



IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

19 - 21 EYLÜL 2019

NEVŞEHİR





IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

— 19 - 21 EYLÜL 2019 —

NEVŞEHİR HBV ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Aralık 2019, Nevşehir

4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı

ISBN: 978-605-031-271-3

Aralık 2019, Nevşehir

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Dizgi

Yusuf KARAKUŞ

Kapak Tasarım

Ayşe Barış MERSİN



Bu eser Creative Commons Atıf-GayriTicari-Türetilemez 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.
Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

KONGRE KURULLARI

ONUR KURULU	
İlhami AKTAŞ	Nevşehir Valisi
Rasim ARI	Nevşehir Belediye Başkanı
Prof. Dr. Mazhar BAĞLI	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü
KONGRE DÖNEM BAŞKANI	
Prof. Dr. Şule AYDIN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı
KONGRE DANIŞMAN KURULU	
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZAK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniversitesi (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Arel Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
KONGRE DÜZENLEME KURULU	
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Düzenleme Kurulu Başkanı
Prof. Dr. İbrahim YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ömer ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Duygu EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Burcu GÜLSEVİL BELBER	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Meral DURSUN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emine KALE	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Eda ÖZGÜL KATLAV	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Gaye DENİZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Nihat ÇEŞMECİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Yasin GÜNDEM	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Muhammet Cenk BİRİNCİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Meral BÜYÜKKURU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Nurgül ÇALIŞKAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Koray ÇAMLICA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Gamze ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Zeynep ÇOKAL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Yusuf KARAKUŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Filiz ÖZŞAHİN KOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Onur Şevket YILDIZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Hülya CEYLAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. İnci İLLEEZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Filiz YÜKSEL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Meral AKYÜZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Sevim KÜL AVAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Aybüke ÖZSOY	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Filiz DALKILIÇ YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Akif ALAŞHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mehmet ÇONTU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Taner ERDOĞAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Kayhan KARAKAYA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Arif Nihat SAMUR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Gülhan SÖZBİLEN	Düzenleme Kurulu Üyesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Alan CLARKE	University of Pannonia
Prof. Dr. Adriano Azevedo COSTA	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Ali ERBAŞ	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLı	Mardin Artuklu Üniversitesi
Prof. Dr. Anabela SARDO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Antonio Silva MELO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Atila YÜKSEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Atilla AKBABA	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Halit Suavi AHİPAŞAOĞLU	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Prof. Dr. Hamparsun HAMPİKYAN	Beykent Üniversitesi
Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Hülya KURGUN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN	Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Jose Ignacio Castillo MANZANO	University of Seville
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	Kayseri Üniversitesi
Prof. Dr. Lourdes López VALPUESTA	University of Seville
Prof. Dr. María Mercedes Castro NUÑO	University of Seville
Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Murat HANÇER	University of Central Florida
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan BATMAN	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Öcal USTA	İstanbul Kent Üniversitesi
Prof. Dr. Sandra M. SANCHEZ-CANİZARES	University of Cordoba
Prof. Dr. Soultana TANIA	ATEITH
Prof. Dr. Zeynep ASLAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Atınç OLCAY	Gaziantep Üniversitesi
Doç. Dr. Berrin GÜZEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Bilsen BİLGİLİ	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Arel Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Çiğdem SABBAĞ	Adıyaman Üniversitesi
Doç. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan TURGUT	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Kazım Ozan ÖZER	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Işıl ÖZGEN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Nuray TÜRKER	Karabük Üniversitesi
Doç. Dr. Nurudin KIDIRALİYEV	Kyrgyz-Turkish Manas Üniversitesi
Doç. Dr. Oğuz DİKER	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Onur GÖRKEM	Pamukkale Üniversitesi

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN	Akdeniz Üniversitesi
Doç. Dr. Özge SAMANCI	Özyeğin Üniversitesi
Doç. Dr. Pal GUBAN	Edutus College
Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Doç. Dr. Saniye GÜL GÜNEŞ	Selçuk Üniversitesi
Doç. Dr. Selda UCA	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. Ümit SORMAZ	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Doç. Dr. Alev DÜNDAR ARIKAN	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aylin ALAN	Antalya AKEV Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ayten Aylin TAŞ	University of Lincoln
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR	Anadolu Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN	Bahçeşehir Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER	Kapadokya Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Algan ÖZKÖK	Selçuk Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Güntekin ŞİMŞEK	Adnan Menderes Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Hakan AKYURT	Giresun Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Tuğkan ŞEKER	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK	İstanbul Okan Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Kansu GENÇER	İstanbul Ayvansaray Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY	Doğuş Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR	Akdeniz Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Nihan YARMAÇI	Nişantaşı Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Olcay KILINÇ	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özer ŞAHİN	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Pierre RAFFARD	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN	Erciyes Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÇÖP	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Sibel ÖNÇEL	Anadolu Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ufuk Eren VAPUR	Nişantaşı Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM	Necmettin Erbakan Üniversitesi

İÇİNDEKİLER

İçindekiler	ii
Anahtar Kelime Dizini	X
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Düzeyleri: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Örneği	1
Türkiye'de Yiyecek Ve İçecek İşletmelerini Sınıflandıran Gastronomi Rehberleri Üzerine Bir Değerlendirme	8
"Kendin Yap" (DIY) Restoranların İncelenmesi	14
Gastronomide Yeni Bir Eğilim: Barista (Kahve Bar Görevlisi) Ve Baristalık	19
Cabbage, A Miraculous Vegetable In The World Different Interpretation Of Kimchi In Turkey "Küncüleme" The Traditional Dish Of Erzin	25
Veganizm Ve Gastronomi	27
Beş Yıldızlı Bir Otel Mutfağının Bilişim Sistemi Kullanımının İncelenmesi	33
Her Şey Dahil Konaklama İşletmelerinde Gıda İsrafı	40
The Relationship Between Michelin Stars And Tourism Demand: The Case Of Spain	47
Yerli Turistlerin Yerel Yiyecek Tercihlerinin Belirlenmesi: Edirne Örneği	51
Aşçılık Eğitiminde Uygulamalı Derslerin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Nitel Bir Araştırma (Ön Lisans Düzeyi Örneği)	57
Endüstri 4.0 Ve Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Yansımaları	73
Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli	80
Kültür, Sınıf Ve Statünün Göstergesi: Tabak	84
Amerika Kökenli Gıdaların Osmanlı Mutfağına Adaptasyon Süreci	90
Özel Günlerde Geleneksel Yemek Anlayışı: Ürgüp Örneği	93
Gastronomik Bir Ürün Olarak Üzüm: Ürgüp Örneği	100
Niğde İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi	105
Modernist Mutfakta Dondurarak Kurutma Teknolojisi	118
Çölyak Hastalarının Yiyecek-İçecek İşletmelerinden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma	121
Turistik Restoranlarda Geleneksel Tatlıların Kullanımının Çevrimiçi Gastronomi İmajı Ve Gastronomi Deneyimi İle İlişkileri Üzerine Bir Araştırma	128
Farklı Kuşakların Gıda Güvenliği Bilgi, Tutum Ve Davranışları	136
Yemek Sistemlerinde Kullanılan Ambalaj Materyalleri	141
Türk Mutfak Kültüründe Beslenme Alışkanlığı Ve Sofra Adabında Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi	150
Gastronomi Turizminde Yöresel Yemeklerin Rolü: Aydın İli Bolama Aşı Örneği	159
Tarsus Mutfağına Özgü Bir Lezzet: Cezerye	164
Yemeklerde Yeşil Mercimek Kullanımı Ve Çorum	169
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Çalışanların Mobbing Davranışına Maruz Kalma Düzeylerinin Belirlenmesi	177
Mutfak Çalışanlarının Kariyer Planlaması: Y Kuşağı Çalışanları Üzerine Bir Araştırma	183
Silifke Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan "Silifke Yoğurdu"nun Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	189
Sanat Ve Estetiğin Gastronomideki Yeri	198
A La Carte Restoranlarda Menü Planlama Ve Fiyatlandırma Yöntemleri İstanbul İlinde Bir Araştırma	206
Yenilebilir Böceklerin Menülerde Kullanılması Üzerine Bir Araştırma-Kapadokya Örneği	215
Samsun Yöresel Ot Yemekleri Festivaline Katılım Motivasyonları	223
Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algılarının Araştırılması	227
Yiyecek İçecek İşletmelerinin İsimlerinin Tüketici Tercihlerine Etkisi: Safranbolu Örneği	235
Gazetelerdeki Gastronomi Köşe Yazılarının İncelenmesi: Türkiye Örneği	241

