



Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma¹ (A Qualitative Research on the Self-Efficacy of the Students of the Department of Gastronomy and Culinary Arts of Anadolu University)

Erhan BABAÇ^a , *Sibel ÖNÇEL^b 

^a Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Service, Afyon/Turkey

^b Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:24.04.2018

Kabul Tarihi:08.06.2018

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi bölümü

Özyeterlik

Öğrenciler

Nitel

Keywords

Gastronomy

Gastronomy department

Self-efficacy

Students

Qualitative

Öz

Gastronomi bilincinin gelişimiyle birlikte sektör oldukça önemli hale gelmiştir. Sektörün dinamikleri ile birlikte çalışanların niteliğinin de artması kaçınılmazdır. Gastronomi alanında çalışanların niteliklerinin artırılmasında ve geliştirilmesinde Lisans eğitiminin önemi büyüktür. Gastronomi eğitimi alan kişilerin sahip oldukları sektörel bakış açısı ve bilinci, birçok anlamda farklı olabilmektedir. Araştırmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin alanlarıyla ilgili özyeterliklerine yönelik görüşleri ve mezuniyet sonrası gerekli yeterliklere yönelik motivasyonlarını ölçmektir. Bu amaçla gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan 10 öğrenciyle nitel bir araştırma yapılmış ve onların özyeterliklerine yönelik görüşleri tespit edilmiştir. Katılımcıların alanlarına ilişkin özyeterlikleri konusunda kararsız ya da yetersiz oldukları tespit edilmiştir. Katılımcıların çoğunluğu gastronominin kültür ve sanatla ilgili olduğunu ve multi-disipliner bir alan olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca katılımcılar aldıkları eğitimin yetersiz olduğunu, özellikle uygulama alanında yetersiz olduklarını belirtmişlerdir. Katılımcılar okuldan daha çok yaptıkları stajlarda tecrübe kazandıklarını, genel anlamda teorik derslerin çoğunlukta ve gereksiz olduğunu belirtmişlerdir.

Abstract

Gastronomy has become very important with the development of awareness in the sector. In addition to the dynamics of the industry, the increase in the quality of the employees is inevitable. It is a big step in the training of graduate students in improving and developing the qualifications of the employees in gastronomy field. The sectoral viewpoint and consciousness that gastronomy educators have may differ in many ways. The purpose of this study is to measure students' self-efficacy beliefs in the field of gastronomy and culinary arts and the motivation they have in relation to the necessary competence after graduation. For this purpose, a qualitative research was carried out with 10 students studying in gastronomy and culinary arts and their opinions about their self-efficacy were determined. Participants who participated in the study were found to have responded that they were unstable or inadequate about their areas. The majority of participants emphasized that this area is related to culture and arts and is a multi-disciplinary area. Participants also noted that the training they received was inadequate, especially in the area of application. Participants stated that the majority of the theoretical courses in the general sense were unnecessary and they gained experience in the internships.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: sguler@anadolu.edu.tr (S. Önçel)

¹ Bu çalışma 28-30 Eylül 2017 tarihinde düzenlenen "1. Uluslararası Turizmin Geleceği (Futourism) Kongresi"nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur

GİRİŞ

Gastronomi, insanların en temel ihtiyacı olan yeme-içme kültürünün sanatsal olarak sunulmasını sağlayan bir bilimdir. Bilim olarak gastronomi yeme-içmedeki tat ve hislerin yanı sıra, son yıllarda sunum açısından da büyük bilinirlik kazanmıştır. Gastronomi, küreselleşen ve bilginin hızla yayıldığı günümüz dünyasında değişimin sürekli hissedildiği bir bilim alanıdır. Gelişen ve değişen kültürler, teknoloji, çevresel faktörler ve ekonomik yapıyla birlikte yeme-içme alışkanlıkları da değişmiştir. Bu doğrultuda dünyanın birçok yerinden farklı tarzda yemek pişirme yöntemleri, çeşitleri ve sunumları bilinir ve tercih edilir hale gelmiştir.

Turizm bilincinin gelişimiyle birlikte bireyler daha deneyimli turistler olarak seyahat eder hale gelmişlerdir. Dolayısıyla seyahat sıklığı ve seyahat harcamalarında önemli artışların olduğu gözlemlenmektedir. Turizm vasıtasıyla hayatlarının günlük rutininden kurtulan turistler, yeni deneyimlerle dolu başka dünyalara açılmaktadırlar. Bu bağlamda insanların sahip olduğu en önemli deneyimlerinden biri de gastronomidir (Gheorghe, Tudorache, Nistoreanu, 2014). Son yılların en trend turizm çeşitlerinden biri olan gastronomi turizmi özellikle bölge ve insan gücüne olan etkisi, turist harcamalarının üçte birinin gıda kaynaklı olması nedeniyle sürekli gelişen bir turizm çeşididir (Gajić, 2012). Gastronomi turizminin gelişimiyle birlikte bu alanda çalışan nitelikli insan gücüne duyulan ihtiyaç da artmıştır. Nitelikli insan gücü yetiştirilmesinde son yıllarda artış gösteren eğitim kurumlarının önemi de artmaktadır. Ancak bu eğitim kurumlarında verilen eğitimin niteliğinin belirlenmesi açısından nicel ve nitel araştırmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu bağlamda, çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin alanlarıyla ilgili özyeterliklerine yönelik görüşleri ve mezuniyet sonrası gerekli yeterliklere yönelik motivasyonlarının ölçülmesi amaçlanmıştır. Özyeterlik kavramı sosyal ve davranış bilimleri alanında çalışma yapan araştırmacılar tarafından ilgi çekici bir konu olmuş ve özellikle son yıllarda özyeterlikle ilgili pek çok araştırma yapılmıştır. Fakat turizm sektörü açısından bakıldığında hizmetin böylesine önemli bir noktada olduğu bir sektör için özyeterlik konusunda araştırmalar eksik kalmıştır. Özyeterlik kişinin özünde sahip olduğu yeterlik ile ilgili inancıyla ilişkilidir. Bu bağlamda hizmet sektörünün emek-yoğun yapısıyla birlikte bu çalışmanın özellikle mesleğe yakın zamanlarda atılacak gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin özyeterliklerine uygulanıyor olması, hem bu alandaki üniversitelere, hem de alandaki uzmanlara öğrencilerin özyeterlikleri konusunda bakış açısına sahip olabilmek adına ışık tutacağı düşünülmektedir.

