdaki gelişiminin, sektörün beklenti ve ihtiyacını yüksek düzeyde karşılayabileceğinin bir göstergesi olarak kabul edilmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ve memnuniyet durumları hakkında elde dilecek bu bilgilerin hem yiyecek-içecek sektörüne hem de bu programı bünyesinde bulunduran yükseköğretim kurumlarına önemli bir kaynak teşkil edeceği düşünülmektedir.

### **4.3. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları**

Araştırmanın kapsam ve sınırlılıkları aşağıdaki gibi belirlenmiştir:

- Bu araştırma devlet üniversitelerinde 2019-2020 güz döneminde öğrenim gören gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin görüşleri ile sınırlıdır.
- Araştırma anketinin uygulandığı zaman aralığında ilgili üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları programına kayıt olan ancak devamsızlık, rahatsızlık ve benzeri durumlardan dolayı ankete katılamayan ve yanlış doldurulmuş anketler, anket sayısını sınırlayacaktır.
- Bu araştırma devlet üniversitelerinde lisans düzeyinde öğrenim gören 2. ve 4. sınıfta öğrenim gören gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ile sınırlıdır.

### **4.4. Araştırmanın Modeli**

Yapılan çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe bakış açılarını ve eğitim almakta oldukları programdan memnuniyet durumlarını belirlemek amaçlanmaktadır. Dolayısıyla çalışma konusu gereği bir nicel araştırmadır. Nicel araştırmalar sayısal veriler kullanır ve genel-geçer bilgilere ulaşmayı amaçlamaktadır. Aynı zamanda bu çalışmalar tekrarlanabilirlik ve nesnellik özelliklerine sahiptir (Gürbüz ve Şahin, 2017:102-103).

Çalışma gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin mesleğe yaklaşımlarının ve programdan memnuniyet durumlarının mevcut durumunu saptamayı amaçladığından, araştırma modeli açısından betimsel bir araştırma özelliği taşımaktadır. Betimsel araştırmalar “ araştırma konusuyla ilgili mevcut durumu saptamayı, olayı tasvir ederek problemi anlamayı” amaçlamaktadır (Arıkan, 2013: 27).

Çalışmada öğrencilerin mesleğe yaklaşımları ve program memnuniyet durumlarının saptanması amacıyla anket uygulanmıştır. Anket formu Özbek ve Aytakin (Sarper) (2003) ile Kuşluyan ve Kuşluyan (2000) 'ın çalışmalarının incelenmesi sonucu oluşturulmuştur.

Çalışmada kullanılacak anket oluşturulduktan sonra anket formuna ilişkin bir pilot çalışma yapılmıştır. Pilot çalışma 2019 yılının Ekim ayı içerisinde gastronomi ve mutfak sanatları öğrencisi olan 68 kişi ile yüzyüze anket yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Pilot çalışmada elde edilen veriler ile yapılan güvenilirlik analizi sonucu öğrencilerin mesleğe yaklaşımlarını saptamak amacıyla oluşturulan bölümün cronbach alfa katsayısı 0,949 ve programdan memnuniyet durumlarını saptamak amacıyla oluşturulan bölümün cronbach alfa değeri ise 0,910 olarak tespit edilmiştir. Bir ölçeğin güvenilir olarak tabir edilmesi için Cronbach Alpha katsayısının en az 0,7 olması gerekmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2017: 331). Bundan dolayı anket formunda herhangi bir değişiklik yapılmamıştır.

#### **4.5. Araştırmanın Hipotezleri**

H<sub>1</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.1</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile sınıfları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.2</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile yaşları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.3</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile gelir durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.4</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile mezun oldukları lise arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.5</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile aile eğitim durumu arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.6</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile anne ve baba mesleği arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.7</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile en uzun süre yaşanan yer arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.8</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile ailenin aylık gelir durumu arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.9</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları öğrenim kredisi alma durumu arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.10</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile alanda herhangi bir işletmede çalışma durumu arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.11</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile bölümü tercih etme nedeni arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>1.12</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ile meslek seçiminde etkili olan sebep arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>2</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları, mesleğe yaklaşımlarını etkilemektedir.

H<sub>3</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.1</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile sınıfları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.2</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile yaşları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.3</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile gelir durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.4</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile mezun oldukları lise arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.5</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile aile eğitim durumu arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.6</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile anne ve baba mesleği arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.7</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile en uzun süre yaşanan yer arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.8</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile ailenin aylık gelir durumu arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.9</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları öğrenim kredisi alma durumu arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.10</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile alanda herhangi bir işletmede çalışma durumu arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.11</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile bölümü tercih etme nedeni arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3.12</sub>: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin programdan memnuniyet durumları ile meslek seçiminde etkili olan sebep arasında anlamlı bir farklılık vardır.

#### **4.6. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Yöntemi**

Evren, araştırmacının elemanlarına ilişkin bilgileri topladıktan sonra, tanımaya ve genelleme yapmaya çalıştığı topluluktur. Evren birden fazla birimden oluşabilmektedir. Bu durum evreni tanımayı ve anlamayı güçleştirmektedir. Bundan dolayı evreni temsil edecek büyüklükte bir kısım seçilerek genelleme yapılmaya çalışılır. Bu kısma ise örneklem denir. Örneklem bağlı bulunduğu kümeyi temsil eder ve buradan sağlanan bilgilerle evren hakkında genelleme yapmayı sağlar (Arıkan, 2011: 43-44).

Araştırmanın evrenini, 2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı Güz Döneminde Türkiye'deki devlet üniversitelerinde öğrenim gören 2. ve 4. sınıf gastronomi ve mutfak sanatları

öğrencileri oluşturmaktadır. Türkiye’de 109 adet Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bulunmaktadır. Bu bölümlerin 88’i aktif durumda iken 21’i (pasif durumda) öğrenci alımı yapmamaktadır. Bölümlerin 73’ü devlet üniversiteleri bünyesinde, 36’sı vakıf üniversitelerinin bünyesinde eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı’ndan 13.11.2019 tarihinde, Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı’ndan dilekçe yolu ile edinilen bilgilere göre devlet üniversitelerinde 2018-2019 eğitim-öğretim yılı dâhil olmak üzere öğrenim gören gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin toplam sayısının 10.869 olduğu belirlenmiştir. Çalışmamız gastronomi ve mutfak sanatları 2. ve 4. sınıf öğrencileri üzerinde gerçekleştirileceği için 2. ve 4. Sınıf öğrencilerinin sayısı toplam 2.464 olarak tespit edilmiştir (Ek-2; [istatistik.yok.gov.tr](http://istatistik.yok.gov.tr), 25.08.2020).

Araştırmanın örnekleme, evren içerisinde iki ya da daha fazla aşama ile gerçekleştirilen çok aşamalı örneklem yöntemine göre seçilen grup oluşturmaktadır. %95 güven aralığı ve 0,05 hata payına sahip evren büyüklüğü 2.464 olan araştırma için toplanması gereken veri sayısı 328’dir. Örneklem sayısının hesaplanmasında aşağıdaki formül kullanılmıştır (Büyüköztürk, Kılıç Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2017).

$$n = \frac{Nt^2pq}{d^2(N-1)+t^2pq}$$

Formülde kullanılmış olan simgelerin anlamı şöyledir:

n: Örneklem büyüklüğü

N: Evren büyüklüğü

t: Belirli bir anlamlılık düzeyinde t tablosuna göre bulunan teorik değer

p: İncelenen olayın gerçekleşme olasılığı

q: İncelenen olayın gerçekleşmeme olasılığı  
d: Hata payı

İfade edilen değerler yerlerine yerleştirildiğinde örneklem sayısı;

$$n = \frac{2464 \times (1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5}{(0,05)^2 \times (2464-1) + (1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5}$$
$$n = \frac{2.366,43}{6,2475 + 0,9604} = 328,31$$

Hesaplamalarla da belirlendiği üzere araştırmada örneklemin evreni temsil edebilmesi için, örneklemin en az 328 kişi olması gerekmektedir. Araştırmada olası olumsuzlukların önüne geçilebilmesi için Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren 2 ve 4. sınıf öğrencileri mevcut olan 14 devlet üniversitesinden araştırmacının ulaşabildiği 8 üniversitede 2. ve 4. Sınıfta eğitim gören 1488 öğrencinin çalışmaya katılması hedeflenmiştir. Bu bağlamda hazırlanan anket formu 2019-2020 eğitim-öğretim yılının güz dönemi içerisinde uygulanmıştır. Ancak öğrencilerin bir kısmının anketin uygulandığı dönemde okulda bulunmaması, kayıt dondurmuş olması, eğitimini sonlandırmış olması, doldurulan anketlerden bazılarının geçersiz olması ve diğer mücbir sebeplerden dolayı, dağıtılan anketlerden 401 tanesi doldurulmuş ve araştırma kapsamına alınmıştır. Bu sayı örneklemin evreni temsil yeteneğini karşılamaktadır.

#### 4.7. Veri Toplama Aracı

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Anket formu toplam 4 bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm katılımcıların demografik bilgileri ile ilgili 10 sorudan oluşmaktadır. İkinci bölüm Özbek ve Aytekin (Sarper) (2003)’ ün

çalışmasından uyarlanan ve katılımcıların meslek ile ilgili görüşlerini anlamaya yönelik oluşturulmuş 21 sorudan oluşmaktadır. Üçüncü bölüm Kuşluvan ve Kuşluvan (2000) 'ın çalışmasından uyarlanan ve öğrencilerin mesleğe yaklaşımlarını saptamaya yönelik 33 adet likert tipi sorudan oluşturulmuştur. Dördüncü bölümde öğrenci memnuniyeti bilgilerini alabilmek için Bologna süreci içerisinde bulunan üniversitelerin içeriklerinde öğrencilere uygulanan yeterlilikleri de içeren öğrenme ürünleri çıktıkları, öğrenci iş yükü ve kredileri (ECTS), kalite ve kalite güvencesine odaklı öğrenciyi merkez alan ve öğrencilere uygulanan likert tipi memnuniyet ölçeği alınarak çalışmamızda kullanılmıştır. Öğrencilerin programdan memnuniyet durumlarını belirlemek amacıyla oluşturulmuş olan ölçek, 29'u likert tipi ve 2 adedi çoktan seçmeli olan 31 adet sorudan oluşmaktadır.

#### **4.8. Verilerin Analizi**

Elde edilen verilerin analizinde SPSS 22.0 (Statistical Package For Social Sciences) programı kullanılarak, analiz sonunda çıkan sonuçlar değerlendirilmiştir. Veriler analiz edilirken yüzde, frekans, ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanarak kullanılmıştır. Aritmetik ortalama hesaplaması likert ölçeklerin toplanmasıyla elde edilmiştir. Mesleğe yaklaşım ölçeğinde 33 ifade yer almaktadır. Dolayısıyla mesleğe yaklaşım ölçeğinde alınabilecek minimum değer  $33 \times 1 = 33.0$ , maksimum değer  $33 \times 5 = 165$  olduğu saptanmıştır. Programdan memnuniyet ölçeğinde ise 29 ifade yer almaktadır. Bu ölçeğin aritmetik ortalama değerinde alınabilecek minimum değer  $29 \times 1 = 29$ , maksimum değer ise  $29 \times 5 = 145$  olduğu saptanmıştır. Farklılık hipotezleri test edilirken ANOVA ve t-testi analizleri kullanılmıştır. Bir değişkenin en az 3 grupta karşılaştırılmak istenildiği hipotezlerde ANOVA, birbirinden bağımsız iki değişkenin belirli bir değişken açısından farklılaşıp farklılaşmadığını test etmek için ise t-testi kullanılmıştır.



Bu analizlerden ayrı olarak ilişki hipotezini test etmek amacıyla korelasyon analizi uygulanmıştır. Korelasyon analizi iki değişken arasında bir ilişkinin varlığını sorgulamak, şayet bir ilişki varsa bu ilişkinin şiddetini belirlemek amacıyla yapılan analizdir. Korelasyon katsayısı -1 ile +1 arasında bir değer almaktadır. 1 ile 0.7 arası kuvvetli ilişki, 0.7 ile 0.3 arası orta kuvvette ilişki ve 0.3 ile 0 arası zayıf ilişki anlamına gelmektedir. Bu ilişki negatif ya da pozitif yönde olabilmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2017: 260).

#### **4.9. Veri Toplama Aracının Güvenilirliği ve Geçerliliği**

Veri toplama aracı olan anket formunun güvenilirliğinin belirlenmesinde yararlanılan en bilinen yöntem cronbach-alfa katsayısının hesaplanması yöntemidir. Bu doğrultuda anket formunda likert tipi oluşturulmuş maddelere güvenilirlik analizi uygulanmıştır. Bir ölçeğin güvenilir olması için cronbach alfa değerinin minimum 0,70 olması gerekmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2017:331; Büyüköztürk, Kılıç Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2017). Mesleğe yaklaşımı ve programdan memnuniyet durumunu belirlemeye yönelik oluşturulmuş iki bölüm olduğundan anket formunun güvenilirliği ve geçerliliği iki bölüm altında incelenmiştir.

##### **4.9.1. Mesleğe Yaklaşım Ölçeğinin Güvenilirlik ve Geçerliliği**

Mesleğe yaklaşım ölçeği 33 adet likert tipi sorudan oluşturulmuştur. Yapılan analiz sonucu ölçeğe ilişkin güvenilirlik analizi istatistikleri Tablo 4.1. de verilmiştir.

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N
0,926	0,927	33

Tablo 4.1. Mesleğe yaklaşım ölçeğine ilişkin güvenilirlik istatistiği

Güvenilirlik analizi sonucu mesleğe yaklaşım ölçeğinin Cronbach's Alpha değeri 0,926 şeklinde tespit edilmiştir. Bir ölçeğin güvenilir olabilmesi için bu değer minimum 0,70 olması gerektiği düşünüldüğünde ölçeğin güvenilirliği yüksek olduğu saptanmıştır (Gürbüz ve Şahin, 2017:331; Büyüköztürk, Kılıç Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2017).

Mesleğe yaklaşım ölçeğine ait ifadelerin güvenilirlik testi sonuçları Tablo 4.2. de verilmiştir.

Toplam İstatistik				
	İfade Silinirse Ölçeğin Anlamlılığı	İfade Silinirse Ölçek Varyansı	Düzeltilmiş Değer-Toplam Korelasyon	İfade Silinirse Ölçeğin Cronbach-Alfa Katsayısı
İlginç bulurum.	110,03	352,711	0,527	0,923
Kendimi bağımsız ve özgür hissettirir.	110,08	350,373	0,585	0,922
Yapmaya değer bir meslektir.	109,78	347,9	0,712	0,921
Kişisel yetkimi kullanabileceğim bir meslektir.	109,76	351,194	0,611	0,922
Her gün sürekli öğrenilecek yeni bir şey vardır.	109,44	352,402	0,59	0,923
Ailem aşçı olduğum için benimle gurur duyar.	110,07	348,135	0,606	0,922
Toplumumuzda aşçı olan kişilere saygı duyulur.	110,61	354,378	0,481	0,924
Toplumumuzda önemli ve yararlı bir iş olarak görülür.	110,39	352,798	0,524	0,923
Akrabalarım ve arkadaşarımla konuşurken aşçı olduğumdan gururla bahsederim.	109,82	346,843	0,665	0,921
Karakterim aşçı olarak çalışmaya uygundur.	110	346,04	0,664	0,921
Yetenek ve becerilerimi kullanabileceğim bir meslektir.	109,66	347,84	0,7	0,921
Aşçı olarak çalışmaktan zevk duyarım.	109,76	344,549	0,762	0,92
Yaptığım işin müşterileri memnun ettiğini görmek hoşuma gider.	109,39	351,968	0,604	0,922

Aşçılık mesleğinde fiziksel çalışma koşulları genellikle iyidir.	111,08	357,889	0,35	0,926
Aşçıların iş kazası geçirme riski çok yüksektir.*	109,66	357,47	0,389	0,925
Aşçıların personel yemekhaneleri çoğu yerde iyi durumdadır.	111,09	360,782	0,301	0,926
Aşçıların aldıkları ücretin mutlu bir yaşam sürmek için yeterli olmadığını düşünüyorum.*	110,38	363,767	0,227	0,927
Aşçıların uzun çalışma saatlerine nazaran ücretlerinin düşük olduğunu düşünüyorum.*	109,79	364,354	0,221	0,927
Aşçılara verilen ek ücretlerin (tip, prim vb.) yeterli olmadığını düşünüyorum.*	110,08	361,876	0,282	0,926
Aşçılıkta terfi ve kademe atlama adil şekilde gerçekleşir.	111,11	365,563	0,217	0,927
Aşçılıkta terfi fırsatları tatmin edicidir.	110,71	360,3	0,355	0,925
Aşçılıkta terfi kararları alınırken çalışanın yıllık mesleki tecrübesi dikkate alınır.	110,46	357,659	0,408	0,925
Aşçılıkta çalışanlar arasında bir işbirliği vardır.	110,07	354,023	0,513	0,923
Aşçılık mesleğinde kolayca arkadaş edinilebilir.	110,09	356,737	0,495	0,924
Aşçı olarak çalışanların çoğu iş hakkında yüksek derecede motive olmuş ve heveslidirler.	110,8	357,009	0,423	0,924
Aşçılık hakkında eğitim almış kişiler genellikle aşçı olarak çalışmaktadırlar.	110,74	359,905	0,356	0,925
Meslek kolu olarak aşçılığı seçtiğim için çok mutluyum.	109,98	347,399	0,657	0,922
Mezun olduktan sonra aşçı olarak çalışmak isterim.	110,07	345,488	0,664	0,921
Mezun olduktan sonra aşçı olmak için hangi iş olursa olsun yaparım.	110,74	352,121	0,49	0,924
Oğlumun / Kızımın aşçı olarak çalışmasını isterim.	110,76	351,581	0,485	0,924
Akrabalarım ve arkadaşlarıma iş kolu olarak aşçılığı öneririm çünkü bu sektörde olmak çok iyi hissettirir.	110,49	348,156	0,654	0,922
Aşçılıktan başka bir işte çalışmayı planlamıyorum.	110,67	349,618	0,535	0,923
Mesleki geleceğimin aşçılık mesleğinde olduğunu düşünüyorum.	110,23	343,892	0,676	0,921

\*Olumsuz ifadeler ters kodlanmıştır.