Türk Mutfağında Tatlı Kültürünün Tarihçesi -----	248
Analyzing The Practice Of Insect Eating With Its Different Dimensions-----	256
Göçün Yöre Mutfak Kültürüne Etkisi: Tire-Turgutlu Köyü Örneği-----	261
Gastronomik Bir Değer Olarak Bağcılık Ürünleri: Ege Bölgesi Örneği-----	267
Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler Ve Şehir Bilinirliğine Etkisi -----	273
Gastronomi Turizminde Bursa-----	281
Kendiliğinden Yetişen Otların Tüketiminde Yaşanılan Yerin Etkisi -----	288
A Classification Of The Expectations Of Gastronomy Students From Street Food By Using Kano Model: A Research In İzmir -----	292
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Aldıkları Eğitim İle Kariyer Beklentileri İlişkisi: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma -----	299
Amasya'nın Gastronomik Ürünleri Hakkında Turizm İşletmeleri Sahip Ve Yöneticilerinin Görüşlerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma -----	310
Alternatif Bir Gıda Olarak Algılar -----	317
Türkiye'de Gastronomi Eğitimi: Mevcut Durum, Sorunlar Ve Çözüm Önerileri -----	321
Turist Rehberlerinin Yerel Yemek Kültürü Bilgisinin Tespit Edilmesi: Nevşehir Örneği -----	326
Destinasyon Yiyecek İmajı Ve Memnuniyet Arasındaki İlişki: İstanbul Örneği -----	334
Yiyecek İçecek İşletmeleri Durum Analizine İlişkin Bir Model Önerisi -----	341
Dondurma Üretiminde Propolis İlavesi Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi -----	346
Yiyecek İçecek Sektöründeki Gıda Kaybı Ve İsrafiyla İlgili Ölçek Önerisi -----	351
Gidalarda Siyah Renk Olarak Kullanılan Aktif Karbonun Genel Özellikleri, Kullanım Alanları Ve Sağlık Etkileri -----	357
Türk Mutfağında Höşmerim-----	361
Lezzet Algısı, Duyularımız, Tat Ve Koku Molekülleriyle Nörogastromi -----	366
Gastronomik Bir Ürün Olan Ekmeğin İzi Ve Ege Bölgesindeki Yöresel Ekmek Durakları -----	369
Televizyon Yemek Programcılığında Sosyal Medyada Yemek Paylaşımına Dönüşüm: Tasty Örneği -----	376
Turistik Ürün Çeşitlendirme Kapsamında Gastronomi Turizmi: Maşukiye Alabalık Vadisi-----	384
Apple In Myths, Cultures And Cuisines: A Study On Sensory Evaluation Of Apple Cookies -----	390
The Awareness Of The History Of Wine In Anatolia And Wine Tourism: Şirince Sample -----	397
Dünyanın En İyi 50 Restoranının Menü İçerikleri Üzerine Bir Araştırma-----	403
Ramazan Ayında Sunulan İftar Menülerinin İçerikleri Üzerine Bir Değerlendirme -----	408
Türkiye'deki Akademik Gastronomi Kitaplarında Odaklanılan Konuların Değerlendirilmesi -----	419
Ekşi Mayalı Ekmek Tüketim Tercihleri-----	427
Kore Mutfağı Geleneksel Ürünü Olan Kimchinin Türk Mutfağına Uyarlaması -----	430
The Role Of Cooperativism In Rural Development: The Case Of Bademler Natural Life Village -----	434
Hatay Mutfağında Tatlı Ve Reçeller -----	440
Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinde Bir Araştırma -----	447
Geçmişten Günümüze Bozcaada'nın Gastronomik Kimlik Değişimi-----	457
Türkiye'de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi -----	461
Yeni Tibbi Akım: Düşük Fodmap Diyeti -----	467
Gastronomik Bir Değer Olarak Nevşehir Mutfağı-----	469
Z Kuşağının Gastronomi Turizmine İlişkin Tutumlarının Yenilik Arayışı Kapsamında Değerlendirilmesi-----	479
Turist Rehberlerinin Gözlemlerinden Turistlerin Gastronomik Tercihlerinin Saptanması -----	489
Yerel Lezzetin Küresel Başarısı Marmaris Kebap&Pizza-----	495

Mutfaktaki Devrim: 3D Yazdırılmış Gıdalar -----	499
Gaziantep Şehrini Ziyaret Eden Turistlerin Yöresel Mutfak Değerlerine İlişkin Algılarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma -----	503
Vejetaryen Ve Vegan Beslenme Bir Tercih Mi Yoksa Popüler Kültürün Etkisi Mi? -----	512
Mobil Artırılmış Gerçeklik Ve Gastronomi Eğitiminde Kullanılabilirliği -----	517
Gastronomide Güvenli Gıda Üretimi -----	522
Yiyecek-İçecek İşletmeleri İçin Alternatif Bir Ekmek Önerisi: “Nevşehir Simidi” -----	530
Gıda Katkı Maddesi Guar Gaminin Dondurma Üretiminde Kullanımına İlişkin Bir Araştırma -----	534
Yiyecek İçecek İşletmeleri Ve Seyahat Acentelerinin Gastronomi Turizmine Yaklaşımı: Ankara Örneği -----	540
Lezzet Mi Sağlık Mı? Kayseri’de Bir Araştırma -----	548
Yerel Halkın Gastronomi Turizmi Kavramına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi -----	555
Rus Mutfağına Genel Bir Bakış -----	564
Seyahat Süresince Gerçekleşen Yemek Tüketim Davranışında Demografik Özelliklerin Rolü -----	570
Turist Rehberlerinin Tur Esnasında Destinasyonun Gastronomik Unsurları Hakkında Bilgi Verme Düzeyleri: Kapadokya Bölgesi Örneği -----	575
Yemek Deneyimi Ve Akılda Kalıcı Yemek Deneyimi -----	580
Alışveriş Merkezlerinde Yemek Tüketim Kültürü: Hazcı Ve Faydacı Değer Yaklaşımı -----	585
Sscc Q1 Kategorisinde Yer Alan Uluslararası Turizm Dergileri Örneğinde Gastronomi Konusu Üzerine Bir İnceleme -----	589
Gastronomi Turizmi Kapsamında Doğu Karadeniz Yerel Yiyeceklerinin Tanınma Ve Deneyimlenme Durumları Üzerine Bir Araştırma -----	598
Havayolu İkram Hizmetinin Kriz Sürecinde Menü Planlama Senaryoları Üzerine Bir Uygulama -----	605
Kastamonu'nun Gastronomik Değerleri (Gastronomic Values Of Kastamonu) -----	611
Türk Hava Yolları Uçak İçi Dergisinin Türk Mutfağı Bağlamında İncelenmesi -----	617
Örgütsel Adalet, Sapkın Davranış, Örgütsel Sinizm Ve İşten Ayrılma Niyeti İlişkisi: Karşılıklı Normu Yaklaşımı -----	625
Bilinmeyen Ürünlerin Turizm Sektöründe Kullanılması: Eşek Sütü Örneği -----	632
Destinasyon İmajının Oluşmasında Gastronominin Etkisi: Kırgızistan Örneği -----	639
Gastronomide Yaşayan Mutfak Kavramı Ve Uygulama Örnekleri -----	647
A Review Of What Makes The Concept Of Food Culture -----	651
Beyaz Gürültü (White Noise) Kavramı Ve Gastronomi Sektörü İle İlişkisi -----	653
Yapay Sinir Ağları Ve Menü Mühendisliği İlişkisi -----	657
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yenilikçi Servis Teknikleri -----	663
Slow Food Travel In Gastronomy Tourism: The Case Of Seferihisar -----	668
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Rakamsal Gelişmeler Açısından Değerlendirilmesi -----	675
Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Ürünler: Sandıklı Örneği -----	678
Türk Mutfak Kültürünün “Yerelötesicilik” Kapsamında Değerlendirilmesi -----	688
Kahve Dükkanlarını Tercih Eden X, Y Ve Z Kuşağı Tüketicilerinin Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi -----	693
Coğrafi İşaret Tescili Sonrası Denetim Sitemininin Tüketiciciyi Koruma Yönünden İncelenmesi; İç Anadolu Bölgesi Örneği -----	696
Uzakdoğu Mutfağına Genel Bir Bakış: Tayland, Kore Ve Çin Mutfakları -----	704

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN ALDIKLARI EĞİTİM İLE KARIYER BEKLENTİLERİ İLİŞKİSİ: LİSANS ÖĞRENCİLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA¹

Durmuş Ali AYDEMİR

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, ÜSET M.Y.O. Aşçılık Programı
durmusalaiydemir@nevsehir.edu.tr
ORCID No: 0000-0003-1842-7021

Lütfi BUYRUK

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı
buyruk@nevsehir.edu.tr
ORCID No: 0000-0002-1921-7782

ÖZET

Gastronominin dünyada ve ülkemizde her geçen gün önem kazanması ve Mutfak Sanatları Eğitiminin de yaygınlaşmasına sebep olmuştur. Türkiye de 2003 yılında 1 adet fakülte ile başlayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren kurum sayısı, yıldan yıla artarak, bu çalışmanın yapıldığı 2017 yılında 56 programı bulmuştur. 2019 yılı itibarıyla rakamın 65'i aştığı görülmektedir. Bu çalışmanın amacı, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan lisans öğrencilerinin kariyer beklentilerini ölçmektir. Araştırmanın ana küntlesini, İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan devlet üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında eğitim gören lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Anket yolu ile toplanan veriler istatistiksel paket programlar yoluyla analiz edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre öğrenciler, gastronomi ve mutfak sanatları alanında çalışmak için eğitim alınması gerektiğini düşünmelerine rağmen, okulda verilen eğitimin sektörün beklentilerini karşılayacağını düşünmedikleri tespit edilmiştir. Ayrıca, basit regresyon analizi sonuçlarına göre öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili düşünceleri olumlu yönde arttıkça, kariyer beklentilerinin de arttığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Eğitim, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi, Kariyer Beklentisi.

THE RELATIONSHIP BETWEEN GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDENTS' EDUCATION AND CAREER EXPECTATIONS: A RESEARCH FOR UNDERGRADUATE STUDENTS

ABSTRACT

Gastronomy is gaining importance in the world and in our country, and Culinary Arts Education has become widespread. Turkey in 2003, starting with 1 faculty Gastronomy and Culinary Arts education institutions number increased year by year, there are 56 programs in 2017 was made in this study. As of 2019, the figure has exceeded 65. The aim of this study is to measure the career expectations of undergraduate students studying gastronomy and culinary arts. The main mass of the research consists of undergraduate students studying in the field of Gastronomy and Culinary Arts at state universities in the Central Anatolia Region. The data collected through the survey were analyzed through statistical package programs. According to the results of the research, although the students think that they need to be trained to work in the field of gastronomy and culinary arts, they do not think that the education given in the school will meet the expectations of the sector. In addition, according to the results of simple regression analysis, it was found that as the students' thoughts about the department and the education they received increased positively, their career expectations also increased.

Keywords: Gastronomy, Education, Gastronomy And Culinary Arts Education, Career Expectations.

GİRİŞ

Gastronomi kavramı, kısaca yeme içme sanatı olarak tanımlanmaktadır. Her şeyden önce yeme-içme biyolojik bir ihtiyaçtır. Fakat gastronomi sadece yaşamak ve varlığını sürdürmek için gelişmiş güzel beslenme anlamına gelmez. Odağında beslenme ve insan olmakla birlikte, içeriğinde kültür ve sanatı da barındıran çok geniş bir felsefedir.