ALANYAZIN

Hizmet sektörünün en önemli öznelerinden biri çalışanlardır. Dolayısıyla çalışanların sektörle ilgili bilgi ve motivasyon durumları birçok sürece etki edebilmektedir. Özyeterlik, 1970'li yılların sonunda "Sosyal Bilişsel Kuram" ile birlikte Bandura tarafından ortaya atılmıştır. Bandura özyeterliliği (Bandura, 1993; Pintrich, 2000; Cobb, 2003; Özmenteş, 2008, Ertek, 2014); *"kişinin tasarlanmış bir hedefe ulaşmak için yapması gereken işleri düzenleyebilmesine ve yerine getirebilmesine ilişkin sahip olduğu yeterliliğe olan inancı olarak tanımlanmıştır. Başka bir deyişle özyeterlik kişinin öğrenme ya da bir beceri sergilemeye ilişkin yeterliliğine olan inancıdır"*. Özyeterlik eğitimsel faaliyetler gerçekleştiren öğrencilerin çaba ve devamlılıklarıyla ilgilidir (Zimmerman, 2000). Özyeterlik kişinin kendi iç dünyasında özünde yaşadığı duygu ve hislerle birleşerek özdüzenleme ve motivasyon

açısından oldukça önemli bir rol oynamaktadır (Bandura, 1991; Bandura, 1993). Özyeterlik algısı, kişilerin uygulama alanlarındaki performansını doğrudan etki edebilmektedir. Aynı zamanda kişinin özyeterlik algısının gerçek kapasitesinden yüksek olduğunu düşünmesi, kişi üzerinde olumlu bir etki yaratabilmektedir. Burada önemli olan nokta ise gerçekçiliktir. Kişinin performansının yetersiz olduğunda ona işini iyi yaptığını söylemek yanıltıcı ve aldatici olabilmektedir (Kurt, 2012).

Bandura (1997) özyeterlik teorisini iki faktör üzerine temellendirmiştir. Bunlardan birincisi; bir işin üstesinden gelmeye ilişkin kişisel inanç olan özyeterlik (self-efficacy) ve ikincisi ise bir işin ya da etkinliğin sonucu ile ilgili inanç olan sonuç beklentisidir (outcome expectancy) (Özdemir, 2008). Özyeterlik bireylerin performansları üzerinde doğru orantıda etki yaratabilmektedir. Özyeterliği yüksek ve düşük olan bireylerin özellikleri Tablo 1’de açıklanmıştır.

Tablo-1: Özyeterliği Yüksek ve Düşük Olan Bireylerin Özellikleri

Özyeterliği Yüksek Olan Bireylerin Özellikleri	Özyeterliği Düşük Olan Bireylerin Özellikleri
Karmaşık olayların olumlu çözümlenmesi	Karmaşık olayların olumsuz çözümlenmesi
Problemlerin üstesinden gelebilmek	Umutsuzluk ve mutsuzluk
Çalışmalarında sabırlı olabilmek	Kendilerini yetersiz bulmak
Kendine güven	Tekrar denemekten kaçınmak
Meslek hayatının olumlu etkilenmesi	Çabaların gereksiz olduğu inancı

Kaynak: Korkmaz, 2004; Ertek, 2014.

Özyeterlik, kişilerin çalışma performansları ve motivasyonları üzerinde doğrudan etkili olabilmektedir. Kişilerin özyeterliklerinin yüksek düzeyde olmasıyla birçok iş süreci etkilenebilmekte ve bunu olumluya dönüştürerek fayda sağlamaktadır. Özellikle yoğun iş temposu olan hizmet sektöründeki yiyecek-içecek işletmelerinde, yılın 365 günü, günün 24 saati açık olan işletmeler açısından düşünüldüğünde, çalışanların kendilerinde hissettikleri özyeterlik düzeyleri ve motivasyonları oldukça önemli olabilmektedir. Hizmetin kalitesinin sürekli üst düzeyde olmak zorunda olduğu bu sektörde, en küçük bir motivasyon kaybı, tüm süreçleri olumsuz etkileyebilmekte, birçok kayıp yaşanmasına neden olmaktadır. Yiyecek ve içecek işletmelerinde hizmetin kalitesinin her zaman en üst seviyelerde olması beklenir. Bu bağlamda hizmeti sağlayan kişilerin insan oldukları gerçeği düşünüldüğünde çalışanların özyeterliklerine olan inancı devreye girmekte ve kişilerin çalışma şekillerini değiştirebilmektedir. Bu durumların başlangıcını ise kişilerin sahip oldukları eğitim oluşturmaktadır. Meslek hayatlarına yoğun ders programları ve uygulamalarla devam eden ve mezuniyet sonrası iş-yaşam telaşı yaşayan üniversite öğrencilerinin kendi meslek alanlarıyla ilgili sahip oldukları özyeterlik ve motivasyon durumları önem kazanmaktadır. Eğitimin yeterliği, kişilerin bu konudaki motivasyonu ve bakış açıları hakkında bize fikir verebilmektedir. Özellikle hizmet sektöründe çalışacak olan gastronomi bölümü öğrencilerinin alanla ilgili bu bakış açıları önemlidir. Türkiye’de birçok yerde var olan aşçılık eğitimlerinin yanı sıra turizm fakültelerinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri özellikle son beş yılda artış göstermiştir, Türkiye’de ve Kıbrıs’ta 2017 verilerine göre toplamda yirmi beş adet gastronomi ve mutfak sanatları bölümü yer almaktadır (<https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php>).

Özyeterlik kavramının önemine atfen bu konuda yapılmış çalışmaların da arttığı gözlemlenmektedir. Örneğin, Aşkar ve Umay’ın (2001) ilköğretim matematik öğretmenliği öğrencileri üzerine yapmış oldukları çalışmada bu

öğrencilerin bilgisayarla ilgili özyeterlik algısı araştırılmış ve ilköğretim matematik öğretmenliği öğrencilerinin bilgisayar konusunda kendi yeterliklerine olan inançlarının yüksek olmadığı sonucuna varılmıştır. Akkoyunlu ve Kurbanoğlu'nun (2003) öğretmen adaylarının bilgi okuryazarlığı ve bilgisayar özyeterlik algılamaları üzerine yapmış oldukları çalışmada ise öğrencilerin bilgi okuryazarlığı özyeterlik algısı ile bilgisayar özyeterlik algısı arasında pozitif bir ilişki saptanmıştır. Demirtaş vd.'nin (2011) öğretmen adayları üzerinde yapmış olduğu çalışmada özyeterlik inançları ve mesleğe ilişkin tutumları araştırılmış, öğretmen adaylarının özyeterlik inançlarının cinsiyet değişkenine göre; ölçeğin öğretimsel stratejiler, sınıf yönetimi alt boyutlarında ve ölçeğin genelinde anlamlı biçimde farklılaştığı, öğrenci katılımını sağlama boyutunda ise anlamlı biçimde farklılaşmadığı sonucuna varılmıştır. Üstüner vd.'nin (2009) ortaöğretim öğretmenlerinin özyeterlik algılarını ölçtüğü çalışmada öğretmenlerin öz yeterliliklerine ilişkin algılarının cinsiyet değişkenine göre anlamlı biçimde farklılaşmadığı, araştırmaya katılan kadın ve erkek öğretmenlerin, kendilerini “orta” düzeyde yeterli olarak algıladıkları sonucuna varılmıştır.