Tablo 4.2.Mesleğe yaklaşım ölçeğinin güvenilirlik testi

Tablo 4.2. de en sağ sütunda ifade silinirse ölçeğin cronbach's alpha değerinin alacağı yeni değer yer almaktadır. Sonuca göre ölçekteki herhangi bir ifadenin çıkarılması, ölçeğin güvenilirliğine olumlu bir etki yapmayacaktır. Dolayısıyla ölçekteki ifadelerin tümü istatistiksel olarak analize tabi tutulmuştur.

Bir ölçeğin geçerliliğini test etmek amacıyla yaygın olarak uygulanan analizlerden birisi Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) Örneklem Yeterliliği ve Barlett Küresellik testleridir. KMO değeri örneklemden elde edilen ölçekteki verilerin büyüklüğünü test eder ve üst sınırı 1'dir. Barlett Küresellik testi ise ölçekte yer alan ifadelerin birbirleriyle ilişkili olup olmadığını ortaya koyar ve sig. Değerinin 0,05 den düşük olması gerekmektedir. (Gürbüz ve Şahin, 2017: 317; Büyüköztürk, Kılıç Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2017). Tablo 4.3. de mesleğe yaklaşım ölçeğinin geçerlilik analizleri verilmiştir.

Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy.		0,918
	Approx. Chi-Square	6876,568
Bartlett's Test of Sphericity	df	528
	Sig.	0

Tablo 4.3.Mesleğe yaklaşım ölçeğinin geçerlilik istatistikleri

Verilerin analizi sonucunda mesleğe yaklaşım ölçeğinin KMO değeri 0,918 yani 1 e yakın olduğu dolayısıyla, büyüklüğünün oldukça güçlü olduğu saptanmıştır. Barlett testi değerinin ise 0,05 ten küçük olduğu yani ölçeğin geçerliliğinin yüksek olduğu tespit edilmiştir.

#### 4.9.2. Programdan Memnuniyet Ölçeğinin Güvenilirlik ve Geçerliliği

Programdan memnuniyet ölçeğinde toplam 29 adet likert ifade yer almaktadır. Tablo 4.4. te ölçeğin güvenilirlik istatistiği yer almaktadır.

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
0,943	0,948	29

Tablo 4. 4.Programdan memnuniyet ölçeğinin güvenilirlik istatistiği

Güvenilirlik analizi sonucu programdan memnuniyet ölçeğinin Cronbach's Alpha değeri 0,943 olarak tespit edilmiştir. Bir ölçeğin güvenilir olabilmesi için bu değer minimum 0,70 olması gerektiği düşünüldüğünde ölçeğin güvenilirliğinin yüksek olduğu saptanmıştır (Gürbüz ve Şahin, 2017:331; Büyüköztürk, Kılıç Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2017).

#### Toplam İstatistik

	İfade Silinirse Ölçeğin Anlamlılığı	İfade Silinirse Ölçek Varyansı	Düzeltilmiş Değer-Toplam Korelasyon	İfade Silinirse Ölçeğin Cronbach's-Alfa Katsayısı
Öğretim elemanları derslere iyi hazırlanmakta ve zamanında gelmektedir.	87,33	473,416	0,684	0,94
Öğretim elemanları ders saatlerini etkili kullanmaktadır.	87,27	473,432	0,701	0,94
Öğretim elemanları kendi branşlarında yeterli bilgiye sahiptir.	87,19	465,557	0,376	0,948
Öğretim elemanları alan ile ilgili yenilik ve gelişmeleri takip eder ve paylaşır.	87,19	473,587	0,69	0,94
Öğretim elemanları öğrencilerin durumları ile ilgili (devamları,	87,14	478,989	0,583	0,941

performansları, derslere katılımları, sınav sonuçları) bilgi vermektedir.				
Öğretim elemanları derslerde ve sınavlarda öğrencilere karşı adil ve tarafsızdır.	87,05	479,077	0,558	0,942
Öğretim elemanlarının öğrencilere karşı yaklaşımı ve iletişimi iyidir.	86,92	480,022	0,593	0,941
Öğretim elemanları öğrencilere etkili ve eğitici ödevler vermektedir.	87,39	478,229	0,586	0,941
Öğretim elemanları, öğrencilerin iş dünyasını yakından tanınması için konferans, sempozyum gibi etkinlikler düzenlemektedir.	87,12	480,408	0,562	0,942
Öğretim elemanları öğrencilerin görüş ve düşüncelerini paylaşmalarına imkân vermektedir.	87,04	479,288	0,601	0,941
Öğretim elemanları mutfak derslerinde uyulacak kuralları önceden belirtir.	86,82	479,871	0,607	0,941
Öğretim elemanları uygulama derslerinde bir ön gösterim yapmaktadır.	87,3	475,689	0,639	0,941
Mutfakların aydınlatma ve ısıtma gibi alt yapı unsurları yeterlidir.	87,58	472,774	0,623	0,941
Mutfak iş güvenliği açısından uygun ve ergonomiktir.	87,52	472,16	0,669	0,94
Mutfakta yeterli sayıda istasyon ve el yıkama evyesi bulunmaktadır.	87,5	474,311	0,6	0,941
Mutfaktaki araç ve gereçler yapılacak olan uygulamalar için yeterli sayıda mevcuttur.	87,8	473,377	0,606	0,941
Malzeme depoları mutfağa yakındır ve uygulama esnasında ulaşımı kolaydır.	87,26	478,556	0,569	0,942
Mutfak hijyen ve sanitasyon açısından uygundur.	87,54	471,489	0,676	0,94
Programdaki teorik ders sayısı yeterlidir.	87,06	483,159	0,421	0,943
Programdaki uygulamalı derslerin sayısı yeterlidir.	88,17	477,245	0,513	0,942
Programdaki dersler öğrencileri çalışma hayatına hazırlar.	87,69	471,443	0,69	0,94
Programdaki dersler için gerekli olan materyaller mevcut ve yeterlidir.	87,89	471,575	0,691	0,94
Programdaki derslerin işlendiği mutfak ve derslik sayısı yeterlidir.	87,82	473,526	0,626	0,941

Programdaki dersler içerik olarak öğrencinin ihtiyacını karşılamaktadır.	87,83	469,496	0,71	0,94
Programdaki teorik bilgiler, uygulamalı dersleri destekleyecek niteliktedir.	87,57	472,986	0,658	0,941
İhtiyaçların değişimiyle birlikte programda güncelleştirmeler yapılmaktadır.	87,5	474,076	0,646	0,941
Uygulamalarda yapılan ürünler belli bir reçeteye göre yapılmaktadır.	86,99	481,602	0,536	0,942
Seçmeli ders sayısı öğrencinin ilgi ve isteklerini karşılayacak sayıdadır.	87,85	474,088	0,6	0,941
Staj uygulama süresi öğrenci için yeterlidir.	87,33	478,883	0,492	0,942

Tablo 4.5. Programdan memnuniyet ölçeğinin güvenilirlik testi

Tablo 4.5. de en sağ sütunda ifade silinirse ölçeğin cronbach's alpha değerinin alacağı yeni değer yer almaktadır. Sonuca göre ölçekteki herhangi bir ifadenin çıkarılması, ölçeğin güvenilirliğine olumlu bir etki yapmayacaktır. Dolayısıyla ölçekteki ifadelerin tümü istatistiksel olarak analize tabi tutulmuştur.

Tablo 4.6 da programdan memnuniyet ölçeğinin geçerlilik analizi sonuçları verilmiştir.

Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy.		0,948
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	7188,717
	df	406
	Sig.	0

Tablo 4.6. Program memnuniyet ölçeğinin geçerlilik istatistikleri

Verilerin analizi sonucunda programdan memnuniyet ölçeğinin KMO değeri 0,948 yani 1 e yakın olduğu dolayısıyla, büyüklüğünün oldukça güçlü olduğu tespit edilmiştir. Barlett testi değerinin ise 0,05 ten küçük olduğu yani ölçeğin geçerliliğinin yüksek olduğu saptanmıştır.

## 5. BULGULAR ve TARTIŞMA

Bu başlıkta öğrencilerin demografik bulguları, araştırma problemine yönelik yanıtladıkları kendilerini tanıtan bazı bulgular ve araştırma problemine yönelik gerçekleştirilen analizlerin sonuçlarına yer verilmiştir.

	Demografik değişkenler	n	%	Mesleğe Yaklaşım	Programdan Memnuniyet
Cinsiyet	Kız	235	58,6	$p < 0,01$	$p > 0,05$
	Erkek	166	41,4		
Sınıf	2. Sınıf	212	52,9	$p < 0,05$	$p < 0,01$
	4. Sınıf	189	47,1		
Yaş	17-21	228	56,9	$p > 0,05$	$p < 0,01$
	22-26	163	40,6		
	27+	10	2,5		
Gelir Durumu (Türk Lirası)	0-500	152	37,9	$p > 0,05$	$p > 0,05$
	501-1000	143	35,7		
	1001-1500	53	13,2		
	1501-2000	16	4		
	2000+	37	9,2		
Mezun Olunan Lise	Açık Öğretim Kurumları	6	1,5	$p > 0,05$	$p > 0,05$
	Çok Programlı Anadolu Lisesi	12	3		
	Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	94	23,4		
	Sosyal Bilimler Lisesi	0	0		
	Anadolu İmam Hatip Lisesi	27	6,7		
	Fen Lisesi	6	1,5		
	Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri	10	2,5		
	Anadolu Lisesi	230	57,4		
	Mesleki Eğitim Merkezleri	3	0,7		
	Diğer (Temel Lise)	13	3,2		
En Uzun Süre Yaşanılan Yer	Köy	35	8,7	$p < 0,01$	$p > 0,05$
	Kasaba	27	6,7		
	Şehir	164	40,9		



	Büyükşehir	170	42,4		
	Yurtdışı	5	1,2		
Aile Gelir Durumu (Türk Lirası)	0-1800	47	11,7	$p>0,05$	$p>0,05$
	1801-3600	162	40,4		
	3601-5400	108	26,9		
	5401-7200	51	12,7		
	7200+	33	8,2		
Öğrenim Kredisi/Burs Alma Durumu	Alıyorum	288	71,8	$p>0,05$	$p>0,05$
	Almıyorum	113	28,2		

Tablo 5.1. Öğrencilerin Demografik Dağılımları (Devamı)

Eğitim Durumu	Anne				Baba			
	n	%	Mesleğe Yaklaşım	Programdan Memnuniyet	n	%	Mesleğe Yaklaşım	Programdan Memnuniyet
Okur-Yazar Değil	20	5			2	0,5		
Okur-Yazar İlkokul Mezunu	16	4			11	2,7		
Ortaokul Mezunu	162	40	$p>0,05$	$p>0,05$	108	27	$p>0,05$	$p>0,05$
Lise ve Dengi Mezunu	76	19			93	23		
Üni-Yüksekokul Mezunu	92	23			111	28		
	35	9			76	19		
Meslekler	Anne				Baba			
	n	%	Mesleğe Yaklaşım	Programdan Memnuniyet	n	%	Mesleğe Yaklaşım	Programdan Memnuniyet
Özel Sektör	80	20			230	57		
Devlet Memuru	19	5			41	10		
Emekli	13	3	$p>0,05$	$p>0,05$	102	25	$p>0,05$	$p>0,05$
Çalışmıyor	23	6			28	7		
Ev Hanımı	266	66			0	0		

Tablo 5.1. Öğrencilerin demografik dağılımları (n =401)

Tablo 5.1'e bakıldığında öğrencilerin %58,6'sının kız, %41,4'ünün erkek olduğu saptanmıştır. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin cinsiyetleri arasında mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir fark bulunmuştur. Analiz sonucunda öğrencilerin verdikleri cevap ortalamalarına bakıldığında kız öğrencilerin 116,00±19,929, erkek öğrencilere göre 110,40±22,002 mesleğe yaklaşımlarının daha olumlu olduğu saptanmıştır (Ek-1 Tablo 1.1.). Dolayısıyla H<sub>1</sub> hipotezi kabul edilmiştir. Bu durum öğrencilerin %34,4'ünün kız, %65,6'sının erkek olduğu Özdemir, Aktaş ve Altıntaş (2015) yapmış olduğu çalışma, Tekin ve Çidem (2017)' in örnekleminde bulunan %54,4'ünün erkek, %45,6'sının kız öğrencilerden oluştuğu çalışma ve Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç (2014)'ın %76,4'ünün erkek, %23,6'sının kız öğrenci olduğu çalışma ile farklılık göstermekte, Harbalıoğlu ve Ünal (2014)'ın %55,1'inin erkek, %44,9'unun kız öğrencilerden oluşan çalışmasıyla ise paralellik göstermektedir. Öğrencilerin cinsiyetleri arasında programdan memnuniyet durumları açısından ise anlamlı bir farklılık olmadığı bulunmuştur (Ek-1 Tablo 1.14.). Dolayısıyla H<sub>3</sub> hipotezi reddedilmiştir. Bu durum öğrencilerin %48,9'unun erkek ve %51,1'inin kız olduğu Güdek ve Boylu (2018)'nün çalışmasıyla paralellik göstermektedir.

Öğrencilerin %52,9'u 2. sınıf ve %47,1'i 4. sınıf öğrencisidir. Yapılan analizler sonucu öğrencilerin sınıfları arasında mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Analiz sonucunda öğrencilerin verdikleri cevapların ortalamalarına bakıldığında 2.sınıf öğrencilerin 116,03±19,817 mesleğe yaklaşımlarının erkek öğrencilere 111,05±18,544 göre daha olumlu olduğu tespit edilmiştir (Ek-1 Tablo 1.13.). H<sub>1.1</sub> hipotezi kabul edilmiştir. Bu durum öğrencilerin %42,1'inin 3.sınıf, %57,9'unun 4.sınıftan oluşan Özdemir, Aktaş ve Altıntaş (2005)'in çalışması ve öğrencilerin %22,8'i 1.sınıf, %28,0'ı 2.sınıf, %23,8'i 3.sınıf ve %25,4'ü 4.sınıftan oluştuğu Aydemir (2018)'in çalışması ile paralellik, öğrencilerin %55,0'nin 1.sınıf, %45,0'nin 2.sınıf öğrencisi olduğu Tekin ve Çidem (2017)'in çalışması ile öğrencilerin %58,2'sinin 1.sınıf, %41,8'inin 2.sınıftan oluştuğu Harbalıoğlu ve Ünal (2014)'ın çalışmasıyla ise farklılık göstermektedir. Öğrencilerin sınıfları arasında

programdan memnuniyet durumları açısından da anlamlı bir farklılık olduğu bulunmuştur. Analiz sonucunda öğrencilerin verdikleri cevapların ortalamalarına bakıldığında 2.sınıf öğrencilerinin  $95,50 \pm 21,926$ , 4.sınıf öğrencilerine  $84,94 \pm 22,003$  göre programdan daha fazla memnun olduğu tespit edilmiştir (Ek-1 Tablo 1.16.). Dolayısıyla  $H_{3.1}$  hipotezi kabul edilmiştir. Bu durum öğrencilerin %26,6'sının 1.sınıf, %37,7'sinin 2.sınıf, %21,5'inin 3.sınıf, %11,9'unun 4.sınıf ve %2,3'ünün 4.sınıf ve üzeri olduğu Güdek ve Boylu (2018)'nin çalışmasıyla paralellik göstermektedir.

Öğrencilerin %56,9'unun 17-21 yaş, %40,6'sının 22-26 yaş ve %2,5'inin 27 yaş ve üzeri olduğu tespit edilmiş, yapılan analizler sonucunda öğrencilerin yaşları arasında, mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık olmadığı bulunmuştur (Ek-1 Tablo 1.2.). Bu sonuca göre  $H_{1.2}$  hipotezi reddedilmiştir. Bu durum Harbalıoğlu ve Ünal (2014)'ün %34,2'si 18-19 yaş, %65,8'i 20-21 yaş aralığında olan öğrencilerle yapmış olduğu çalışmasıyla ve Aydemir (2018)'in %6,0'ı 18 yaş ve altı, %50,5'i 19-21 yaş, %35,9'u 22-24 yaş ve %7,6'sı 25 yaş ve üzeri aralığında olan öğrencilerle yapmış olduğu çalışmasıyla farklılık göstermektedir. Öğrencilerin yaşları arasında programdan memnuniyet durumları açısından ise anlamlı bir farklılık olduğu bulunmuştur (Ek-1 Tablo 1.15). Bu sonuca göre  $H_{3.2}$  hipotezi kabul edilmiştir. Farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığını saptamak amacıyla uygulanan Bonferonni çoklu karşılaştırma testi uygulanmıştır. Test sonucu incelendiğinde yaşı 17-21 aralığında olan öğrenciler ile yaşları 22-26 aralığında olan öğrencilerin mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır. Aynı zamanda 22-26 yaş aralığındaki öğrenciler ile 27 ve üzeri yaşlarındaki öğrencilerin mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Bu farklılıkların hangi gruplar arasından kaynaklandığı incelendiğinde, yaş aralığı 27 ve üzeri olan öğrencilerin  $105,00 \pm 22,618$  mesleğe yaklaşımlarının en olumlu olduğu grup olduğu saptanmıştır. Öte yandan en yüksek ikinci değeri 17-21 yaş aralığındaki öğrencilerin  $92,82 \pm 21,462$  aldığı saptanmıştır. En düşük değeri ise 22-26 yaş aralığındaki öğrencilerin  $86,43 \pm 23,361$  aldığı tespit edilmiştir. Bu durum öğrencilerin 55,5'inin 18

yaş ve daha düşük, %82,7'sinin 19-22 yaş arası, %8,7'sinin 23-25 yaş arası ve %3,1'inin 26 yaş ve daha fazlası olduğu Korkulu, Akan ve Albez (2018)'in çalışması ile farklılık göstermektedir.

Öğrencilerin aylık gelir durumlarına bakıldığında %37,9'unun aylık gelirinin 0-500 Türk Lirası aralığında, %35,7'sinin 501-1000 Türk Lirası aralığında olduğu tespit edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin gelirleri arasında mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.4.). Bu sonuca göre  $H_{1.3}$  hipotezi reddedilmiştir. Öğrencilerin gelir durumları arasında programdan memnuniyet durumları açısından ise anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.17.). Bu sonuca göre  $H_{3.3}$  hipotezi reddedilmiştir. Bu durum öğrencilerin %23,6'sının 0-300 TL arası, %54,3'ünün 301 TL-600 TL arası ve %22,0'ının 601 TL ve daha fazla geliri olduğu Korkulu, Akan ve Albez (2018)'in çalışması ile paralellik göstermektedir.

