



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma (Career Expectations of University Students Who Have Training in Gastronomy and Culinary Arts: A Study on Undergraduate Student)

*Durmuş Ali AYDEMİR^a, Lütü BUYRUK^b

^a Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebahat and Erol Toksöz Vocational High School, Cookery Program, Nevşehir/Turkey

^b Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
05.09.2019

Kabul Tarihi: 21.12.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Eğitim
Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi
Kariyer beklentisi

Keywords

Gastronomy
Education
Gastronomy and culinary arts education
Career expectations

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Gastronominin her geçen gün önem kazanması, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin de yaygınlaşmasına sebep olmuştur. Türkiye’de 2003 yılında başlayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi her geçen sene yaygınlaşarak, 2017 yılında 56 programı bulmuştur. Bu çalışmanın amacı, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan lisans öğrencilerinin kariyer beklentilerini ölçmektir. Araştırmanın ana kümesini, İç Anadolu Bölgesi’nde bulunan devlet üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında eğitim gören lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Anket yolu ile toplanan veriler istatistiksel paket programlar yoluyla analiz edilmiştir. Öğrencilerin kariyer beklenti düzeylerinin, demografik özelliklerine göre farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla yapılan “t” testi ve “Anova” testi sonuçlarına göre; öğrencilerin cinsiyetleri ve ortaöğretimde alan ile ilgili ders alma ile kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılık bulunmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca yaşadıkları coğrafi bölge değişkeni ile kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılık bulunmadığı tespit edilmiştir. Öğrenim görülen sınıf, yaş ve ailenin aylık geliri değişkenleri ile kariyer beklentileri arasında anlamlı farklılıklar bulunduğu tespit edilmiştir. Yine yapılan “t” testi ve “Anova” testi sonuçlarına göre; Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında staj yapan öğrenciler ile staj yapmayan öğrencilerin kariyer beklentileri arasında anlamlı farklılıklar bulunduğu tespit edilmiştir.

Abstract

The aim of this study is to measure career expectations of undergraduate students studying gastronomy and culinary arts. Gastronomy has become more and more important every day, and Gastronomy and Culinary Arts education has become popular. Turkey also Gastronomy and Culinary Arts training began in 2003 widespread with each passing year, it has found 56 program in 2017. The main mass of the research constitutes undergraduate students studying in Gastronomy and Culinary Arts in state universities in Central Anatolia. Data collected via questionnaire were analyzed by statistical package programs. According to the results of "t" test and "Anova" test conducted to determine whether career expectations of students differ according to their demographic characteristics; it was found that there was no significant difference between the sexes of students and career expectations. It has been determined that there is no significant difference between the course taking and career expectations of the field in secondary education. It was also found that there was no significant difference between the geographical region variables and the career expectancies experienced by the students. It was found that there were significant differences between the variables of education, age and family monthly income and career expectations. According to the "t" test and the "Anova" test results, It has been found that there are significant differences between students who are practicing in the field of Gastronomy and Culinary Arts and those who are not.

* Sorumlu Yazar

E-posta: durmusalidaydemir0@gmail.com (D. A. Aydemir)

Makale Künyesi: Aydemir, D. A. & Buyruk, L. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3225-3248.

DOI: 10.21325/jotags.2019.525

GİRİŞ

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

Günümüzde sosyal, kültürel ve ekonomik nedenlerden dolayı yiyecek içecek sektörü oldukça gelişmiştir. Bu gelişim yiyecek-içecek sektöründe çalışacak eğitilmiş ve kalifiye personel ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Ayrıca her geçen gün gastronominin kültür ve turizm alanındaki önemi hızla artmaktadır. Bu gelişmeye bağlı olarak yemeğe ayrıca sanatsal bir anlam da yüklemek ve tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılayabilecek özelliklere sahip yemek üretmek ülkelerin olduğu kadar işletmelerin ve eğitim kurumlarının da önemli bir problemi haline gelmiştir (Öney, 2016). Ülkemizde Gastronomi ve Mutfak sanatları eğitimi 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile başlamıştır. Daha sonra turizm yüksekokullarının yeniden yapılandırılıp, fakülteye dönüşmesi ile birlikte gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi turizm fakültelerinde de verilmeye başlanmıştır (Öney, 2016). İlk ön lisans düzeyindeki program ise, Bolu'da 1997'de açılan Mengen Meslek Yüksek Okulu bünyesindeki aşçılık programıdır (Akgün, 2015).