Günümüzde sosyal, kültürel ve ekonomik nedenlerden dolayı yiyecek içecek sektörü oldukça gelişmiştir. Bu gelişim yiyecek-içecek sektöründe çalışacak eğitilmiş ve kalifiye personel ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Ayrıca her geçen gün gastronominin kültür ve turizm alanındaki önemi hızla artmaktadır. Bu gelişmeye bağlı olarak yemeğe ayrıca sanatsal bir anlam da yüklemek ve tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılayabilecek özelliklere sahip yemek üretmek ülkelerin olduğu kadar işletmelerin ve eğitim kurumlarının da önemli bir problemi haline gelmiştir (Öney, 2016). Ülkemizde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile başlamıştır. Daha sonra turizm yükseköğretim kurumlarının yeniden yapılandırılıp, fakülteye dönüşmesi ile birlikte gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi turizm fakültelerinde de verilmeye başlanmıştır (Öney, 2016). İlk ön lisans

¹ 1-Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü " Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma" adlı yüksek Lisans tezinden üretilmiştir

düzeyindeki program ise, Bolu'da 1997'de açılan Mengen Meslek Yüksek Okulu bünyesindeki aşçılık programıdır (Akgün, 2015).

Türkiye'de ön lisans düzeyinde, "aşçılık programı" adı altında 168 programda eğitim verilmektedir. 2017 verilerine göre bu programların toplam kontenjanı 6507 kişidir (ÖSYM, 2017). Lisans düzeyinde ise 56 programda eğitim verilmektedir. Bu programların toplam kontenjanı ise 1890 kişidir. ÖSYM verilerine göre 2017 yılında bu programlara 1847 öğrenci ilk yerleştirme sonuçlarına, yerleşmeye hak kazanmıştır (ÖSYM, 2017). Bu bulgular da gösteriyor ki Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümüne olan ilgi ülkemizde oldukça yüksektir.

Bu çalışmada lisans düzeyinde eğitim alan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kariyer beklentileri incelenmiştir. Çalışmanın temel kısıtlayıcısı, İç Anadolu Bölgesindeki devlet üniversiteleri ile sınırlandırılmış olmasıdır.

GASTRONOMİ KAVRAMI, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ

"Gastronomi" kelimesi Yunanca "gaster" (mide) ve "nomas" (kanun) kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşmuştur. Gastronomi kavramı Türk Dil Kurumu tarafından "Yemeği iyi yeme merakı" ve "Sağlığa uygun, iyi, düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" olarak tanımlanmıştır (TDK, 2017). Britannica ansiklopedisinde ise "seçme, hazırlama, sunma ve güzel yemeklerin tadını çıkarma sanatı" olarak tanımlanmıştır. Ancak kavramın sözlük anlamı yerine, ne ifade ettiği daha yararlı ve önemlidir (Altınel, 2014).

Gastronomi kavramını açıkça ortaya koyan, bireylerin varlığını bildiği fakat net, objektif olarak bir delil sunamamasından, standartlarının olmamasından, subjektif olarak nitelendirile bilindiğinden ortak bir tanım bulunmamaktadır (Hatipoğlu, 2014). Aynı zamanda (Gillspie ve Cousins 2001) gastronomiyi tanımlamanın zorluğunu şu şekilde açıklamaktadır: "*Gastronomiyi tanımlamanın kolay olmadığı; tanımını yapmaya çalışan yazarların sayısına bakıldığında görülür. Gastronominin tanımlarının çoğu eksiktir. Beslenme alışkanlıkları ve ağırlama endüstrisinde gastronomik değerlerin uygulanmasında zorluklar bulunmaktadır. Gastronomi yiyecek ve içecek zevki ile ilgilidir. Bu durumda gastronominin konusu insandır. İnsanoğlu yemek ve içmekten hoşlanır. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, coğrafik, toplumsal ve sosyal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalıdır.*"

Gastronomiye geniş bir açıdan bakıldığında, insanların yaşamını her konuda etkileyen, birçok bilim dalını da içinde bulunduran bir kavramdır. Gastronomi, sanatın yanı sıra kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji, tıp, beslenme ve tarım gibi diğer bilim dalları ile doğrudan ilişkilidir (Kivela ve Crotts, 2006; Zaharivd, 2009). Gastronomi, aynı zamanda gıda bilimleri, tat alma hissi ve fizyolojisi, şarap üretimi, insan vücudundaki besin unsurlarının fonksiyonları, yiyecek maddelerinin seçilmesinde niteliklerin belirlenmesi, fiziksel, kimyasal ve biyolojik zehirlenmeleri önleyici sağlık önlemlerinin belirlenmesi, hijyen kurallarına uygun olarak üretim süreçlerinin geliştirilmesi gibi konuları da kapsamaktadır (Shenoy, 2005).

Gastronomi teriminin ilk olarak M.Ö. 4. yüzyılda yaşamış olan Sicilyalı Yunan Arhestratus'un bir kitabında geçtiği söylenir. M. S. 2. yüzyılda Athenaus Archesratus'un kitabından parça parça alıntılar yapmıştır. Athenaus'dan sonra Avrupa sözlüklerinden kaybolmuş olan sözcük yaklaşık 15 asır sonra Fransız şair Joseph Berchoux tarafından bir şiir adı olarak yeniden canlandırıldı; "La Gastronomie" (Santich, 2004).

Kavram ile ilgili ilk çalışmalara bakıldığında, "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomieou L' Hommedeschamps a Table) adlı eserin 1801 yılında Joseph Berchoux tarafından yazılarak literatüre girdiği söylenebilir. Berchoux'un çalışması ilk çalışma olarak literatürde yer alsa da gastronomi kavramı ile ilgili ilk resmi çalışma 1755 ile 1826 yılları arasında Fransa vatandaşı Jean Anthelme Brillant Savarin tarafından yapılmıştır. 1825 yılına gelindiğinde ise "La Physiologi edugout" adlı çalışması yayımlanmıştır. Fransız Savarin yiyecek ve içecek bilimi alanında birçok çalışma yapmış ve bilime yapmış olduğu katkılar ile adından söz ettirmiştir. Fransız yazar gastronomi alanındaki öncü kişiler arasında yer almaktadır (Göker, 2011). Joel Robuchon tarafından derlenen dünyadaki en büyük mutfak ansiklopedisi (Larousse Gastronomie) 2005 yılında yayımlanmıştır. Türkiye de ise 1980'li yıllardan itibaren ilgili çalışmalar üzerine yoğunlaşıldığı görülmektedir (Göker, 2011).

Ülkelerin sosyo-ekonomik olarak gelişmelerinin ve ilerlemelerinin ön koşullarından biri haline gelen unsurlardan biri, toplumun bütün fertlerinin olabildiğince iyi eğitilmesidir. Bunun bir sonucu olarak eğitim kavramının en basit anlamı, "gerekli nitelik ve nicelikteki insan gücünün yetiştirilmesi süreci" olarak ifade edilebilir (Kocabaş, 1994). İnsanların doğumundan ölümüne kadar yaşamlarının her aşamasında eğitimden bahsetmek mümkündür. Sadece akademik anlamda değil, günlük yaşamın her alanında, akla gelebilecek her konuda kendini geliştirebilme, yeniliklere adapte edebilmenin en temel gerekliliği eğitimidir denilebilir (Oral, Çiçek ve Aktaş, 1994).

Eğitimle ilgili olarak literatürde çok fazla tanıma rastlamak mümkündür. En temel ve basit tanımlardan birine göre eğitim; "bireyi geliştirmeye yönelik çalışmaların tümüdür" (Oral, Çiçek ve Aktaş, 1994: 223). Başka bir genel tanıma göre eğitim, "bireyin davranışlarında kendi yaşantısı yoluyla kasıtlı olarak istendik davranış değişikliği meydana getirme sürecidir" (Tanrıoğen, 2007).

Eğitimle ilgili yapılan farklı bir tanım da şu şekildedir; "eğitim yeni yetişen kuşakları toplum hayatına hazırlamak amacıyla onların gerekli bilgi, beceri ve anlayış kazanmalarına ve kişilik geliştirmelerine yardım etme etkinliğidir" (Hacıoğlu, Kaşlı, Şahin ve Tetik, 2008). Farklı bir açıdan ele alındığında ise; "toplumun yaratıcı gücünü ve verimini arttıran, kalkınma çabasının gerçekleşmesi için gerekli nitelik ve nicelikte elemanların yetiştirilmesini sağlayıcı ve toplumda kişilere yeteneklerine göre yetiştirme olanağı veren en etkili araç" (Sabuncuoğlu, 1991) olarak tanımlanmaktadır. Dar anlamıyla;

“bireysel/işgücü, grup ve örgütsel düzeyde performans ve verimliliği arttırmaya yönelik düzenlenen planlı programlar” olarak eğitimi tanımlamak mümkündür (Deniz, 1999).

Değişen toplumsal yapı içerisinde bilgi sahibi olmanın stratejik olarak ön plana çıkması, bilgi üreten ve kullanma kabiliyeti olan bireylerin rekabet gücünü arttırmaktadır. Mesleki ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezine (METARGEM) göre; “mesleki ve teknik eğitim; bilim ve teknolojiadaki gelişmelere paralel olarak, bireylere iş hayatındaki belirli bir meslekle ilgili bilgi, beceri, davranışlar kazandıran ve bireylerin yeteneklerini geliştiren eğitim sürecidir”. Çağımızla uyumlu mesleki eğitim yaklaşımı, sürekli bir değişim ve inovasyon çabası içindedir (TİSK,2004). Mesleki eğitim kavramı; bireyin mesleğiyle ilgili olarak, iş hayatında ihtiyaç duyacağı yetkinlikleri ve iş alışkanlıkları kazandıran eğitim türü olarak karşımıza çıkar. Temel mesleki eğitim; kişilerin iş hayatlarında belli bir mesleği icra etmesine olanak sağlayacak, temel yetkinlikler ve alışkanlıkları elde etmelerine imkân sağlayabilecek olan eğitim türüdür (Alkan, Doğan ve Sezgin, 1998: 4-6). Mesleki eğitim faaliyetlerinde, bu aşamanın amacını, meslekteki yeniliklerin takip edilerek öğrenilmesi, meslekle ilgili konuların geliştirilmesine yönelik faaliyetleri ve icra edilen mesleğe yönelik yan dallarda gelişimi birer örnek olarak gösterilebilir. (Özgen, 1994: 110-114):

Çağımızda, özellikle mesleki ve teknik bir özellik taşıyan, yaygın ve örgün eğitim yoluyla insanlar eğitilip nitelikli kişiler haline gelirler. Bir ülkede yaşayanların refah ve huzuru; toplumun genel olarak eğitim düzeyiyle ilgilidir. Toplum bireylerinin sahip oldukları bilgi ve beceriler, kalkınma açısından hayati önem taşır. Verilen eğitim kalitesini başarılı bir şekilde arttıran toplumlar birçok alanda bu durumun olumlu sonuçlarını gözlemlemişlerdir(Ergün, 2007).

