



Yiyecek – İçecek Alanında Eğitim Alan Öğrencilerin Mesleklerine Bakış Açıları** (Perceptions of Students' in the Field of Food & Beverage Toward Their Professions)

* Muhammed YILDIZ^a , Zeynep ASLAN^b 

^a Master of Science, Aydın/Turkey

^b Aydın Adnan Menderes University, Faculty of Tourism, Department of Food and Beverage Management, Aydın/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:07.05.2019

Kabul Tarihi:14.06.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi eğitimi

Yiyecek – içecek eğitimi

Öz

Konaklama işletmelerinden bağımsız restoranlara kadar geniş bir alana yayılan gastronominin gerek turizm endüstrisi gerekse yiyecek – içecek endüstrisi açısından önemi giderek artmaktadır. Buna paralel olarak yiyecek – içecek eğitimi de önem kazanmaktadır. Mutfak bölümlerinin verimliliği ve kaliteli hizmet üretebilmesi mesleki eğitim görmüş nitelikli işgören ile mümkün olmaktadır. Dolayısıyla yiyecek – içecek alanında eğitim alan öğrencilerin eğitimlerini tamamladıktan sonra ilgili alanda çalışarak nitelikli iş gücü olarak endüstriye katkı sağlamaları beklenmektedir. Bu çalışmanın amacı yiyecek – içecek alanında eğitim alan öğrencilerin yiyecek – içecek alanındaki mesleklere ilişkin bakış açılarını saptamaktır. Araştırmanın anakütlesini Türkiye'deki Üniversitelerin Turizm Fakültelerine bağlı Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Yiyecek – İçecek İşletmeciliği bölümlerinde eğitim alan 3. ve 4. sınıfta öğrenim gören 1825 öğrenci oluşturmaktadır. Tam sayım yöntemi ve anket tekniği ile 11 üniversiteden 790 öğrenciye ulaşılarak veri toplanmış SPSS v25 programı ile çeşitli analizler yapılmıştır. Elde edilen bulgular ışığında sektöre ve akademiye çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Gastronomy

Gastronomy education

Food & beverage education

Abstract

Gastronomy, which extends over a wide area from hotels to independent restaurants, is becoming increasingly important for both the tourism industry and the food & beverage industry. Food & beverage education is also very important; to be able to produce efficient and high-quality service in the kitchen sections is made possible by qualified employees. After the completion of their education, the students must contribute to the industry as a qualified workforce by working in the field. The aim of this study is to determine the perspectives of the students studying in the field of food & beverage. Population of this research is 1825 students in the 3rd and 4th grade whose studies Gastronomy and Culinary Arts, Food & Beverage Management programs at Tourism Faculties' of Universities in Turkey. 790 students from 11 universities have been reached with the survey technique and some analyzes have been made with SPSS program. In the light of the results, various suggestions were made.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar.

E-posta: yildizmd@yandex.com.tr (M. Yıldız)

Makale Künyesi: Yıldız, M. & Aslan, Z. (2019). Yiyecek – İçecek Alanında Eğitim Alan Öğrencilerin Mesleklerine Bakış Açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1124-1141.

DOI: 10.21325/jotags.2019.412

** Bu makale, Muhammed Yıldız tarafından hazırlanan “Yiyecek – İçecek Alanında Eğitim Alan Öğrencilerin Mesleklerine Bakış Açıları” isimli yüksek lisans tezinden türetilmiştir

GİRİŞ

Turizm sektörü son yıllarda tüm dünyada hızlı bir gelişim göstererek beraberinde gastronomik ürün gibi turistik ürünlere verilen önemin artmasına yol açmıştır. Ayrıca turizm türleri arasında yer alan gastronomi turizminin oldukça hızlı bir gelişim göstermekte olduğu görülmektedir (Aslan ve Akay, 2017). Turistler, amaçları ne olursa olsun seyahatleri süresince beslenme ihtiyaçlarını gidermek durumundadır. Bu nedenle “gastronomik ürünlere” duyulan ihtiyaç devamlı ve zorunlu bir ihtiyaç olmakla birlikte, aynı zamanda işletmelere de önemli bir gelir sağlamaktadır. Öte yandan günümüzde giderek artan dışarıda yemek yeme davranışının da yiyecek – içecek endüstrisinin gelişmesinde büyük etkisi bulunmaktadır. Her alanda olduğu gibi mutfak alanında da bireyler mesleğe atılmadan önce mesleğin eğitimini alarak gerekliliklerini öğrenmek durumundadır (Aslan vd, 2014). Yiyecek – içecek işletmelerindeki mutfak bölümlerinin verimliliği ve kaliteli hizmet üretebilmesi, mesleki eğitim görmüş nitelikli işgören ile mümkün olmaktadır. Öğrencilerin aldıkları eğitim meslek hayatlarında önemli bir yer tutmakta; bu eğitimi verimli bir şekilde değerlendiren öğrenciler, başta mutfak alanı olmak üzere ilgili alanlara önemli katkılar sağlayabilmektedirler. Bu nedenle öğrencilerin mezun olduktan sonra yiyecek – içecek alanındaki mesleklerde çalışmaları oldukça önemlidir. Eğitim veren kurumlarda; ilgili sektörün geliştirilerek daha iyi düzeye getirilmesi amaçlanarak öğrencilere maddi ve manevi olarak yatırım yapılmaktadır. Eğitim sonrası bireylerin ilgili alanlarda çalışmak istememesi hem bu yatırımın amacına ulaşamaması hem de mutfak alanında verimli ve kaliteli hizmet üretecek nitelikli ve eğitilmiş çalışan eksikliği anlamına gelmektedir. Dolayısıyla öğrencilerin mutfak alanına yönelik bakış açıları, değerlendirmeleri ve bu alanda çalışmaya yönelik eğilimlerinin araştırılması gerekmektedir. Konunun öneminden yola çıkılarak hazırlanan bu çalışmanın amacı yiyecek – içecek alanında eğitim alan öğrencilerin söz konusu alan ile ilgili mesleklere ilişkin bakış açılarını saptamaktır.

Gastronomi Kavramının Tanımı

Gastronominin bilinen ilk tanımını, Brillat Savarin 1825 yılında “Physiologie du Gout ou Méditations de Gastronomie Transcendante (Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler)” ismiyle yazdığı kitabı ile yapmıştır (Kivela ve Crotts, 2006). Söz konusu tanım “Gastronomi, insanın beslenmesiyle ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgidir.” şeklindedir (Savarin, 1825/2018: 53). Gastronomi kelimesinin resmileştirilmesi ise bu sözcüğün Fransız Akademisi tarafından 1835 yılında Fransız Akademisi sözlüğüne dâhil edilmesi ile gerçekleşmiştir (Özbay, 2017). Türk Dil Kurumu’na göre ise gastronomi “Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlanmaktadır (tdk.gov.tr).

Etimolojik olarak gastronomi kelimesi Yunanca mide anlamına gelen “gastros” ile bilgi ve kural anlamına gelen “gnomos” sözcüklerinden gelmektedir (Kivela ve Crotts, 2006). “Gastros” mide ve devamında tüm sindirim sistemini tanımlarken; “gnomos” kural ve düzenleme anlamına gelmektedir (Santich, 2004). Birçok kaynakta gastronomi kavramının ilk kullanımının Antik Yunanistan’da başladığı belirtilmektedir. MÖ 4. yüzyılda Sicilyalı Yunan Arcestratus tarafından Akdeniz Bölgesi için ilk yemek ve şarap rehberi olma niteliği taşıyan “Gastronomia” isimli bir kitap yazılmıştır (Santich, 2004). Ayrıca 1804 yılında Gastronomi kelimesi Fransa’da Jaques Berchoux tarafından yazılan şiirin başlığında (“La Gastronomie, ou l’homme des champs à table / Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan”) kullanılmıştır (Scarpato, 2003).