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

Bu çalışmada lisans düzeyinde eğitim alan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kariyer beklentileri incelenmiştir. Çalışmanın temel kısıtlayıcısı, İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan devlet üniversiteleri Gazi Üniversitesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Selçuk Üniversitesi ve Cumhuriyet Üniversitesi ile sınırlandırılmış olmasıdır.

GASTRONOMİ KAVRAMI, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ

"Gastronomi" kelimesi Yunanca "gaster" (mide) ve "nomas" (kanun) kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşmuştur (Katz, 2003). Gastronomi kavramı Türk Dil Kurumu tarafından "Yemeği iyi yeme merakı" ve "Sağlığa uygun, iyi, düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" olarak tanımlanmıştır (TDK, 2017). Britannica ansiklopedisinde ise "seçme, hazırlama, sunma ve güzel yemeklerin tadını çıkarma sanatı" olarak tanımlamıştır. Ancak kavramın sözlük anlamı yerine, ne ifade ettiği daha yararlı ve önemlidir (Altınel, 2014).

Gastronomi kavramını açıkça ortaya koyan, bireylerin varlığını bildiği fakat net, objektif olarak bir delil sunamamasından, standartlarının olmamasından, subjektif olarak nitelendirile bilindiğinden ortak bir tanım bulunmamaktadır (Hatipoğlu, 2014). Aynı zamanda (Gillespie ve Cousins 2001) gastronomiyi tanımlanın zorluğunu şu şekilde açıklamaktadır: "Gastronomiyi tanımlamanın kolay olmadığı; tanımını yapmaya çalışan yazarların sayısına bakıldığında görülür. Gastronominin tanımlarının çoğu eksiktir. Beslenme alışkanlıkları ve ağırlama endüstrisinde gastronomik değerlerin uygulanmasında zorluklar bulunmaktadır. Gastronomi yiyecek ve içecek zevki

ile ilgilidir. Bu durumda gastronominin konusu insandır. İnsanoğlu yemek ve içmekten hoşlanır. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, coğrafik, toplumsal ve sosyal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalıdır.”

Gastronomiye geniş bir açıdan bakıldığında, insanların yaşamını her konuda etkileyen, birçok bilim dalını da içinde bulunduran bir kavramdır. Gastronomi, sanatın yanı sıra kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji, tıp, beslenme ve tarım gibi diğer bilim dalları ile doğrudan ilişkilidir (Kivela ve Crotts, 2006; Zahari vd, 2009). Gastronomi, aynı zamanda gıda bilimleri, tat alma hissi ve fizyolojisi, şarap üretimi, insan vücudundaki besin unsurlarının fonksiyonları, yiyecek maddelerinin seçilmesinde niteliklerin belirlenmesi, fiziksel, kimyasal ve biyolojik zehiremleri önleyici sağlık önlemlerinin belirlenmesi, hijyen kurallarına uygun olarak üretim süreçlerinin geliştirilmesi gibi konuları da kapsamaktadır (Shenoy, 2005). Genel bir değerlendirme ile gastronomi, bünyesinde bulundurduğu tüm bilimsel ve sanatsal öğelerle yeme ve içmenin geçmişten günümüze gelişme sürecinin bütün özelliklerinin detaylı bir şekilde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek, günümüz ve gelecekteki şartlara uyarlanması gibi çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Eren, 2007:74).

Gastronomi teriminin ilk olarak M.Ö. 4. yüzyılda yaşamış olan Sicilyalı Yunan Archestratus’un bir kitabında geçtiği söylenir. Bu kitap muhtemelen Akdeniz bölgesinin en eski yemek ve şarap rehberidir. M. S. 2. yüzyılda Athenaus Archestratus’un kitabından parça parça alıntılar yapmıştır. Athenaus’dan sonra Avrupa sözlüklerinden kaybolmuş olan sözcük yaklaşık 15 asır sonra Fransız şair Joseph Berchoux tarafından bir şiir adı olarak yeniden canlandırıldı; “La Gastronomie” (Santich, 2004).