Turizm eğitimi, geleneksel eğitim anlayışına göre bakıldığında tarih, hukuk vb. gibi alanlara göre daha kısa bir geçmişe sahiptir. Buna rağmen turizm eğitiminin temelleri 18. yüzyıla kadar dayanmaktadır. 1870'lerin sonrasında özellikle Almanya'da aktif olarak turizm eğitimi başlamıştır. İlk olarak 1893 yılında École Hoteliere de Lausanne kurulmuştur ve 20. yüzyılın başlarında birçok yeni okul bu yeniliği izlemiştir (Gillespie ve Baum, 2000).

Gürdal (2001), turizm eğitiminin yapısal analizini yaptığı çalışmasında turizme yönelik mesleki eğitimi; bireyin, başka bir kişiye doğrudan hizmet etmesini öğreten, ona bilgi, beceri, insan sevgisi, hoşgörü ve mesleki anlamda bir bilinç kazandıran bir kavram olarak tanımlamıştır. Diğer bir tanıma göre, turizm eğitimi, "turizm olay ve ekonomisinin halka ve eğitim alan gençliğe öğretilmesi, turizm konusunda bilgili ve kalifiye personel ve yönetici yetiştirme" sürecidir (Sezgin, 2001: 135). Türkiye'de turizm eğitimine ilişkin faaliyetler, yüksek oranda planlı dönem içerisinde dikkate alınmasıyla beraber, başlangıç olarak ele alındığında planlı dönemden önceki zamanlara kadar gitmektedir. 1890'lı yıllara kadar turizme yönelik mesleki eğitim ve öğretim ile ilgili herhangi bir düzenlemeye rastlanmazken, 29 Ekim 1890'da Osmanlı Devleti tarafından “Seyyahlara Tercümanlık Edenler Hakkında 190 Sayılı Nizamname” adlı mevzuat yürürlüğe konulmuştur. Bu mevzuata göre, bir miktar yabancı dil bilgisi olan gayrimüslimler özel ve serbest bir meslek olarak tercüman rehberlik yapabilmeye hakkına sahip olmuşlardır. Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren başlayan dönemler içerisinde ise, 1925 yılında “1730 Sayılı Seyyah Tercümanları Hakkında Kararname” çıkmış ve bu kararname esas alınarak bir meslek yönetmeliği yayınlanmıştır. Belediyeler, bu konuda görevlendirilmiş olmalarına rağmen konu üzerine eğilmedikleri için bu kararname ile de ulaşılmak istenilen hedeflere tam olarak ulaşamamıştır. Bu dönemden sonra Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu, turizm eğitim öğretimi ile yakından ilgilenmiştir (Ünlüönen, 1993; 499, Aktaran: Ünlüönen ve Boylu; 2005: 13-14). Turizm faaliyetlerine yönelik hizmet kalitesinin önemli unsurlarından birisi ve belki de en önemlisi, insan kaynakları eğitimidir.

Gastronomi konusunda ilk kitap birinci yüzyılda Apicus tarafından yazılmış olmasına rağmen, ilk aşçılık ve mutfakla ilgili kurs, 1784 yılında İngiltere'de açılmıştır. Bu ilk kursu 1820 yılında Amerika'da, 1891 yılında Fransa'da açılan eğitim kurumları izlemiştir. İlk diploma ve sertifika veren eğitim kurumları ise 1895 yılında Fransa'da açılan Le Gordon Bleu ve 1922 yılından beri aşçılık eğitimi de vermeye devam eden Cornell Üniversitesi'dir. İlk kez Boston ve Adelaide Üniversiteleri'nde 1990'larda kültür ve beslenmeyi tüketim açısından ele alan gastronomi yüksek lisans programları açılmış, bunu 1996'da açılan New York Üniversitesi'nin doktora programı izlemiştir. Fransa, ABD, İngiltere ve İtalya'da iki yüzyıl önce başlayan, sektörün ihtiyaçlarını karşılamak için kurumsallaşmış kurslar ve okullar yiyecek-içecek sektörüne donanımlı işgücü yetiştirmede önemli katkılar sağlamaktadır. Sahip olduğu gastronomik öğeleri etkili bir şekilde tüm Dünyaya pazarlayabilen ABD, Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkelerde gastronomi eğitiminin önemi giderek artmıştır (Allen, 2003, Aktaran: Öney, 2016).

Türkiye'de yemek kültürünün bir değer haline gelmesi için konunun öncelikle eğitim kurumları tarafından bu bakış açısıyla ele alınmasının tartışılması gerekmektedir. Bu bağlamda, Turizm yükseköğretim kurumları, fakülteye dönüştürülme sürecinde gastronomi bölümleri açılarak, konuya bilimsel ve felsefi yönden bakılması amaçlanmıştır. Aslında, Türkiye'de gastronomi bölümlerinin ilk örneklerinin Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde açılmış olması, bu felsefi bakış açısının doğru bir uzantısı olarak görülmesi gerekir. Bu sayısal yeterliliğe rağmen lisans düzeyinde eğitim veren bölümlerde, amaçlanan ya da bilimsel derinliğe sahip bir eğitim verildiği ve program yapıldığı konusu ise halen tartışmalıdır (Öney, 2016). Gastronominin, ne olduğu ve neleri kapsadığı hakkında henüz tam bir mutabakat sağlanmamıştır. Öte yandan gastronominin akademik çevrelerce bir disiplin olup olmadığı halen tartışılmaktadır. Bu belirsizliklere rağmen, sektörün ihtiyaçlarını karşılamak için gastronomi eğitimi giderek yaygınlaşmakta ve popüler hale gelmektedir. Gastronomi eğitimine en uygun disiplinlerin turizm ve ağırlama hizmetleri olduğu belirtilmektedir (Sanitch, 2004). Çünkü turizm, ağırlama ve gastronomi çok fazla ortak konuyu paylaşan sosyal Gastronomi, disiplinler arası çalışmalarla turizm ve ağırlama endüstrisine kültürel ve sosyal boyutta önemli katkılar ve açılımlar sağlamaktadır (Öney, 2016).

Tuğrul Savkav'ın öncülüğünde 2003 yılında kurulan Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Türkiye'de lisans düzeyinde eğitim veren ilk bölümdür. Bolu'da 1997'de açılan Mengen Meslek Yüksek Okulu'ndaki iki yıllık eğitim veren ilk aşçılık programıdır (Akgün, 2015).

Bu alanda ön lisans eğitimi veren programlara bakıldığında ülkemizde ikinci öğretimler dâhil olmak üzere 168 programın olduğunu görmekteyiz. Bu alanda ön lisans düzeyinde aşçılık adı altında verilmekte olan programların ülke genelinde toplam kontenjanı 6507 kişidir (ÖSYM, 2017). Lisans düzeyinde eğitim veren programlar incelendiğinde (ikinci öğretimler dâhil) 56 program olduğunu görmekteyiz.

KARIYER KAVRAMI

Kariyer sözcüğü, Fransızca olan “carriere” sözcüğünden Türkçeye aktarılmıştır. Kariyer kelimesi, Fransa'nın güneybatısında günlük dilde konuşulan Romen kökenli bir dil olan Provençal dilinde “carriera”(araba yolu) anlamına gelmektedir. Fransızca dilinde kariyer kelimesi; diplomatik kariyer, meslek, yaşamda seçilen yön, bir meslek grubunda üstesinden gelinmesi gereken aşamalar, otomobil yarışlarına ayrılmış etrafı çevrili yarış alanı gibi anlamlarda da kullanılmaktadır (Bingöl, 2010: 341). Türk Dil Kurumu sözlüğünde ise kariyer; “bir meslekte zaman ve çalışma ile elde edilen aşama, başarı ve uzmanlık olarak” ifade edilmektedir (TDK, 2017). Kariyer, genel anlamıyla seçilen bir iş güzergâhında ilerlemek ve bunun sonucunda sorumluluk almak, sosyal statü elde etmek ve saygınlık kazanmak anlamlarına gelmektedir. Her ne kadar kariyer kavramının anlamı bir iş dizisiyle sınırı belirlense de gerçek yaşamda, bir kişinin bütün hayatını içermektedir (Kılıç ve Öztürk, 2009: 45; Can vd. 2009: 212). Kariyer kavramı, kişilerin iş yaşamı ile ilgili kararlarını ve bu kararlara ilişkin tutum ve davranışları kapsamaktadır (Kocabay, 2010: 64). Cascio (1989)'a göre kariyer kavramı, bireyin hayatı boyunca işle alakalı edindiği tecrübe ve eylemlere ilişkin olarak geliştirdiği tutum ve davranışlar bütünüdür. Şimşek (1999)'a göre ise en geniş anlamıyla kariyer, bir meslek grubunda yükselmek ve bununla birlikte daha çok para elde etmek, sorumluluk almak, itibar ve saygınlık kazanmaktır. Sonuç olarak kariyer, kişilerin yaşamları süresince elde ettiği ve kazandığı mevkiilerin sübjektif (öznel) olarak algılamasıdır (Kırç, 2007: 4).