Gastronomi, yiyecek – içecek kaynaklarının hangi şartlarda nasıl kullanılması gerektiğine dair bir platform oluşturmaktadır. Gastronomi ile çeşitli kültür ve ülkelerin yiyecek – içeceklerine yaklaşımları ile ilgili benzerliklerin ve farklılıkların bir tablosunu yaratmak mümkündür. Gastronominin bir bölge veya ülkedeki bir gruba ait yiyecek – içecek ile ilgili çeşitli faktörlerin anlaşılmasında rolü vardır. Gastronomi ülkelerin veya bölgelerin tanınmış ve ulusal yiyecek – içecekleri hakkında detaylı bilgi içermektedir (Gillespie, 2001).

Gastronomi; tüm yiyecek – içecek çeşitlerinin üretimi, hazırlanması, sunumu ve tüketimi ile birlikte; gıdaların fizyolojisi ve mikrobiyolojisi, insanların beslenme, yeme – içme alışkanlıklarını ve eğilimlerini, bunların sunulduğu yiyecek – içecek işletmelerinin yönetimini ve süreç içerisinde oluşacak atıkların güvenli bir şekilde yok edilmesini kapsayan tüm kural, norm ve süreçlerden oluşan bir kavramdır (Akdağ, vd. 2015). Gastronomi sadece yiyecek – içeceklerin üretilmesi ve tüketilmesine ilişkin bir süreç olarak değerlendirilmemekte, bununla birlikte kültürel, ideolojik, ekonomik, politik ve sosyal yapı içinde de yer almaktadır. Geniş anlamı ile gastronomi, insanın gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimi şeklinde tanımlanmaktadır (Özbay, 2017: 3).

Yiyecek – İçecek Eğitimi

1883 yılında Londra’da açılan “National Training School of Cookery”, 1883 yılında Paris’te açılan “L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires” ve 1895 yılında yine Paris’te açılan “Le Cordon Bleu” formal aşçılık eğitiminin öncüleri arasındadır (Danaher, 2012). Fransa’da aşçılık alanında yaygın ve örgün eğitim ancak 1990 yılında Otel – Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları okulunun açılmasıyla lisans düzeyinde verilmeye başlamıştır. Amerika’da ise ilk mutfak sanatları okulu 1946 yılında “Restaurant Institute of Connecticut” adı ile açılmış, 1951 yılında ismi “Culinary Institute of America” olarak değiştirilmiştir (Hertzman, 2007). Amerika’da 1970’li yıllara gelindiğinde aşçı ve şeflerin konumları yerellikten profesyonelliğe doğru değişmiş ve yiyecek – içecek sektöründe yaşanan birçok teknolojik gelişme nedeniyle aşçıların sektör ihtiyaçlarını karşılama doğrultusunda daha iyi bir eğitim almalarını zorunlu hale gelmiştir (VanLandingham, 1995). Gastronomi eğitimi konusunda açılan ilk Yüksek Lisans programı 1990’larda Boston’da açılmıştır. New York Üniversitesi’nde açılan Doktora programı ise bu konuda öncü eğitim kurumlarından birisi olmuştur (Allen, 2003’ten Aktaran Karaca, 2018).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde saray mutfakları, aşçıların yetiştirilmesinde bir eğitim kurumu görevini uzun yıllar sürdürmüş olup Bolu – Mengenli aşçıları saray mutfaklarında önemli görevler almıştır. Türkiye’de aşçıları 1950’li yıllara kadar usta – çırak ilişkisi ile yetiştirilmiştir. 1950’li yıllarda İstanbul, İzmir ve Ankara’da Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmışsa da bu kurslar süreklilik göstermemiştir. Turizm Bakanlığı’nın kuruluşundan sonra kısa süreli kurslar ve iş başında eğitim ile aşçılık eğitimi verilmiştir (Çetin, 1993’den Aktaran Görkem, 2011).

Türkiye’de lise düzeyinde aşçılık lisesi olarak eğitim veren ilk kurum ise 1985 yılında Bolu ilinin Mengen ilçesinde açılmıştır. Yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi, 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Aşçılık Bölümünün açılmasıyla Önlisans düzeyinde verilmeye başlanmıştır. Lisans düzeyinde ilk açılan bölüm ise 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi tarafından İstanbul’da açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüdür. Yüksek lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ise ilk olarak 2012 yılında Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından Gastronomi Turizmi Yüksek Lisans Programı adı altında faaliyetine başlamıştır. Fakat bu programı

izleyen senelerde öğrenci alınmamıştır. Gastronomi eğitiminin verildiği ilk Doktora programı ise Gazi Üniversitesi tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları adıyla 2014 yılında Ankara’da açılmıştır (Şengün, 2017).

Geçmişte mutfak hizmetlerinin, baskıcı bir yönetim sergileyen ve mesleki birikimlerini astlarından saklayan mutfak şeflerinin hâkimiyetinde olduğu görülmektedir. Aşçılar usta – çırak ilişkisi ile mesleği öğrenmiştir. Fakat yıllarca sürebilecek bu mesleki eğitimi, mutfak eğitimi veren okullar, yiyecek – içecek sektörünün ihtiyacı doğrultusunda daha kısa sürede vermektedir. Mutfak eğitimi veren okullar sadece nitelikli mutfak çalışanı yetiştirmekle kalmamış, toplumda yemek pişirmenin bir meslek olarak kabul edilmesini de sağlamıştır. Baskıcı ve mesleki birikimlerini astlarından saklayan mutfak şeflerinin hâkimiyetinde yıllarca süren mesleki eğitimin yerini günümüzde mutfak eğitimi veren kurslar, okullar, üniversiteler ve akademiler almıştır. (Hughes, 2003’den aktaran Öztürk ve Görkem, 2011; Kinton ve Ceserani, 1987’den Aktaran Daylar, 201).

Mutfak yoğun emek yatırımı gerektiren bir alandır. Hizmet endüstrisi olan mutfakta, insan temel ögedir. İnsanın, insana hizmeti söz konusudur. Otel işletmelerinin mutfak bölümlerinin verimliliği, iyi ve rasyonel bir yönetim ile sağlanabilir; rasyonel yönetim ise mesleki eğitim görmüş personel ile mümkün olmaktadır. Kaliteli hizmet, nitelikli eleman ile gerçekleşmektedir; nitelikli eleman da mesleki eğitimle yetiştirilmektedir. Dolayısıyla aşçı yetiştiren eğitim kurumlarında verilen eğitimin kalitesini sürekli iyileştirmek önem kazanmaktadır (Çakır, 2010).

Yiyecek – içecek alanında nitelikli işgücü yetiştirmek isteyen toplumların bu alanda eğitime önem vermesi ve insanların bu temel ihtiyaçlarından olan yiyecek – içecek ürünlerinin daha kaliteli hazırlanmasını sağlaması için nitelikli çalışmalar üretmesi gerekmektedir. Özellikle modern dünyada önemli meslek gruplarından birisi haline gelen ve yüksek kazanç sağlama imkânına sahip “aşçılık mesleği” yiyecek – içecek alanında istihdam edilmek isteyen kişiler için oldukça önemli ve dikkat çekici bir alan olmuştur (Şengün, 2017). Aşçılık, üst düzeyde beceri ve planlı çalışmayı gerektiren ve özveri isteyen bir meslektir. Öte yandan mutfak, yiyecek – içecek hizmeti sunan işletmelerde en fazla emek harcanan bölümdür. Bununla birlikte, mutfak bölümü, nitelikli işgören istihdam edilmesi mutlaka gerekli olan bölümlerin başında gelmektedir (Gökdemir, 2009; Kurnaz A., Kurnaz A. H. ve Kılıç B., 2014).

Gastronomi disiplininin geçmişten günümüze gelen yapısı incelendiğinde bu alanda çalışanların “alaylı” olarak ifade edildiği ve usta – çırak ilişkisi ile yetiştirildiği bilinmektedir. Gastronomi disiplininin farklı birçok disiplin ile de ilişkisi bulunmaktadır. Bu ilişkinin gastronomi alanında hizmet veren ya da bu konuda çalışmalar yapan araştırmacılar tarafından dikkatlice incelenmesi gerekmektedir. Özellikle bu konuda profesyonelleşmek ve uzmanlaşmak isteyenlerin gastronomi konusunda akademik eğitim almaları zorunlu hale gelmiştir (Şengün, 2017).