Okul öncesi öğretmenlerinin özyeterlik inançlarına ilişkin Gömleksiz ve Serhatlıoğlu'nun (2013) gerçekleştirdikleri çalışmalarında öğretmenlerin genel anlamda özyeterlik inançlarının yüksek çıktığına ilişkin bulgular mevcuttur. Benzer şekilde Uysal (2013) akademisyenlere yönelik özyeterlik inançlarını ölçmüş, araştırma sonucunda akademisyenlerin genel özyeterlilik inancının cinsiyet, bölüm ve unvan değişkenleri açısından farklılık göstermediğini belirlemiş ve akademisyenlerin genel özyeterlik puanlarının yüksek olduğunu bulmuştur. Özdemir (2008), sınıf öğretmeni adaylarına yönelik öğretim sürecine ilişkin özyeterlik inançlarıyla ilgili çalışmada öğretmen adaylarının özyeterlik inançlarının artırılması için hizmet öncesi eğitim sürecinde kuramsal ve uygulamalı derslerde öğretim sürecini etkili biçimde planlama, uygulama ve değerlendirmeye yönelik bilgi ve becerilerin yanı sıra, öğretmen adaylarına alanlarına ve öğretmenlik mesleğine ilişkin olumlu tutum ve anlayışların kazandırılması gerektiği sonucuna varılmıştır. Morgil ve arkadaşlarının (2004) çalışmasında ise kimya öğretmen adaylarının özyeterlik inançları bazı değişkenler açısından incelenmiş, kimya öğretmen adaylarının özyeterlik inançları ile kimyaya ilişkin tutumları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığı incelendiğinde; kimya dersine karşı olumlu tutum geliştiren öğretmen adaylarının, özyeterlik inançlarının da yüksek olduğu sonucuna varılmıştır. Saracaloğlu vd.'nin (2013) çalışmasında fen bilgisi, sosyal bilgiler ve sınıf öğretmeni adaylarının öğretmen özyeterlik algılarının ve akademik kontrol odakları konusunda incelenmiş olup, Fen bilgisi, Sosyal bilgiler ve Sınıf öğretmeni adaylarının özyeterlik algılarının ve sahip oldukları akademik kontrol odaklarının cinsiyet, sınıf düzeyi, öğrenim görülen anabilim dalı, mezun olunan lise türü ve mezun olunan alan türü değişkenlerine göre anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Ayrıca Fen Bilgisi, Sosyal bilgiler ve Sınıf öğretmeni adaylarının özyeterlik algıları ile akademik kontrol odağı alt boyut puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişkinin olduğu belirlenmiştir.

Öztürk ve Görkem (2011) mutfak dalı öğrencilerinin mesleki yeterliklerini değerlendirdiği ve otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerine yönelik olarak yaptıkları çalışmada; öğrencilerin gerek teorik, gerekse pratik yeterliklere ilişkin kendilerini en yeterli buldukları konular; kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, makarna çeşitleri hazırlama ve hijyen kurallarını uygulama konularında yoğunlaşmıştır. Öğrencilerin kendilerini en az yeterli

buldukları konuların ise; besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü hoşaf hazırlama ve su ürünleri hazırlama konuları olduğu anlaşılmıştır.

Kurnaz, vd. (2014) önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlemeye çalışmışlardır. Araştırma sonuçlarına göre ‘Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler’ faktör grubunda; “Aşçılık mesleği sorumluluk sahibi biri olmamı sağlar” ifadesine tamamen katılıyorum (%58) ve “Aşçılık çok keyif alınarak yapılabilecek bir meslektir” ifadesine tamamen katılıyorum (%57,2) olarak belirtilerek, faktör grubunun önemli ifadeleri olarak değerlendirildiği belirlenmiştir. Tekin ve Çidem (2017) önlisans turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumlarını ölçtükleri çalışmalarında ise “öğrenciler mutfak departmanını çok yönlü olarak (müşteriler, destinasyon, işletme, kişisel kariyer olanakları) önemli bulmaktadırlar. Ancak, öğrencilerin bireysel yetenekleri konusunda benzer seviyede olumlu bir tutuma sahip olmadıkları belirlenmiştir. Bu durumun öğrencilerin, mesleğin henüz başlangıcında ve henüz yeteneklerini yeni yeni keşfetme aşamasında olmalarından kaynaklandığı düşünülmektedir. Öte yandan öğrencilerin mutfak departmanındaki işleri nitelikli olarak değerlendiriyor olmasının kariyer planları açısından umut verici olduğu düşünülmektedir. Öğrencilerin almış oldukları eğitim ile örtüşür bir biçimde mutfak departmanına yönelik olumlu tutumlara sahip olması, hem yapılan eğitim yatırımı açısından hem de nitelikli işgücüne ihtiyacı olan turizm sektörü açısından olumlu bir sonuçtur” sonuçlarına varmışlardır.

YÖNTEM

Bu araştırma nitel bir araştırmadır. Çalışma, nitel araştırma modellerinden biri olan olgu-bilim modeli kapsamında yürütülmüştür. Nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu teknikleri kendi içinde yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış görüşmeler olarak sıralamak mümkündür (Yolal, 2016). Bu araştırmanın verileri ise görüşme türlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmış ve fenomenolojik analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Çalışmanın ölçeği Ertek’in (2014) müzik eğitimi bölümlerinde okuyan şan öğrencilerinin özyeterliklerine yönelik çalışmasından gastronomi bölümüne adapte edilerek oluşturulmuştur.

Araştırmanın evrenini Türkiye’de gastronomi alanında eğitim alan öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmanın çalışma evrenini ise Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri oluşturmaktadır. Araştırmada amaçlı örnekleme modellerinden ölçüt örnekleme modeli kullanılmıştır. Bu amaçla 1. ve 2. sınıf öğrencilerinin okula ve mesleğe yeni adapte oluyor olmaları sebebiyle bu öğrenciler araştırma dışı tutulmuştur. Bu bağlamda araştırmanın örneklemini 3. ve 4. sınıfta okuyan gastronomi bölümü öğrencileri oluşturmaktadır. Görüşmeler gönüllülük esasına uygun olarak, katılımcıların bireysel istekleri göz önünde bulundurularak yapılmıştır. Analiz sürecinde katılımcılar K1,..., K10 şeklinde kodlanmıştır. Araştırma soruları genel olarak gastronomi alanı, mutfak performansı, pişirme yöntemleri, hijyen ve inovasyon başlıklarını içermektedir. Son iki soru ise öğrencilerin eğitim aldıkları okul, bölüm ve dersleriyle ilgilidir. Katılımcıların dağılımı Tablo-2’de gösterilmiştir. Katılımcıların 4’ü kadın, 6’sı erkektir. Katılımcılardan 4 kişi 4. sınıf öğrencisi, 6 kişi ise 3. sınıf öğrencisidir. Katılımcıların yalnızca 2’si turizm lisesi mezunu olup, üniversiteye başlamadan önce gastronomi eğitimi almıştır.