Kavram ile ilgili ilk çalışmalara bakıldığında, “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomie ou L’Homme des champs a Table) adlı eserin 1801 yılında Joseph Bercholux tarafından yazılarak literatüre girdiği söylenebilir (Sarıışık ve Özbay, 2015). Bercholux’un çalışması ilk çalışma olarak literatürde yer alsa da gastronomi kavramı ile ilgili ilk resmi çalışma 1755 ile 1826 yılları arasında yaşamış Fransa vatandaşı Jean Anthelme Brilliant Savarin tarafından yapılmıştır. 1825 yılı Aralık ayına gelindiğinde ise “La Physiologie du gout” adlı çalışması yayımlanmıştır (Chong, 2012). Fransız Savarin yiyecek ve içecek bilimi alanında birçok çalışma yapmış ve bilime yapmış olduğu katkılar ile adından söz ettirmiştir. Fransız yazar gastronomi alanındaki öncü kişiler arasında yer almaktadır (Göker, 2011). Joel Robuchon tarafından derlenen dünyadaki en büyük mutfak ansiklopedisi (Larousse Gastronomique) 2005 yılında yayımlanmıştır. Türkiye’de ise 1980’li yıllardan itibaren ilgili çalışmalar üzerine yoğunlaşıldığı görülmektedir (Göker, 2011).

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

Eğitimle ilgili olarak literatürde çok fazla tanıma rastlamak mümkündür. En temel ve basit tanımlardan birine göre eğitim; “bireyi geliştirmeye yönelik çalışmaların tümüdür” (Oral, Çiçek ve Aktaş, 1994:223). Başka bir genel

tanıma göre eğitim, “bireyin davranışlarında kendi yaşantısı yoluyla kasıtlı olarak istendik davranış değişikliği meydana getirme sürecidir” (Tanrıoğen, 2007).

Eğitimle ilgili yapılan farklı bir tanım da şu şekildedir; “eğitim yeni yetişen kuşakları toplum hayatına hazırlamak amacıyla onların gerekli bilgi, beceri ve anlayış kazanmalarına ve kişilik geliştirmelerine yardım etme etkinliğidir” (Hacıoğlu, Kaşlı, Şahin ve Tetik, 2008). Farklı bir açıdan ele alındığında ise; “toplumun yaratıcı gücünü ve verimini arttıran, kalkınma çabasının gerçekleşmesi için gerekli nitelik ve nicelikte elemanların yetiştirilmesini sağlayıcı ve toplumda kişilere yeteneklerine göre yetişme olanağı veren en etkili araç” (Sabuncuoğlu, 1991) olarak tanımlanmaktadır. Dar anlamıyla; “bireysel/işgücü, grup ve örgütsel düzeyde performans ve verimliliği arttırmaya yönelik düzenlenen planlı programlar” olarak eğitimi tanımlamak mümkündür (Deniz, 1999).

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

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

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

Turizm eğitimi, "turizm olay ve ekonomisinin halka ve eğitim alan gençliğe öğretilmesi, turizm konusunda bilgili ve kalifiye personel ve yönetici yetiştirme” sürecidir (Sezgin, 2001: 135). Türkiye’de turizm eğitimine ilişkin faaliyetler, yüksek oranda planlı dönem içerisinde dikkate alınmış olmakla beraber, başlangıç olarak ele alındığında planlı dönemden önceki zamanlara kadar gitmektedir. 1890’lı yıllara kadar turizme yönelik mesleki eğitim ve öğretim ile ilgili herhangi bir düzenlemeye rastlanmazken, 29 Ekim 1890’da Osmanlı Devleti tarafından “Seyyahlara Tercümanlık Edenler Hakkında 190 Sayılı Nizamname” adlı mevzuat yürürlüğe konulmuştur. Bu mevzuata göre, bir miktar yabancı dil bilgisi olan gayrimüslimler özel ve serbest bir meslek olarak tercüman rehberlik yapabile