Dünyadaki ve ülkemizdeki üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin ve aşçılık eğitimi veren kurumların sayısının artması sonucu, aşçılık mesleği giderek önem kazanmaktadır. Gastronomi alanında yapılan bilimsel çalışmaların artmasıyla aşçılık bilimsel bir zemin kazanmakta ve gastronomi bilimi gelişmektedir. Ayrıca tüketiciler açısından zengin gastronomik bilgiye olan ilginin ve talebin artması sonucunda işletmeler eğitimli aşçılar istihdam etmeyi tercih etmektedir (Birdir ve Kılıçhan, 2013).

Türkiye’de 2018 yılındaki yiyecek – içecek eğitimine genel olarak bakıldığında aşağıdaki gibi bir dağılım gözlenmektedir (osym.gov.tr):

- 51 üniversitede önlisans düzeyinde aşçılık programı bulunmaktadır. İlgili programlara 2018 yılında 4656 öğrenci yerleşmiştir.
- Turizm Fakülteleri bünyesinde, 4950 öğrenci ile 25 Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Yiyecek – İçecek İşletmeciliği programı bulunmaktadır.
- Güzel Sanatlar Fakültesi birimleri kapsamında, Gastronomi ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı bulunan, 2369 öğrenci ile 17 üniversite bulunmaktadır.
- Yüksekokul birimleri kapsamında 17 Üniversite, 2867 öğrenci ile Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Yiyecek – İçecek İşletmeciliği programlarına sahiptir.
- Gastronomi alanında, 15 üniversite Yüksek Lisans, 4 üniversite ise Doktora düzeyinde lisansüstü eğitim vermektedir.

Türkiye’de 2018 yılında yiyecek – içecek alanında lisans düzeyinde toplam 59 program ve 10.186 öğrenci bulunmaktadır.

Yöntem

Bu araştırmanın amacı yiyecek – içecek alanında lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin yiyecek – içecek alanındaki mesleklere bakış açılarını araştırmaktır. Bu bağlamda, çalışmanın ana problemi şu şekilde ifade edilebilir:

- “Yiyecek – içecek alanında lisans eğitimi alan öğrencilerin yiyecek – içecek alanındaki mesleklere bakış açıları nasıldır?”

Çalışmanın alt problemleri ise şunlardır:

- “Yiyecek – içecek alanında lisans eğitimi alan öğrencilerin yiyecek – içecek alanındaki mesleklere bakış açıları hangi faktörler kapsamında farklılık göstermektedir?”
- “Yiyecek – içecek alanında lisans eğitimi alan öğrencilerin yiyecek – içecek alanındaki mesleklere bağlılıkları hangi faktörler ile ilişkilidir?”

Bu çalışmada, araştırma yöntemlerinden “nicel yöntem”, veri toplama tekniklerinden “anket tekniği” kullanılmıştır. Anket formunun oluşturulmasında kullanılan ölçek, S. Kuşluvan ve Z. Kuşluvan’ın 2000 yılında yaptığı “Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey” isimli çalışmadaki ölçekten, bu çalışmanın amacına uygun şekilde düzenlenerek elde edilmiştir. Anket formu 9’u demografik, 36’sı ölçeğe ait olmak üzere toplamda 45 ifadeden oluşmaktadır. Anketin değerlendirilmesinde “5’li Likert Ölçeği (1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Kararsızım, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum)” kullanılmıştır.

Anakütle ve Örneklem

Araştırmanın anakütlesini Türkiye’deki üniversitelerin Turizm Fakültelerine bağlı Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Yiyecek – İçecek İşletmeciliği bölümlerinde eğitim alan 3. ve 4. sınıf öğrencileri oluşturmaktadır. Yapılan araştırma sonucu Türkiye’de Turizm Fakültelerine bağlı ve 3. veya 4. sınıfı olan, 13 Gastronomi ve Mutfak

Sanatları; 2 Yiyecek – İçecek İşletmeciliği programı olduğu anlaşılmıştır. Anakütle, örneklem ve dönüş sayıları Tablo 1’de görülebilir.

Tablo 1: Anakütle ve Örneklem

Üniversite	Mevcut	Dönüş	%
1. Afyon Kocatepe Üniversitesi	204	82	%40,2
2. Anadolu Üniversitesi	81	40	%49,4
3. Akdeniz Üniversitesi	103	53	%51,5
4. Akdeniz Üniversitesi (Manavgat Turizm Fakültesi)	100	-	-
5. Ankara Hacı Bayram Üniversitesi	136	94	%69,1
6. Atatürk Üniversitesi	162	-	-
7. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi (Yiyecek – İçecek İşletmeciliği)	207	180	%87
8. Balıkesir Üniversitesi	51	43	%84,3
9. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	22	14	%63,6
10. Mersin Üniversitesi	81	55	%67,9
11. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi (Yiyecek – İçecek İşletmeciliği)	140	68	%48,6
12. Necmettin Erbakan Üniversitesi	193	106	%54,9
13. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	123	-	-
14. Pamukkale Üniversitesi	122	67	%54,9
15. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	100	-	-
Toplam	1825	802	%43,3

Tam sayım yöntemi kapsamında, söz konusu 15 üniversiteden, gerekli izinler alınan 11 üniversite örneklem olarak seçilmiş; diğer 4 üniversiteden izin alınmasının uzun sürmesi ve yeterli örneklem büyüklüğüne ulaşılması gibi nedenlerden dolayı bu üniversiteler örneklem dışı bırakılmıştır. 11 üniversiteden 802 öğrenciye ulaşılarak anket formu vasıtasıyla veri toplama işlemi gerçekleştirilmiştir. Bu anketlerin 12’si geçersiz olup analiz dışı bırakılmıştır. Dolayısıyla analizler 790 anket formundaki cevaplar kapsamında yürütülmüştür.

Varsayım ve Sınırlılıklar

Bu araştırmanın varsayımları şu şekilde sıralanabilir:

- Bu araştırma nicel yöntem ve anket tekniği ile yürütülebilir.
- Seçilen örneklem grubu araştırmaya veri sağlamada yeterlidir.
- Anket formunda yer alan sorular, araştırmanın yürütülmesi için nitelik ve nicelik olarak yeterlidir.
- Anket uygulamasına katılan bireyler, soruları objektif ve doğru olarak cevaplandırmıştır.
- 3. ve 4. sınıf öğrencileri, 1. ve 2. sınıf öğrencilerine göre mesleklerine dair daha net bir bakış açısına sahiptir.

Bu araştırma Türkiye’deki üniversitelerin Turizm Fakültelerine bağlı Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Yiyecek – İçecek İşletmeciliği bölümlerinde 2018 – 2019 Güz döneminde öğrenim gören 3. ve 4. sınıf öğrencileri ile sınırlıdır.

Araştırmanın yalnızca 3. ve 4. sınıf öğrencilerini kapsamasının nedeni olarak; Güdek ve Boylu’nun 2017 yılında yaptıkları “Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma” isimli çalışmalarında, 1. sınıfta öğrenim gören öğrencilerin öğrenim gördükleri programa ilişkin değerlendirmelerinin diğer sınıflara göre daha olumlu olduğunu gözlemlemişler ve bunun

nedenini 1. sınıf öğrencilerinin üniversite hayatına yeni başlamış olmaları ile okuyacakları alan ve sektör hakkındaki bilgilerinin kısıtlılığı şeklinde yorumlamaları gösterilebilir. Ayrıca 3. ve 4. sınıfta öğrenim gören öğrencilerin %80,6'sının okudukları bölüm ile alakalı iş tecrübesi bulunduğu anlaşılmış, dolayısıyla mesleklerine ilişkin daha net bir bakış açılarının oluştuğu düşünülerek daha güvenilir sonuçlar elde edilmesi amaçlanmıştır.