Tablo-2: Araştırmaya Katılan Katılımcıların Bilgileri

Kod	Cinsiyet	Sınıf	Üniversite Öncesi Gastronomi Eğitimi	Mezun Olunan Lise
K1	E	4	Hayır	Diğer
K2	E	4	Evet	Turizm
K3	K	3	Hayır	Diğer
K4	E	3	Hayır	Diğer
K5	E	3	Hayır	Diğer
K6	K	3	Hayır	Diğer
K7	E	4	Evet	Turizm
K8	K	3	Hayır	Diğer
K9	K	3	Hayır	Diğer
K10	E	4	Hayır	Diğer

ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE TARTIŞMA

Araştırmada uygulanan görüşmeler esnasında öğrenciler kendilerini teorik açıdan yeterli bulduklarını, ancak uygulama derslerine daha fazla önem vermelerine rağmen bu konuda yetersiz olduklarını belirtmişlerdir. Öğrenciler, derslerin genel olarak teorik düzeyde kaldığını, uygulamalı derslerin teorik derslere kıyasla eksik olarak verildiğini düşünmektedirler. Görüşmelerin sonunda temalar belirlenmiş ve öğrencilerin görüşlerine göre üç tema oluşturulmuştur. Bunlar;

- Gastronomi alanı,
- Uygulama,
- Gastronomi eğitimi

şeklinde. Oluşturulan temalar aynı zamanda üç alt problemi temsil etmektedir. Araştırmanın 1. ve 2. sorusunu oluşturan; “Gastronomi alanıyla ilgili düşünceleriniz nelerdir?” ve “Gastronomi alanında kendinizi hangi yönlerden yeterli buluyorsunuz?” soruları bu alt problemlerden gastronomi alanıyla ilgili kısmı oluşturmaktadır. Öğrencilerin gastronomi alanıyla ilgili ifade ve sıklıkları Tablo-3’de gösterilmiştir.

Tablo-3: Öğrencilerin Gastronomi Alanıyla İlgili İfadeleri

Kod	Kültür	Multi Disiplin	Sanat	Tecrübe	Geleceğin Alanı	Duygu/His	Trend	Paylaşım
K1	+	+						
K2			+					
K3					+		+	
K4					+		+	+
K5			+		+			
K6		+	+		+			
K7			+	+	+			
K8					+		+	
K9	+		+			+		
K10					+			+
Toplam	2	2	5	1	7	1	3	2

Tablo-3’de gastronomi alanının sanatsal bir alan olarak görüldüğü, trend (popüler) ve geleceğin mesleği olarak algılandığına ilişkin görüşler ifade edilmiştir. Öğrencilerin gastronomi alanı ile ilgili ifadelerinin bazıları şu şekildedir;

• **K3:** “...Bu bölümün çok trend bir bölüm olduğunu da öğrenince, acaba öğretmen olmaktansa çok daha hareketli ve eğlenceli bir bölüm olan gastronomiye yönelmeli miyim diye düşündüm ve aslında bu alana girme hikayem bu şekilde gerçekleşmiş oldu. Bana göre geleceğin en parlak alanlarından biridir.”

• **K4:** “Gastronomi alanının çok açık bir alan olduğunu düşünüyorum. Günümüzde popülerleşen ve önü açık bir alan. İnsanların kendini geliştirdiği takdirde başarılı olacağı sektörlerden biri.”

• **K7:** “Dünyanın en zevkli alanı bana göre. Yemek yapmak, sunmak bir sanattır. Sanatına sahip olanların bu alanı geliştireceğine inanıyorum. Fakat maalesef insanların bakış açıları farklı olabiliyor. Bu alan sadece yemek yapmak üzerine değildir. Bu alanla bağlantılı birçok diğer alan mevcut. Ülkemizde değer verilmeyen bir alanda olmam beni üzüyor.”

Çalışmada ikinci tema uygulama üzerinedir. Öğrencilerin bu konudaki genel düşünceleri ise gastronomide uygulamanın en önemli aşamayı oluşturduğuna yöneliktir. Katılımcılara uygulamaya yönelik sorulan sorular; “Mutfak performansı konusunda kendinizi yeterli bulduğunuz yönler nelerdir?”, Pişirme yöntemleri konusunda yeterli olup olmadığını nasıl değerlendirirsiniz?”, Mutfakta hijyen konusunda yeterli olup olmadığını nasıl değerlendirirsiniz?”, Bir yemek üretebilme konusunda yeterli olup olmadığını nasıl değerlendirirsiniz?”, Mutfakta inovasyonel çalışmalar yapma konusunda kendinizde yeterli ya da yetersiz bulduğunuz yönler nelerdir?”, “Yemek yaparken yemeğin diğer kişiler tarafından beğenilmesi için neler yaparsınız?” olarak çalışmamızın 3,4,5,6,7 ve 8. sorularını oluşturmaktadır. Aşağıda Tablo-4’de katılımcıların uygulamaya yönelik görüşleri verilmiş ve yeterli/yetersiz olarak sınıflandırılmıştır. Katılımcıların bu konuda genel olarak ifadeleri şu şekildedir;

• **K1: (3.Soru)** “Açıkçası bu biraz duruma göre değişiyor. Bunun temel sebebi ise gördüğümüz stajlardır. Ben Anadolu mutfağı sunan bir yerde stajımı tamamladım ve benim vizyonum şu an için bununla sınırlı. Kendi görüştüğüm kadarıyla ve başka öğrendiğim dallarla vizyonumu genişletebiliyorum. Bunun dışında yeterli bulduğum birkaç tane yön var diyemiyorum. Çünkü bize kimse “bakın böyle bir alan da var”, “bu alanda kendinizi geliştirebilirsiniz” gibi bir yönlendirme sağlamıyor. Kendimizi geliştireceğimiz noktayı bulmakta zorlanıyoruz. Onu bulsak, spesifik olarak yönelebileceğimiz alanı keşfetsek, belki bu soruya daha fazla madde koyarak bu maddelerde yeterliyim diyebilirdim. Ama şu an bunu maalesef diyemiyorum.”