hakkına sahip olmuşlardır. Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren başlayan dönemler içerisinde ise, 1925 yılında “1730 Sayılı Seyyah Tercümanları Hakkında Kararname” çıkmış ve bu kararname esas alınarak bir meslek yönetmeliği yayımlanmıştır. Belediyeler, bu konuda görevlendirilmiş olmalarına rağmen konu üzerine eğilmedikleri için bu kararname ile de ulaşılmak istenilen hedeflere tam olarak ulaşamamıştır. Bu dönemden sonra Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu, turizm eğitim öğretimi ile yakından ilgilenmiştir (Ünlüöner, 1993:499, Aktaran: Ünlüöner ve Boylu; 2005:13-14). Turizm faaliyetlerine yönelik hizmet kalitesinin önemli unsurlarından birisi ve belki de en önemlisi, insan kaynakları eğitimidir.

Gastronomi konusunda ilk kitap birinci yüzyılda Apicus tarafından yazılmış olmasına rağmen (Hummler, 2007), ilk aşçılık ve mutfakla ilgili kurs, 1784 yılında İngiltere’de açılmıştır. Bu ilk kursu 1820 yılında Amerika’da, 1891 yılında Fransa’da açılan eğitim kurumları izlemiştir. İlk diploma ve sertifika veren eğitim kurumlar ise 1895 yılında Fransa’da açılan Le Gordon Bleu ve 1922 yılından beri aşçılık eğitimi de vermeye devam eden Cornell Üniversitesi’dir. İlk kez Boston ve Adelaide Üniversiteleri’nde 1990’larda kültür ve beslenmeyi tüketim açısından ele alan gastronomi yüksek lisans programları açılmış, bunu 1996’da açılan New York Üniversitesi’nin doktora programı izlemiştir. Fransa, ABD, İngiltere ve İtalya’da iki yüzyıl önce başlayan, sektörün ihtiyaçlarını karşılamak için kurumsallaşmış kurslar ve okullar yiyecek-içecek sektörüne donanımlı işgücü yetiştirmede önemli katkılar sağlamaktadır. Sahip olduğu gastronomik öğeleri etkili bir şekilde tüm Dünya’ya pazarlayabilen ABD, Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkelerde gastronomi eğitiminin önemi giderek artmıştır (Allen, 2003: Aktaran: Öney, 2016; Blue, 2010).

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

Ülke genelinde Gastronomi ve Mutfak sanatları lisans programlarının kontenjanı 1890’dır. Bu kontenjanın 1847 kişilik bölümünün ilk yerleştirmeye dolmuş olduğu görülmektedir. Bu bulgular da gösteriyor ki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne olan ilgi oldukça yüksektir.

KARİYER KAVRAMI

Kariyer sözcüğü, Fransızca olan “carriere” sözcüğünden Türkçe ’ye aktarılmıştır. Kariyer kelimesi, Fransa’nın güneybatısında günlük dilde konuşulan Romen kökenli bir dil olan Provençal dilinde “carriera” (araba yolu) anlamına gelmektedir. Fransızca dilinde kariyer kelimesi; diplomatik kariyer, meslek, yaşamda seçilen yön, bir meslek grubunda üstesinden gelinmesi gereken aşamalar, otomobil yarışlarına ayrılmış etrafı çevrili yarış alanı gibi anlamlarda da kullanılmaktadır (Bingöl, 2010:341). Türk Dil Kurumu sözlüğünde ise kariyer; “bir meslekte zaman ve çalışma ile elde edilen aşama, başarı ve uzmanlık olarak” ifade edilmektedir (TDK, 2017). Kariyer, genel anlamıyla seçilen bir iş güzergâhında ilerlemek ve bunun sonucunda sorumluluk almak, sosyal statü elde etmek ve saygınlık kazanmak anlamlarına gelmektedir. Her ne kadar kariyer kavramının anlamı bir iş dizisiyle sınırı belirlense de gerçek yaşamda, bir kişinin bütün hayatını içermektedir (Kılıç ve Öztürk, 2009:45; Can vd. 2009:212). Kariyer kavramı, kişilerin iş yaşamı ile ilgili kararlarını ve bu kararlara ilişkin tutum ve davranışları kapsamaktadır (Kocabey, 2010:64). Kariyer, çalışmakta olan bireylerin yaptıkları iş ve başarılarının örgüt içerisinde yukarıya doğru hareket etmesi olarak tanımlanmaktadır. Başka bir tanıma göre ise, bireyin iş yaşamı boyunca yer aldığı pozisyonları, bireyin yapmış olduğu işleri, bulunduğu mevki ile ilgili tutum ve davranışları içeren bir süreç, aynı zamanda kişinin iş yaşamında çalışmasıyla elde ettiği tecrübeler bütünü olarak da ifade edilebilir (Kozak, 2001:16). Cascio (1989)’a göre kariyer kavramı, bireyin hayatı boyunca işle alakalı edindiği tecrübe ve eylemlere ilişkin olarak geliştirdiği tutum ve davranışlar bütünüdür. Şimşek (1999)’a göre ise en geniş anlamıyla kariyer, bir meslek grubunda yükselmek ve bununla birlikte daha çok para elde etmek, sorumluluk almak, itibar ve saygınlık kazanmaktır. Sonuç olarak kariyer, kişilerin yaşamları süresince elde ettiği ve kazandığı mevkilerin subjektif (özel) olarak algılamasıdır (Kırçıl, 2007:4).