Turizm Fakülteleri ile sınırlandırılmasının nedeni olarak; araştırmada kullanılan ölçeğin orijinalinin, Turizm ve Otel Yönetimi alanında eğitim alan öğrencilerden toplanan veriler ile geliştirilmesi gösterilebilir. Bu bağlamda çalışmanın Turizm Fakültesi bünyesindeki gastronomi eğitimi veren programlarda öğrenim gören öğrenciler ile sınırlandırılması sonucu olarak ölçeğin geliştirildiği anakütleye benzer bir anakütleye uygulanması ile daha güvenilir sonuçların ortaya çıkarılması hedeflenmiştir.

Ayrıca bu araştırma veri toplamada kullanılan anket formundaki ifadeler ve ifadelere verilen cevaplar ile sınırlıdır.

Analiz

Anket formlarının elde edilmesini takiben verilerin SPSS v25 (Statistical Package for Social Sciences) programına girilerek; verilerin normal dağılıp dağılmadığının anlaşılması için kurtosis (basıklık) ve skewness (çarpıklık) değerleri incelenmiş, değerlerin normal kabul edilen (+2) ile (-2) değerleri (George & Mallery, 2012) arasında olduğu ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla parametrik testlerin önkoşulu sağlanmıştır.

Verilere ait tanımlayıcı ve frekans bulguları elde edilmiş, verilere güvenilirlik ve faktör analizleri ile t-testi, One-way ANOVA (tukey post-hoc) ve Çok Değişkenli Doğrusal Regresyon analizleri uygulanmıştır.

Bulgular

Katılımcıların kişisel özellikleri değerlendirildiğinde; öğrencilerin %44,7'sinin erkek, %55,3'ünün kadın; %42,2'sinin 17-21 yaş, %55,2'sinin 22-26 yaş, %2,7'sinin 27 ve üstü yaş aralığında olduğu; %48,4'ünün 3. sınıf, %51,6'sının 4. sınıfta öğrenim gördüğü; lisede %19,6'sının mutfak, %4,7'sinin turizm, %75,7'sinin diğer alanlarda eğitim aldığı; ilgili bölümü %61,4'ünün 1-3 arası, %20,1'inin 4-7 arası, %8,2'sinin 8-11 arası %10,3'ünün 12 ve üstü sırada tercih ettiği; ilgili bölümü %87'sinin isteyerek, %13'ünün istemeyerek tercih ettiği; %80,7'sinin tecrübesinin bulunduğu, %19,4'ünün bulunmadığı; mezun olduktan sonra %39,7'sinin mutfak, %49,4'ünün eğitim, %10,9'unun diğer alanlarda çalışmak istediği anlaşılmaktadır.

Veriler açımlayıcı faktör analizine tabi tutulmuş olup, 36 ifadeden; faktör değeri düşük olan, faktörlerin dışında kalan, birden çok faktörle bağlantılı veya toplam açıklanan varyans oranında olumsuz etkili 6 ifade analiz dışı bırakılmıştır. Faktör analizi sonucunda 8 boyut ortaya çıkmış olup bu boyutlar orijinal ölçeğe bağlı kalınarak "Mesleğe Bağlılık", "Çalışma Koşulları", "İş Arkadaşları", "Kişi – Sektör Uyumu", "Ücret", "Terfi Olanakları", "Yöneticiler" ve "Sosyal Statü" şeklinde isimlendirilmiştir. Elde edilen bulgular Tablo 2'de gösterilmektedir.

Tablo 2: Faktör analizi ve Cronbach Alpha değeri

Toplam Açıklanan Varyans*	%60,86
Cronbach Alpha**	0,867
Boyut 1: Mesleğe Bağlılık *(%22,02) / ** (0,867)	Faktör
Kariyer planlamamı gastronomi alanında yaptığım için mutluyum.	0,858
Geleceğimi gastronomi alanında görüyorum.	0,853
Mezun olduktan sonra gastronomi alanında çalışmak istiyorum.	0,834
Mezun olduktan sonra gastronomi alanı dışında başka alanda çalışmayı düşünmüyorum.	0,733
Gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buluyorum.	0,604
Gastronomi bölümünde okumak büyük bir hataydı. (R)	0,544
Çocuğumun gastronomi alanında çalışmasını isterim.	0,523
Gastronomi okumak isteyen öğrencilere başka alanda kariyer planı yapmalarını öneririm. (R)	0,426
Boyut 2: Çalışma Koşulları *(%13,18) / ** (0,722)	
Gastronomi alanındaki mesleklerin aile yaşamını ve hayat düzenini negatif etkilediğini düşünüyorum. (R)	0,697
Gastronomi alanındaki çalışma ortamı gürültülü ve rahatsız edicidir. (R)	0,675
Gastronomi alanında çalışmak yorucu ve streslidir. (R)	0,653
Bana göre gastronomi alanındaki işlerin dezavantajları daha fazladır. (R)	0,551
Gastronomi alanında iş kazası riski yüksektir. (R)	0,527
Gastronomi alanında çalışırsam ahlaki değerlerimin olumsuz etkileneceğine inanıyorum. (R)	0,504
Boyut 3: İş Arkadaşları *(%5,04) / ** (0,720)	
Gastronomi alanında çalışan insanlar ile anlaşmak kolay değildir. (R)	0,710
Gastronomi alanında çalışanlar genellikle eğitim almamış kişilerdir. (R)	0,712
Gastronomi alanında eğitim almamış çalışanlar, eğitim almış çalışanları kıskanır. (R)	0,691
Gastronomi alanında çalışanlar kaba insanlardır. (R)	0,628
Boyut 4: Kişi – Sektör Uyumu *(%5,75) / ** (0,684)	
Gastronomi alanında her gün yeni şeyler öğrenebilirim.	0,722
Yeteneklerimi gastronomi alanındaki işlerde kullanabilirim.	0,705
Yaptığım işin müşterileri memnun ettiğini görmek beni mutlu eder.	0,689
Boyut 5: Ücret *(%4,54) / ** (0,745)	
Gastronomi alanındaki çalışanlara düşük ücret verildiğini düşünüyorum. (R)	0,858
Gastronomi alanındaki uzun çalışma saatleri ve iş yükü göz önüne alındığında verilen ücretleri tatmin edici bulmuyorum. (R)	0,841
Gastronomi alanında maaş dışındaki olanaklar (yemek, sigorta, tatil vb.) yetersizdir. (R)	0,581
Boyut 6: Terfi Olanakları *(%3,92) / ** (0,761)	
Gastronomi alanında terfi alabilmek için mutlaka çalışma ortamında size ayrıcalık yapabilecek bir tanıdığa ihtiyacınız vardır. (R)	0,824
Gastronomi alanındaki terfiler adil olarak yapılmaz. (R)	0,737
Boyut 7: Yöneticiler *(%3,24) / ** (0,661)	
Yöneticiler çalışanlara saygılı davranırlar.	0,727
Gastronomi alanında genellikle gastronomi eğitimi almış yöneticiler çalışır.	0,691
Boyut 8: Sosyal Statü *(%3,13) / ** (0,602)	
Ülkemizde gastronomi alanındaki meslekler önemli ve topluma faydalı olarak kabul edilir.	0,812
Gastronomi alanındaki uzmanlığım ailemi gururlandırır.	0,621
Barlett's Test of Sphericity (Significance)	0,000
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy (KMO)	0,885

Field, 2000 yılında Barlett testi için $\leq 0,05$ anlamlılık düzeyinin üst sınır ve Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) testi için $0,50$ değerinin alt sınır olması gerektiğini; KMO $\leq 0,50$ için veri kümesinin faktörlenemeyeceğini belirtmiştir. Bu doğrultuda Barlett Testinin $\leq 0,05$ anlamlılık düzeyinde ve Kaiser-Meyer-Olkin Testinin ise $0,50$ 'den büyük çıkması beklenmektedir.