• **K1: (7. Soru)** “Bu benim şu ana kadar meslekte öğrendiğim ve kendimi en çok adapte edebildiğim konudur. Multi disiplin, yani farklı disiplinleri bir araya getirip başka şeyler çıkarma konusu ilgimi çekiyor. Bu bakış açısıyla bakınca kendimi gerçekten yeterli görüyorum. Çünkü bize dikte edilen şeyler “siz aşçı olacaksınız”, “gastronomi öğrencisi böyle olur” derken aslında hiçbir şey olmuyoruz. Sadece salatalık soymayı veya domates doğramayı öğreniyoruz. Ama işin içine fotoğrafçılık ve gastronomi ya da herhangi bir sanat dalı ve gastronomi ya

da spesifik olarak sürrealizm ve gastronomi girseydi işler çok farklı bir boyut kazanabilirdi. Bize bu konuda “bakın böyle bir şey de var” demediği için yetersizim. Bu farklı disiplinleri birleştirmem konusunda yalnızca bir hocam tarafından yönlendirildim ve bize söylediği şey her zaman şuydu “fotoğrafçılık hepimizin hayatında olsun, görsel hafıza sizin için çok önemli ve siz fotoğraf çektikçe daha çok tabaklama ve sunumda kendinizi geliştireceksiniz”. O olmasaydı, ben kendimi bu kadar geliştirebileceğimi de düşünmüyorum.”

• **K2: (6. Soru)** “Bu konuda son bir yıl içerisinde kendimi geliştirdiğimi düşünüyorum. Yazın yaptığım stajın bana faydalı olduğunu ve bir yemek üretebilme konusunda en azından biraz bilgiye sahip olduğunu düşünmekteyim. Mutfak biraz keşif işidir ve ben henüz mesleğin çok başında sayılırım. Hem yaratıcılığım hem de keşfederek bu anlamda kendimi geliştirebileceğimi düşünüyorum.”

• **K3: (3. Soru)** “Mutfakta oldukça hızlı çalışırım. Olağanüstü durumlarda farklı bir bakış açısıyla olaya yaklaşabiliyorum. Staj yaptığım dönemde de çalıştığım otelin yoğunluğu sebebiyle mutfağın yönetimi hep bizlere bırakıldı ve sürekli olarak işleri koordine etmeyi öğrendim. Bu açıdan yeterliyim.”

• **K4: (5. Soru)** “Mutfakta bunları denetleyen bazı kurumlar var; HACCP gibi. Bunların kurallarına uyduğumuz sürece bu anlamda yeterli olduğumu düşünmekteyim. Staj yaptığım dönemde de zaten bize sürekli olarak öğretilen şey buydu.”

• **K6: (6.Soru)** “Şu an tam yeterli değilim, çünkü bunun için kimya bilmemiz gerekiyor. Ben bazen bazı farklı malzemeleri birleştirip bir şeyler deniyorum. Bazen güzel oluyor, bazen ise hiç tahmin ettiğim gibi olmuyor. Çünkü bunun gramajlarını ve kimyasal tepkimelerini, neyin ne kadar karıştırılması gerektiğini çok iyi bilmek gerekiyor. Bu çoğu zaman tesadüfî oluyor. Maalesef bize bu işin kimyası konusunda bir şeyler gösterilmiyor.”

• **K8: (3. Soru)** “Disiplinli çalışıyorum ve kaytarmıyorum. Bu da benim performansımı olumlu etkiliyor. Mutfak bir performans işidir. Moral olarak kendini her zaman dinç tutman gerekiyor. Bu moral ve motivasyonu sağlamak için disiplinli bir şekilde kendimi yönetmeye çalışıyorum. Bu konuda yeterliyim.”

• **K10: (7. Soru)** “Bu konuda daha çok eğitim almam gerektiğini düşünüyorum. Burada kullandığım teknikler var. Aynı zamanda yenilenen bir mutfagımız mevcut. Fakat bu tam olarak yeterli değil. Bu konuda daha fazla eğitim alarak kendimi geliştirmem gerektiğini düşünüyorum. İnovasyona yönelik herhangi bir eğitimimiz olmadı.”

Tablo-4: Öğrencilerin Gastronomi Alanında Uygulamaya Yönelik İfadeleri

Kod	Mutfak Performansı		Pişirme Yöntemleri		Hijyen		Yemek Üretebilme		İnovasyonel Çalışmalar		Diğer Kişiler Tarafından Beğenilmesi	
	Yeterli	Yetersiz	Yeterli	Yetersiz	Yeterli	Yetersiz	Yeterli	Yetersiz	Yeterli	Yetersiz	Yeterli	Yetersiz
K1		+	+		+			+		+		+
K2	+		+			+	+		+		+	
K3	+			+	+		+			+	+	
K4	+		+		+		+		+		+	
K5		+	+		+		+		+		+	
K6	+			+	+			+	+		+	
K7	+		+		+			+		+	+	
K8	+		+		+			+		+		+
K9	+		+		+			+		+	+	
K10	+		+		+		+			+	+	
Toplam	8	2	8	2	9	1	5	5	4	6	8	2

Çalışmada üçüncü tema ise gastronomi eğitimi üzerine oluşturulmuştur. Bu bağlamda katılımcılara sorulan sorulardan 9. ve 10. soruda bununla ilgili alt problem oluşturulmuştur. Katılımcılara 9. soru da; “Üniversitede gastronomi alanında eğitim almış olmak ile ilgili düşünceleriniz nelerdir?”, 10. soruda ise; “Gastronomi alanında aldığınız dersleri anlama ve kullanma konusunda yeterli bulduğunuz ya da bulmadığınız yönler nelerdir?” ifadeleri yöneltilmiştir. Aşağıda verilen Tablo-5 katılımcıların bu konudaki görüşlerine yöneliktir. Katılımcıların bu konudaki ifadeleri şu şekildedir;

- **K1: (9. Soru)** “Bu konuda kendimi çok şanslı ama bir o kadar da yetersiz görüyorum. Bu konuda diğer arkadaşlarımla da hep konuşuyoruz ve hepimiz olayın farkındayız. Dünyada gastronominin geldiği nokta ve insanların bu konudaki profesyonelleşmesini takip ediyoruz. Bizim en azından tarım öğrenmemiz gerekiyorken ya

da bir çiftliğe gidip orada form kazandıracağımız hammaddeyi ve onu işleyen insanı görmemiz gerekirken, biz hala menünün nasıl tasarlanacağını, hangi gazete kupürlerine bakılacağını tartışıyoruz. Tüm bunların artık çok eskide kaldığını düşünüyorum. Artık insanlar gezerek, görerek ve bir şeylerin farkındalığını kazanarak bu meslekte ilerliyor.”

• **K1: (10. Soru)** “Açıkçası ben bu konuda çok başarılı bir öğrenci değilim. Benim için bu alan daha çok uygulamalı olmalıydı. Bazı uygulamalı derslerimiz var ve onların da teorik derslerden farkı olmuyor. Bu durum standart kalıpların içerisine oturulmuş bir şekilde işlenmemeli. Teorik derslerimiz de tabiki olmalı, ama bizim bütün derslerimiz standart ve biz bazı şeyleri ileriye taşıyamıyoruz.”