Öğrencilerin %57,4'ü Anadolu Lisesi, %23,4'ü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi mezunu olduğu saptanmış, yapılan analizler sonucunda öğrencilerin mezun oldukları lise türleri arasında, mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.5.). Bu sonuca göre  $H_{1.4}$  hipotezi reddedilmiştir. Bu durum öğrencilerin %23,8'inin Otelcilik Meslek Lisesi'nin Resepsiyon bölümünden, %37,8'inin Servis bölümünden, %10,4'ünün Mutfak bölümünden, %12,8'inin kolej-liseden ve %15,2'sinin diğer lise türlerinden mezun olan öğrencilerle yapılmış olan Özdemir, Aktaş ve Altıntaş (2005)'in çalışmasıyla paralellik, %51,8'i turizm ile ilgili bir liseden mezun olan ve %47,6'sı başka bir lise türünden mezun olan öğrencilerle yapılan Tekin ve Çidem (2017)'in çalışmasıyla farklılık göstermektedir. Öğrencilerin mezun oldukları lise türleri arasında programdan memnuniyet durumları açısından ise anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.18). Bu sonuca göre  $H_{3.4}$  hipotezi reddedilmiştir.

Öğrencilerin aile eğitim durumlarına bakıldığında annelerinin eğitim durumlarının %40,4'ünün ilkokul mezunu, %22,9'unun lise ve dengi okul mezunu olduğu tespit edilmiştir. Babalarının eğitim durumlarının ise %27,7'sinin lise ve dengi okul mezunu, %26,9'unun ilkokul mezunu olduğu saptanmıştır. Bu durumda öğrencilerin annelerinin eğitim durumlarının babalarının eğitim durumlarından daha düşük olduğu söylenebilir. Bu durum öğrencilerinin annelerinin 42,9'unun ilkokul mezunu, %21,5'inin lise mezunu ve %20,4'ünün ortaokul mezunu olduğu, babalarının ise %32,3'ünün ilkokul mezunu, %29,4'ünün lise mezunu ve %22,5'inin ortaokul mezunu olduğu Köşker ve Unur (2017)'un çalışması ile paralellik göstermektedir. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin anne-babalarının eğitim durumları arasında, mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.9.). Bu sonuca göre  $H_{1.5}$  hipotezi reddedilmiştir. Bu durum Aydın ve Sağlam (2012)'nin öğrencilerin annelerinin %65,7'sinin ilkokul, %14,3'ünün ortaokul ve %20,0'ının ortaöğretim(lise)-yükseköğretim mezunu olduğu çalışma ile farklılık, babalarının ise %44,5'inin ilkokul, %14,3'ünün ortaokul ve %21,2'sinin ortaöğretim(lise) ve %20'sinin yükseköğretim-lisansüstü mezunu olduğu çalışma ile paralellik göstermektedir. Bu durum öğrencilerinin annelerinin 42,9'unun ilkokul mezunu, %21,5'inin lise mezunu ve %20,4'ünün ortaokul mezunu olduğu, babalarının ise %32,3'ünün ilkokul mezunu, %29,4'ünün lise mezunu ve %22,5'inin ortaokul mezunu olduğu Köşker ve Unur (2017)'un çalışması ile paralellik göstermektedir. Öğrencilerin anne-babalarının eğitim durumları arasında programdan memnuniyet durumları açısından da anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.22.). Bu sonuca göre  $H_{3.5}$  hipotezi reddedilmiştir.

Öğrencilerin anne-babalarının mesleklerine bakıldığında annelerinin %20,0'ının, babalarının ise %57,0'ının özel sektörde, annelerinin %66,0'ının ev hanımı olduğu ve babalarının %25'inin emekli olduğu tespit edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin anne-babalarının meslekleri arasında mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.10.). Bu sonuca göre  $H_{1.6}$  hipotezi

reddedilmiştir. Aydın ve Sağlam (2012)'nin öğrencilerin annelerinin %71,0'nun ev hanımı, %13,5'inin devlet memuru, %6,1'inin serbest meslek ve %9,4'ünün emekli olduğu çalışma ve babalarının %23,3'ünün devlet memuru, %53,9'unun serbest meslek ve %22,8'inin emekli olduğu çalışma ile paralellik göstermektedir. Öğrencilerin anne-babalarının meslekleri arasında programdan memnuniyet durumları açısından da anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.23.). Bu sonuca göre H<sub>3.6</sub> hipotezi reddedilmiştir. Bu durum öğrencilerin aile reislerinin %19,5'inin memur veya emeklisi, %44,1'inin işçi veya emeklisi, %18,2'sinin esnaf veya emeklisi, %9,3'ünün çiftçi veya emeklisi ve %8,9'unun diğer mesleğine mensup olduğu Güdek (2018)'in çalışması ile paralellik göstermektedir.

En uzun yaşadıkları yere bakıldığında öğrencilerin %42,4'ü büyükşehirde, %40,9'u ise şehirde yaşadıkları saptanmıştır. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin en uzun süre yaşadıkları yer arasında, mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık bulunmuştur (Ek-1 Tablo 1.6.). Bu sonuca göre H<sub>1.7</sub> hipotezi kabul edilmiştir. Farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığını saptamak amacıyla uygulanan Bonferonni çoklu karşılaştırma testi uygulanmıştır. Test sonucu incelendiğinde en uzun süre şehirde yaşayan öğrenciler ile büyükşehirde yaşayan öğrencilerin mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır. Bu farklılıkların hangi gruplar arasından kaynaklandığı incelendiğinde, en uzun süre büyükşehirde yaşayan öğrencilerin 117,41±17,914, şehirde yaşayan öğrencilere göre 110,51±20,779 mesleğe yaklaşımlarının daha olumlu olduğu saptanmıştır. Öğrencilerin en uzun süre yaşadıkları yerler arasında programdan memnuniyet durumları açısından ise anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.19.). Bu sonuca göre H<sub>3.7</sub> hipotezi reddedilmiştir. Bu durum öğrencilerin %46,5'inin ilçe merkezi, %2,4'ünün belde, %23,6'sının köy ve %27,6'sının il merkezinde ikamet ettiği Korkulu, Akan ve Albez (2018)'in çalışması ile paralellik göstermektedir.

Aile aylık gelir durumuna bakıldığında öğrencilerin ailelerinin %40,4'ünün 1801-3600 Türk Lirası aralığında, %26,9'unun ise 3601-5400 Türk Lirası aralığında bir gelir durumu olduğu belirtilmiştir. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin aile gelir durumları arasında mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.7.). Bu sonuca göre  $H_{1.8}$  hipotezi reddedilmiştir. Bu durum öğrencilerin ailelerinin %20,4'ünün 1400TL ve altı, %35,7'sinin 1404-2400 TL arası, %31,1'inin 2401-3400 TL arası, %7,4'ünün 3401-4400 TL arası ve %5,3'ünün 4401 TL ve üzeri gelire sahip olduğu, Aydemir (2018)'in çalışmasıyla farklılık göstermektedir. Öğrencilerin aile gelir durumları arasında programdan memnuniyet durumları açısından anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.20.). Bu sonuca göre  $H_{3.8}$  hipotezi reddedilmiştir. Bu durum öğrencilerin aile gelir durumlarının %19,5'inin 1500TL veya daha az, %44,0'ının 1501 TL-2000 TL arası, %18,2'sinin 2001 TL-2500 TL arası, %9,3'ünün 2501 TL-3000 TL, %8,9'unun 3001 TL- 3500 TL arası ve %21,2'sinin 3500 TL ve üzeri şeklinde tespit edilen Güdek (2018)'in çalışması ile paralellik göstermektedir.

Öğrencilerin %71,8'inin öğrenim kredisi/bursu aldığı, %28,2'sinin ise öğrenim kredisi/bursu almadığı saptanmış, yapılan analizler sonucunda öğrencilerin öğrenim kredisi/bursu alma durumları arasında mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.8.). Dolayısıyla  $H_{1.9}$  hipotezi reddedilmiştir. Öğrencilerin öğrenim kredisi/bursu alma durumları arasında da programdan memnuniyet durumları açısından anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.21.). Dolayısıyla  $H_{3.9}$  hipotezi reddedilmiştir. Bu durum öğrencilerin %22,8'inin burs aldığı ve %77,2'sinin burs almadığı Korkulu, Akan ve Albez (2018)'in çalışması ile paralellik göstermektedir.

Çalışma Durumu	n	%	Mesleğe Yaklaşım	Programdan Memnuniyet
Çalıştım	301	75	$p>0,05$	$p>0,05$

Çalışmadım	100	25
Toplam	401	100
Tecrübe Süresi	n	%
1-5 Ay	131	32,7
5-10 Ay	65	16,2
10 Ay - 1 Yıl	28	7
1 Yıl+	77	19,2
Toplam	301	75,1

Tablo 5.2.Öğrencilerin meslekleri ile ilgili bir işletmede çalışma durumları ve meslekteki tecrübe sürelerinin dağılımı

Tablo 5.2'ye bakıldığında öğrencilerin %75,0'nın daha önce meslekleri ile ilgili bir işletmede çalıştıkları, bu öğrencilerin meslekteki tecrübelerine bakıldığında %32,7'sinin 1-5 ay, %19,2'sinin 1 yıl veya daha fazla, %16,2'sinin 5-10 ay ve %7,0'nın 10 ay-1yıl arasında mesleki tecrübelerinin olduğu belirtilmiştir. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin mesleği ile ilgili daha önce çalışma durumu değişkeni açısından mesleğe yaklaşımları arasında istatistiksel olarak anlamlı herhangi bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.11.). Dolayısıyla  $H_{1.10}$  hipotezi reddedilmiştir. Diğer çalışmalarda öğrencilerin staj yapma/yapmama durumu ile analiz edilen bu durum, öğrencilerin %92,1'inin mesleği ile ilgili çalıştığı, %7,9'unun mesleği ile ilgili çalışmadığı Özdemir, Aktaş ve Altıntaş (2005)'in çalışması ve Aydemir (2018)'in öğrencilerin %57,4'ünün mesleği ile ilgili staj yaptığı, %42,6'sının mesleği ile ilgili staj yapmadığı çalışmasıyla farklılık göstermektedir. Öğrencilerin mesleği ile ilgili daha önce çalışma durumları arasında da programdan memnuniyet durumları açısından anlamlı bir farklılık olmadığı bulunmuştur (Ek-1 Tablo 1.24.). Dolayısıyla  $H_{3.10}$  hipotezi reddedilmiştir.

Çalışma Alanı	N	%
Mutfak Bölümü	228	57
Öğretmenlik	84	21



Akademisyenlik	79	20
*Diğer	10	2,5
Toplam	401	100

\*Diğer seçeneğini işaretleyen öğrenciler “İşletme Sahibi, Barmen, Ön Büro Çalışanı” seçeneklerini yazmışlardır.

Tablo 5.3.Öğrencilerin mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri alan tercihinin dağılımı

Tablo 5.3'e bakıldığında öğrencilerin öğrenim görmekte oldukları programdan mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri alana bakıldığında %56,9'unun mutfak bölümünde yani aşçı olarak çalışmak istedikleri, %20,9'unun öğretmen olmak istedikleri ve %19,7'sinin akademisyen olmak istedikleri saptanmıştır. Öğrencilerin mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri birinci alan mutfak, ikinci alan ise öğretmenliktir. Bu durum öğrencilerin mezun olduktan sonra %30,8'inin öğretmen, %11,5'inin yönetim, %11,5'inin akademi, %41,3'ünün mutfak alanında ve %4,5'inin diğer (İşletme Sahibi, Barmen, Ön Büro Çalışanı) alanlarda çalışmak istediklerinin tespit edildiği Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir (2017)'in yapmış oldukları çalışmayla paralellik göstermektedir.

	n	%
Mesleki anlamda doyuma ulaşacağıma inanıyorum	291	72,6
Mesleki anlamda doyuma ulaşacağıma inanmıyorum	110	27,4
Toplam	401	100,0

Tablo 5.4.Öğrencilerin mesleklerinde doyuma ulaşacağına inanma durumunun dağılımı

Tablo 5.4'e bakıldığında öğrencilerin %72,6'sı mesleki anlamda doyuma ulaşacaklarına inandıklarını, %27,6'sı ise mesleki anlamda doyuma ulaşacaklarına inanmadıklarını belirtmişlerdir.

Faktörler	n	%	Mesleğe Yaklaşım	Programdan Memnuniyet
Aile	39	9,7		
Akrabalar	6	1,5		
Arkadaşlar	21	5,2		
Meslek Elemanları	15	3,7		
Benzer Eğitim Alan Öğrenciler	9	2,2	$p<0,05$	$p>0,05$
Önceki Öğretmenler	15	3,7		
Lisedeki Branşı	21	5,2		
Tesadüf	22	5,5		
Kendi Kararı	253	63,1		
Toplam	401	100,0		

Tablo 5.5.Öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörlerin dağılımı

Tablo 5.5'e bakıldığında öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörler incelendiğinde %63,1'inin bu mesleği kendi kararı ile seçtiği, %9,7'sinin ailesinin etkisiyle seçtiği, %5,5'inin tesadüfen seçtiği ve grubun %5,2'sini oluşturan iki ayrı grubun lisedeki branşı ve arkadaşlarının etkisi ile seçtiği saptanmıştır. Bu durum öğrencilerin %51,4'ünün kendi tercihi, %11,1'inin ailesi, %11,3'ünün rehber öğretmenleri ve %9,1'inin arkadaşlar/akrabalar yanıtını verdiği Köşker ve Unur (2017)'nin çalışması ile paralellik göstermektedir. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörlerin arasında mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık bulunmuştur (Ek-1 Tablo 1.12.). Dolayısıyla  $H_{1.12}$  hipotezi kabul edilmiştir. Farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığını saptamak amacıyla uygulanan Bonferonni çoklu karşılaştırma testi uygulanmıştır. Test sonucu incelendiğinde meslek seçiminde etkili faktör olarak "meslek elemanları" ifadesini seçen öğrenciler ile "tesadüf" ifadesini seçen öğrencilerin mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir fark vardır. Bu farkın hangi gruplardan kaynaklandığına bakıldığında "meslek elemanları"  $123,80\pm 16,121$  ifadesini seçen öğrencilerin, "tesadüf"  $102,86\pm 17,269$  ifadesini seçen öğrencilere göre mesleğe yaklaşımlarının daha olumlu olduğu saptanmıştır. Çelenk, Atmaca ve Horasan (2010) öğrencilerin

muhasabe alanına yönelimi sağlayan en önemli faktörü belirlemeye çalıştıkları araştırmalarında, öğrencilerin %34,95'i iş bulma imkanı, %8,74'ü iyi ücret/maaş, %30,10'u prestij ve statü, %13,59'u ilgi çekici bir meslek olması ve %12,62'si diğer seçeneğini işaretlemiştir. Öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörler arasında programdan memnuniyet durumları açısından ise anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.25.). Bu sonuca göre  $H_{3,12}$  hipotezi reddedilmiştir.

Tercih Sayısı	n	%
1 – 5	100	24,9
6 – 10	111	27,7
11 – 15	58	14,5
16 – 20	63	15,7
21 – 25	52	13,0
25 – 29	7	1,7
30+	10	2,5
<b>Toplam</b>	<b>401</b>	<b>100,0</b>
Aralıklar	n	%
1 – 5	260	64,8
6 – 10	84	21,0
11 – 15	27	6,7
16 – 20	18	4,5
21 – 25	11	2,8
25+	1	0,2
<b>Toplam</b>	<b>401</b>	<b>100,0</b>

Tablo 5.6.Öğrencilerin üniversite tercih sayıları ve okumakta oldukları bölümü yazdıkları tercih sıralarının dağılımı

Tablo 5.6. ya bakıldığında öğrencilerin %27,7'si 6. – 10. tercihleri arasında, %24,9'u 1. – 5. tercihleri arasında, %15,7'si 16. – 20. tercihleri arasında ve %14,5'i 11. – 15. tercihleri arasında yazdığı saptanmıştır. Eğitim görmekte oldukları bölümü ise yapmış oldukları tercihlerinde %64,8'i 1. – 5. tercih sıraları arasında, %21,0'ı 6. – 10. tercih sıraları arasında yazdıkları tespit edilmiştir.

Bilgi Durumu	N	%
Yeterli bilgiye sahiptim	110	27,4
Biraz bilgim vardı	169	42,1
Çok az bilgim vardı	96	23,9
Hiç bilgim yoktu	26	6,5
Toplam	401	100,0

Tablo 5.7.Öğrencilerin tercih öncesi bölüm hakkında bilgi durumlarının dağılımı

Tablo 5.7. incelendiğinde öğrencilerin %42,1'inin bölüm hakkında biraz bilgisi olduğu, %27,4'ünün yeterli bilgiye sahip olduğu, %23,9'unun çok az bilgi sahibi olduğu ve %6,5'inin hiç bilgisinin olmadığı tespit edilmiştir.

İfadeler	n	%
Evet, ciddi kaygılarım oldu	56	14,0
Zaman zaman kaygı duydum	237	59,1
Hiçbir şekilde kaygı duymadım	108	26,9
Toplam	401	100,0
İfadeler	n	%
Evet, tavsiye ederim.	319	79,6
Hayır, tavsiye etmem.	82	20,4
Toplam	401	100,0

Tablo 5.8.Öğrencilerin bölümü tercih ettikten sonra kaygı duyma ve eğitim görmekte oldukları programı tavsiye etme durumlarının dağılımı

Tablo 5.8. incelendiğinde öğrencilerin eğitim görmekte oldukları bölümü tercih ettikten sonra kaygıları sorulduğunda %59,1'i zaman zaman kaygı duyduklarını, %26,9'unun hiçbir şekilde kaygı duymadıklarını ve %14,0'ı ciddi kaygılarının olduklarını belirtmişlerdir. Öğrencilerin eğitim aldıkları programı tavsiye etme durumları sorulduğunda %79,6'sı eğitim almakta oldukları programı tavsiye ettikleri, %20,4'ünün ise eğitim aldıkları programı tavsiye etmedikleri belirlenmiştir.

İfadeler	n	%
Evet	212	52,9
Hayır	189	47,1
Toplam	401	100,0

Tablo 5.9.Öğrencilerin eğitimlerini tamamladıktan sonra lisansüstü eğitim isteklerinin dağılımı

Tablo 5.9. incelendiğinde eğitimleri tamamlandıktan sonra lisansüstü eğitim isteği durumuna bakıldığında öğrencilerin %52,9'unun lisansüstü eğitim almak istediği, %47,1'inin ise lisansüstü eğitim almak istemediği belirlenmiştir.