Kariyer, yapılan bir işte yükselmek ve bu yükselmeni tezahürü olarak çok daha fazla beceri ve deneyim elde etmek, daha fazla sorunu üstüne almak ve doğal olarak daha fazla saygınlık ve sosyal statü elde etmektir. Diğer taraftan kariyer, bireyin iş hayatında, mevkii, deneyimini ve iş aktivitesini birleşik halde tutmaktadır. Sonuç olarak kariyer, bireylerin bir işteki karakteristik özellikleri olarak da tanımlanabilmektedir (Yorulmaz, 2007: 5). Tanımlanan ifadelerin paydaş noktası, kariyerin devamlı ilerlemeyi ve bu ilerleme sonucunda elde edilen mesafenin; yani gelişmenin önemli olduğunu gösterilmesidir. Sağlıklı bir insan sürekli olarak yeni beceriler kazanmak, yeni şeyler öğrenmek, yükselmek ve başarılı olmak ister. Bu açıdan bakıldığında kariyer sonu olmayan bir yolda yürümeyi ve yeni yollar keşfetmeyi ifade eder (Ersoy, 2007: 9).

Kariyer planlaması, “kişinin kariyer planlarını ve hedeflerini ortaya koyması ve hedefe ulaşabilmesi için gerçekleştirilmesi gereken amaçlar olarak” tanımlanmaktadır (Atay, 2006: 31). Kariyer planlaması, bireyin bilgisi, değer yargıları, becerisi, ilgisi, güçlü ve zayıf yönlerini değerlendirmesi, kendisi için kısa, orta, uzun vadeli hedefler belirlemesi, örgüt içinde ya da dışında kariyer fırsatlarını tanımlaması, faaliyet planlarını düzenlemesi ve bu planları hayata geçirme süreci olarak da ifade edilebilir (Çabuk, 2007: 19; Aşkun, 2006: 13). Her birey, kendi yetkinliklerine uygun bir meslek seçmek, seçtikleri mesleğe uygun bir işte çalışmak ve çalışma yaşamları süresince mesleklerinde kariyer yapmak, kariyer basamaklarının yukarılarına doğru ilerlemek isterler (Bingöl, 2003:244). Kariyer, insanların farklı ilgi ve isteklerinin, yeteneklerinin bir dizisi durumundadır. Kariyer kavramı, düzenli olarak yeniden değerlendirme gerektirmektedir (Stevens, 1999:5).

İnsan yaşamının önemli seçimlerinden biri de kariyer seçimidir. Birey için kariyer seçmek, çalışma yaşamının yol haritasını belirlemek ya da yol haritasının başlangıç yerini belirlemek anlamına gelir. Bireyler kariyer seçerken birçok etmenin etkisi altında kalırlar. Bu etmenlerin en fazla öne çıkan faktörleri ailenin sosyo-ekonomik düzeyi, toplumun etkileri, kişilik gelişimi ve beklentilerdir. Bununla birlikte, yapılan incelemelerde kariyer seçimini dört temel faktörün daha çok etkilediği ortaya çıkmıştır (Delipoyraz, 2009:11).

- **Kendini Tanıma:** Kariyer bireylerin kendi görüşünü yansıtır ve bu görüşleri şekillendirir.
- **İlgi Alanları:** Bireyler kendi ilgi alanına girdiğine inandığı mesleği kariyer olarak seçer.
- **Kişilik:** Bireylerin ihtiyaçları kariyer seçimini etkilediği düzeyde kişisel oryantasyonu da kariyer seçimini etkilemektedir.
- **Sosyal Ortam:** Bu faktör mesleki düzey, eğitim, anne ve babanın sosyoekonomik statüleri, içinde yaşanılan toplum gibi noktaları içermektedir.

Bireylerin güçlü ve zayıf yönleri de kariyer seçiminde etkilidir. Bireylerin güçlü ve zayıf yönleri bedensel ya da beyinsel olabilir. Birey güçlü ve zayıf yönlerini tespit ederken ailesinden, öğretmeninden, arkadaş çevresinden ve çevredeki uzman kişilerden yardım alarak tespit edebilir (Telman, 2005: 77).

İş gücünün daha kaliteli hale gelmesini sağlamak için kariyer planlaması yapılmalıdır. Ayrıca kariyer planlama, devamsızlık ve işten kayıtların üzerinde azaltıcı etkiye sahiptir. İşinde yetkinleşen çalışanların geliştirilmesiyle beraber örgütler, gelecekte daha yetenekli yöneticilere dönüşebilir ve örgütsel amaçlarına ulaşabilirler (Atay, 2006:33). Kariyer planlaması; kişilerin gelecekte çalışmak istediği işler ve örgütlerde yer almak istedikleri pozisyonlar ile ilgili planlar yapmasıdır (Saruhan ve Yıldız, 2014:408). Daha geniş bir ifadeyle, çalışanın kariyer seçeneklerini görmesi, bu seçenekler için hedefleri belirlemesi, bu hedeflere ulaşmak için izleyeceği yolu ve zaman planlaması yapması, iş, eğitim ve diğer gelişim faaliyetlerinin plan programlarının yapılmasıdır (Elmacıoğlu, 2009:218).

Kariyer planlaması; kişinin örgüt içerisinde bir kariyer yolu seçerek bu yolda ilerlemesi, ulaşmak amaçlarını belirlemesi ve amaçlarının gerçekleşmesi için gerekli olan araçları belirlemesi sürecine denmektedir. Kariyer planlaması, kişinin işe

giriş, terfi, iş değişimi gibi süreçleri kapsamaktadır. Kariyer planlaması, kişinin amaç ve istekleri ile örgütün hedeflerinin eşitlenmesi, kişinin yapmış olduğu işi daha iyi yapabilmesi için eğitilip, geliştirilmesi ve gelecekte üstleneceği üst pozisyonlar için yeterli hale getirmektir (Elmactioğlu, 2009).

YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı, İç Anadolu Bölgesinde faaliyet gösteren Devlet üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin aldıkları eğitim ile kariyer beklentileri arasındaki ilişkiyi incelemektir. Araştırmanın alt amacı ise, öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitimin kariyer beklentileri üzerinde anlamlı bir etkiye sahip olup olmadığını ortaya koymaktır. İşletmeler genel ve özel amaçlarını gerçekleştirmek üzere faaliyet gösterir. Genel amaçlar bütün işletmeler için söz konusu iken, özel amaçlar işletmelerin faaliyet gösterdiği sektöre göre farklılık gösterebilmektedir. Bu bağlamda turizm işletmelerin özellikle de otel ve yiyecek-içecek işletmelerinin özel amaçları arasında misafirlerin zorunlu bir ihtiyacı olan yeme içme ihtiyacını karşılamak yer almaktadır. Bu ihtiyacın zorunlu bir ihtiyaç olması ve belirli aralıklarla tekrarlanması gibi özellikleri nedeniyle bu alanda faaliyet gösteren işletmeler için cazip bir alan oluşturmaktadır. Ancak, emek-yoğun özellik gösteren yiyecek içecek işletmelerinde, alanında yeterli eğitim ile donatılmış, kalifiye personel ihtiyacı her geçen gün artmaktadır. Bu ihtiyaca paralel olarak, son zamanlarda gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren bölümlerin sayısında artış olduğu gözlenmektedir. Büyük umutlar ile üniversite sınavı sonucu bu bölümlere yerleşen öğrencilerin aldıkları eğitimin kalitesi ile ilgili algıları ve bu algılarının kariyer beklentileri üzerinde ne gibi etkileri olduğunu ortaya koymak, öğrencilerin motivasyonu, kariyer planları üzerinde önemli rol oynayacaktır. Bu noktadan hareketle bu araştırma sonuçlarının gerek eğitim kurumu yöneticilerine öğretim planlarını gözden geçirmelerine, gerekse sektör temsilcilerine insan kaynakları politikalarını oluşturma sürecinde fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin aldıkları eğitim ve kariyer beklentilerini bir ilişki olup olmadığı İç Anadolu Bölgesindeki Devlet Üniversiteleri örnekleminde incelenmektedir. Araştırmanın, belirli bir coğrafik bölge ölçeğinde gerçekleştirilmesi ve öğrencilerin kişisel algılamalarına dayanması gibi nedenlerden dolayı bir takım sınırlılıklar taşıdığı söylenebilir. Bu nedenle araştırma sonuçlarının ve bu sonuçlara bağlı olarak ortaya konulacak olan yorumların değerlendirilmesi sürecinde bahsedilen bu durumun dikkate alınması faydalı olabilir. Araştırmanın başlıca sınırlılıkları şunlardır: İç Anadolu Bölgesindeki Devlet Üniversiteleri ile sınırlandırılmış olması, anket formlarına cevap vereceklerin sadece öğrenciler olması ve araştırmanın eğitim sektöründe yapılmış olmasıdır. Bu bölümde ana kütle ve örneklemin belirlenmesi, pilot araştırma, veri toplama yöntemlerinin uygulanması, anket formunun hazırlanması, araştırma modeli ve hipotez konuları yer almaktadır.

Araştırmanın ana kütesini İç Anadolu Bölgesinde faaliyet gösteren Devlet üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim alan öğrenciler oluşturmaktadır. Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı 2016 yılı verilerine göre; araştırmanın yapıldığı dönemde İç Anadolu Bölgesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim veren 5 Devlet Üniversitesi tespit edilmiştir (ösym.gov.tr: 2017). Ancak, bu üniversitelerden 2'si henüz öğrenci almamış olup, 3 üniversitede aktif olarak eğitim verilmektedir. Örneklem çerçevesini belirlemek için söz konusu devlet üniversitelerinin öğrenci işleri daire başkanlıkları ile yapılan görüşmeler neticesinde toplam kayıtlı öğrenci sayısının 1134 olduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda örneklem çerçevesindeki tüm birimlere anket formu ulaştırılmıştır. Geri dönen anket sayısı 448'dir. Ancak bu anketlerden 15 tanesinin tamamı veya büyük bir kısmı boş olması nedeniyle değerlendirmeye dâhil edilmemiştir. Değerlendirilen anket sayısı 433'tür. Örnekleme yapılmış olsaydı, örneklem hacminin 291 olması gerekiyor idi (Ural ve Kılıç, 2006: 43). Dolayısıyla 433 geri dönüş oranının yeterli olduğu ifade edilebilir.

Verilerin analizinde istatistiksel paket program kullanılmıştır. Bağımsız değişken (öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim) ile Bağımlı değişken (kariyer beklentileri) arasındaki ilişkiyi test amacıyla basit regresyon analizi uygulanmıştır. Ayrıca tanımlayıcı istatistiklerde yer verilmiştir.