• **K2: (10. Soru)** “Mutfak eğitimi yönünden kendimi yeterli buluyorum. Çünkü ilk aldığımız ders olan “Temel Mutfak Eğitimi” dersi bize bu anlamda çok şey kattı. Fakat diğer teorik derslere baktığımızda bunların gastronomiye uyarlanmamış hallerini işlemekteyiz. Örneğin bir Muhasebe dersinin mutfaka uyarlanmamış olması büyük bir eksiklik ve bu bizim açımızdan büyük bir eksiklik oluyor.”

• **K3: (9. Soru)** “Eğitimin çok yeterli olduğunu düşünmüyorum. Çalışma hayatına girdiğimizde oradaki dünya ile buradaki dünyanın çok farklı olduğunu düşünüyorum. Gastronomi eğitiminde de bence biraz daha alanımızla ilgili derslerin artması gerektiğine inanıyorum. Örneğin dersimize giren hocaların alanı genellikle turizm ve işletmeyle ilgili. Bu anlamda bize gastronomiyle alakalı olarak çok fazla bilgi ve deneyim verilemiyor.”

• **K4: (10. Soru)** “Bizim aldığımız dersler daha çok geleneksel mutfaka yönelik dersler. Benim ve diğer arkadaşlarımdan ilgisi daha çok modern mutfaka yönelik olduğu için, bu anlamda aldığım dersleri ve kendimi çok yeterli bulduğumu söyleyemem.”

• **K5: (9. Soru)** “Bizim için çok büyük bir fırsat. Eksi yönlerimiz de tabii ki var. Bazen pek hoş görülmiyoruz ama öğrenim gördüğümüz ortam fazlasıyla yeterli. Hocalarımız giderek daha iyi hale geliyor ve derslerimiz daha fazla açılmaya başladı.”

• **K7: (9. Soru)** “Mutluyum ama kaygılıyım. Çünkü aşçılık alanından mezun olan bir kişiden farkım olmuyor. Bu amaçla kendime hep bunu sormuşumdur; “iki senem boşa mı gidiyor?”. Gastronomi ile aşçılığın bir farkı olmalı. Gastronomi çok büyük bir alan. Eğitimi de birbirinden farklı olmalı.”

• **K8: (10 Soru)** “Aslında ben dersleri yeterli bulmuyorum. Derslerin dengesiz ayarlandığını düşünüyorum. Örneğin işletme dersleri bizde çok ağırlıklı. Ve bazen gereksiz tekrara bile düşüyor. Bunların yerine uygulama derslerinin daha fazla olması gerektiğini düşünüyorum. Çünkü mutfak bir sanat, performans alanı. Bunu uygulamayla çözebiliriz.”

• **K9: (10. Soru)** “Uygulama derslerimizin sayısı maalesef çok az. Teorik derslerimiz yeterli olabilir ama bu iş uygulamayla çözülüyor.”

Tablo-5: Öğrencilerin Gastronomi Eğitimine Yönelik İfadeleri

Kod	Gastronomi Eğitimi		Dersleri Anlama ve Kullanma	
	Yeterliyim	Yetersizim	Yeterliyim	Yetersizim
K1		+		+
K2		+	+	
K3		+		+
K4		+		+
K5	+		+	
K6	+			+
K7		+		+
K8	+			+
K9		+		+
K10		+		+
Toplam	3	7	2	8

Gastronomi alanında verilen hizmetin başarılı olmasında insan faktörünün önemli olduğu ve hizmet üretiminin beceri ve sanat gibi kavramlarla birleştiğinde müşteri üzerinde daha etkili olduğu düşünüldüğünde gastronomi eğitime yönelik öğrencilerin görüşleriyle hem alan ile ilgili, hem de aldıkları dersleri anlama ve kullanma ile ilgili yetersiz olduklarına ilişkin yanıt verdikleri görülmektedir. Gastronomi alanında sektörün gelecekteki potansiyel uygulayıcıları olan öğrencilerin temel anlamda özyeterlik konusunda yetersiz olduklarını belirtmeleri, birçok konuda beceri ve sanat sergilemeyi gerektiren böylesine karmaşık bir alanı daha da karmaşık bir yapıya sokabilmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Ülkemizde gastronomi bilincinin oluşmasıyla birlikte bu alanla ilgili eğitimlere de önem verilmeye başlanmış ve birçok üniversitede gastronomi ve mutfak sanatları vb. bölümler açılmıştır. Fakat açılan bu bölümlerin ve öğrencilerin, böylesine kapsamlı ve disiplinli bir alan olan gastronomiye olan bakış açıları ve özyeterlikleri konusunda soru işaretleri mevcuttur. Çalışmanın çıkış noktasını oluşturan bu düşünceyle yapılan araştırmayla birlikte öğrencilerin gastronomiye olan bakış açıları ve gastronominin en önemli aşamalarını oluşturan alan bilgisi, uygulama ve aldıkları eğitimler konusunda yeterli olup olmadıkları ölçülmeye çalışılmıştır. Katılımcıların verdikleri yanıtlar doğrultusunda gastronomi alanıyla ilgili yetersiz olduğunu düşünen ya da hisseden birçok yanıt alınmıştır. Katılımcıların mutfak performansları, pişirme yöntemleri, hijyen ve yemeğin diğer kişiler tarafından

beğenilmesi konusunda yeterli oldukları, bir yemek üretebilme ve günümüzün belki de en önemli konularından biri olan inovasyonel çalışmalar konusunda ise kararsız ve yetersiz oldukları düşüncesine sahiptirler.

Katılımcıların alanla ilgili motivasyonları konusunda özyeterliklerinin düşük olduğu sonucuna varılmıştır. Katılımcıların özyeterliğinin, demografik özelliklerini öğrenmek amacıyla sorulan “mezun olunan lise türü” ve “sınıf düzeyi”ne göre herhangi bir değişiklik göstermediği sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların çoğunluğu bu alanın kültür ve sanatla ilgili olduğunu ve multi-disipliner bir alan olduğunu vurgulamıştır. Fakat bu katılımcılar aldıkları eğitimin yetersiz olduğu görüşünde birleşmişler, özellikle uygulama alanında yetersiz olduklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların büyük çoğunluğu aldıkları eğitimi okuldan çok yaptıkları stajlarda kazandıklarını, genel anlamda teorik derslerin çoğunlukta ve gereksiz olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılar aynı zamanda teorik derslerin çokluğu ve uygulama derslerinin yetersizliği konusunda düşüncelerini belirtmişlerdir. Katılımcılardan biri ise üniversitede aldıkları eğitim konusunda; *“Eğitimin çok yeterli olduğunu düşünmüyorum. Çalışma hayatına girdiğimizde oradaki dünya ile buradaki dünyanın çok farklı olduğunu düşünüyorum. Gastronomi eğitiminde de bence biraz daha alanımızla ilgili derslerin artması gerektiğine inanıyorum...”* şeklinde görüş belirtmiş, aynı zamanda bu katılımcı derslerine giren hocalarla ilgili olarak; *“...dersimize giren hocaların alanları genellikle turizm ve işletmeyle ilgili. Bu anlamda bize gastronomiyle alakalı olarak çok fazla bilgi ve deneyim verilemiyor.”* düşüncesi ile gastronomi alanının turizm fakülteleriyle birlikte değerlendirilmesi konusunda bir tartışma doğurmuştur. Tüm bu sonuçlar ışığında çalışmamızın önerileri şunlardır;