Faktörler	n	%
Gelir	84	20,9
Statü	93	44,1
Çalışma saatleri/zaman	72	18,0
İşletmenin kalitesi	150	37,4
*Diğer	2	0,5
Toplam	401	100,0

\*Diğer seçeneğini işaretleyen öğrenciler eğitimlerini tamamladıktan sonra çalışma alanı seçme faktörü olarak "Çalışana verilen değer" ifadesini kullanmışlardır.

Tablo 5.10.Öğrencilerin eğitimlerini tamamladıktan sonra çalışma alanı seçme faktörlerinin dağılımı

Tablo 5.10.'a bakıldığında öğrencilerin eğitimlerini tamamladıktan sonra çalışma alanlarını seçerken dikkat ettikleri en önemli faktör sorulduğunda %44,1'i statü, %37,4'ü çalışacakları işletmenin kalitesi, %20,9'u gelir, %18,0'ı çalışma saatlerini/zaman ve %0,5'i diğer (çalışana verilen değer) faktörlerden herhangi birine dikkat edecekleri saptanmıştır.

İfadeler	N	%
----------	---	---

Yeterli	23	5,7
Yetersiz	166	41,4
<b>Toplam</b>	<b>189</b>	<b>47,1</b>
<b>İfadeler</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Oldukça yeterliyim	23	5,7
Biraz yeterliyim	86	21,4
Yeterli değilim	80	20
<b>Toplam</b>	<b>189</b>	<b>47,1</b>

*\*Bu soruyu yalnızca 4. sınıf öğrencileri cevaplandırmıştır*

Tablo 5.11.Öğrencilerin bölümde öğrenilen bilgileri yeterli bulma ve mesleki bilgi açısından kendilerini yeterli bulma durumunun dağılımı

Tablo 5.11.'e bakıldığında 4.sınıf öğrencilerine eğitim aldıkları programda öğrendikleri bilgilerin yeterlilik durumu sorulmuş, öğrencilerin %41,4'ü programda verilen bilgilerin yetersiz olduğunu, %5,7'si ise programda verilen bilgilerin yeterli olduğunu belirtmiştir. Aynı öğrencilere mesleki bilgi açısından kendilerini yeterli bulma durumu sorulduğunda, öğrencilerin %21,4'ü kendilerini biraz yeterli bulduğunu, %20,0'ı yeterli olmadığını ve %5,7'si oldukça yeterli olduğunu ifade etmiştir.

İfadeler	Cinsiyet				Sınıf				Mesleğe Yaklaşım	Program dan Memnu niyet
	Erkek		Kız		2.Sınıf		4.Sınıf			
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Kazanılması kolay bir bölüm olduğu için	7	1,7	8	2,0	8	2,0	7	1,7		
Maaş olanaklarını tatmin edici bulduğum için	11	2,7	10	2,5	13	3,2	8	2,0		
Kendime uygun olan mesleğin bu	92	22,9	139	34,7	122	3,4	109	27,2		

olduğunu düşündüğüm için								p<0,01	p>0,05
Ailem ısrar ettiği için	2	0,5	0	0,0	1	0,2	1	0,2	
Sosyo-ekonomik durumum bu bölümü okumaya müsaade ettiği için	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	
Açıkta kalmak istemediğim için	8	2,0	5	1,2	6	1,5	7	1,7	
Mezun olduktan sonra işsizlik problemi yaşamayacağımı düşündüğüm için	17	4,2	29	7,2	22	5,5	24	6,0	
Bu mesleğin gittikçe önem kazandığını düşündüğüm için	27	6,7	41	10,2	36	9,0	32	8,0	
*Diğer	2	0,5	3	0,7	4	1,0	1	0,2	
Toplam	166	41,4	235	58,6	212	52,9	189	47,1	

\*Diğer seçeneğini işaretleyen öğrenciler “ Lisede öğretim gördüğüm branşım olduğundan, Arkadaş/Öğretmen tavsiyesi, Hayalim bu olduğu için ” ifadelerini kullanmışlardır.

Tablo 5.12.Öğrencilerin bölüm tercih etme nedenlerinin cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılma dağılımları

Tablo 5.12. incelendiğinde öğrencilerin eğitim görmekte oldukları programı tercih etme nedenleri, cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre incelendiğinde, kız öğrencilerin %34,7’sinin, erkek öğrencilerin ise %22,9’unun eğitim görmekte oldukları programın bağlı olduğu mesleğin kendilerine uygun olduğunu düşündükleri belirlenmiştir. Kız öğrencilerin %10,2’si mesleğin gittikçe önem kazandığını düşünürken, erkek öğrencilerin %6,7’si bu düşünceye sahiptir. Sınıf değişkenine göre incelendiğinde ise 2.sınıf öğrencilerinin %30,4’ü eğitim görmekte oldukları programın bağlı olduğu mesleğin kendilerine uygun olduğunu düşünürken, 4.sınıf öğrencilerinin %27,2’si bu düşünceye katılmışlardır. Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin bölüm tercih nedenleri arasında mesleğe yaklaşımları açısından anlamlı bir farklılık olduğu

bulunmuştur (Ek-1 Tablo 1.13.). Dolayısıyla  $H_{1.11}$ . hipotezi kabul edilmiştir. Farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığını saptamak amacıyla uygulanan Bonferonni çoklu karşılaştırma testi uygulanmıştır. Test sonucu incelendiğinde bölüm tercih nedenini "kendime uygun mesleğin bu olduğunu düşündüğüm için", "kazanılması kolay bir bölüm olduğu için", "açıkta kalmak istemediğim için" ve "mezun olduktan sonra işsizlik problemi yaşamayacağımı düşündüğüm için" ifadeleriyle belirten öğrencilerin mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır. Bu farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığına bakıldığında "kendime uygun mesleğin bu olduğunu düşündüğüm için" ifadesini işaretleyen öğrencilerin  $117,58 \pm 19,256$ , "kazanılması kolay bir bölüm olduğu için"  $96,67 \pm 21,953$ , "açıkta kalmak istemediğim için"  $97,23 \pm 22,268$  ve "mezun olduktan sonra işsizlik problemi yaşamayacağımı düşündüğüm için"  $107,22 \pm 17,918$  ifadelerini işaretleyen öğrencilere göre mesleğe yaklaşımlarının daha olumlu olduğu saptanmıştır. Bu durum Aydın ve Sağlam (2012)'nin yapmış olduğu çalışmayla paralellik göstermektedir. Çalışmada öğrencilerin %22,4'ü mecburiyetten, %60,4'ü isteyerek, %6,9'u ailesinin isteği ve %10,2'si kendisini yetiştirmek için öğrenim görmekte oldukları programı seçtiği tespit edilmiştir. Programı kendini yetiştirmek için seçen öğrencilerin mesleğe yönelik tutumları, mecbur kaldıkları için seçen öğrencilerden daha olumlu olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin bölüm tercih nedenleri arasında programdan memnuniyet durumları açısından ise anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (Ek-1 Tablo 1.26.). Bu sonuca göre  $H_{3.11}$ . hipotezi reddedilmiştir.

İfadeler	Cinsiyet				Sınıf			
	Erkek		Kız		2.Sınıf		4.Sınıf	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Beni gerçekten maddi manevi tatmin edecek tek meslek	45	11,2	60	15,0	65	16,2	40	10,0
Eşit derecede maddi manevi tatmin edici bulduğum birkaç meslekten biri	25	6,2	48	12,0	35	8,7	38	9,5



En tatmin edici olup olamadığını düşünmeksizin karar verdiğiniz bir meslek	7	1,7	19	4,7	13	3,2	13	3,2
Popüler bir meslek	13	3,2	10	2,5	13	3,2	10	2,5
Saygın bir meslek	7	1,7	6	1,5	6	1,5	7	1,7
Gelecek vaat eden önemli bir meslek	50	12,5	83	20,7	74	18,5	59	14,7
Sıradan bir meslek	10	2,5	0	0,0	1	0,2	9	2,2
Önemsiz, bilinmeyen, değeri	8	2,0	6	1,5	2	0,5	12	3,0
Sıkıcı bir meslek	1	0,2	3	0,7	3	0,7	1	0,2
Toplam	166	41,4	235	58,6	212	52,9	189	47,1

Tablo 5.13. Öğrencilerin meslek hakkındaki düşüncelerinin cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılma dağılımları

Tablo 5.13. incelendiğinde öğrencilerin meslek hakkındaki düşünceleri cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre bakıldığında, kız öğrencilerin %20,7'si, erkek öğrencilerin ise %12,5'i mesleğinin gelecek vaat eden önemli bir meslek olduğunu ifade etmiştir. Kız öğrencilerden mesleğinin sıradan bir meslek olduğunu düşünen kimse yokken, erkek öğrencilerin %2,5'i mesleğinin sıradan bir meslek olduğunu düşünmektedir. 2.sınıf öğrencilerinin %16,2'si, 4.sınıf öğrencilerinin ise %10,0'ı mesleğinin maddi manevi tatmin edecek tek meslek olduğunu düşünmektedir. 2.sınıf öğrencilerinin %18,5'i, 4.sınıf öğrencilerinin ise %14,7'si mesleğinin gelecek vaat eden önemli bir meslek olduğunu düşünmektedir.

İfadeler	Cinsiyet				Sınıf			
	Erkek		Kız		2.Sınıf		4.Sınıf	
	N	%	n	%	n	%	n	%
Maaşın yetersiz olması	25	6,2	16	4,0	19	4,7	22	5,5
Çalışma saatleri	67	16,7	79	19,7	80	20,0	66	16,5
Başarısız olmak	23	5,7	40	10,0	37	9,2	26	6,5

İş yaşantısındaki sosyal iletişim zorluğu	21	5,2	42	10,5	23	5,7	40	10,0
Teorik ve pratik tecrübe yoksunluğu	28	7,0	57	14,2	52	13,0	33	8,2
*Diğer	2	0,5	1	0,2	1	0,2	2	0,5
Toplam	166	41,4	235	58,6	212	52,9	189	47,1

\*Diğer seçeneğini işaretleyen öğrenciler “Kızlar için zor bir iş ortamı, Çok zor bir çalışma ortamı olması” ifadelerini kullanmışlardır.

Tablo 5.14.Öğrencilerin meslekte karşılaşılabilecekleri sorunlardan tedirginlik durumunun cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılma dağılımları

Tablo 5.14. incelendiğinde öğrencilerin meslekte karşılaşılabilecekleri ve tedirginlik duyacakları sorunları cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre bakıldığında, kız öğrencilerin %14,2’si, erkek öğrencilerin ise %7,0’ı teorik ve pratik tecrübe yoksunluğundan tedirgin olduklarını belirtmiştir. Kız öğrencilerin 10.5’inin, erkek öğrencilerin ise %5,2’sinin iş yaşantısındaki sosyal iletişim zorluğundan tedirginlik duydukları belirtilmiştir. Sınıf değişkenine bakıldığında 2.sınıf öğrencilerinin %20,0’ı, 4.sınıf öğrencilerinin %16,5’i meslekteki çalışma saatlerinden tedirgin olduklarını belirtmişlerdir. 2.sınıf öğrencilerinin %13,0’ı, 4.sınıf öğrencilerinin ise 8.2’si teorik ve pratik tecrübe yoksunluğundan dolayı tedirgin oldukları saptanmıştır.

İfadeler	Cinsiyet				Sınıf			
	Erkek		Kız		2.Sınıf		4.Sınıf	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Gurur duyarak	112	27,9	169	42,1	154	38,4	127	31,7
Çekinerek, utanarak	3	0,7	2	0,5	2	0,5	3	0,7
Bilinmeyeceği kaygısıyla	23	5,7	47	11,7	35	8,7	35	8,7
Bir şey hissetmeyerek	28	7,0	17	4,2	21	5,2	24	6,0
Toplam	166	41,4	235	58,6	212	52,9	189	47,1

Tablo 5.15.Öğrencilerin meslekleri sorulduğunda cevap verme tutumlarının cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılma dağılımları

Tablo 5.15. incelendiğinde öğrencilere meslekleri sorulduğunda cevap verme tutumları, cinsiyet ve sınıf değişkenleri ile çapraz şekilde karşılaştırıldığında kız öğrencilerin %42,1'inin, erkek öğrencilerin ise %27,9'unun meslekleri sorulduğunda gurur duyarak cevap verdikleri tespit edilmiştir. 2.sınıf öğrencilerinin %38,4'ü, 4.sınıf öğrencilerinin ise %31,7'si meslekleri sorulduğunda gurur duyarak cevap verdikleri saptanmıştır.

İfadeler	Cinsiyet				Sınıf			
	Erkek		Kız		2.Sınıf		4.Sınıf	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Mesleğim ile ilgili çalışacağım	131	32,7	203	50,6	175	43,6	159	39,7
Meslek dışında bir iş yapacağım	16	4,0	12	3,0	16	4,0	12	3,0
Üniversite seçme sınavlarına tekrar gireceğim	1	0,2	4	1,0	4	1,0	1	0,2
Çalışmayacağım	2	0,5	0	0,0	1	0,2	1	0,2
Kararsızım	16	4,0	16	4,0	16	4,0	16	4,0
Toplam	166	41,4	235	58,6	212	52,9	189	47,1

Tablo 5.16. Öğrencilerin eğitimini tamamladıktan sonra çalışma durumlarının cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılma dağılımları

Tablo 5.16. da öğrencilerin eğitimlerini tamamladıktan sonra çalışma durumları cinsiyet ve sınıf değişkenleri ile çapraz karşılaştırılmış, kız öğrencilerin %50,6'sı, erkek öğrencilerin ise %32,7'si mesleği ile ilgili çalışacağını belirtmiştir. 2.sınıf öğrencilerinin %43,6'sı, 4.sınıf öğrencilerinin %39,7'si mesleği ile ilgili çalışacağını belirtmişlerdir.

İfadeler	Cinsiyet				Sınıf			
	Erkek		Kız		2.Sınıf		4.Sınıf	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Mesleğimde başarılı olacağıma inanıyorum	147	36.7	222	55.4	195	48.7	174	43.4
Mesleğimde başarılı olacağıma inanmıyorum	19	4.7	13	3.2	17	4.2	15	3.7
Toplam	166	41.4	235	58.6	212	52.9	189	47.1
	$X^2=13,250$ sd=1 p=0,031*				$X^2=15,080$ sd=1 p=0,976**			

\* p<0,05

\*\* p>0,05

Tablo 5.17.Öğrencilerin mesleklerinde başarılı olacağına inanma durumlarının cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılma dağılımları

Tablo 5.17. de öğrencilerin mesleklerinde başarılı olacaklarına inanç durumları cinsiyet ve sınıf değişkenleri açısından bakıldığında, kız öğrencilerin %55,4'ünün, erkek öğrencilerin ise %36,7'sinin mesleklerinde başarılı olacağına inandıkları tespit edilmiştir. 2.sınıf öğrencilerinin %48,7'sinin, 4.sınıf öğrencilerinin ise %43,4'ünün mesleklerinde başarılı olacağına inandıkları saptanmıştır. Yapılan ki-kare testi sonucunda öğrencilerin cinsiyetleri arasında mesleklerinde başarılı olacaklarına inanma durumları açısından anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Kız öğrencilerin, erkek öğrencilere göre mesleklerinde başarılı olacaklarına daha fazla inandıkları tespit edilmiştir.

	Cinsiyet				Sınıf			
	Erkek		Kız		2. Sınıf		4. Sınıf	
	N	%	n	%	n	%	n	%
Ekonomik açıdan gelirin yeterli olması	114	69,5	147	62,8	146	69,2	115	61,5
Mesleki doyum	60	36,6	96	41,0	85	40,3	71	38,0
Günlük hayatta kullanılabilen bilgiler içermesi	89	54,3	150	64,1	124	58,8	115	61,5
Hayatı algılamada olumlu bakış açısı kazanma	53	32,3	64	27,4	68	32,2	49	26,2
Kendini geliştirme imkânı	125	76,2	198	84,6	172	81,5	151	80,75
İnsanları tanıma fırsatı	83	50,6	98	41,9	95	45,0	86	46,0

Statü kazanma	110	67,1	157	67,1	146	69,2	121	64,7
Geniş bir sosyal çevreye sahip olma	89	54,3	116	49,6	112	53,1	93	49,7
Kolay iş bulabilme imkânı	96	58,5	126	53,8	121	57,3	101	54,0

\* Birden fazla seçenek işaretlenebildiğinden toplamları alınmamıştır.

Tablo 5.18.Öğrencilerin mesleğe bakış açısını olumlu yönde etkileyen etkenler ile cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılma dağılımları

Tablo 5.18. de öğrencilerin mesleğe bakış açılarını olumlu yönde etkileyen etkenler ile cinsiyet ve sınıf değişkenleri açısından bakılmış, kız öğrencilerin %84,6'sı, erkek öğrencilerin %76,2'si meslekte kendilerini geliştirme imkânının olmasını düşündüklerini belirtmişlerdir. Erkek öğrencilerin %69,5'i, kız öğrencilerin %62,8'i ekonomik açıdan gelirin yeterli olduğunu düşündükleri belirtilmiştir. Erkek öğrencilerin %58,5'i, kız öğrencilerin %53,8'i kolay iş bulabilme imkânının bulunduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir. Bu durum Akdağ, Soylu ve Demir (2017)'in gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ile yapmış oldukları metafor analizi çalışmasıyla paralellik göstermektedir. Sınıf değişkenine bakıldığında 2.sınıf öğrencilerinin %69,2'si, 4.sınıf öğrencilerinin %64,7'si statü kazanmanın mesleğe bakış açılarını olumlu yönde etkilediğini belirtmişlerdir. 4.sınıf öğrencilerinin %61,5'i, 2.sınıf öğrencilerinin %58,8'i mesleğin günlük hayatta kullanılabilen bilgiler içermesini mesleğe bakış açılarını olumlu etkilediği tespit edilmiştir.