Araştırmada veri toplama tekniği olarak anket tekniği kullanılmıştır. Anket üç kısımdan oluşmaktadır. Anketin birinci kısmında öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili düşüncelerini tespit etmek amacıyla Buyruk (2009) tarafından geliştirilen ölçek kullanılmıştır. Bu ölçek tek boyut ve 9 ifadeden oluşmaktadır. Beşli Likert tipi ölçek (1= Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum) kullanılmıştır. Bu ölçekte "Okul bana sadece diploma verecektir" ifadesi güvenilirliği önemli düzeyde düşürdüğünden çıkarılmış olup, analizlere dahil edilmemiştir. Anketin ikinci kısmında öğrencilerin kariyer beklentilerini tespit etmek amacıyla Buyruk (2009) ve Ilgaz (2011) tarafından geliştirilen ölçek kullanılmıştır. Bu ölçek tek boyut ve 14 ifadeden oluşmaktadır. Beşli Likert tipi ölçek (1= Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum) kullanılmıştır. Güvenilirliği önemli düzeyde düşüren ifade olmadığından bu ölçekte çıkarılan önerme bulunmamaktadır. Anketin üçüncü kısmında ise öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorular yer almaktadır.

Anket formunun son halini oluşturabilmek için araştırmacının görev yapmış olduğu devlet üniversitesinde tesadüfi olarak belirlenen 40 öğrenci üzerinde bir pilot araştırma yapılmıştır. Söz konusu öğrencilerden anket ifadelerinin anlaşılmadığı veya yanlış ifade edildiği yönünde herhangi bir geribildirim gelmemiştir. Böylece anket formunda yer alan ifadelerin anlaşılır olduğu kanaatine varılmıştır.

Geçerlilik, ölçmek istenilen kavramın ölçülüp ölçülmediğini kontrol eder (Sekaran, 2003: 205). Bu çalışmada içerik geçerliliği kullanılmıştır. İçerik geçerliliği, anketin yeterli sayıda ve ölçülmek istenen olguyu temsil edebilecek soruları içerdiğinden emin olmak için yapılır (Altunışık vd., 2007: 113). Güvenlilik analizi, herhangi bir konuda örnekleme

oluşturan birimler üzerinden veri toplamak amacı ile geliştirilen ölçme aracını oluşturan ifadelerin kendi aralarında tutarlılık gösterip göstermediğini test etmek amacı ile kullanılır. Güvenilirlik analizi için birçok yöntem (Alpha, Split-half, Guttman, Paralel, Strict Paralel) geliştirilmiştir (Ural ve Kılıç, 2006: 258). Bu çalışmada Alpha yöntemi esas alınmış olup, aşağıdaki tabloda Alpha değerleri belirtilmiştir.

Okuduğunuz bölüm ve aldığınız eğitim ile ilgili ölçekte “Okul bana sadece diploma verecektir” ifadesi güvenilirliği önemli düzeyde düşürdüğünden çıkarılmış olup, analizlere dahil edilmemiştir. Ankette kullanılan ölçeklerin, güvenilirlik analizi sonuçları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 1: Kullanılan Ölçeklerin Güvenilirlik Analizi

Ölçekler	Madde Sayısı	Cronbach Alpha (α)
Bölüm ve Alınan Eğitim ile ilgili ifadeler	8	0.60
Kariyer beklentileri ile ilgili ifadeler	14	0.79

Tablo 1’de görüldüğü üzere, çalışmada kullanılan ölçeklerin güvenilirlik katsayılarının 0.60 ve üzerinde olduğu tespit edilmiştir.

Yazında, okuduğu bölüm ve aldığı eğitimin kariyer beklentileri üzerindeki etkisini inceleyen çalışmalarda (Buyruk, 2009; Kuşluvan, 2000; Akoğlu, 2017; İnce, 2016; Zengin, 2011; Çavuş, 2015); öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitimin kariyer beklentileri üzerinde pozitif yönlü bir etkiye sahip olduğu vurgulanmaktadır. Ayrıca, öğrencilerin demografik özellikleri açısından kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını inceleyen çalışmalarda da (Buyruk, 2009; Kuşluvan, 2000; Akoğlu, 2017; İnce, 2016; Zengin, 2011; Cihangir, 2016) demografik özellikler açısından kariyer beklentileri arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir.

Yukarıdaki araştırma sonuçlarından hareketle aşağıdaki hipotezler kurulmuştur.

Hipotez 1: Öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim, kariyer beklentileri üzerinde pozitif bir etkiye sahiptir.

Araştırmanın sonucunda elde edilen; öğrencilerin demografik özellikleri, okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile kariyer beklentilerine ilişkin yüzdesel dağılımlar ve aritmetik ortalama değerleri, korelasyon ve regresyon analizi sonuçları verilmiştir.

BULGULAR

Araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özellikleri Tablo- 2’de verilmiştir.

Tablo 2: Öğrencilerin Demografik Özellikleri

Ozellikler	n	%	Ozellikler	n	%
Cinsiyet			Öğrenim görünen sınıf		
Erkek	181	42.0	1	98	22.8
Kadın	250	58.0	2	120	28.0
			3	102	23.8
			4	109	25.4
Yaş			Alanla ilgili ortaöğretim düzeyinde eğitim alma durumu		
18 yaş ve aşağısı	26	6.0	Evet	162	40.1
19-21 yaş arası	218	50.5	Hayır	242	59.9
22-24 yaş arası	155	35.9	İkamet edilen coğrafi bölge		
25 yaş ve üzeri	33	7.6	İç Anadolu Bölgesi		
Ailenin aylık geliri			Marmara Bölgesi	115	26.9
1400TL ve altı	88	20.4	Ege Bölgesi	91	21.3
1401-2400 TL arası	154	35.7	Akdeniz Bölgesi	59	13.8
2401-3400 TL arası	134	31.1	Karadeniz Bölgesi	57	13.3
3401-4400 TL arası	32	7.4	Doğu Anadolu Bölgesi	82	19.2
4401 TL ve üzeri	23	5.3	Güneydoğu Anadolu Bölgesi	5	1.2
				18	4.2
Gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapma durumu			Ailede okuduğu bölüm ile ilgili bir alanda çalışın var mı?		
Evet	247	57.4	Evet	129	29.9
Hayır	183	42.6	Hayır	303	70.1

Tablo 2’deki demografik özellikler ile ilgili araştırma bulguları incelendiğinde; anketi cevaplayanların 181’i (%42,0) erkek, 250’si (%58,0) kadın olduğu görülmektedir. Yaş aralığı açısından bakıldığında ise; %6,0’sının 18 yaş ve aşağısı, %50,5’inin 19-21 yaş arası, %35,9’unun 22-24 yaş arası ve %7,6’sının ise 25 yaş ve üzeri gruplarda yer aldıkları anlaşılmaktadır. Öğrencilerin ailelerinin aylık geliri açısından dağılımına bakıldığında ise; %20,4’ünün 1400 TL ve altı, %35,7’sinin 1401-2400 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 tespit edilmiştir. Öğrencilerin %57,4’ü gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapmışken, %42,6’sı

ise bu alanda staj yapmamıştır. Katılımcıların %22,8'i 1. Sınıf, %28,0'i 2. Sınıf, %23,8'i 3. Sınıf ve %25,4'ü 4. Sınıf öğrencisidir. Öğrencilerin %40,1'i gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili ortaöğretim düzeyinde eğitim almış iken, %59,9'u bu alanda ortaöğretim düzeyinde eğitim almamıştır. Öğrencilerin ikamet ettikleri coğrafik bölgelere bakıldığında; %26,9 ile en fazla İç Anadolu Bölgesi yer alırken, en düşük oranda Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde ikamet ettikleri anlaşılmaktadır. Katılımcıların %70,1'inin ailesinde okuduğu bölüm ile ilgili bir alanda çalışan bulunmaz iken, %29,9'unun ailesinde okuduğu bölüm ile ilgili bir alanda çalışan bulunmaktadır.

- *Okuduğu Bölüm ve Aldığı Eğitim ile İlgili Bulgular*

Öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili ifadelerle ilişkin yüzdesel dağılımlar, standart sapma ve aritmetik ortalama değerleri Tablo 3'de sunulmuştur.

Tablo 3:Okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili ifadelerle İlişkin Yüzdesel Dağılımlar ve Aritmetik Ortalama Sıralamaları

"Okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili" İfadeler	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
1. Okuduğum bölümden memnunuz.	4,21	0,88
2. Okuduğum bölümü özgürce / isteyerek seçtim.	4,36	0,87
3. Okulda öğrendiklerim kariyerim için yeterlidir.	2,45	1,04
4. Öğrenciliğim süresince staj imkanlarını iyi değerlendirip, kendimi geliştirebileceğimi düşünüyorum.	3,87	0,97
5. Okulda öğretilenlerin sektörün beklentilerini karşılayacağını düşünüyorum.	2,48	1
6. Mesleğim ile ilgili işletmeler hakkında bilgi sahibiyim.	3,71	0,89
7. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili bir alanda çalışmak için, bu konuda eğitim alınması gerektiğini düşünüyorum.	4,21	0,88
8. Aldığım yabancı dil eğitiminin sektördeki iş hayatım için yeterli olacağını düşünüyorum.	2,5	1,1

Tablo 3'deki öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili ifadelerin aritmetik ortalamaları dikkate alındığında, "okuduğum bölümü özgürce / isteyerek seçtim" ifadesi 4.36 ile en yüksek ortalamaya sahip olduğu tespit edilmiştir. "Okulda öğrendiklerim kariyerim için yeterlidir", "Okulda öğretilenlerin sektörün beklentilerini karşılayacağını düşünüyorum" ve "Aldığım yabancı dil eğitiminin sektördeki iş hayatım için yeterli olacağını düşünüyorum" ifadelerine öğrencilerin katılım düzeylerinin aritmetik ortalamalarının 2.50 ve altında olduğu, diğer bir ifade ile düşük olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 4: Kariyer Beklentileri ile ilgili ifadelerle İlişkin Yüzdesel Dağılımlar ve Aritmetik Ortalama Sıralamaları