Veriler, iki gruplu veriler için t-testinde, ikiden fazla gruplu veriler için One-way ANOVA (Tukey Post-Hoc) analizinde değerlendirildiğinde elde edilen bulgular şu şekildedir:

- Kadın katılımcılar mesleğe bağlılık, çalışma koşulları, kişi-sektör uyumu ve sosyal statü boyutlarını erkek katılımcılara göre daha olumlu değerlendirmiştir.
- 17-21 yaş arasındaki katılımcılar kişi-sektör uyumu boyutunu 22-24 yaş arasındaki katılımcılara göre daha olumlu değerlendirmiştir.
- 3. sınıfta öğrenim gören katılımcılar mesleğe bağlılık, çalışma koşulları, ücret, terfi olanakları, yöneticiler ve sosyal statü boyutlarını 4. sınıfta öğrenim gören katılımcılara göre daha olumlu değerlendirmiş olup; bunun nedeni olarak öğrencilerin eğitim süresi arttıkça sektörün yapısı ve özelliklerini daha yakından tanınması gösterilebilir.
- Turizm liselerinin mutfak bölümlerinden mezun olan katılımcılar diğer bölüm ve liselerden mezun olan katılımcılara göre ücret ve sosyal statü boyutlarını daha olumlu değerlendirmiştir. Bunun nedeni olarak yiyecek – içecek alanında ilk defa eğitim alan öğrencilerin sektör ile ilgili beklentilerinin yüksek olması veya beklentilerinin karşılanmaması gösterilebilir.
- İlgili bölümü tercih sırası arttıkça mesleğe bağlılık ve kişi-sektör uyumu olumsuz etkilenirken; iş arkadaşları olumlu etkilenmektedir.
- İlgili bölümü isteyerek tercih eden katılımcılar mesleğe bağlılık, kişi-sektör uyumu ve sosyal statü boyutlarını, istekleri dışında tercih eden katılımcılara göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirmiş; iş arkadaşları boyutunu ise daha olumsuz değerlendirmiştir.
- Tecrübe edinen öğrencilerin sektöre bakış açıları olumsuz etkilenirken; mesleğe bağlılıkları artmakta ve kendilerini sektör ile daha uyumlu olarak değerlendirmektedirler.
- Mezun olduktan sonra mutfak alanında çalışmak isteyen katılımcıların mesleklerine ilişkin değerlendirmeleri genel olarak daha olumludur.

Katılımcıların kişisel özellikleri, boyutların ortalamaları, One-way ANOVA (Tukey Post-Hoc) analizi ve t-testine ilişkin bulgular Tablo 3'te gösterilmektedir.

Tablo 3: Katılımcıların kişisel özellikleri, boyutları değerlendirmeleri ve farklılıklar

<i>Faktör</i>	<i>Frekans</i>	<i>%</i>	<i>Mesleğe Bağlılık</i>	<i>Çalışma Koşulları</i>	<i>İş Arkadaşları</i>	<i>Kişi-Sektör Uyumu</i>	<i>Ücret</i>	<i>Terfi Olanakları</i>	<i>Yöneticiler</i>	<i>Sosyal Statü</i>
Genel Değerlendirme										
	790	%100	3,57	2,57	2,43	4,39	2,02	2,31	2,52	4,01
Cinsiyet										
<i>Erkek</i>	353	%44,7	3,43**	2,45**	2,39	4,29**	2,06	2,37	2,60	2,85**
<i>Kadın</i>	437	%55,3	3,69**	2,67**	2,45	4,48**	1,98	2,26	2,47	4,14**
Yaş										
<i>17-21</i>	333	%42,2	3,61	2,57	2,38	4,46*	2,02	2,32	2,52	4,06
<i>22-26</i>	436	%55,2	3,54	2,56	2,44	4,33*	2,03	2,29	2,53	3,98
<i>27+</i>	21	%2,7	2,71	2,83	2,51	4,53	1,80	2,57	2,35	3,97
Sınıf										
<i>3. sınıf</i>	382	%48,4	3,64*	2,64*	2,47	4,41	2,12**	2,45**	2,62**	4,08*
<i>4. sınıf</i>	408	%51,6	3,51*	2,51*	2,37	4,37	1,92**	2,19**	2,42**	3,95*
Lise Mezuniyeti										
<i>Mutfak</i>	155	%19,6	3,58	2,61	2,47	4,36	2,18*	2,32	2,56	4,08*
<i>Turizm</i>	37	%4,7	3,36	2,44	2,61	4,23	1,86	2,35	2,40	3,59*
<i>Diğer</i>	598	%75,7	3,58	2,57	2,39	4,41	1,98*	2,31	2,51	4,02*
Tercih Sırası										
<i>1-3</i>	485	%61,4	3,67**	2,55	2,36*	4,46**	1,98	2,31	2,52	4,02
<i>4-7</i>	159	%20,1	3,45**	2,56	2,45	4,34	2,08	2,41	2,52	4,07
<i>8-11</i>	65	%8,2	3,55	2,66	2,62*	4,25**	2,04	2,23	2,52	4,03
<i>12+</i>	81	%10,3	3,25**	2,67	2,53	4,22**	2,09	2,20	2,50	3,88
İsteyerek Seçme										
<i>Evet</i>	687	%87	3,69**	2,59	2,40*	4,46**	2,00	2,32	2,51	4,05**
<i>Hayır</i>	103	%13	2,83**	2,47	2,57*	3,92**	2,11	2,28	2,58	3,77**
Tecrübe										
<i>Var</i>	637	%80,7	3,61*	2,53**	2,36**	4,43**	1,98*	2,28	2,48*	4,03
<i>Yok</i>	153	%19,4	3,41*	2,76**	2,64**	4,24**	2,15*	2,44	2,69*	3,96
Çalışmak İstenilen Alan										
<i>Mutfak</i>	314	%39,7	3,93**	2,65*	2,49	4,51**	2,09	2,48**	2,60*	4,12**
<i>Eğitim</i>	390	%49,4	3,44**	2,53*	2,36	4,34**	1,94	2,20**	2,43*	3,99**
<i>Diğer</i>	86	%10,9	2,88**	2,49	2,42	4,17**	2,09	2,19**	2,61	2,75**

* p < 0,05 ** p < 0,01

Elde edilen veriler sonucunda boyutlara ilişkin genel değerlendirmelere bakıldığında katılımcılar; kişi-sektör uyumunu 4,39, sosyal statüyü 4,01, mesleğe bağlılığı 3,57, çalışma koşullarını 2,57, yöneticileri 2,52, iş arkadaşlarını 2,42, terfi olanaklarını 2,31 ve ücret boyutunu 2,02 olarak değerlendirmiştir. 5 boyutun olumsuz değerlendirmeye sahip olmasına karşın mesleğe bağlılık, sosyal statü ve kişi-sektör uyumu boyutlarının olumlu olarak değerlendirilmesi dikkat çekmektedir.

Tablo 4: Regresyon analizi sonuçları

<i>Mesleğe Bağlılık</i>	<i>Standartlaştırılmış Beta</i>	<i>Anlam (P)</i>
<i>Çalışma Koşulları</i>	0,302	0,000
<i>İş Arkadaşları</i>	-0,026	0,456
<i>Kişi-Sektör Uyumu</i>	0,375	0,000
<i>Ücret</i>	0,005	0,875
<i>Terfi Olanakları</i>	0,089	0,008
<i>Yöneticiler</i>	0,075	0,010
<i>Sosyal Statü</i>	0,157	0,000
<i>Düzeltilmiş R Kare</i>	0,386	