	Cinsiyet				Sınıf			
	Erkek		Kız		2. Sınıf		4. Sınıf	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Ekonomik açıdan gelirin yetersiz olması	35	22,5	37	15,7	37	18,0	35	18,7
Emeğinin karşılığını alamamak	101	63,9	152	64,7	123	59,7	130	69,5
Fedakârlık ve özveri gerektirmesi	68	43,0	106	45,1	82	39,8	92	49,2
Mesleğin kalitesinin düşmesi	59	37,3	73	31,1	56	27,1	76	40,6
Mesleki tatminsizlik	38	24,1	38	16,2	43	20,9	33	17,6
Çevrenin mesleğe bakış açısı	41	25,9	95	40,4	66	32,0	70	37,4
Sürekli bilgi yenilemenin zorluğu	32	20,3	48	20,4	45	21,8	35	18,7

Meslekte çalışanların durumu	90	57,0	134	57,0	105	51,0	119	63,6
**Diğer	0	0,0	3	1,3	2	0,1	1	0,5

\* Birden fazla seçenek işaretlenebildiğinden toplamları alınmamıştır.

\*\* Diğer seçeneğini işaretleyen öğrenciler “Erkeklerin yoğun bulunduğu bir iş alanı olması” ifadesini kullanmışlardır.

Tablo 5.19.Öğrencilerin mesleğe bakış açısını olumsuz yönde etkileyen etkenler ile cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre çapraz karşılaştırılma dağılımları

Tablo 5.19. da öğrencilerin mesleğe bakış açılarını olumsuz yönde etkileyen etkenler ile cinsiyet ve sınıf değişkenlerine bakıldığında, kız öğrencilerin %64,7’si, erkek öğrencilerin %63,9’u emeğinin karşılığını alamamanın mesleğe bakış açılarını olumsuz etkilediğini belirttikleri saptanmıştır. Kız öğrencilerin %40,4’ü, erkek öğrencilerin ise %25,9’u çevrenin (insanların) mesleğe bakış açısının mesleğe bakış açılarını olumsuz yönde etkilediği tespit edilmiştir. Erkek öğrencilerin %24,1’inin, kız öğrencilerin ise %16,2’sinin mesleki tatminsizliğin, mesleğe bakış açılarını olumsuz yönde etkileyeceği tespit edilmiştir. Sınıf değişkenine bakıldığında 4.sınıf öğrencilerinin %63,6’sının, 2.sınıf öğrencilerinin ise %51,0’ünün meslekte çalışanların durumlarının mesleğe bakış açılarını olumsuz etkilediği saptanmıştır. 4.sınıf öğrencilerinin %40,6’sı, 2.sınıf öğrencilerinin ise %27,1’i mesleğin kalitesinin düşmesinin mesleğe bakış açılarını olumsuz yönde etkilediğini belirtmişlerdir.

Değişken	N	r	p
Mesleğe Yaklaşım	401	0,510	0,000
Programdan Memnuniyet			

p<0,01

Tablo 5.20.Öğrencilerin mesleğe yaklaşımları ile programdan memnuniyet durumları arasındaki ilişkinin dağılımı

Tablo 5.20.'ye bakıldığında  $H_2$  hipotezi kabul edilmiştir. Mesleğe yaklaşım ile programdan memnuniyet arasında orta kuvvette pozitif bir ilişki bulunmaktadır. Bir diğer ifade ile birisinde oluşacak olumlu artış diğerini de olumlu olarak etkileyecektir.



## 6. SONUÇ VE ÖNERİLER

### 6.1.Sonuçlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mesleğe yaklaşımlarını ve memnuniyet durumlarını tespit etmek amacıyla yürütülen bu çalışmaya 401 öğrenci dâhil edilmiştir. Araştırma kapsamına giren öğrencilerin %58,6'sı kız, %41,4'ü ise erkektir. Öğrencilerin %56,9'u 17-21 yaş, %40,6'sı 22-26 yaş, %2,5'i ise 27 yaş ve üzerindedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin %52,9'u 2.sınıf, %47,1'i ise 4.sınıf öğrencilerinden oluşmaktadır. Öğrencilerin %37,9'unun aylık geliri 0-500 TL, %35,7'sinin 501-1000 TL, %13,2'sinin 1001-1500 TL, %4,0'ının 1501-2000 TL ve %9,2'sinin 2000 TL ve üzerinde olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin %57,4'ü Anadolu Lisesi, %23,4'ü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, %6,7'si Anadolu İmam Hatip Lisesi mezunudur. Öğrencilerin en uzun süre yaşadıkları yere bakıldığında, %42,4'ünün büyükşehirde ve %40,9'unun şehirde yaşadığı saptanmıştır. Öğrencilerin %71,8'i öğrenim kredisi/bursu almakta, %28,2'si ise öğrenim kredisi/bursu almamaktadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin annelerinin eğitim durumuna bakıldığında %40,4'ünün ilkökul mezunu, %22,9'unun lise ve dengi okul mezunu, %19,0'ının ortaokul mezunu olduğu saptanmıştır. Öğrencilerin babalarının eğitim durumuna bakıldığında ise %27,7'sinin lise ve dengi okul mezunu, %26,9'unun ilkökul mezunu, %23,2'sinin ortaokul mezunu ve %19,0'ının üniversite-yüksekokul mezunu olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin ailelerinin %40,4'ünün aylık gelir durumu 1801-3600 TL, %29,9'unun 3601-5400 TL, %12,7'sinin 5401-7200 TL, %11,7'sinin 0-1800 TL ve %8,2'sinin 7200 TL ve üzerinde olduğu saptanmıştır. Öğrencilerin annelerinin %66,3'ü ev hanımı, %20,0'ı ise özel sektör çalışanıdır. Babalarının %57,4'ünün özel sektör çalışanı, %25,4'ünün emekli ve %10,2'sinin devlet memuru olduğu belirtilmiştir.



Öğrencilerin daha önce meslekleri ile ilgili bir işletmede çalışma durumlarına bakıldığında %75,0'nın daha önce meslekleri ile ilgili bir işletmede çalıştığı, %25,0'nın ise çalışmadığı saptanmıştır. Çalışan öğrencilere tecrübe süreleri sorulduğunda % 32,7'sinin 1-5 Ay, %19,2'sinin 1 yıl ve üzeri, %16,2'sinin 5-10 ay ve %7,0'nın 10 ay-1 yıl arası mesleki tecrübelerinin olduğu tespit edilmiştir.

Öğrencilerin mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri alana bakıldığında, %56,9'unun mutfak bölümünde, %20,9'unun öğretmen olarak, %19,7'sinin akademisyen olarak ve %2,5'inin diğer (işletme sahibi, barmen, ön büro gibi) alanlarda çalışmak istedikleri tespit edilmiştir. Bu bağlamda öğrencilere mesleklerinde doyumuna ulaşacaklarına inanma durumları sorulduğunda %72,6'sının doyumuna ulaşacağına inandığı, %27,4'ünün ise inanmadığı saptanmıştır. Öğrencilere meslek seçimlerinde etkili olan en önemli faktör sorulduğunda %63,1'inin kendi kararı, %9,7'sinin ailesinin, %5,5'inin tesadüf olduğu ve %5,2'sinin arkadaşlar ile lisedeki branşları olduğu tespit edilmiştir.

Öğrencilerin üniversite tercih sayıları sorulduğunda %27,7'sinin 6-10 tercih, %24,9'unun 1-5 tercih, %15,7'sinin 16-20 tercih, %14,5'inin 11-15 tercih ve %13,0'nın 21-25 tercih yaptığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda öğrencilere öğrenim görmekte oldukları bölümü tercihlerinde hangi sırada yazdıkları sorulduğunda %64,8'inin 1-5 sıralarında, %21,0'nın 6-10 sıralarında ve %6,7'sinin 11-15 sıralarında yazdıkları saptanmıştır. Öğrencilere tercihleri öncesinde bölüm hakkındaki bilgi durumları sorulduğunda %42,1'inin biraz bilgisi olduğu, %27,4'ünün yeterli bilgiye sahip olduğu, %23,9'unun çok az bilgisi olduğu ve %6,5'inin hiç bilgisi olmadığı tespit edilmiştir. Öğrencilere bölümü tercih ettikten sonra kaygı duyup duymadıkları sorulduğunda %59,1'inin zaman zaman kaygı duyduğu, %26,9'unun hiçbir şekilde kaygı duymadığı ve %14,0'nın ciddi kaygıları olduğu saptanmıştır. Öğrencilere eğitim almakta oldukları programı tavsiye durumları sorulduğunda %79,6'sının tavsiye ettiği, %20,4'ünün tavsiye etmediği tespit edilmiştir. Öğrencilerin

eğitimlerini tamamladıktan sonra lisansüstü eğitim istekleri sorulduğunda %52,9'unun lisansüstü eğitime geçmek istediği, %47,1'inin ise istemediği tespit edilmiştir.

Öğrencilerin eğitimlerini tamamladıktan sonra çalışma alanı seçerken dikkat edecekleri en önemli faktör sorulduğunda %44,1'i statü, %37,4'ü işletmenin kalitesi, %20,9'u geliri ve %18,0'ı çalışma saati/zamanı en önemli faktör olarak belirlediği tespit edilmiştir.

4.sınıf öğrencilerine programda öğrendikleri bilgileri yeterli bulma durumları sorulduğunda %41,4'ünün yetersiz, %5,7'sinin ise yeterli bulduğu saptanmıştır. Yine bu öğrencilere mesleki bilgi açısından kendilerini yeterli bulma durumları sorulduğunda %21,4'ünün biraz yeterli bulduğu, %20,0'mın yeterli bulmadığı ve %5,7'sinin oldukça yeterli bulduğu saptanmıştır.

Öğrencilerin bölümü tercih etme nedenleri, cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre karşılaştırıldığında erkek öğrencilerin %22,9'u, kız öğrencilerin ise %34,7'si eğitim görmekte oldukları programın bağlı olduğu mesleğin, kendilerine uygun olduğunu düşündükleri tespit edilmiştir. Aynı ifadeye 2.sınıf öğrencilerinin %30,4'ü, 4.sınıf öğrencilerinin ise %27,2'si katılım göstermiştir.

Öğrencilerin meslek hakkındaki düşünceleri cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre karşılaştırıldığında, erkek öğrencilerin %12,5'i, kız öğrencilerin ise %20,7'si mesleğin gelecek vaad eden önemli bir meslek olduğunu düşündüğü tespit edilmiştir. Aynı ifadeye 2.sınıf öğrencilerinin %18,5'i, 4.sınıf öğrencilerinin ise %14,7'si katılım göstermiştir. Erkek öğrencilerin %11,2'si, kız öğrencilerin %15,0'ı mesleğin öğrencileri maddi manevi tatmin edecek olan tek meslek olduğunu düşündükleri saptanmıştır. Bu düşünceye 2.sınıf öğrencilerinin %16,2'si, 4.sınıf öğrencilerinin ise %10,0'ı katılım göstermiştir.

Öğrencilerin meslekte karşılaşabilecekleri sorunlara karşı duydukları tedirginlik durumları cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre karşılaştırıldığında, erkek öğrencilerin %16,7'si, kız öğrencilerin %19,7'si çalışma saatlerinin kendilerini tedirgin ettiğini belirtmişlerdir. Sınıf değişkeni açısından bakıldığında aynı ifadeye, 2.sınıf öğrencilerinin %20,0'ı, 4.sınıf öğrencilerinin ise %16,5'i katılım göstermiştir. Meslekte başarısız olmaktan tedirgin olmak ifadesine erkek öğrencilerin %5,7'si, kız öğrencilerin ise %10,0'ı katılım göstermiştir. Aynı ifadeye 2.sınıf öğrencilerinin %9,2'si, 4.sınıf öğrencilerinin 6,5'i katılım gösterdikleri saptanmıştır.

Öğrencilerin meslekleri sorulduğunda cevap verme tutumları cinsiyet ve sınıf değişkenlerine göre karşılaştırılmıştır. Erkek öğrencilerin %27,9'u, kız öğrencilerin ise %42,1'i meslekleri sorulduğunda gurur duyarak cevap verdiklerini belirtmişlerdir. 2.sınıf öğrencilerinin %38,4'ü, 4.sınıf öğrencilerinin ise %31,7'si bu ifadeye katılım göstermiştir. Erkek öğrencilerin %5,7'si, kız öğrencilerin ise %11,7'si meslekleri sorulduğunda bilinmeyeceği kaygısıyla cevap verdiklerini belirtmişlerdir. 2.sınıf öğrencilerinin 8,7'si, 4.sınıf öğrencilerinin de %8,7'si aynı ifadeye katılım göstermiştir.

Öğrenciler eğitimlerini tamamladıktan sonra çalışma durumları cinsiyet ve sınıf değişkenine göre karşılaştırıldığında erkek öğrencilerin %32,7'si, kız öğrencilerin %50,6'sı mesleği ile ilgili çalışacağını belirtmişlerdir. 2.sınıf öğrencilerinin %43,6'sı, 4.sınıf öğrencilerinin ise %39,7'si aynı ifadeye katılım göstermiştir.

Öğrencilerin mesleklerinde başarılı olacağına inanma durumlarına cinsiyet ve sınıf değişkeni açısından bakıldığında, erkek öğrencilerin %36,7'si, kız öğrencilerin ise %55,4'ü mesleklerinde başarılı olacağına inandıklarını belirtmişlerdir. 2.sınıf öğrencilerinin %48,7'si, 4.sınıf öğrencilerinin ise %43,4'ü aynı ifadeye katılım göstermiştir.

Öğrencilerin mesleğe bakış açılarını olumlu yönde etkileyen etkenlere cinsiyet ve sınıf değişkenleri açısından bakıldığında, erkek öğrencilerin %76,2'si, kız öğrencilerin %84,6'sı kendini geliştirme imkânının olmasının bakış açılarını olumlu etkilediğini belirtmişlerdir. Aynı ifadeye 2.sınıf öğrencilerinin %81,5'i, 4.sınıf öğrencilerinin %80,75'i katılım göstermiştir. Erkek öğrencilerin %69,5'inin, kız öğrencilerin ise %62,8'inin olumlu anlamda ekonomik açıdan meslekteki gelirin yeterli olduğunu düşündükleri saptanmıştır. Aynı ifadeye 2.sınıf öğrencilerinin %69,2'si, 4.sınıf öğrencilerinin %61,5'i katılım göstermiştir. Erkek öğrencilerin %67,1'i, kız öğrencilerin %67,1'i meslekte statü kazanmanın mesleğe bakış açısını olumlu yönde etkilediğini düşündüklerini belirtmişlerdir. Aynı düşünceye 2.sınıf öğrencilerinin %69,2'si, 4.sınıf öğrencilerinin ise %64,7'si katılım göstermiştir.

Öğrencilerin mesleğe bakış açılarını olumsuz yönde etkileyen etkenlere cinsiyet ve sınıf değişkenleri açısından bakıldığında, erkek öğrencilerin %63,9'u, kız öğrencilerin %64,7'si emeğinin karşılığını alamama durumunun bakış açılarını olumsuz etkilediğini belirtmişlerdir. Aynı ifadeye 2.sınıf öğrencilerinin %59,7'si, 4.sınıf öğrencilerinin %69,5'i katılım göstermiştir. Erkek öğrencilerin %57,0'ının, kız öğrencilerin de %57,0'ının meslekte çalışanların durumunun mesleğe bakış açılarını olumsuz etkilediği saptanmıştır. Aynı ifadeye 2.sınıf öğrencilerinin %51,0'ı, 4.sınıf öğrencilerinin %63,6'sı katılım göstermiştir.

Öğrencilerin mesleğe yaklaşımları ve memnuniyet durumlarına ait bilgiler;

- Öğrencilerin cinsiyetleri ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir ( $p < 0,01$ ). Kız öğrencilerin, erkek öğrencilere göre mesleğe yaklaşımlarının daha olumlu olduğu saptanmıştır.

- Öğrencilerin sınıfları ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir ( $p<0,05$ ). 2.sınıf öğrencilerinin mesleğe yaklaşımlarının 4.sınıf öğrencilerine göre daha olumlu olduğu saptanmıştır.
- Öğrencilerin yaşları ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin gelir durumları ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin mezun oldukları lise türü ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin anne-babalarının eğitim durumları ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin anne-babalarının meslekleri ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin en uzun süre yaşadıkları yer ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ( $p<0,01$ ). Yapılan Bonferonni çoklu karşılaştırma testi sonucunda farklılığın büyükşehir ve şehirde yaşayan öğrenciler arasında olduğu tespit edilmiştir. Büyükşehirde yaşayan öğrencilerin mesleğe yaklaşımları, şehirde yaşayan öğrencilere göre daha olumludur.

- Öğrencilerin ailelerinin gelir durumları ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin öğrenim kredisi/bursu alma durumları ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin daha önce meslekleri ile ilgili çalışma durumları ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin bölüm tercih nedenleri ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir ( $p<0,01$ ). Yapılan Bonferonni çoklu karşılaştırma testi sonucunda farklılığın “kendime uygun mesleğin bu olduğunu düşündüğüm için” ifadesini işaretleyen öğrenciler ile, "kazanılması kolay bir bölüm olduğu için" , "açıkta kalmak istemediğim için" ve "mezun olduktan sonra işsizlik problemi yaşamayacağımı düşündüğüm için" ifadelerini işaretleyen öğrenciler arasında bulunduğu saptanmıştır. “Kendime uygun mesleğin bu olduğunu düşündüğüm için” ifadesini işaretleyen öğrencilerin , "kazanılması kolay bir bölüm olduğu için", "açıkta kalmak istemediğim için" ve "mezun olduktan sonra işsizlik problemi yaşamayacağımı düşündüğüm için" ifadelerini işaretleyen öğrencilere göre mesleğe yaklaşımlarının daha olumlu olduğu saptanmıştır.
- Öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörler ile mesleğe yaklaşımları arasında anlamlı bir farklılık bulunduğu tespit edilmiştir ( $p<0,05$ ). Yapılan Bonferonni çoklu karşılaştırma testi sonucunda farklılığın “meslek elemanları” ifadesini seçen öğrenciler ile “tesadüf” ifadesini seçen öğrenciler arasında olduğu saptanmıştır. "Meslek elemanları" ifadesini seçen öğrencilerin,

"tesadüf" ifadesini seçen öğrencilere göre mesleğe yaklaşımlarının daha olumlu olduğu tespit edilmiştir.