"Kariyer Beklentileri ile ilgili" ifadeleri	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
1.Cevremdekilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimi aldığımı gururla söylüyorum.	4,2	0,97
2. Mezun olduktan sonra en alt düzeyden kariyerime başlayabilirim.	3,5	0,99
3. Mezun olduktan sonra yönetici pozisyonunda iş bulabilirim.	2,92	1,11
4. Mezun olduktan sonra beni tatmin edecek bir işim olacaktır.	3,49	0,93
5. Eğitimin aldığım alanın dışında bir kariyer düşünebilirim.	3,21	1,2
6. Yurt dışında kariyer yapmayı düşünüyorum.	3,8	1,01
7. Sektörde kısa, orta ve uzun vadede ulaşmam gereken pozisyonları belirledim.	3,65	0,88
8. Sektörde üst düzey yönetici olmam çok zor.	3,48	1,07
9. İnsanlarla ilişki kurmayı ve kendimi ifade etmeyi bilirim.	4,12	0,87
10. Üstlerimden emir almak beni rahatsız etmez.	3,66	0,94
11. Beş yıl sonra nerede olmak istediğimi biliyorum.	3,89	0,91
12. Mesleğimin geleceği konusunda olumlu hislere sahibim.	3,92	0,96
13. Gastronomi ve Mutfak sanatları alanında birçok işin ücreti çok düşüktür.	3,31	1,14
14. Bu sektörde çok para kazanabileceğimi düşünmüyorum.	3,41	1,11

Tablo 4 'te öğrencilerin kariyer beklentileri ile ifadelerin aritmetik ortalamalarına bakıldığında; 4.20 ortama ile birinci sırada "Çevremdekilere gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi aldığımı gururla söylüyorum" ifadesi yer almaktadır. En son sırada ise 2.92 ortalama ile "Mezun olduktan sonra yönetici pozisyonunda iş bulabilirim" ifadesi yer almaktadır. Sektör uygulamalarından da anlaşılacağı üzere, turizm sektöründe yönetici pozisyonuna gelmenin yaklaşık ortalama en az 10 yıl bir süre gerektirmektedir. Bu gerçekten dolayı bu ifadenin ortalamasının düşük çıkmış olabileceği ifade edilebilir.

- *Korelasyon Analizi Sonuçları*

Öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili düşünceleri ile kariyer beklentilerine ilişkin aritmetik ortalamaları, standart sapmaları cronbach alpha değerleri ve korelasyon katsayıları Tablo 6' da sunulmuştur.

Tablo 5:Tanımlayıcı İstatistikler, Cronbach Alpha Değerleri ve Değişkenler Arasındaki Korelasyon Değerleri

	Ort.	Std. Sap.	1	2
1. Okuduğu Bölüm ve Aldığı Eğitim	3.47	0.49	(0.60)	
2. Kariyer Beklentileri	3.61	0.52	.507**	(0.79)

** Korelasyon 0.01 düzeyinde anlamlıdır. (2-tailed)

Korelasyon analizi sonuçlarına göre, öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim algılamaları ile kariyer beklentileri (r=0,507) arasında pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Yani öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili düşünceleri olumlu yönde arttıkça kariyer beklentilerinin de arttığı ifade edilebilir.

• *Okuduğu Bölüm ve Aldığı Eğitim ile İlgili Düşüncelerin Kariyer Beklentileri Üzerindeki Etkisine İlişkin Bulgular*

Okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili düşüncelerin kariyer beklentileri üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla basit regresyon analizi yapılmıştır.

Tablo 6:Okuduğu Bölüm ve Aldığı Eğitim ile İlgili Düşüncelerin Kariyer Beklentileri Üzerindeki Etkisine İlişkin Basit Regresyon Analizi Sonuçları

Bağımsız Değişken	Stn.Edilmemişβ	Stn. Hata	β	t	Sig.	R ²	Düz. R ²
$F_{(1-430)} = 148,794$,000 **	,257	,255
Sabit	1,741	,155		11,264			
Okuduğu Bölüm ve Aldığı Eğitim ile İlgili Düşünceler	,537	,044	,507	12,198	,000**		
* n<0.05; ** n<0.01							
Bağımlı Değişken: Kariyer Beklentileri							

Tablo 6'da öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili düşüncelerinin kariyer beklentileri üzerindeki etkisine ilişkin basit regresyon analizi sonuçları yer almaktadır. Öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili algıları bağımsız değişken, kariyer beklentileri ise bağımlı değişken olarak girildiğinde, modelin bir bütün olarak 0,01 anlamlılık düzeyinde anlamlı ($R^2 = 0,257$; $F = 148,794$; $p < 0,01$) olduğu görülmektedir. Bu modele göre öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim algılamaları, bağımlı değişken olan kariyer beklentilerindeki değişimin % 25,7'sini açıklamaktadır. Öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili düşünceleri ($\beta = 0,507$; $p < 0,01$) kariyer beklentileri üzerinde pozitif yönlü ve istatistiksel olarak anlamlı bir etkiye sahiptir. Bu çerçevede **Hipotez 1 desteklenmiştir.**

SONUÇ ve TARTIŞMA

Bu çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer beklentileri, anket tekniği ile oluşturulan veri setinden hareketle analiz edilmiştir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük bir çoğunluğunun (%86,4) gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü isteyerek seçtikleri tespit edilmiştir. Bulgular Akoğlu (2017), Buyruk (2009), Kuşluvan ve Kuşluvan (2000), Sarıışık (2007), Zengin (2011) çalışmaları ile tutarlılık göstermektedir. Yazın incelenerek kendi isteği ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü seçen öğrencilerin oranı, kendi isteği ile turizm eğitimi seçen öğrencilerin oranından daha yüksek olduğu görülmüştür. Bu durum gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin popülaritesinin arttığına bir kanıtı olarak kabul edilebilir.

Araştırmada katılımcıların %84,7'si gastronomi ve mutfak sanatları alanında çalışmak için eğitim alınması gerektiğini düşünmelerine rağmen, okulda verilen eğitimin sektörün beklentilerini karşılayacağını düşünenlerin oranı %16,2 olarak tespit edilmiştir. Bu sonuç öğrencilerin öğrenim gördükleri okullarda verilen eğitimden memnun olmadıkları şeklinde yorumlanabilir. 2015 yılında Türkiye Aşçılar Federasyonu öncülüğünde, sektörden, kamudan ve eğitim kurumlarından 50 katılımcı ile gerçekleştirilen *Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı*nda; Türkiye de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi'nin sorunları araştırılmıştır. Gastronomi eğitiminin sorunlarının ve çözüm önerilerin etraflıca tartışıldığı bu arama konferansında; müfredat, üniversite sektör işbirliği, akademik kadro, fiziksel yapı (kaynak ve bütçe), gastronominin algılanması şeklinde beş temel sorun belirlenmiştir (Öney, 2016). Bu tür çalışmaların sayısını artırarak sektör-üniversite işbirliği geliştirilmelidir. Bu işbirliğinin gelişmesi ile eğitim kurumları sektörden kopuk olmayan, sektörün sahip olduğu olanakları kullanabilen ve sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek öğrenciler mezun eden kurumlar haline gelecektir.

Ayrıca Yükseköğretim Kurumunun (YÖK) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kurmak için talepte bulunan üniversiteleri fiziki yönden (uygulama mutfağı ve sınıfları) daha sıkı denetlemesi ve fiziki yapıya uygun öğrenci kontenjanı belirlenmesi, verilen eğitim seviyesinin artması için faydalı olacaktır. İleriki çalışmalarda Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminin sorunları incelenerek, bu sorunları ortadan kaldıracak sonuç önerileri geliştirilebilir.

Çalışmada öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili düşünceleri olumlu yönde arttıkça, kariyer beklentilerinin de arttığı tespit edilmiştir. Bu sonuç Buyruk (2009), Cihangir ve Özer (2016) ve İnce (2016) tarafından yapılan çalışmalar ile tutarlılık göstermektedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin % 58'ini kadın öğrenciler oluşturmaktadır. Cihangir (2016) tarafından Aşçılık öğrencilerine yönelik yürütülen çalışmada kadın öğrencilerin oranı % 51, Akoğlu (2017) tarafından yürütülen çalışmada ise kadın öğrencilerin oranı % 63,5 olarak bulunmuştur. Türkiye Cumhuriyeti 2023 yılında kadın istihdamı hedefini % 41 olarak belirlemiştir (www.csgeb.gov.tr, 2017). Çalışan kadınların iş ortamlarında karşılaştıkları sorunlara ilişkin araştırma sonuçlarına göre (Bebekoğlu ve Wasti, 2002; Güzel, 2009; Uğuz, 2016) cinsiyet ayrımının yapılması ve cinsel saldırı, düzensiz ve uzun çalışma saatleri, düşük gelir düzeyi, taciz, güven eksikliği, erkek çalışanlar tarafından kışkırtılmak, terfi imkanları gibi etkenler bayanların karşılaştığı sorunlar olarak belirlenmiştir. Bu durum günümüz modern hayatın gereklilikleri ile çelişmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinden mezun olan kadın öğrencilerin sektörün içinde kalması için kamu kurumları ve özel sektör tarafından çeşitli yöntemler ve projeler geliştirilmelidir. Lisans ve ön

lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimini tamamlamış olan kadın öğrencilerin sektör içinde istihdam edilmelerine yönelik yasal düzenlemeler yapılmalıdır.

Bütün alan araştırmalarında olduğu gibi bu araştırmanın da kısıtları bulunmaktadır. Bu araştırmanın temel kısıtlayıcısı, İç Anadolu Bölgesinde ki devlet üniversiteleri ile sınırlandırılmış olmasıdır. Çalışmanın daha geniş öğrenci grupları ile özellikle vakıf üniversitelerinde öğrenim gören öğrencilerin de dahil edileceği çalışmalar ile daha farklı bulgulara ulaşmak mümkündür. Bu tür çalışmalar gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kariyer beklentilerine ve bu beklentileri etkileyen faktörlere ışık tutacaktır.