Tablo 4'e göre, öğrencilerin mesleklerine yönelik bakış açılarının, mesleğe bağlılıklarına etkisi değerlendirildiğine; mesleğe bağlılık üzerine anlamlı düzeyde en fazla etkili faktörler sırasıyla; %37,5 oranıyla kişi-sektör uyumu, %30,2 oranıyla çalışma koşulları, %15,7 oranıyla sosyal statü, %8,9 oranıyla terfi olanakları, %7,5 oranıyla yöneticiler olarak ortaya çıkmaktadır. Ücret %5 oranıyla, iş arkadaşları (-%2,6) oranıyla anlamsız düzeyde etkilidir. Öğrencilerin mesleğe yönelik bakış açıları mesleğe bağlılığın toplam %38,6'sını açıklamaktadır. İş arkadaşları ve ücret boyutunun, mesleğe bağlılık üzerine herhangi bir etkisinin bulunmaması dikkat çekici bir bulgudur. Bunun nedeni olarak, katılımcıların ücret ve iş arkadaşlarına ait değerlendirmelerinin genel olarak olumsuz olduğu ve bunun sonucunda istatistiksel olarak anlamlı bir etki ortaya çıkmadığı düşünülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Gerek turizm gerekse yiyecek – içecek endüstrisinde önemli bir yer tutan mutfak bölümlerinin verimliliği ancak yiyecek – içecek eğitimi almış nitelikli işgörenler ile sağlanabilmektedir. Dolayısıyla yiyecek – içecek eğitiminin öneminin yanı sıra yiyecek – içecek eğitimi alan öğrencilerin mezun olduktan sonra ilgili alanda çalışması da oldukça önemlidir. Bu noktada yiyecek – içecek eğitimi alan öğrencilerin ilgili alandaki mesleklere bakış açılarını saptayarak bu doğrultuda gerek sektörde gerekse akademide ihtiyaç duyulan geliştirmeleri uygulamak gerekmektedir. Bu araştırmanın amacı Türkiye’de lisans düzeyinde yiyecek – içecek eğitimi alan öğrencilerin mesleklerine bakış açılarını belirlemektir. Araştırma kapsamında bir ana problem ve iki alt probleme cevap aranmıştır.

Ana problem öğrencilerin mesleklerine bakış açılarının nasıl olduğunu sorgulamaktadır. Elde edilen verilere göre 8 boyut ortaya çıkmış olup; katılımcılar bu 8 boyuttan 5’ini olumsuz (<3), 3’ünü olumlu (>3) olarak değerlendirmiştir. Katılımcılar; kişi – sektör uyumu, sosyal statü ve mesleğe bağlılık boyutlarını olumlu; çalışma koşulları, yöneticiler, iş arkadaşları, terfi olanakları ve ücret boyutlarını olumsuz olarak değerlendirmiştir. Ücret boyutunun 2,02 ortalama ile en olumsuz değerlendirmeye sahip olması ile kişi – sektör uyumunun 4,39 ortalama ile en olumlu değerlendirmeye sahip olması dikkat çekmektedir. Söz konusu olumsuz değerlendirmelere karşın öğrencilerin mesleğe bağlılık, kişi – sektör uyumu ve sosyal statü boyutlarını olumlu olarak değerlendirmesi bu çalışmanın dikkat çekici bir bulgusudur. İlgili bulgular Akoğlu vd.,’nin 2017 yılında yaptıkları çalışmanın bulguları

ile örtüşmektedir. Öte yandan mezun olduktan sonra öğrencilerin %49'u eğitim alanında, %40'ı mutfak alanında, %11'i ise farklı bir alanda çalışmayı planlamaktadır. Genel olarak bakıldığında öğrencilerin sektöre ve mesleklerine yönelik değerlendirmelerinin olumsuz olduğu söylenebilir.

Alt problemlerden ilki öğrencilerin mesleklerine bakış açılarının hangi kişisel özellikler kapsamında istatistiksel olarak farklılık gösterdiğini tespit etmeyi amaçlamaktadır. Araştırma sonucunda elde edilen veriler ışığında şu sonuçlara ulaşılmıştır:

- Kadın katılımcılar mesleğe bağlılık, çalışma koşulları, kişi – sektör uyumu ve sosyal statü boyutlarını erkek katılımcılara göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirmiştir. İlgili bulgular Güdek ve Boylu'nun 2017 yılında yaptıkları çalışmadaki bulgular ile benzerlik göstermektedir.

- 17 – 21 yaş arasındaki katılımcılar kişi – sektör uyumu boyutunu 22 – 24 yaş arasındaki katılımcılara göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirmiştir. Dolayısıyla 17 – 21 yaş arasındaki öğrencilerin kendilerini sektör ile daha uyumlu değerlendirdiği söylenebilir.

- 3. sınıfta öğrenim gören katılımcılar mesleğe bağlılık, çalışma koşulları, ücret, terfi olanakları, yöneticiler ve sosyal statü boyutlarını 4. sınıfta öğrenim gören katılımcılara göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirmiştir. Bunun nedeni olarak öğrencilerin eğitim süresi arttıkça sektörün yapısı ve özelliklerini daha yakından tanınması gösterilebilir. Nitekim Kozak ve Açıköz'ün 2015 yılında yaptığı konferansta, öğrencilerin sektör hakkında doğru bilgilendirilmediğini ortaya çıkarılmıştır. Söz konusu bulgular Güdek ve Boylu'nun 2017 yılında yaptığı çalışmadaki bulgular ile benzerlik göstermektedir.

- Turizm liselerinin mutfak bölümlerinden mezun olan katılımcılar diğer bölüm ve liselerden mezun olan katılımcılara göre ücret ve sosyal statü boyutlarını istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirmiştir. Bunun nedeni olarak gastronomi alanında ilk defa eğitim alan öğrencilerin sektör ile ilgili beklentilerinin yüksek olması veya beklentilerinin karşılanmaması gösterilebilir.

- İlgili bölümü 1 – 3 arası sırada tercih eden katılımcılar mesleğe bağlılık boyutunu 4 – 7 arası ve 12 ve üstü sırada tercih eden katılımcılara göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirmiştir. İlgili bölümü 8 – 11 arası sırada tercih edenler iş arkadaşları boyutunu 1 – 3 arası sırada tercih edenlere göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirmiştir. Söz konusu bölümü 1 – 3 arası sırada tercih edenler kişi – sektör uyumu boyutunu 8 – 11 arası sırada ile 12 ve üstü sırada tercih edenlere göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirmiştir. Dolayısıyla tercih sırası arttıkça mesleğe bağlılık ve kişi – sektör uyumu olumsuz etkilenirken; iş arkadaşları olumlu etkilenmektedir.

- İlgili bölümü isteyerek tercih eden katılımcılar mesleğe bağlılık, kişi – sektör uyumu ve sosyal statü boyutlarını, istekleri dışında tercih eden katılımcılara göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirmiş; iş arkadaşları boyutunu ise daha olumsuz değerlendirmiştir.

- Tecrübesi olan katılımcılar mesleğe bağlılık ve kişi – sektör uyumu boyutlarını tecrübesi olmayan katılımcılara göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirirken; çalışma koşulları, iş arkadaşları, ücret ve yöneticiler boyutlarını daha olumsuz değerlendirmiştir. Dolayısıyla tecrübe edinen öğrencilerin sektöre bakış açıları olumsuz etkilenirken; Mesleğe bağlılıkları artmakta ve kendilerini sektör ile daha uyumlu olarak değerlendirmektedirler. Bunun nedeni olarak Kozak ve Açıköz'ün 2015 yılında düzenledikleri konferans sonucu ortaya çıkan staj yapmakta olan öğrencilerin ucuz iş gücü olarak görülmesi ve ağır şartlarda çalıştırılması gösterilebilir. Tecrübesi olan

katılımcıların tecrübe sürelerine göre mesleklerine bakış açıları istatistiksel ve anlamlı olarak herhangi bir farklılık göstermemektedir.

- Mezun olduktan sonra mutfak alanında çalışmak isteyen katılımcılar mesleğe bağlılık, kişi – sektör uyumu, terfi olanakları ve sosyal statü boyutlarını, eğitim ve diğer alanlarda çalışmak isteyen katılımcılara göre istatistiksel ve anlamlı olarak daha olumlu değerlendirirken; çalışma koşulları ve yöneticiler boyutlarını sadece eğitim alanında çalışmak isteyen katılımcılara göre daha olumlu değerlendirmiştir. Dolayısıyla mezun olduktan sonra mutfak alanında çalışmak isteyen katılımcıların mesleklerine ilişkin değerlendirmeleri genel olarak daha olumludur.