- Öğrencilerin mesleğe yaklaşımları ile program memnuniyet durumları arasındaki ilişkiye bakıldığında, yapılan korelasyon analizi sonucunda program memnuniyeti ile mesleğe yaklaşımları arasında orta kuvvette pozitif yönde bir ilişki bulunduğu saptanmıştır ( $r=0,510$ ;  $p<0,01$ ).
- Öğrencilerin cinsiyetleri ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin sınıfları ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir ( $p<0,01$ ). 2.sınıf öğrencilerinin programdan memnuniyet durumlarının 4.sınıf öğrencilerine göre daha fazla olduğu saptanmıştır.
- Öğrencilerin yaşları ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir ( $p<0,01$ ). Yapılan Bonferonni çoklu karşılaştırma testi sonucunda farklılığın 17-21 yaş aralığındaki öğrenciler ile 22-26 yaş aralığında ve 27 yaş ve üzeri öğrenciler ile 22-26 yaş aralığında olan öğrenciler arasında olduğu tespit edilmiştir. Yaş aralığı 27 ve üzeri olan öğrencilerin programdan memnuniyet durumlarının en fazla olan grup olduğu saptanmıştır. Öte yandan en yüksek ikinci değeri 17-21 yaş aralığındaki öğrencilerin aldığı saptanmıştır. En düşük değeri ise 22-26 yaş aralığındaki öğrencilerin aldığı tespit edilmiştir.
- Öğrencilerin gelir durumları ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).

- Öğrencilerin mezun oldukları lise türü ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin anne-babalarının eğitim durumları ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin anne-babalarının meslekleri ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin en uzun süre yaşadıkları yer ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin ailelerinin gelir durumları ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin öğrenim kredisi/bursu alma durumları ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin daha önce meslekleri ile ilgili çalışma durumları ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).
- Öğrencilerin bölüm tercih nedenleri ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).



- Öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörler ile programdan memnuniyet durumları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ).

Sonuçta; kız öğrencilerin erkek öğrencilere göre, 2.sınıf öğrencilerinin de 4.sınıf öğrencilerine göre mesleğe yaklaşımlarının daha olumlu olduğu sonucuna varılmıştır. Aynı zamanda 2.sınıf öğrencilerinin eğitim görmekte oldukları programdan 4.sınıf öğrencilerine göre daha çok memnun oldukları sonucuna varılmıştır. Bu durum öğrencilerin eğitim öğretimde kademe atladıkça mesleğe karşı yaklaşımlarının olumsuzlaştığı ve programdan memnuniyet durumlarının azaldığı tespit edilmiştir.

Öte yandan öğrencilerin büyük bir kısmının program sonucunda elde edilecek olan mesleği, kendilerine uygun meslek olarak tanımlaması, öğrencilerin bu mesleğe karşı pozitif bir yaklaşım gösterdikleri sonucunu ortaya çıkartmaktadır. Aynı zamanda öğrencilerin önemli bir kısmının bu mesleğin kendilerini maddi, manevi tatmin edecek tek meslek olduğunu düşünmesi ve öğrencilerin büyük bir bölümünün meslekleri sorulduğunda gurur duyarak cevap vereceklerini belirtmeleri bu sonucu desteklemektedir.

Öğrencilerin büyük bir bölümünün eğitim görmekte oldukları programı 1-5. tercihler arasında yazmış olması, bu programı gönüllü ve istekli şekilde tercih ettikleri sonucunu ortaya çıkartmaktadır. Yine büyük bir bölümünün tercih öncesinde programdan bilgi sahibi olduğunu ve programı tavsiye edeceklerini belirtmesi bu sonucu destekler niteliktedir. Buna karşın öğrencilerin büyük bir bölümünün program tercihlerinden sonra zaman zaman kaygı duyduğunu dile getirmesi dikkate değer bir sonuçtur.

4.sınıf öğrencilerinin %41,4'ünün bölümde öğrenilen bilgileri yetersiz bulması ve dikkate değer bir kısmının kendisini mesleki bilgi açısından yeterli görmemesi, programda öğrenim süresinin arttıkça öğrenim görülen programın yeterliliğinin sorgulandığı tespit edilmiştir. Bundan dolayı öğrencilerin önemli bir kısmı meslekte tedirgin oldukları duruma teorik ve pratik tecrübe yoksunluğu ifadesini kullandıkları belirlenmiştir.

Öğrencilerin eğitimlerini tamamladıktan sonra çok büyük bir kısmının mesleği ile ilgili bir işte çalışacağını belirtmesi ve mesleklerinde başarılı olacaklarına inanması oldukça önemli bir sonuçtur. Buna karşın bu durum öğrencilerin eğitimlerinde ilerlemesiyle ters bir ilişkiye sahiptir. Öğrencilerin sınıfları yükseldikçe mesleklerinde başarılı olacaklarına inançları azalmakta ve meslekleri ile ilgili bir işte çalışmak isteme oranlarının azaldığı belirlenmiştir.

Program memnuniyet durumları ile mesleğe yaklaşımları arasındaki korelasyon analizi sonucu oldukça dikkat çekicidir. Öğrencilerin programdan memnuniyetleri arttıkça, mesleğe olan yaklaşımlarının daha olumlu olduğu saptanmıştır.

## 6.2. Öneriler

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular doğrultusunda, araştırma konusu ile ilgili olan taraflara ve bu konuda araştırma yapmayı düşünen araştırmacılara fikir vermesi amacıyla öneriler geliştirilmiştir.

Eğitim kurumlarına yönelik öneriler;

- ✓ Bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bulunan üniversitelerin bölüm adına açtıkları internet siteleri, sosyal medya hesapları ve ulusal-uluslararası alanda düzenlenen tanıtım fuarları aracılığı ile bölümlerinin tarihçesi, misyonu ve vizyonu, fiziksel imkânları, akademik kadrosu, program bilgi paketlerini öğrenci adaylarına açık bir şekilde tanıtılmalıdır.

- ✓ İyi niyet sözleşmeleri, istihdam protokolleri, kurumlar arası protokoller imzalanması yoluyla sektör-üniversite işbirliği sağlanmalı bunun aracılığı ile bölüm programında bulunan dersler ve uygulamalar, sektör temsilcileri olan oteller, restoranlar, barlar, kafeler gibi yiyecek-içecek işletmelerinin güncel uygulamaları da göz önünde bulundurularak yeniden gözden geçirilmelidir. Bu konuda gerekli akreditasyon işlemlerinin sağlanması amacıyla akademik personel ve sektör temsilcileri bir araya getirilmelidir.
- ✓ Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerine yönelik fiziki, akademik ve sosyal imkânları, öğrencilere ve öğretim üyelerine yöneltilen anket gibi veri toplama araçları ile fikirleri alınarak geliştirilmelidir.
- ✓ Öğrencilerin programdan memnuniyet durumlarının artırılmasına yönelik olarak akademik personel, program gerekliliklerinin gerektirdiği şartlar dâhilinde seçilmesine yönelik çalışmalar yapılabilir.
- ✓ Öğrencilerin meslek hakkındaki bilgi düzeylerinin artırılmasına yönelik akademik platformda kariyer günleri, tanıtım günleri, sektör-akademi sempozyumları, sektör temsilcilerinin davet edildiği bölüm-sektör üzerine yapılacak olan konuşmalar ile birlikte öğrenci ile sektör buluşmaları sağlanmalıdır.
- ✓ Yapılacak olan bu iyileştirmeler ile birlikte bölümü tercih eden öğrencilerin program dâhilinde kazanımlarının neler olacağını bildiğinden, programa karşı istekli ve azimli olacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda sektör bütünleşmesini üniversite eğitimi içerisinde yaşayan öğrenciler eğitim hayatlarından sonra girecekleri çalışma hayatlarına adaptasyon problemi yaşamayacaktır. Sektörün de istemiş olduğu kalifiye eleman açığı bu yolla

giderilecektir. Turizm alanında önemli bir alan olan yiyecek-içecek departmanı çalışanlarının bu yolla nitelikli birer elaman haline getirilmesi sağlanacak, çalışan-işveren-müşteri üçlemesinde yer alan kişilerin memnuniyeti artacaktır.

- ✓ Bölüm öğretim elemanlarının ve öğrencilerinin dekanlıklar ve rektörlüklerin destekleriyle, uygulama derslerinde ihtiyaç duyulan konularda büyükelçilikler, bölüm ile ilgili kurs merkezleri, diğer ülkelerin kültür merkezleri aracılığı ile ulaşılan konu uzmanları tarafından hizmet içi eğitim kapsamında alacakları uygulama ve teorik kursların verimli olacağı düşünülmektedir. Ayrıca Fakültelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ders programları tekrardan günün şartlarına uygun ders içerikleriyle düzenlenmelidir.

Meslek yetkililerine yönelik öneriler;

- ✓ Meslek yetkilileri, temsil ettikleri kurum adına açılmış olan ve kurumlarını tanıtıcı rol üstlenen sosyal medya hesapları, internet siteleri, kurum adına temsilcilerin katılacakları eğitim, sektör-bölüm sempozyumları, sektör hakkında bilgi verecek olan Turizm, Yiyecek-İçecek konulu kongreler gibi etkinlikler aracılığı ile öğrencilere hem sanal hem de gerçek ortamda ulaşarak kendilerini tüm yönleriyle tanıtmalıdır.
- ✓ Bölüm mezunu olmuş ve alanı ile ilgili bir tecrübe sahibi olan öğrencilerin online anket yoluyla görüşleri alınmalı ve bu kişilerin meslekte görmüş oldukları eksiklikler, olumsuzluklar, geliştirilmesi gereken noktalar saptanarak bu eksikliklere yönelik güncel gelişmeler takip edilerek ve dikkate alınarak gerçekleştirilmelidir. Bu güncelleştirmeler süreç içerisinde devamlı hale getirilmeli ve zamanın gereklerine göre şekillenmelidir.
- ✓ Öğrencilerin mesleği daha yakından tanıması amacıyla sektör temsilcilerinin davet edildiği kariyer günleri, tanıtım etkinlikleri, workshop gibi uygulama

etkinlikleri, sosyal sorumluluk kapsamında düzenlenen yardım faaliyetleri, üniversitelerde gerçekleşen sempozyum, kongre gibi sektör-üniversite buluşmalarına aktif katılım göstermeleri gerekmektedir. Bu sayede bölüm öğrencileri sektörde yer alan paydaşları tanıyabilecek ve çalışma hayatlarında onları nelerin beklediğini görebileceklerdir.



## 7. KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Soylu, G.A. ve Demir, Ş. (2017) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğrencilerinin Mesleklerine İlişkin Algıları. K. Birdir (Ed.), 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi bildiriler kitabı içinde (ss. 295-305). Mersin: Mersin Üniversitesi.
- Akgöl, Y., (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyarat Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159.
- Allen, G. (2003). Education About Food. *The Encyclopaedia of Food and Culture*, In, Newyork: Encyclopaedia of Food and Culture, 1, 556-558.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Arıkan, E., Sürücü, Ö. A. ve Arman, A. (2018). Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 592, 601.
- Arıkan, R. (2013). *Araştırma Yöntem ve Teknikleri*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Geliştirilmiş 2. Baskı.
- Atabey, S., Karadağ, L. ve Karadağ, Ü. (2018, June). Turizm Ve Aşçılık Öğrencilerinin Mutfak Departmanına Tutumları: Ortaca Örneği. In *Congress Book*.
- Aydemir, A., D. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Aydın, R., ve Sağlam, G. (2012). Öğretmen adaylarının öğretmenlik mesleğine yönelik tutumlarının belirlenmesi (Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Örneği). *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 10(2), 257-294.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2013). Turizm işletmeciliği eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründeki istihdamla ilgili görüşleri ve sektördeki kariyer beklentileri. Balıkesir üniversitesi turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulu örneği. *Akademik Bakış Dergisi*, 35, 1-21.
- Babaç, E. ve Önçel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Research on the Self-Efficacy. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 282, 298.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N., (2007). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım 2.Baskı.
- Belpınar, A. (2014). Gastronomi Turizmine Yönelik Turist Görüşlerinin Kültürlerarası Karşılaştırılması: Kapadokya Örneği, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Brillat-Savarin, J.A. (2016) *Lezzetin Fizyolojisi* (Çev. H. Bucak). Oğlak Yayınları. (Eserin orijinali 1825’te yayımlandı), 52-53.
- Brown, J. (2013). “A Brief History of Culinary Arts Education in America”, *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4): 47-54.
- Büyüköztürk Ş., Kılıç Çakmak E., Akgün Ö., Karadeniz Ş. & Demirel F. (2017). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Pegem.

- Çağlı, I.B. (2012). Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü. ve Yılmaz, M. (2018). Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3).
- Çatı, K. ve Bilgin, Y. (2013). “Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri”, *C.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, S. 1, s. 23-46.
- Çelenk, H., Atmaca, M., & Horasan, E. (2010). “Marmara Üniversitesi’nde muhasebe eğitimi alan öğrencilerin muhasebe alanına bakış açılarının değerlendirilmesine yönelik bir araştırma”, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Makale Koleksiyonu, s. 156-171.
- Çetin, S. (1993). Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetistirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi, Cukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- 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, Masters Dissertation: Dublin Institute of Technology.
- Duman, T., Tepeci, M. ve Unur, K. (2006). Mersin’de Yükseköğretim ve Orta Öğretim düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin sektörün çalışma koşullarını algılamaları ve sektörde çalışma isteklerinin karşılaştırmalı analizi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. 1 (17), 51-69.
- 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.



- Gillespie, C. ve Cousins J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Butterworth- Heinemann
- Gisslen, W. (2009). *Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. F
- Görkem, O. Ve Sevim, B.(2011). Gastronomi Turizmi Ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü. 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 73-83.
- Görkem, O. Ve Sevim, B.(2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15: 58, 977-988.
- Güdek, M. (2018). Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Yürütülen Gastronomi Programları ve Program Aamacına Yönelik Öğrenci Beklentileri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Güldemir, O. (2017). Kamp’ın Kitabı. Osman Güldemir ve Alper Kurnaz (Ed.), *Mengen, Aşçılık ve Eğitim içinde* (s.27-33). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gürbüz, S. Ve Şahin, F., (2017). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe Yöntem-Analiz*. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 4. Baskı.
- Gürsoy, D. (2016). *Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi*. (2). İstanbul: Oğlak Yayınları, 11-12.
- Güzel, T., Akdağ, G., Güler, O. ve Şener, S. (2014). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizmde Kariyer Algılamaları: Çanakkale, Mersin ve Kıbrıs’ta Bir Araştırma, 18 Nisan 2014, 3.Doğu Akdeniz Sempozyumu, ss:176-187, Mersin.
- Hall, C.M., Sharples, L. (2003). The Consumption Of Experiences Or The Experience Of Consumption? An Introduction To The Tourism Of Taste. Inq C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.), *Food Tourism Around The World* (124). Oxford: Butterworth-Heinemann, Elsevier.

- Harbalıoğlu, M. ve İpek, Ü. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1).
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamıs Doktora Tezi.
- Hertzman, J. L. (2007), Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary programs: A survey of educators and industry, Doctoral Dissertation: University of Nevada Las Vegas.
- Kılıç, B. ve Kurnaz, A. (2010). Alternatif turizm ve ürün çeşitliliği oluşturmada ekolojik çiftlikler: Pastoral Vadi örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(4), 39-56.
- Kılıç, Y. (2014). Turizm sektörü istihdamının eğitim durumu ve insangücü planlaması [Educational background of employees in the tourism sector and manpower planning]. *Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi - Journal of Educational Sciences Research*, 4 (1), 419-436.
- Kılınç, M. (2012). Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Sekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelisimleri, *EJournal of New World Sciences Academy*, 7(4): 63-73.
- Kivela, J. ve Crotts J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30: 354.
- Kivela, J., Crotts, J.C. (2005). Gastronomy Tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55. [http://dx.doi.org/10.1300/J385v04n02\\_03](http://dx.doi.org/10.1300/J385v04n02_03)
- Ko, W. H. (2010). To evaluate the professional culinary competence of hospitality students. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(2-3), 136-146.

- Korkulu, A., Akan, Y., ve Albez, A. (2018). Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Bölümlerinden Memnuniyetleri Üzerinde Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi: Aşkale MYO Örneği, 9.IBANESS Kongreler Serisi, 29-30 Eylül 2018, Edirne.
- Köşker, H. ve Unur, K. (2017). Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 126-141.
- Kurnaz, A., H. Akyurt Kurnaz ve B. Kılıç (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 32, 41-61.
- Kusluvan, S. ve Kusluvan, Z., (2000). Perception and Attitudes of Undergraduate Tourism Students Towards Working in The Tourism Industry in Turkey. *Tourism Management*, 21, 251-269.
- Miles, R. (2007). "Culinary Education: Past, Present Practice And Future Direction", 2007 Annual International CHRIE Conference & Exposition. 25-29 July, 2007 Dallas, Texas, USA.
- Özbay, G. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Mehmet Sarıışık (Ed.), *Dünden Bugüne Gastronomi* içinde (s. 1-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özbek, T.Z. ve AYTEKİN, F. (2003). Eğitim Fakültesi Öğrencilerinin Öğretmenlik Mesleğine Bakış Açıları ve Öğretmenlik Uygulaması Dersinden Memnuniyet Durumları Üzerinde Bir Araştırma. *Çağdaş Eğitim Dergisi*, 295, 31-39.
- Özdemir, B. (2001). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil(All Inclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdemir, B., Aktaş, A. ve Altıntaş, V. (2005). Turizm ve otelcilik eğitimi görmekte olan lisans düzeyindeki öğrencilerin otel işletmelerinin yiyecek-içecek

bölümüne yönelik tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58.

Özdemir, N. ve Öncel, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1159-1176.

Öztürk, Y. ve Yazıcıoğlu, İ. (2002). Gelişmekte olan ülkeler için alternatif turizm faaliyetleri üzerine teorik bir çalışma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 183-195.

Pekerşen, Y., Güneş, E., ve Sivrikaya, K. K. (2018). Çalışma Hayatında Temel Yetkinliklerin Önemi: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma, VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 150-158.

Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism, *Tourism Management*, 25(3), 297-305.

Richards, G. (2002). *Tourism Gastronomy*. İçinde A-M. Hjalager ve G. Richards (Editörler), *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* (3- 20) Londra: Routledge

Sajna, S. S. (2005). Food tourism and the culinary tourist. Unpublished Doctoral Dissertation, Clemson University, Clemson.

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

Santich, B. (2004). The Study Of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education And Training. *Hospitality Management*, Vol. 23.

Sarioğlu, M. (2013) "Industrial Provision of Practice Skills of Students Training Gastronomy Education (Case of Turkey)." Online Submission 4.4, 216-220.