Sonuç olarak gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bu bölümü isteyerek seçtiği, öğrencilerin kariyer beklentileri arasında pozitif yönlü bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Her geçen yıl gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün sayısı artmaktadır. İleriki çalışmalarda gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin eksik yönleri tespit edilerek bu eksiklikleri ortadan kaldıracak çözüm yolları geliştirilebilir. Öğrencilerin sektörden, sektörün öğrencilerden beklentileri araştırılabilir. Üniversite sektör iş birliği sağlanarak, güçlü bir eğitim programı ile sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek kalifiye insan gücü sayısı artırılabilir.

KAYNAKÇA

- Ağaoğlu, O. K. (1991). *Türkiye'de turizm eğitimi ve etkenliği*. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi.
- Akgün, M. (2015). *Şimdi Mutfak Sanatları Okumak Çok Havalı*. 17 Nisan 2017 tarihinde <https://msa.com.tr/simdi-mutfak-sanatları-okumak-cok-havali>. adresinden erişildi.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., 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.
- Alkan, C., Doğan, H. ve Sezgin, S. İ. (1998). *Mesleki ve Teknik Eğitimin Esasları*. İstanbul: Alkım Yayınları, 1,4 –6.
- Altınel, H. (2014). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aşkun, C.N. (2006). *Örgütsel Stres ile Kariyer Planlaması Arasındaki İlişkiyi Belirlemeye Yönelik Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Kütahya.
- Atay, S. (2006). *Kariyer Yönetiminin Örgütsel Bağlılığa Etkisi*, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.
- Bebekoğlu, G.. &Wasti. S. A. (2002). Çalışan kadınlara yönelik cinsiyet temelli düşmanca davranışların sebepleri ve sonuçları üzerine bir araştırma. *Yönetim Araştırmaları Dergisi (Yönetim Alanında Bilimsel Yaklaşım ve Yöntem Sorunları Özel Sayısı)*, 2(2), 215-238.
- Bingöl, B. (2003). *İnsan Kaynakları Yönetimi*. İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Bingöl, D. (2010). *İnsan Kaynakları Yönetimi* İstanbul: Beta Yayın Dağıtım.
- Budak, G., Aldemir, C., Ataoğlu, A. (2004). *İnsan Kaynakları Yönetimi* İzmir: Barış Yayınları.
- Buyruk, L. (2009). Turizm lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer beklentileri üzerine bir araştırma. 10. *Ulusal Turizm Kongresi*. 21-24 Ekim 2009- Mersin.
- Can, H., Kavuncubaşı, Ş., Yıldırım, S. (2009). *Kamu ve Özel Kesimde İnsan Kaynakları Yönetimi*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Cihangir, İ.S., Özer, O. (2016). Açıklik eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetleri ve kariyer beklentilerine yönelik bir araştırma "USET". II. *Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiri Metinleri Elektronik Kitabı*. 2-4 Mayıs 2016- Nevşehir. 10 Mart 2017 Tarihinde <https://ntks.nevsehir.edu.tr/tr/12804>. Adresinden erişildi.
- Çabuk Emeksiz, Z. (2007) *İşletmelerde Uygulanan Kariyer Planlamasının İş Gören Performansına Etkisi Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Delipoyraz, M. (2009). Motivasyon Unsuru Olarak Kariyer Yönetimi ve Resmi İlköğretim Okullarında Bir Uygulama (Esenler Örneği). Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Deniz N.D. (1999). *Global Eğitim*. İstanbul: Türkmen Kitabevi.
- Elmacıoğlu, T. (2009). *Başarıda Aile Faktörü*. İstanbul: Yakamoz Yayınları.
- Ergün, E. (2007). *İnsan Kaynakları Yönetiminde Kariyer Planlama ve Bir Uygulama*, Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Anabilim Dalı, İstanbul.
- Ersoy, S. (2007). *Kariyer Geliştirme Programlarının Örgütsel Bağlılığa Etkisi: Tekstil Sektöründe Karşılaştırmalı Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Sakarya.
- Gillespie, C., Cousins, J.A. (2001). *European gastronomy into the 21st*. India :Butterworth- Heinemann.

- Gillespie, C. H., Baum, T. (2001). Developing a CD-ROM as a teach in gandle arning tool in food and beverage management: a case study in hospitality education. *Journal of Teaching in Travel and Tourism*, 2, 41-61.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği)*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Güzel, B. (2009). Kadın çalışanların kariyer enöellerinin öörütsel başlılık üzerine etkisi: Dört ve bes vıldızlı otel işletmelerinde bir uygulama (Doctoral dissertation), Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İzmir.
- Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S. ve Tetik, N. (2008). *Türkiye’de Turizm Eğitimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Heskett J, L., Jones, T.O., Loveman G.W.and Sasser W. E. (1994).Putting the service-profit chain to work. *Harvard Business Review*, 72, 164-174.
- İlgaz, B. (2011). Üniversite Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Yılmazlık, Umutsuzluk Durumları Ve Sektörel Tutumlarının Kariyer Seçimlerine Etkileri: Akdeniz Üniversitesi Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Antalya.
- İnce, C., Kendir, H. (2016). Turizm öğrencilerinin kariyer beklentilerine yönelik düşünceleri: stajyer öğrenciler örneği. *International Journal of Academic Value Studies*, 2(4), 13-23.
- Kılıç G, Öztürk Y (2009) Kariyer yönetimi: beş yıldızlı otellerde bir uygulama. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 20(1), 45-60.
- Kırçı, Z. (2007). *Motivasyon Unsuru Olarak Kariyer Geliştirme ve Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı Erzurum.
- Kivela, J., Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy’s influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354-377.
- Kocabaş, İ. (1994). Eğitimde verimlilik için hedeflerle yönetim. *Verimlilik Dergisi*, Milli Produktivite Merkezi, 1994/2.
- Kocabay, U. (2010). İşletmelerde Performans Değerlendirme, Geri Bildirim, Kariyer Planlama ve Örgütsel Bağlılık Arasındaki İlişkilere Yönelik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Strateji Bilimi Anabilim Dalı, Gebze.
- Kusluvan, S., Kusluvan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of under graduate Tourism students towards working in the Tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21, 251-269.
- Olalı, H. (1982). *Turizm Politikası ve Planlaması*. İzmir: Ege Üniversitesi Matbaası.
- Oral, S., Çiçek, O. ve Aktaş, G. (1994). Turizm bilincinin oluşturulmasında yaygın eğitimin yeri ve önemi. I. *Turizm Sempozyumu*. 17-18 Kasım 1994- Ankara.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 35, 193-203.
- ÖSYM. (2016). *Yüksek Öğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu*. 21.02.2017 tarihinde <https://www.osym.gov.tr/TR,12454/2016-osys-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html> adresinden erişildi.
- Özgen, B. (1994). *Türkiye’de Örgün Eğitim*. İzmir: Nazar Matbaacılık ve Ticaret.
- Sabuncuoğlu, Z. (1991). *Personel Yönetimi*. İstanbul: Teknografik Matbaacılık.
- Sabuncuoğlu, Z. (2000). *İnsan Kaynakları Yönetimi*. Bursa: Ezgi Kitabevi.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management* 23(1), 15–24.
- Sarıışık, M. (2007). Turizm sektöründe meslek sahibi olmaya yönelten etkenler: meslek yüksekokulu öğrencilerine yönelik bir çalışma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(2), 143-160.
- Saruhan, Ş.C., Yıldız M, L. (2014). *İnsan Kaynakları Yönetimi*. İstanbul: Beta Yayınları.
- Sezgin, O.M. (2001). *Genel Turizm ve Turizm Mevzuatı* Ankara: Detay Yayıncılık.
- Shenoy, S. (2005). *Food Tourism And The Culinary Tourist*, Doctoral Thesis, Clemson University, South Carolina USA.
- Stevens, P. (1999). *Why Career Planning Can’t Be Hurried*. Centrefor Worklife Counselling, Sydney, Australia.

- Şimşek, B. (1999). Yöneticilerin çalışanlara karşı etik sorumlulukları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (1)3, 69.
- Tanrıöğen, A. (2007). Eğitim bilimleri ile ilgili kavramlar. Ekiz D, Durukan H(Ed.) Eğitim Bilimine Giriş (s.11-29). İstanbul: Avcı Ofset Matbaacılık.
- Telman, C. (2006). *Başarıya Giden Yolda Meslek Seçimi*. İstanbul: Epsilon Yayıncılık.
- Türk Dil Kurumu (2017) www.tdk.gov.tr (16.07.2017).
- Türkiye Cumhuriyeti Kalkınma Bakanlığı (2014) *Mesleki Eğitimin Yeniden Yapılandırılması Çalışma Grubu Raporu*. Ankara: Kalkınma Bakanlığı Yayınları.
- Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (2004). Mesleki Eğitim Sistemimiz ve İşletmelerdeki Beceri Eğitimi Sorunları ve Çözüm Önerileri Raporu. Ankara: TİSK Yayınları.
- Uğuz, S.Ç.ve Topbaş, F. (2016). Turizmde kadın istihdamı ve ücret ayrımcılığı: karşılaştırmalı bir analiz. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* 27(1), 62-78.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2006). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi* Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünlüönen, K. ve Boylu, Y. (2005). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde turizm eğitimindeki gelişmelerin değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi* 3(12), 11-32.
- Yorulmaz, H. (2007). *Kariyerde İş Doyumu ve Plato: KKTC Kamu Sektöründe Uygulamalı Bir Çalışma*, Yüksek Lisans Tezi, KKTC Yakın Doğu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İnsan Kaynakları Yönetimi Anabilim Dalı, Kıbrıs.
- Zahari, M.S.M., Jalis, M.H., Zulfify, M.I., Radzi, S.M., Othman, Z. (2009). Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators. *International Education Studies* 2(2), 66-71.
- Zengin, B., Şen, M.L. ve Taşar, O. (2011). Marmara bölgesinde turizm lisans öğrencilerinin konaklama sektöründe cinsiyete göre kariyer düşünceleriyle ilgili bir araştırma. *International Conference On Eurasian Economie*, Session 3, 217-225.