Bir diğer alt problem ise katılımcıların mesleğe bağlılıkları üzerinde hangi faktörlerin istatistiksel olarak etkili olduğuna cevap aramaktadır. Mesleğe bağlılık üzerine istatistiksel ve anlamlı olarak etkili olan boyutlar %37,5 oranla kişi – sektör uyumu, %30,2 oranla çalışma koşulları, %15,7 oranla sosyal statü, %8,9 oranla terfi olanakları ve %7,5 oranla yöneticiler olarak ortaya çıkmaktadır. İş arkadaşları ve ücretin, mesleğe bağlılık üzerine herhangi bir anlamlı etkiye sahip olmaması çalışmanın bir diğer dikkat çeken bulgusudur. Bu durumun ilgili boyutları bütün katılımcıların olumsuz olarak değerlendirmelerinden kaynaklandığı düşünülmektedir.

Yiyecek – içecek alanında eğitim alan öğrenciler, yiyecek – içecek alanındaki meslekleri statü sahibi olarak; kendilerini ise sektör ile uyumlu ve mesleklerine bağlı olarak olumlu yönde değerlendirmiş; sektördeki ücretleri, terfi imkânlarını, iş arkadaşlarını, yöneticileri ve çalışma koşullarını olumsuz yönde değerlendirmiştir. Öğrencilerin mesleklerine bağlılıkları üzerine kişi – sektör uyumu, çalışma koşulları, sosyal statü, terfi olanakları ve yöneticiler etkili olmaktadır. Dolayısıyla sektördeki çalışma koşullarının, terfi olanaklarının ve yöneticilerin çalışanlara yaklaşımlarının iyi yönde geliştirilmesi gerekmektedir. Öte yandan ücret ve iş arkadaşlarının da genel olarak olumsuz değerlendirilmesi nedeniyle mesleğe bağlılık üzerine istatistiksel bir ilişki bulunamamasına karşın, bu faktörlerin de iyi yönde geliştirilmesinin öğrencilerin mesleklerine bağlılıkları üzerine etkili olacağı düşünülmektedir. Nitekim en olumsuz değerlendirme ücret boyutundadır.

Yiyecek – içecek eğitimi alan öğrencilerin mezun olduktan sonra ilgili sektörde çalışmaması kaynak israfı olarak değerlendirilebilir. Çünkü öğrenciye yapılan eğitim yatırımının geri dönüşü olmamaktadır. Öğrencilerin %40'ı mutfak alanında çalışmayı planlamasına karşın eğitim alanında çalışmak isteyen öğrencilerin oranı %49'dur. Bu çalışmada ortaya çıkarılan olumsuz koşulların iyileştirilmesi sonucu öğrencilerin mesleklerine bağlılıklarının artmasıyla birlikte %40 olan mutfak alanında çalışmayı planlayan öğrencilerin oranının yükselmesi beklenmektedir.

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular ışığında sektöre, eğitim kurumları ve akademisyenlere aşağıdaki önerilerde bulunulabilir:

- İfadelere verilen cevaplar sonucunda öğrencilerin, mutfak alanındaki çalışma saatlerini uzun ve dengesiz, mesailer fazla, tatilleri az olarak algıladığı ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla mutfak alanındaki bu gibi çalışma koşulları iyileştirilmelidir. Nitekim çalışma koşullarının mesleğe bağlılık üzerine %30,2 etkisi bulunmaktadır.

- Mutfak alanında çalışanlara, üstlenilen iş yükü ve sorumluluk göz önünde bulundurularak ücret verilmeli; sosyal haklar eksiksiz yerine getirilmeli (sigorta primleri doğru ve zamanında yatırılmalı vb.); yapılan fazla mesailerin ücreti tam olarak verilmelidir. Nitekim öğrenciler, mutfak alanındaki en olumsuz boyutu ücret olarak (2,02) değerlendirmiştir.

- İşletmelerde staj yapan öğrenciler personel olarak değil öğrenci olarak görülmeli, ağır şartlarda (ücretsiz vb.) çalıştırılmamalı, stajın eğitim boyutu eksik bırakılmamalıdır. Nitekim bölümle ilgili iş tecrübesi bulunmayan

öğrenciler tecrübesi bulunan öğrencilere göre sektördeki koşulları daha olumlu değerlendirmektedir. Bunun nedeni olarak öğrencilerin staj süresince olumsuz şartlarda çalıştırılması öne sürülebilir. Unutulmamalıdır ki öğrenciler sektörü tanımak ve meslek ile ilgili bilgi kazanmak amacıyla staj yapmaktadır.

- Öğrenciler mutfak alanında çalışanların yiyecek – içecek alanında bir eğitim almadığını düşünmektedir. Dolayısıyla mutfak alanındaki istihdamlarda yiyecek – içecek ve gastronomi bölümü mezunlarına yeterli önem ve öncelik verilmeli; alan dışı istihdamdan mümkün olduğunca kaçınılmalıdır.

- Mutfak alanında çalışanlar ve yöneticiler, eğitilmiş – alaylı çatışmasından ve ayrımcılıktan kaçınılmalı; fırsat eşitliği sağlanmalıdır. Nitekim öğrenciler, mutfak alanındaki çalışanları ve yöneticileri olumsuz olarak değerlendirmekte; ayrımcılık ve çatışma olduğunu düşünmektedir.

- Gastronomi alanında eğitim almak isteyen ve hâlihazırda eğitim alan öğrenciler sektörün yapısı ve özellikleri konusunda doğru bilgilendirilmelidir. Nitekim yukarıda da belirtildiği gibi tecrübesi bulunmayan öğrenciler tecrübesi bulunan öğrencilere göre sektördeki koşulları daha olumlu değerlendirmiştir. Bunun nedeninin öğrencilerin sektör hakkında yanlış ve eksik bilgilendirilmesi olduğu düşünülmektedir.

- Öğrencilerin stajlarını, meslek hakkında olumlu deneyim kazanacakları işletmelerde tamamlamaları sağlanmalı; stajlar denetim altında tutulmalıdır. Staj süresince işletme – eğitim kurumu arasında iletişim sağlanmalıdır.

- Öğrencilere, sektörün gerektirdiği nitelikleri ve çalışanlardan beklentisini karşılayacak bir eğitim sağlanmalıdır. Gastronomi eğitiminin içeriği, üniversiteler arasında denk olacak şekilde ve sektör temsilcilerinin önerileri ve beklentilerine paralel olarak güncellenebilir.

Bu çalışma Turizm Fakültesi birimleri kapsamındaki yiyecek – içecek alanında lisans düzeyinde eğitim veren bölümlerdeki öğrencilerden toplanan veriler ile sınırlandırılmıştır. Söz konusu kısıtlılıklar kapsamında ileriki çalışmalarda Türkiye’deki Turizm Fakültesi dışındaki fakülte ve yüksekokul birimlerinde yiyecek – içecek alanında lisans düzeyinde eğitim veren programlardaki öğrencilerin mesleklerine bakış açıları araştırılabilir.

KAYNAKÇA

Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O. ve Benli, S. (2015, Mayıs). Bir seyahat motivasyon aracı olarak gastronomi: Hatay’ı ziyaret eden yerli turistlerin seyahat motivasyonları, yiyecek-içecek deneyimleri ve seyahat memnuniyetleri üzerine bir araştırma. *Sözlü Bildiri. 1. Eurisia International Tourism Congress: Current Issues, Trends and Indicators Bildiri Kitabı*, Konya, 448-464.

Allen, G. (2003). Education About Food. *The Encyclopaedia of Food and Culture, In Newyork: Encylopedia of Food and Culture*, 1, 556-558.

Aslan, Z. ve Akay, N. S. (2017). Ege bölgesi mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal*, UKTM, 446-464.