- Sarioğlan, M. (2014). A Theoretical Research on the Constraints of Development of gastronomy Education in Turkey. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 116, 260-264.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: the perspectives of gastronomy studies. In A-M Hjalager and G. Richards (eds.). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy students' internship experience: benefits, challenges and future career, *Journal of Teaching in Travel & Tourism*.
- Sezen, S. T. (2018). Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- 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.
- Temeloğlu, E. ve Aksu, M. (2016). Turizm eğitimi alan öğrencilerin kişilik özelliklerinin turizmde kariyer yapma istekleri üzerindeki etkisi: Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(43), 1512-1521.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi- Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*. İstanbul: Ayykitap.
- Türkoğlu, H. ve Akoğlan Kozak, M. (2015). Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rollerine Yönelik Algılamaları, *Anatolia Turizm Araştırmaları*, 26 (2), 207 – 220.
- UNWTO (2012). Global Report on Food Tourism. In P. Jordan(ed.), (Vol.4). Madrid: World Tourism Organisation.
- Usta, Ö. (2012). *Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşım*. (3). Ankara: Detay Yayıncılık, 7.

Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 3 (17), 355-376.

Ünlüöner, K. ve Boylu, Y. (2005). Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(12), 11-32.

VanLandingham, P. (1995). The Effects of Change in Vocational, Technical, and Occupational Education on the Teaching of CulinaryArts in America. <http://files.eric.ed.gov/fulltext/ED382832.pdf> (Erişim tarihi: 15.11.2018).

Saatçı, G. (2016). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* İçinde Yılmaz, H. (Editör), Kültürel Miras Olarak Gastronomi (1-19), Ankara: Detay Yayıncılık.

Shenoy, S. (2005). Food Tourism And The Culinary Tourist, A Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University

Şengül, S. (2017). Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Balikesir University Journal Of Social Sciences Institute*, 20(37).

Zahari, M.S.M., M.H Jalis, M. I. Zulfily, S.M. Radzi, Z. Othman (2009), Gastronomy: an Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*. 2. 2, 66-71.

#### *İnternet Kaynakları*

Sesüren, Ö. İ. (2019, 23 Temmuz). Gastronomi Turizmi Derneği’nden çarpıcı rapor sonuçları. Erişim adresi: <https://www.foodtime.com.tr/yasam/gastronomi-turizmi-dernegiden> [carpici-rapor-sonuclari--h2961.html](https://www.foodtime.com.tr/yasam/gastronomi-turizmi-dernegiden)

Türk Dil Kurumu (2018). Gastronomi, Gastronom, Gurme. Erişim adresi: [www.tdk.gov.tr](http://www.tdk.gov.tr)

European Travel Commission (2019). European Tourism 2018 – Trends and Prospects. Erişim adresi: <https://etc-corporate.org/reports/european-tourism-2018-trends-prospects-q4-2018/>

Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Kurumu (2019). Lisans eğitimi. Erişim adresi: <http://www.osym.gov.tr/TR,1371/tanimlar.html>

Türkiye İstatistik Kurumu, (2019). İstatistiklerle Türkiye 2018 (Yayın No.4546). Erişim adresi: [https://biruni.tuik.gov.tr/yayin/views/visitorPages/yayinGoruntleme.zul?yayin\\_no=467](https://biruni.tuik.gov.tr/yayin/views/visitorPages/yayinGoruntleme.zul?yayin_no=467)

Yükseköğretim Program Atlası. (2018). Lisans Atlası. Erişim adresi: <https://yokatlas.yok.gov.tr/>

Yükseköğretim Kurumu Başkanlığı.(2020). Birim İstatistikleri. Erişim adresi <https://istatistik.yok.gov.tr/>

## EKLER

### Ek-1. Hipotez Testleri Tabloları

Tablo 1.1.Öğrencilerin cinsiyetlerine göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	t	p
Cinsiyet	Erkek	166	110,4	22,002	0,002	0,006
	Kız	235	116,00	16,929		

p<0,01

Tablo 1.2.Öğrencilerin sınıflarına göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	t	p
Sınıf	2. Sınıf	212	116,03	19,817	0,39	0,01
	4. Sınıf	189	111,05	18,544		

p<0,05

Tablo 1.3.Öğrencilerin yaşlarına göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
Yaş	17-21	228	114,76	19,622	1,159	0,315
	22-26	163	111,96	19,299		
	27+	10	117,10	12,396		

p>0,05

Tablo 1.4.Öğrencilerin gelir durumlarına göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
Gelir	0-500	152	114,66	19,473	0,393	0,814



501-1000	143	113,06	20,25
1001-1500	53	113,72	17,838
1501-2000	16	116,25	14,364
2001+	37	110,89	19,909

p>0,05

Tablo 1.5.Öğrencilerin mezun oldukları lise türüne göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	$\bar{x}$	ss	F	p
Açık Öğretim Kurumları	6	131,5	13,50 2	1,59	0,12 6
Çok Programlı Anadolu Lisesi	12	111,00	25,16 1		
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	94	114,68	19,99 1		
Sosyal Bilimler Lisesi	0	0	0		
Anadolu İmam Hatip Lisesi	27	112,15	15,51 8		
Fen Lisesi	6	104,17	9,283		
Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri	10	104,4	25,37 4		
Anadolu Lisesi	23 0	114,34	18,87 6		
Mesleki Eğitim Merkezleri	3	106,67	14,74 2		
Diğer (Temel Lise)	13	105,31	21,83 8		

p>0,05

Tablo 1.6.Öğrencilerin en uzun süre yaşadıkları yere göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Gruplar	Grup İstatistiği			Test İstatistiği			
	n	$\bar{x}$	ss	F	p		
En Uzun Süre	1	Köy	35	110,37	18,026	3,764	0,005
	2	Kasaba	27	111,22	17,814		
	3	Şehir	164	110,51	20,779		

Yaşanılan Yer	4	Büyükşehir	170	117,41	17,914	Bonferonni (3-4)
	5	Yurtdışı	5	127,4	12,095	

p<0,01

Tablo 1.7.Öğrencilerin ailelerinin gelir durumlarına göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
Aile Gelir Durumu	0-1800	47	112,64	18,676	0,782	0,538
	1801-3600	162	112,53	19,909		
	3601-5400	108	115,52	19,147		
	5401-7200	51	116,14	16,948		
	7201+	33	111,00	21,913		

p>0,05

Tablo 1.8.Öğrencilerin öğrenim kredisi/bursu alma durumlarına göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	t	p
Öğrenim Kredisi/Bursu Alma Durumu	Alıyorum	288	113,74	18,874	0,324	0,921
	Almıyorum	113	113,52	20,648		

p>0,05

Tablo 1.9.Öğrencilerin anne ve babalarının eğitim durumlarına göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
Anne Eğitim Durumu	Okur-Yazar Değil	20	109,00	18	1,514	0,184
	Okur-Yazar	16	104,69	20		
	İlkokul Mezunu	162	112,57	19		
	Ortaokul Mezunu	76	115,99	21		
	Lise ve Dengi Okul Mezunu	92	115,86	18		

	Yüksekokul-Üniversite Mezunu	35	114,86	19		
Baba Eğitim Durumu	Okur-Yazar Değil	2	109,00	1,4	1,927	0,089
	Okur-Yazar	11	101,55	22		
	İlkokul Mezunu	108	112,15	20		
	Ortaokul Mezunu	93	112,18	20		
	Lise ve Dengi Okul Mezunu	111	117,24	18		
	Yüksekokul-Üniversite Mezunu	76	114,37	19		
p>0,05						

Tablo 1.10. Öğrencilerin anne ve babalarının mesleklerine göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
Anne Meslek	Özel Sektör	80	116,44	19,1	1,366	0,245
	Devlet Memuru	19	111,00	23,7		
	Emekli	13	122,08	14		
	Ev Hanımı	266	112,9	19,4		
	Çalışmıyor	23	110,61	18,5		
Baba Meslek	Özel Sektör	230	112,93	19,4	0,355	0,841
	Devlet Memuru	41	113,15	17,4		
	Emekli	102	115,64	20,4		
	Ev Hanımı	0	0	0		
	Çalışmıyor	28	113,46	18,6		
p>0,05						

Tablo 1.11. Öğrencilerin meslek ile ilgili daha önce çalışma durumlarına göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	$\bar{x}$	ss	t	p
Çalıştım	301	114,2 5	19,057	0,444	0,351

Mesleği İle İlgili Daha Önce Çalışma Durumu	Çalışmadı m	100	112,1 7	20,167
---	----------------	-----	------------	--------

$p > 0,05$

Tablo 1.12.Öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörlere göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Gruplar	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	$\bar{x}$	ss	F	p
1 Aile	39	111,9	17,757	2,238	0,024
2 Akrabalar	6	115,00	17,344		
3 Arkadaşlar	21	106,43	17,645		
4 Meslek Elemanları	15	123,8	16,121		
5 Benzer Eğitim Alan Öğrenciler	9	112,22	16,029		
6 Önceki Öğretmenler	15	108,13	16,728		
7 Lisedeki Branşı	21	112,57	26,602		
8 Tesadüf	22	102,86	17,269		
9 Kendi Kararı	253	115,34	19,283		

$p < 0,05$

Tablo 1.13.Öğrencilerin bölüm tercih nedenlerine göre mesleğe yaklaşımlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Gruplar	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	$\bar{x}$	ss	F	p
1 Kazanılması kolay bir bölüm olduğu için	15	96,67	21,953	6,004	0,000

Bölüm Tercih Nedeni	2	Maaş olanaklarını tatmin edici bulduğum için	21	114,62	18,24 4	Bonferon ni (1-3) (3-5) (3-6)
	3	Kendime uygun olan mesleğin bu olduğunu düşündüğüm için	231	117,58	19,25 6	
	4	Ailem ısrar ettiği için	2	110,5	0,707	
	5	Sosyo-ekonomik durumum bu bölümü okumaya müsaade ettiği için	0	0	0	
	6	Açıkta kalmak istemediğim için	13	97,23	22,26 8	
	7	Mezun olduktan sonra işsizlik problemi yaşamayacağımı düşündüğüm için	46	107,22	17,91 8	
	8	Bu mesleğin gittikçe önem kazandığını düşündüğüm için	68	110,72	14,81 8	
	9	Diğer	5	124,2	20,63 2	
	p<0,01					

Tablo 1.14.Öğrencilerin cinsiyetlerine göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Cinsiyet		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	t	p
Erkek		166	89,31	25,01	0,035	0,383
	Kız	235	91,38	20,67		
p>0,05						

Tablo 1.15.Öğrencilerin yaşlarına göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Yaş	Grup		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
			n	$\bar{x}$	ss	F	p
17-21	1		228	92,82	21,462	6,069	0,003
	2	22-26	163	86,43	23,361		

3	27+	10	105,00	22,618	Bonferonni (1-2) (2-3)
---	-----	----	--------	--------	------------------------------

p<0,01

Tablo 1.16.Öğrencilerin sınıflarına göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Sınıf	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	$\bar{x}$	ss	t	p
2. Sınıf	212	95,5	21,926	0,508	0,000
4. Sınıf	189	84,94	22,003		

p<0,01

Tablo 1.17.Öğrencilerin gelir durumlarına göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Gelir	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	$\bar{x}$	ss	F	p
0-500	152	90,8	21,639	0,825	0,510
501-1000	143	91,84	22,014		
1001-1500	53	85,81	22,922		
1501-2000	16	94,13	24,771		
2001+	37	89,49	26,803		

p>0,05

Tablo 1.18.Öğrencilerin mezun oldukları lise türüne göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Mezun Olunan Lise Türü	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	$\bar{x}$	ss	F	p
Açık Öğretim Kurumları	6	97,00	33,841	0,65	0,736
Çok Programlı Anadolu Lisesi	12	83,75	27,667		
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	94	93,3	20,87		

Sosyal Bilimler Lisesi	0	0	0
Anadolu İmam Hatip Lisesi	27	91,7	20,147
Fen Lisesi	6	89,5	10,271
Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri	10	80,6	31,725
Anadolu Lisesi	230	89,92	22,851
Mesleki Eğitim Merkezleri	3	92,67	15,503
Diğer (Temel Lise)	13	89,62	22,511

$p > 0,05$

Tablo 1.19. Öğrencilerin en uzun süre yaşadıkları yere göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
En Uzun Süre Yaşanılan Yer	Köy	35	90,94	19,63	0,945	0,436
	Kasaba	27	86,00	19,093		
	Şehir	164	89,46	23,309		
	Büyükşehir	170	91,79	23,083		
	Yurtdışı	5	104,00	11,023		

$p > 0,05$

Tablo 1.20. Öğrencilerin ailelerinin gelir durumlarına göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
Aile Gelir Durumu	0-1800	47	90,21	19,536	0,635	0,638
	1801-3600	162	89,99	22,551		
	3601-5400	108	93,1	24,000		
	5401-7200	51	89,51	21,065		
	7201+	33	86,73	24,397		

$p > 0,05$

Tablo 1.21. Öğrencilerin öğrenim kredisi/bursu alma durumlarına göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	$\bar{x}$	ss	t	p

Öğrenim Kredisi/Bursu Alma Durumu	Alıyorum	288	90,85	21,963	0,236	0,654
	Almıyorum	113	89,68	24,098		
p>0,05						

Tablo 1.22.Öğrencilerin anne ve babalarının eğitim durumlarına göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
Anne Eğitim Durumu	Okur-Yazar Değil	20	99,50	19,573	1,179	0,319
	Okur-Yazar	16	82,56	20,146		
	İlkokul Mezunu	162	90,26	22,048		
	Ortaokul Mezunu	76	88,95	23,99		
	Lise ve Dengi Okul Mezunu	92	91,86	22,222		
	Yüksekokul-Üniversite Mezunu	35	90,17	24,776		
Baba Eğitim Durumu	Okur-Yazar Değil	2	106,00	24,042	1,006	0,414
	Okur-Yazar	11	81,18	19,924		
	İlkokul Mezunu	108	89,36	21,588		
	Ortaokul Mezunu	93	88,82	24,059		
	Lise ve Dengi Okul Mezunu	111	92,12	22,206		
	Yüksekokul-Üniversite Mezunu	76	92,88	22,842		
p>0,05						

Tablo 1.23.Öğrencilerin anne ve babalarının mesleklerine göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
Anne Meslek	Özel Sektör	80	91,17	22,135	1,366	0,245
	Devlet Memuru	19	86,32	23,228		
	Emekli	13	89,77	27,447		
	Ev Hanımı	266	91,22	22,587		
	Çalışmıyor	23	84,13	20,783		
	Özel Sektör	230	89,21	22,578		



Baba Meslek	Devlet Memuru	41	89,44	22,081
	Emekli	102	95,12	21,918
	Ev Hanımı	0	0	0
	Çalışmıyor	28	86,18	24,125

p>0,05

Tablo 1.24.Öğrencilerin meslek ile ilgili daha önce çalışma durumlarına göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	t	p
Mesleği İle İlgili Daha Önce Çalışma Durumu	Çalıştım	301	89,94	22,77	0,28	0,395
	Çalışmadım	100	92,06	22,025		

p>0,05

Tablo 1.25.Öğrencilerin meslek seçiminde etkili olan faktörlere göre program memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Gruplar		Grup İstatistiği			Test İstatistiği		
		n	$\bar{x}$	ss	F	p	
Meslek Seçiminde Etkili Olan Faktörler	1	Aile	39	93,44	21,712	0,77	0,629
	2	Akrabalar	6	92,83	26,483		
	3	Arkadaşlar	21	83,33	26,173		
	4	Meslek Elemanları	15	96,07	25,421		
	5	Benzer Eğitim Alan Öğrenciler	9	96,56	15,549		
	6	Önceki Öğretmenler	15	93,53	14,252		
	7	Lisedeki Branşı	21	87,76	24,244		
	8	Tesadüf	22	85,23	20,47		
	9	Kendi Kararı	253	90,58	22,795		

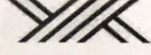
p>0,05

Tablo 1.26.Öğrencilerin bölüm tercih nedenlerine göre programdan memnuniyet durumlarının karşılaştırılmasının dağılımı

Gruplar	Grup İstatistiği			Test İstatistiği		
	n	$\bar{x}$	ss	F	p	
1	Kazanılması kolay bir bölüm olduğu için	15	76,67	22,94		
2	Maaş olanaklarını tatmin edici bulduğum için	21	85,67	24,307		
3	Kendime uygun olan mesleğin bu olduğunu düşündüğüm için	231	61,77	22,223		
4	Ailem ısrar ettiği için	2	104,5	4,95		
5	Sosyo-ekonomik durumum bu bölümü okumaya müsaade ettiği için	0	0	0	1,632	0,125
6	Açıkta kalmak istemediğim için	13	83,77	19,686		
7	Mezun olduktan sonra işsizlik problemi yaşamayacağımı düşündüğüm için	46	87,83	25,692		
8	Bu mesleğin gittikçe önem kazandığını düşündüğüm için	68	93,00	21,245		
9	Diğer	5	98,00	10,724		

p>0,05

Ek-2. Yüksek Öğretim Kurulu Başkanlığından Edinilen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrenci Sayılarını Gösterir Belge



T.C.  
YÜKSEKÖĞRETİM KURULU BAŞKANLIĞI  
Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı

Sayı : 19924119-042-E.84812  
Konu : İstatistikler

13.11.2019


Sayın Ümit Can KAYA

İlgi : Ümit Can KAYA'nın 18.10.2019 tarihli başvurusu.

İlgide belirtilen yazınızda "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Mesleğe Yaklaşımları ve Memnuniyet Durumları Üzerine Bir Çalışma" adlı tez çalışmanız için 2004 - 2005 ve 2019 - 2020 öğretim yılları arasında "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" eğitimini alan lisans öğrencilerinin okuyan ve mezun sayılarına ihtiyaç duyulduğu belirtilmektedir.

Bu kapsamda istenen öğrenci sayıları üniversiteler ve öğretim yılları detayında excel formatında ektedir.

Bilgilerinize rica ederim.

 e-imzalıdır  
Hasan LALE  
Daire Başkanı

Ek : Tablo

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde güvenli elektronik imzalı aslı ile aynıdır.