- Üniversiteler tarafından verilen gastronomi eğitim programlarında multi-disipliner anlayış geliştirilmeli, gastronominin diğer alanlarla olan ilgisi daha çok vurgulanmalı ve geliştirilmelidir.
- Kültür ve sanatsal eğitimler verilmeli, gastronomi alanında okuyan öğrencilere yalnızca aşçı gözüyle bakılmamalı ve özellikle sanatsal olarak “yemek fotoğrafçılığı, gastronomi yazarlığı, gurme” vb. meslek dalları teşvik edilmelidir.
- Mutfakta yaratıcılığa ve inovasyonel çalışmalara önem verilmeli ve buna uygun ders programları oluşturulmalı, öğrencilerin kendilerine bir alan yaratmaları ve bu alanda özgürleşmeleri sağlanmalıdır.
- Teorik derslerin sayısı düşürülmeli, içerikleri gözden geçirilmeli, yerine uygulama ağırlıklı derslerin getirilmesi sağlanmalıdır. Örneğin; teorik olarak verilecek olan bir muhasebe dersi mutfaka odaklanmalı, işletme alanından örnekler verilmemelidir.
- Öğrencilerin derslerde yaptıkları performanslar genel olarak değil, kişisel olarak değerlendirilmeli, iyi ve geliştirilmesi gereken noktalar kişisel olarak öğrencilere belirtilmelidir.
- Mutfakta hijyen konusuna daha çok dikkat çekilmeli, öğrencilerin hijyen konusunun önemini sektöre adım atmadan önce okulda öğrenmeleri teşvik edilmelidir.
- Öğrencilerin özyeterliklerinin yüksek olması sağlanmalı, sektörün performansa yönelik olduğu ve özyeterlikleri düşük olduğunda onları sektörde olumsuz etkileyeceği inancı pekiştirilmeli ve özyeterliklerine yönelik gelişim sağlayacak seminer, sempozyum ya da bilgilendirici toplantılar düzenlenmelidir.

• Öğrencilerin bilgi ve deneyimler konusunda kazanım sağlayabilmeleri açısından gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin turizm fakültelerinden ayrı olarak değerlendirilmesi konusunda çalışmalar yapılmalıdır. Bu konuda gastronomi alanındaki akademisyenlerin görüşleri alınmalı ve yapılacak çalıştaylar ile tartışılmalıdır.

Farklı üniversitelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde okuyan öğrencilerle araştırmanın genişletilmesi ile öğrencilerin alanla ilgili özyeterliklerine ilişkin daha kapsamlı bilgi edinilebileceği düşünülmektedir. Sektörün sahip olduğu potansiyel düşünüldüğünde, bu konuda farklı üniversitelerde eğitim gören öğrencilere uygulanacak olan çalışmalarla birlikte daha yararlı sonuçlar elde edilebilir.

KAYNAKÇA

- AKKOYUNLU, B. ve KURBANOĞU, S. (2003). “Öğretmen Adaylarının Bilgi Okuryazarlığı ve Bilgisayar Öz-Yeterlik Algıları Üzerine Bir Çalışma”, Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 24: 1-10.
- AŞKAR, P. ve UMay, A. (2001). “İlköğretim Matematik Öğretmenliği Öğrencilerinin Bilgisayarla İlgili Öz-Yeterlik Algısı”, Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 21: 1-8.
- BANDURA, A. (1991). “Social cognitive theory of self-regulation”, Organizational behavior and human decision processes, 50, 248-287.
- BANDURA, A. (1993). “Perceived Self-Efficacy in Cognitive Development and Functioning”, Educational Psychologist, 28(2), 117-148.
- BANDURA, A. (1997). “Self-efficacy (The exercise of control)”, New York: W. H. Freeman.
- COBB, R. Jr. (2003). “The Relationship Between Self-Regulated Learning Behaviors and Academic Performance in Web-Based Courses”, Dissertation submitted to the Faculty of Virginia Polytechnic Institute and State University in partial fulfillment of the requirement for the degree of Doctor of Philosophy in Curriculum and Instruction, Blacksburg, Virginia.
- DEMİRTAŞ, vd. (2011). “Öğretmen Adaylarının Özyeterlik İnançları ve Öğretmenlik Mesleğine İlişkin Tutumları”, Eğitim ve Bilim, Cilt: 36, Sayı: 159, 2011.
- ERTEK, E. (2014). “Müzik Eğitimi Bölümlerindeki Şan Öğrencilerinin Özyeterlik Algılarına İlişkin Görüşleri”, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı, Müzik Öğretmenliği Programı, İzmir.
- GAJIĆ, M. (2012). “Gastronomic Tourism – A Way of Tourism in Growth”, Quaestus Multidisciplinary Research Journal, 2012.
- GHEORGHE, G. (2014). “Gastronomic Tourism: A New Trend for Contemporary Tourism”, Cactus Tourism Journal, 9/1, 12-21.

- GÖMLEKSİZ, M.N. ve SERHATLIOĞLU, B. (2013). “Okul Öncesi Öğretmenlerinin Öz-Yeterlik İnançlarına İlişkin Görüşleri”, International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 8/7 Summer 2013, p. 201-221, Ankara.
- KORKMAZ, İ. (2004). (Ed.) Yeşil Yaprak, B. “Gelişim ve Öğrenme Psikolojisi”, Pegem Akademi Yayıncılık, Altıncı Baskı, Ankara.
- KURNAZ, A. vd. (2014). “Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi”, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sayı 32, 2014 Bahar, 41-61.
- KURT, T. (2012). “Öğretmenlerin Özyeterlik ve Kolektif Yeterlik Alguları”, Türk Eğitim Bilimleri Dergisi, 10/2, 195-227.
- MORGİL, vd. (2004). “Kimya Öğretmen Adaylarının Öz-Yeterlik İnançlarının Bazı Değişkenler Açısından İncelenmesi”, BAÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 6.1.
- ÖZDEMİR, S.M. (2008). “Sınıf Öğretmeni Adaylarının Öğretim Sürecine İlişkin Özyeterlik İnançlarının Çeşitli Değişkenler Açısından İncelenmesi”, Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi, Bahar 2008, Sayı 54, ss: 277-306.
- ÖZMENTEŞ, G. ve ÖZMENTEŞ, S. (2008). “Müzik Yeteneğine Yönelik Özyeterlik Ölçeğinin Geliştirilmesi”, I. Ulusal Eğitimde ve Psikolojide Ölçme ve Değerlendirme Kongresi’nde sunulmuş sözlü bildiri, Ankara Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Fakültesi, Ankara.
- ÖZTÜRK, Y. ve GÖRKEM, O. (2011). “Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama”, İşletme Araştırmaları Dergisi, 3/2 (2011), 69-89.
- PINTRICH, P.R. (2000). “The Role of Goal Orientation in Self-Regulated Learning”, The University of Michigan, Ann Arbor, Michigan.
- SARACALOĞLU, vd. (2013). “Fen Bilgisi, Sosyal Bilgiler ve Sınıf Öğretmeni Adaylarının Öğretmen Öz-yeterlik Algılarının ve Akademik Kontrol Odaklarının İncelenmesi”, Pamukkale Üniversitesi, Eğitim Fakültesi Dergisi, Sayı 34 (Temmuz 2013/II), ss. 227-250, Denizli.
- TEKİN, Ö. A. ve ÇİDEM, G. (2017). “Önlisans Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanında Kariyere Yönelik Tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği”, Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 52. Sayı, Nisan, 2017.
- UYVAL, İ. (2013). “Akademisyenlerin Genel Öz-Yeterlik İnançları: AİBÜ Eğitim Fakültesi Örneği”, Trakya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, Cilt: 3, Sayı: 2, 144-151, Edirne.
- ÜSTÜNER, M. vd. (2009). “Ortaöğretim Öğretmenlerinin Öz-Yeterlik Alguları”, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, Yıl 9, Sayı 17, Haziran 2009, 1-16.