- Aslan, Z., Çoban, G. ve Çokal, Z. (2014). Turizm öğrencilerinin staj deneyimlerinde algıladıkları motivasyonun herzberg kuramına göre değerlendirilmesi: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi örneği. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 33, 164-188.
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013, Aralık). Mutfak şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma. Sözlü Bildiri. Karamustafa, K. (Editör). *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, Kayseri, 5-8.
- Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
- Danaher, P. (2012). *An investigation of the current course content on the ba (hons.) in culinary arts hot kitchen modules in the dublin institute of technology to ascertain whether the content is adequate in meeting the needs of the stakeholders*. Thesis M.Phil, Dublin Institute of Technology, Ireland.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki alguları: Karşılaştırmalı bir uygulama*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Field, A. (2000). *Discovering statistics using spss for windows*. New Delhi; London; Thousand Oaks: Sage Publications.
- Gillespie, C. (2001: 2-5). *European gastronomy into the 21th century*. Woburn: Reed Educational and Professional Publishing.
- George, D. & Mallery, M. (2010). *SPSS for Windows Step by Step: A Simple Guide and Reference*, 17.0 update (10a ed.) Boston: Pearson.
- Gökdemir, A. (2009: 1-30). *Mutfak hizmetleri yönetimi* (Üçüncü baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.
- Hertzman, J. L. (2006). *Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary arts programs: A survey of educators and industry*. Doctral Thesis in Educational Leadership, University of Nevada, Las Vegas.
- Hughes, M. H. (2003). *Culinary professional training: Measurement of nutrition knowledge among culinary students enrolled in a southeastern culinary art institute*, Unpublished PH Dr. Thesis, University of Alabama

- Karaca, E. (2018). *Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırmalı analizi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Kinton, R. & Ceserani, V. (1987). *The theory of catering*, London.
- Kivela, J. & Crotts, C. J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kozak, N. ve Açıkgöz, Z. (2015, Şubat). Gastronomi eğitimi arama konferansı. 7. *Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı Sonuç Raporu*, Antalya (Kitap basım yeri İstanbul), 9-19.
- Kurnaz, A., Kurnaz, A. H. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Kusluvan, S. ve Kusluvan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21, 251-269.
- ÖSYS: Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi, Sayısal Bilgiler. <https://www.osym.gov.tr/TR.13046/2017.html> (05.11.2018).
- Özbay, G. (2017). Düünden bugüne gastronomi, Sarıışık, M. (Editör), *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi içinde* (1-9). Ankara: Detay Yayıncılık.
- 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), 69-89.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Savarin, B. A. J. (2018: 53). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler* (İkinci baskı) (Çev. Bucak, H.). İstanbul: Oğlak Yayıncılık (Eserin orijinali 1825'de yayımlandı).
- Scarpato, R. (2003). Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.), *Tourism and gastronomy içinde* (52-53). Routledge.
- Şengün, S. (2017). Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer, Sarıışık, M. (Editör), *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi içinde* (170-185). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Türk Dil Kurumu, Güncel Türkçe Sözlük. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c56dfe653b0f8.05593605 (12.11.2018).
- VanLandingham, P. G. (1995). The effects of change in vocational, technical and occupational education on the teaching of culinary arts in America. *Information Analyses*.

Perceptions of Students' in the Field of Food & Beverage Toward Their Professions

Muhammed YILDIZ

Master of Science, Aydın/Turkey

Zeynep ASLAN

Aydın Adnan Menderes University, Faculty of Tourism, Aydın/Turkey

Extensive Summary

Gastronomy, which extends over a wide area from hotels to independent restaurants, is becoming increasingly important for both the tourism industry and the food & beverage industry. Food & beverage education is also very important; to be able to produce efficient and high-quality service in the kitchen sections is made possible by qualified employees. After the completion of their education, the students must contribute to the industry as a qualified workforce by working in the field of food & beverage. The aim of this study is to determine the perspectives of the students studying in the field of food & beverage.

In this research, quantitative method and survey technique were used. The scale used in the formation of the survey form was obtained from the scale in the study conducted by S. Kuşluvan and Z. Kuşluvan in 2000 in accordance with the purpose of this study. The survey form consists 9 demographics and 36 scale expressions. The 5-point likert scale (1: Strongly Disagree, 2: Disagree, 3: Undecided, 4: Agree, 5: Strongly Agree) was used to evaluate the questionnaire.

Population of this research is 1825 students in the 3rd and 4th grade whose studies Gastronomy, Gastronomy and Culinary Arts, Food & Beverage Management programs at Tourism Faculties' of Universities in Turkey. Within the scope of the full counting method, 11 universities were selected from the 15 universities. 802 students from 11 universities were reached and data collection was carried out via survey form. 12 of these forms were invalid and excluded from the analysis. Therefore, the analyzes were conducted with the 790 survey forms.

When the personal characteristics of the participants were evaluated; 44.7% of the students are male and 55.3% are female; 42.2% are between 17-21 years old, 55.2% are 22-26 years old and 2.7% are 27 years and older; 48.4% of the students are in the 3rd grade and 51.6% are in the 4th grade; 19.6% graduated kitchen field of tourism high schools, 4.7% graduated field of tourism, 75.7% graduated in other fields; 61.4% preferred relevant program between the range of 1-3, 20.1% are 4-7, 8.2% are 8-11 10.3% are 12 and more; 87% preferred the relevant program willingly, 13% unwillingly; 80.7% are experienced, 19.4% are inexperienced; after graduation, it is understood that 39,7% of the students want to work in the kitchen, 49,4% in education and 10,9% in other fields.

The data were subjected to confirmatory factor analysis; 8 dimensions have emerged and these dimensions are named as Commitment to the Profession, Working Conditions, Coworkers, Industry-Person Congeniality, Pay, Promotion Opportunities, Managers and Social Status by adhering to the original scale.

When the data are evaluated in the One-way ANOVA analysis, the findings are as follows:

- Female participants evaluated the commitment to the profession, working conditions, industry-person congeniality and social status dimensions more positively than the male participants.
- Participants between the ages of 17-21 evaluated the industry-person congeniality dimension more positively than the participants between the ages of 22-24.
- Participants in the 3rd grade have evaluated their commitment to the profession, working conditions, pay, promotion opportunities, managers and social status dimensions more positively than the 4th grade students. The reason for this is that students can better understand the structure and characteristics of the sector as the training period increases.
- Participants who graduated from kitchen field of tourism high schools evaluated the pay and social status dimensions more positively than the participants graduated from other fields of high schools. The reason for this is that the students who didn't graduate kitchen field of tourism high schools have high expectations about the sector and their expectations are not met.
- As the range of preference of the related program increases, while commitment to the profession and industry-person congeniality are adversely affected; coworkers are positively affected.
- Participants who prefer the related program willingly evaluated their commitment to the profession, industry-person congeniality and social status dimensions statistically and significantly more positively than those who unwillingly preferred; while coworkers dimension is evaluated more negative.
- While students' experience in the sector is increasing, their commitment to the profession increases and they consider themselves more compatible with the sector.
- Participants who want to work in the kitchen area after graduation are generally more positive about their profession.

As a result of the obtained data, the general evaluations regarding the dimensions, industry-person congeniality were evaluated as 4.39, social status as 4.01, commitment to the profession as 3.57, working conditions as 2.57, managers as 2.52, coworkers as 2.42, promotion opportunities as 2.31 and pay as 2.02. Although the 5 dimensions have a negative evaluation, it is noteworthy that the dimensions of commitment to the profession, social status and industry-person congeniality are evaluated positively.

With regression analysis, the effect of the students' perspectives towards their professions on their commitment to the profession is evaluated; Significantly, the most effective factors on commitment to the profession are; Industry-person congeniality with rate of 37.5%, working conditions with rate of 30.2%, social status with rate of 15.7%, promotion opportunities with rate of 8.9%, managers with 7.5%. The pay is meaningless with rate of 5% and coworkers with rate of (- 2.6%). Students' perceptions towards their professions explain 38.6% of the total commitment to the profession. It is an important finding that coworkers and pay do not have any effect on the commitment to the profession. The reason for this is that the participants evaluations on pay and coworkers are generally negative, and as a result there is no statistically significant effect.