Evrak Doğrulama Kodu : JTCQILKRHCCLJSZMTGMG Evrak Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/yok-ebys>  
Üniversiteler Mah. 1600. Cad. No:10 06800 Bilkent Ankara-Türkiye  
Telefon: 0(312) 298 70 00  
Faks: 0(312) 266 47 59

Bilgi için:Hamdiye OLGUN  
Mühendis



### Ek-3. Etik Kurul Onayı

Evrak Tarih ve Sayısı: 01/08/2019-E.23147



T.C.  
ANKARA HACI BAYRAM VELİ  
ÜNİVERSİTESİ  
Etik Komisyonu



Sayı : 11054618-302.08.01-  
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

#### LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 28.05.2019 tarih ve E.15798 sayılı yazı.

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı **Yüksek Lisans öğrencisi Ümit Can KAYA, Dr.Öğr.Üyesi Fulya SARPER**'in danışmanlığında yürüttüğü "*Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Mesleğe Yaklaşımları ve Memnuniyet Durumları Üzerine Bir Çalışma*" adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonumuzun 28.06.2019 tarih ve 10 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

Etik Komisyonunca onaylanan ilgilinin çalışmasının, ekte gönderilen Başvuru Değerlendirme Raporunda önerilen görüş doğrultusunda yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin imza listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

e-İmzalıdır  
Prof. Dr. Aydın KARAPINAR  
Komisyon Başkanı

Araştırma Kod No: 2019-152

Ek:  
1- İmza Listesi  
2- Başvuru Değerlendirme Raporu  
3- Onaylı Çalışma

Ek-4. Anket Örneği

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN MESLEĞE  
YAKLAŞIMLARI VE MEMNUNİYET DURUMLARINI ÖLÇMEYE YÖNELİK  
ANKET FORMU

Sayın Katılımcı,

Bu anket, Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim dalında hazırlanan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Mesleğe Yaklaşımları ve Memnuniyet Durumları” konulu yüksek lisans tezinin uygulama kısmına veri toplamak amacıyla hazırlanmıştır. Araştırma bilimsel bir amaçla yapılmakta olup, araştırmanın amacına ulaşması özenle vereceğiniz cevaplarla sağlanacaktır. Araştırmaya yaptığınız katkılardan dolayı teşekkür ederim.

Not: Anket yaklaşık 10-15 DAKİKA sürecektir. Teşekkür ederim.

Ü.C.Kaya

1. Sınıfınız

1. 2. Sınıf

2. 4.Sınıf

2.Cinsiyetiniz

1.Erkek

2.Kadın

3.Yaşınız

1. 17-21

2. 22-26

3. 27+

4. Gelir Durumunuz

1. 0-500

2. 501-1000

3. 1001-1500

4. 1501-2000

5.

2000 +

5. Mezun olduğunuz lise

6. Mezun olduğunuz liseyi kendi isteğinizle mi seçtiniz?

1. Açık Öğretim Kurumları	5. Anadolu İmam Hatip Lisesi	9. Mesleki Eğitim Merkezleri
2. Çok Programlı Anadolu Lisesi	6. Fen Lisesi	10. Diğer (Belirtiniz) ..... .....
3. Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	7. Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri	
4. Sosyal Bilimler Lisesi	8. Anadolu Lisesi	

1. Evet

2. Hayır

7. Aile Eğitim Durumu

	Anne	Baba
Okur yazar değil.		
Okur yazar.		
İlkokul mezunu		
Ortaokul mezunu		
Lise ve dengi okul mezunu		
Üniversite / Yüksek okul mezunu		

8. Anne ve Babanızın Mesleği

Anne	Baba

9. En Uzun Süre Yaşadığınız Yer

1. Köy 2. Kasaba 3. Şehir 4. Büyükşehir (İzmir, Ankara, İstanbul vb.) 5. Yurtdışı

10. Aile Aylık Gelir Durumu

1. 0-1800 2. 1801-3600 3. 3601-5400 4. 5401-7200  
5. 7201+

11. Öğrenim Kredisi Alma Durumu

1. Öğrenim Kredisi/Bursu Alıyorum 2. Öğrenim Kredisi/Bursu Almıyorum.

12. Bu Alanda Herhangi Bir İşletmede Çalıştınız mı? (Staj Dahil)

1. Evet.

2. Hayır

13. Cevabınız “Evet” ise Meslekteki Toplam Tecrübe Süreniz Nedir?

1. 1-5 ay                      2. 5-10 ay                      3. 10ay-1 yıl                      4. 1yıl +

14. Mezun Olduktan Sonra Çalışmak İsteddiğiniz Alanı Seçiniz.

1. Mutfak                      2. Öğretmen                      3. Akademik

4. Diğer(Lütfen belirtiniz).....

15. Bu bölümü / programı tercih etmeden önce meslek ve çalışma alanları açısından yeterli bilgiye sahip olduğunuza inanıyor musunuz?

1. Evet yeterli bilgiye sahibim.

2. Biraz bilgim vardı.

3. Çok az bilgim vardı.

4. Hiç bilgim yoktu.

16. Üniversiteye girişte kaç tercih yaptınız? Şu anda öğrenim gördüğünüz bölüm / program üniversite tercihleriniz arasında kaçınıcı sırada yer alıyordu?

.....  
.....

17. Bu bölümü / programı kendi isteğinizle mi seçtiniz?

1. Evet

2. Hayır

18. Öğrenim Gördüğünüz Bölümü Tercih Etme Nedeninizi Belirtiniz.

1. Kazanılması kolay bir bölüm olduğu için

2. Maaş olanaklarını tatmin edici bulduğum için

3. Kendime uygun olan mesleğin bu olduğunu düşündüğüm için

4. Ailem ısrar ettiği için

5. Sosyo-ekonomik durumum bu bölümü okumaya müsaade ettiği için

6. Açıkta kalmak istemediğim için

7. Mezun olduktan sonra işsizlik problemi yaşamayacağımı düşündüğüm için

8. Bu mesleğin gittikçe önem kazandığını düşündüğüm için

9. Diğer (Lütfen belirtiniz).....

19. Aşağıdaki Etmenlerden Meslek Seçiminizde Etkili Olanı İşaretleyiniz.

1.Aile Üyeleri



2. Diğer Akrabalar

3. Arkadaşlar

4. Kişisel olarak tanıdığınız meslek elemanları

5. Tanıdığınız benzer eğitimi alan öğrenciler

6. Önceki Öğretmenleriniz

7. Lisedeki branşınız

8. Tesadüfen

9. Kendi Kararınız

10. Diğer (Lütfen belirtiniz) .....

20. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında eğitim almaya karar verdikten sonra bunun sizin için doğru bir karar olup olmadığı hakkında hiç kaygıya düştünüz mü?

1. Evet, ciddi kaygılarım oldu.

2. Zaman zaman kaygı duydum.

3. Hiçbir şekilde kaygılanmadım

21. Tüm koşulları göz önüne aldığınızda bu meslek için hissettiklerinizi aşağıdaki cümlelerden hangisi en iyi tanımlamaktadır? (sadece bir şıkkı işaretleyiniz)

1. Beni gerçekten maddi manevi tatmin edecek tek meslek

2. Eşit derecede maddi manevi tatmin edici bulduğum birkaç meslekten biri

3. En tatmin edici olup olmadığını düşünmeksizin karar verdiğim bir meslek

4. Popüler bir meslek

5. Saygın bir meslek

6. Gelecek vaad eden önemli bir meslek

7. Sıradan bir meslek

8. Önemsenmeyen, değeri bilinmeyen bir meslek

9. Sıkıcı bir meslek

10. Diğer (lütfen belirtiniz).....

22. Mesleğinizde başarılı olacağınıza inanıyor musunuz?

1. Evet

2. Hayır

23. Eğitimimi tamamladıktan sonra

1. Mesleğim ile ilgili çalışacağım
2. Meslek dışında bir iş yapacağım
3. Üniversite seçme sınavlarına tekrar gireceğim
4. alışmayacağım
5. Kararsızım
6. Diğer (Lütfen belirtiniz).....

24. Lisansüstü eğitime (yüksek lisans, doktora) devam etmek ister misiniz?

1. Evet
2. Hayır

25. Mezun olduktan sonra çalışma alanınızı belirlerken özellikle hangi faktör sizi etkilemektedir? (Sadece bir şikkı işaretleyiniz)

1. Gelir
2. Statü
3. Çalışma saatleri / zaman
4. alışacağım işletmenin kalitesi
5. Diğer (Lütfen belirtiniz).....

26. Mesleğinizde karşılaştığınız sorunlardan sizi en çok tedirgin eden hangisidir? (Sadece bir şık işaretleyiniz)

1. Maaşın yetersiz olması
2. Çalışma saatleri
3. Başarısız olmak
4. İş yaşantısındaki sosyal iletişim zorluğu
5. Teorik ve pratik tecrübe yoksunluğu
6. Diğer (Lütfen belirtiniz).....

27. Mesleğinizde doyuma ulaşacağınızı düşünüyor musunuz?

1. Evet
2. Hayır

28. Meslek alanınız sorulduğuunda ne hissederek cevaplandırırınız?

1. Gurur duyarak
2. ekinerek, utanarak

3. Bilinmeyeceği kaygısıyla

4. Bir şey hissetmeyerek

5. Diğer (Lütfen belirtiniz).....

29. Mesleğe bakış açınızı olumlu yönde etkileyen etkenleri işaretleyiniz. (Birden çok seçenek işaretlenebilir)

1.( ) Ekonomik açıdan gelirin yeterli olması

2.( ) Mesleki doyum

3.( ) Günlük hayatta kullanılabilen bilgiler içermesi

4.( ) Hayatı algılamada olumlu bakış açısı kazanma

5.( ) Kendini geliştirme imkanı

6.( ) İnsanları tanıma fırsatı

7.( ) Statü kazanma

8.( ) Geniş bir sosyal çevreye sahip olma

9.( ) Kolay iş bulabilme imkanı

10.( ) Diğer (Lütfen belirtiniz).....

30. Mesleğe bakış açınızı olumsuz yönde etkileyen etkenleri işaretleyiniz. (Birden çok seçenek işaretlenebilir)

1.( ) Ekonomik açıdan gelirin yetersiz olması

2.( ) Emeginin karşılığını alamamak

3.( ) Fedakarlık ve özveri gerektirmesi

4.( ) Mesleğin kalitesinin düşmesi

5.( ) Mesleki tatminsizlik

6.( ) Çevrenin mesleğe bakış açısı

7.( ) Sürekli bilgi yenilemenin zorluğu

8.( ) Meslekte çalışanların durumu

9.( ) Diğer (Lütfen belirtiniz).....

31. Üniversite sınavına girecek ve tercih yapacak adaylara bu bölümü / programı tavsiye eder misiniz?

1. Evet

2. Hayır

32. Aşçılık mesleği ile ilgili aşağıdaki ifadelerden kendinize uygun olan seçeneği işaretleyiniz.

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Ne Katılıyorum, Ne Katılmıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
İlginç bulurum.					
Kendimi bağımsız ve özgür hissettirir.					
Yapmaya değer bir meslektir.					
Kişisel yetkimi kullanabileceğim bir meslektir.					
Her gün sürekli öğrenilecek yeni bir şey vardır.					
Ailem aşçı olduğum için benimle gurur duyar.					
Toplumumuzda aşçı olan kişilere saygı duyulur.					
Toplumumuzda önemli ve yararlı bir iş olarak görülür.					
Akrabalarım ve arkadaşarımla konuşurken aşçı olduğumdan gururla bahsederim.					
Karakterim aşçı olarak çalışmaya uygundur.					

Yetenek ve becerilerimi kullanabileceğim bir meslektir.					
Aşçı olarak çalışmaktan zevk duyarım.					
Yaptığım işin müşterileri memnun ettiğini görmek hoşuma gider.					
Aşçılık mesleğinde fiziksel çalışma koşulları genellikle iyidir.					
Aşçıların iş kazası geçirme riski çok yüksektir.					
Aşçıların personel yemekhaneleri çoğu yerde iyi durumdadır.					
Aşçıların aldıkları ücretin mutlu bir yaşam sürmek için yeterli olmadığını düşünüyorum.					
Aşçıların uzun çalışma saatlerine nazaran ücretlerinin düşük olduğunu düşünüyorum.					
	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Ne Katılıyorum, Ne Katılmıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum

Aşçılara verilen ek ücretlerin (tip, prim vb.) yeterli olmadığını düşünüyorum.					
Aşçılıkta terfi ve kademe atlama adil şekilde gerçekleşir.					
Aşçılıkta terfi fırsatları tatmin edicidir.					
Aşçılıkta terfi kararları alınırken çalışanın yıllık mesleki tecrübesi dikkate alınır.					
Aşçılıkta çalışanlar arasında bir işbirliği vardır.					
Aşçılık mesleğinde kolayca arkadaş edinilebilir.					
Aşçı olarak çalışanların çoğu iş hakkında yüksek derecede motive olmuş ve heveslidirler.					
Aşçılık hakkında eğitim almış kişiler genellikle aşçı olarak çalışmaktadırlar.					
Meslek kolu olarak aşçılığı seçtiğim için çok mutluyum.					

Mezun olduktan sonra aşçı olarak çalışmak isterim.					
Mezun olduktan sonra aşçı olmak için hangi iş olursa olsun yaparım.					
Oğlumun / Kızımın aşçı olarak çalışmasını isterim.					
Akrabalarım ve arkadaşlarıma iş kolu olarak aşçılığı öneririm çünkü bu sektörde olmak çok iyi hissettirir.					
Aşçılıktan başka bir işte çalışmayı planlamıyorum.					
Mesleki geleceğimin aşçılık mesleğinde olduğunu düşünüyorum.					

33. Aşağıdaki ifadeler için kendinize uygun olan seçeneği işaretleyiniz.

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Ne Katılıyorum, Ne Katılmıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Öğretim elemanları derslere iyi hazırlanmakta ve zamanında gelmektedir.					
Öğretim elemanları ders saatlerini etkili kullanmaktadır.					

Öğretim elemanları kendi branşlarında yeterli bilgiye sahiptir.					
Öğretim elemanları alan ile ilgili yenilik ve gelişmeleri takip eder ve paylaşır.					
Öğretim elemanları öğrencilerin durumları ile ilgili (devamları, performansları, derslere katılımları, sınav sonuçları) bilgi vermektedir.					
Öğretim elemanları derslerde ve sınavlarda öğrencilere karşı adil ve tarafsızdır.					
Öğretim elemanlarının öğrencilere karşı yaklaşımı ve iletişimi iyidir.					
Öğretim elemanları öğrencilere etkili ve eğitici ödevler vermektedir.					
Öğretim elemanları, öğrencilerin iş dünyasını yakından tanınması için konferans, sempozyum gibi etkinlikler düzenlemektedir.					
Öğretim elemanları öğrencilerin görüş ve düşüncelerini paylaşmalarına imkan vermektedir.					
Öğretim elemanları mutfak derslerinde uyulacak kuralları önceden belirtir.					



Öğretim elemanları uygulama derslerinde bir ön gösterim yapmaktadır.					
Mutfakların aydınlatma ve ısıtma gibi alt yapı unsurları yeterlidir.					
Mutfak iş güvenliği açısından uygun ve ergonomiktir.					
Mutfakta yeterli sayıda istasyon ve el yıkama evyesi bulunmaktadır.					
Mutfaktaki araç ve gereçler yapılacak olan uygulamalar için yeterli sayıda mevcuttur.					
Malzeme depoları mutfağa yakındır ve uygulama esnasında ulaşımı kolaydır.					
Mutfak hijyen ve sanitasyon açısından uygundur.					
Programdaki teorik ders sayısı yeterlidir.					
Programdaki uygulamalı derslerin sayısı yeterlidir.					
	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Ne Katılıyorum, Ne Katılmıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Programdaki dersler öğrencileri çalışma hayatına hazırlar.					
Programdaki dersler için gerekli olan materyaller mevcut ve yeterlidir.					
Programdaki derslerin işlendiği mutfak ve derslik sayısı yeterlidir.					

Programdaki dersler içerik olarak öğrencinin ihtiyacını karşılamaktadır.					
Programdaki teorik bilgiler, uygulamalı dersleri destekleyecek niteliktedir.					
İhtiyaçların değişimiyle birlikte programda güncelleştirmeler yapılmaktadır.					
Uygulamalarda yapılan ürünler belli bir reçeteye göre yapılmaktadır.					
Seçmeli ders sayısı öğrencinin ilgi ve isteklerini karşılayacak sayıdadır.					
Staj uygulama süresi öğrenci için yeterlidir.					

34. ve 35. sorular sadece son sınıf öğrencileri tarafından doldurulacaktır.

34. Üniversite eğitiminiz süresince alanla ilgili bilgiler sizce yeterli miydi?

1. Evet

2. Hayır

35. Mesleki bilginiz açısından kendinizi yeterli buluyor musunuz?

1. Oldukça yeterliyim

2. Biraz yeterliyim

3. Yeterli değilim, kendimi geliştirmem gerekiyor

## ÖZGEÇMİŞ

### Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Kaya, Ümit Can  
Uyruğu : Türkiye Cumhuriyeti  
Doğum tarihi ve yeri :05.10.1995 Bakırköy-İSTANBUL  
Medeni hali : Bekâr  
Telefon : 0531-833-74-06  
Faks : -  
e-mail : umit.kaya@hbv.edu.tr



### Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Devam ediyor.
Lisans	Gazi Üniversitesi	Haziran-2017
Lise	Osman Ülkümen Lisesi	Haziran-2013

### İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2019-devam ediyor	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Araştırma Görevlisi
2016	Portekiz- Aveiro	Mutfak Şefi Yardımcısı (Erasmus Stajı)

### Yabancı Dil

İngilizce YDS(72,50) YÖKDİL(92,50)

## Yayınlar

- Mutfak Uygulamaları, Bölüm adı:(Salatalar,Kanepeler,Sandviçler,Ordövrler) (2020)., Kaya Ümit Can, Detay Yayıncılık, Editör:Akar Şahingöz Semra, Süren Tufan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 520, ISBN:9786052542422, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6309252)
- YEMEK, KÜLTÜR VE TOPLUM, Bölüm adı:(TÜRKİYE'DE KÜRESELLEŞME VE YEMEK KÜLTÜRÜ) (2020)., Küçükkömürler Saime, Kaya Ümit Can, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., Editör: Çetinkaya, Neslihan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 480, ISBN:978-625-402-033-9, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6263047)
- Küçükkömürler Saime, Kaya Ümit Can (2019). TÜRK MUTFAĞINDA UMAMİ LEZZETLER (TATLAR). International Journal of Tourism,Economic and Business Sciences, 3(1), 30-40. (Uluslararası) (Hakemli) (MAKALE Derleme Makale) (Yayın No: 5525688)
- Kaya Ümit Can, Yaman Melek (2018). Akdeniz Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi. Atlas International Refered Journal On Social Sciences, 4(13), 1118-1123. (Uluslararası) (Hakemli) (MAKALE Derleme Makale) (Yayın No: 5186283)

## Hobiler

Gastronomi-Kültür-Arkeoloji konularında yazılı kaynak incelemek, müzik dinlemek, doğa yürüyüşü yapmak.