YOLAL, M. (2016). “*Turizm Araştırmalarında Örnekleme: Bibliyometrik Bir Araştırma*”, Detay Yayıncılık, Ankara.

ZIMMERMANN, B.J. (2000). “*Self-Efficacy: An Essential Motive to Learn*”, *Contemporary Educational Psychology*, Volume 25, Issue 1, January 2000, 82-91.

“<https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>”, Son Eriřim Tarihi: 24.03.2017.

A Qualitative Research on the Self-Efficacy of the Students of the Department of Gastronomy and Culinary Arts of Anadolu University

Erhan BABAÇ

Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services

Sibel ÖNÇEL

Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Extensive Summary

This research is a qualitative research. The study has been carried out within the context of one of the qualitative research models: a phenomenological science model. It is possible to use interview techniques from qualitative research methods. The data of this study were collected by semi-structured interview technique and analyzed by phenomenological analysis method. The scale of the study was taken from the study of the self-efficacy of singing students reading in the music education sections of Ertek (2014) and adapted to the gastronomy. Anadolu University, Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts students were the study frame of the study. For the purpose of sampling, a survey was conducted. Since, first and second year students were newly admitted to the school and to the profession, they were excluded from the study. In this context, the students of the department of gastronomy who study in the 3rd and 4th class were selected as the study sample. Interviews were made on the basis of voluntary participation. In the analysis process, participants were coded as K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, and K10. The questions directed to the students generally included the areas of gastronomy, kitchen performance, cooking methods, hygiene and innovation. The last two questions were related to the school, department and courses in which students were trained. 40% of participants were female. Four of the participants were currently studying in the 4th grade, while 6 were in the 3rd grade. Only 2 of the participants were graduated from a tourism high school and studied gastronomy before starting university. Eight of them were graduated from high school in other areas and did not receive education on gastronomy nor tourism.

During the interviews, the students stated that they found themselves adequate theoretically but they were not enough in application even though they gave more importance to the applied courses. The students thought that the courses were generally kept at the theoretical level and that the practice was given less compared to theoretical courses. The themes were determined at the end of the interviews and three themes were formed according to the opinions of the students. These were the fields of gastronomy, practice and gastronomy education. The themes also represented three sub-problems. The first and second questions of our research; "What are your thoughts on gastronomy" and "How do you find yourself satisfied in the field of gastronomy?" The opinions and frequencies of the students regarding the gastronomy field were shown in Table-3. The second theme of our work was about implementation. The general idea of the students in this regard was that the gastronomic practice was the most important step. Questions asked about the application of participants were as follows; "How do you evaluate whether you are satisfied with cooking methods?", "How do you evaluate whether you are competent in kitchen hygiene?", "How do you evaluate whether you are competent enough to produce a dish?", "Doing innovative activities in the kitchen what are the aspects you find yourself whether you are adequate or inadequate?", "What do you do for your food to be appreciated by others when you eat?". In Table-4, the participants' views on implementation were given and classified as insufficient. The third theme of our work was on gastronomy education. In this context, sub-questions were asked about the participants in the 9th and 10th questions. 9th question was; "What are your thoughts about being educated in gastronomy at the university level?", and 10th question was; "What are the directions you have found or did not find in the field of gastronomy to understand and use the lessons?" Table-5 refers to the views of the participants in this regard.

Through our research, we tried to measure the students' glance at the aspects of the gastronomic outlook and the most important stages of the gastronomy, whether they are knowledgeable about the practice and the trainings they have received. According to the responses of the participants, there were many answers that seemed to be unstable or inadequate about the field. Participants had the notion that they were indecisive and inadequate in terms of culinary performances, methods of cooking, hygiene and eating, satisfying other people, producing a meal, and innovative work, perhaps one of the most important issues of our time. Participants' self-efficacy about their motivation for the field was low. Participants' self-efficacy reached the conclusion that they did not show any change according to the "graduated high school type" and "class level" that were asked to learn their demographic characteristics. The majority of participants emphasized that this area was related to culture and art and was a multi-disciplinary area. However, these participants pointed out that the training they received was inadequate, especially in the area of application. The vast majority of attendees stated that most of theoretical courses in general terms were unnecessary and they learned in the internships. Participants also pointed to the multitude of theoretical courses and the inadequacy of the practical courses.

These results and suggestions in the light of study findings are as follows;

- A multidisciplinary approach should be developed in the gastronomy education programs given by the universities and the interest of the gastronomy in other fields should be emphasized and developed more.

- Cultural and artistic trainings should be given, students studying in the field of gastronomy should not be seen merely as cooks, and especially artistic courses such as "food photography, gastronomy writer, gourmet etc." should be encouraged.
- Creativity in kitchens and innovative activities should be emphasized and appropriate course schedules should be established, students should create a space for themselves and be liberated in this area.
- The number of theoretical courses should be reduced, the contents should be audited and replaced with practice-oriented courses. For example; an accounting course that will be given theoretically should focus on the kitchen and should not give examples from the business field.
- The performances of the students in the lessons should be assessed personally, not in general, and the points that need to be developed and identified should be personally identified to the students.
- More attention should be paid to the hygiene in the kitchen, and students should be encouraged to learn the importance of hygiene before they launch into the sector.
- Ensure that students' self-efficacy is high, that the sector is performance oriented and that self-efficacy is low, and that seminars, symposiums or informative meetings should be held to raise awareness of self-efficacy.
- Studies should be carried out to evaluate other gastronomy and culinary arts departments' students to have more detailed information on the issue.