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

Kariyer planlaması, “kişinin kariyer planlarını ve hedeflerini ortaya koyması ve hedefe ulaşabilmesi için gerçekleştirmesi gereken amaçlar olarak” tanımlanmaktadır (Atay, 2006:31). Başka bir tanımla ifade edecek olursak kariyer planlaması, bireyin bilgisi, değer yargıları, becerisi, ilgisi, güçlü ve zayıf yönlerini değerlendirmesi, kendisi için kısa, orta, uzun vadeli hedefler belirlemesi, örgüt içinde ya da dışında kariyer fırsatlarını tanımlaması, faaliyet planlarını düzenlemesi ve bu planları hayata geçirme sürecidir (Çabuk, 2007:19; Aşkun, 2006:13).

Bireylerin hayatı boyunca aldığı önemli kararlardan biride kariyer seçimidir, çünkü bireyin yaşamının büyük bir bölümü iş ile ilgili ortamda geçmektedir. Her birey, kendi yetkinliklerine uygun bir meslek seçmek, seçtikleri mesleğe uygun bir işte çalışmak ve çalışma yaşamları süresince mesleklerinde kariyer yapmak, kariyer basamaklarının yukarılarına doğru ilerlemek isterler (Bingöl, 2003:244). Kariyer, insanların farklı ilgi ve isteklerinin,

yeteneklerinin bir dizisi durumundadır. Kariyer kavramı, düzenli olarak yeniden değerlendirme gerektirmektedir (Stevens, 1999:5).

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

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

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

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

Kariyer planlaması; kişinin örgüt içerisinde bir kariyer yolu seçerek bu yolda ilerlemesi, ulaşmak amaçlarını belirlemesi ve amaçlarının gerçekleşmesi için gerekli olan araçları belirlemesi sürecine denmektedir. Kariyer planlaması, kişinin işe giriş, terfi, iş değişimi gibi süreçleri kapsamaktadır. Kariyer planlaması, kişinin amaç ve istekleri ile örgütün hedeflerinin eşitlenmesi, kişinin yapmış olduğu işi daha iyi yapabilmesi için eğitilip, geliştirilmesi ve gelecekte üstleneceği üst pozisyonlar için yeterli hale getirmektir (Elmacıoğlu, 2009).

YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin kariyer beklentilerini ölçmek ve öğrencilerin demografik özellikleri açısından kariyer beklentileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olup olmadığını incelemektir.

Araştırmanın, belirli bir coğrafik bölge ölçeğinde gerçekleştirilmesi ve öğrencilerin kişisel algılamalarına dayanması gibi nedenlerden dolayı birtakım sınırlılıklar taşıdığı söylenebilir. Bu nedenle araştırma sonuçlarının ve

bu sonuçlara bağlı olarak ortaya konulacak olan yorumların değerlendirilmesi sürecinde bahsedilen bu durumun dikkate alınması faydalı olabilir. Araştırmanın başlıca sınırlılıkları şunlardır: İç Anadolu Bölgesindeki Devlet Üniversiteleri ile sınırlandırılmış olması, anket formlarına cevap vereceklerin sadece öğrenciler olması ve araştırmanın eğitim sektöründe yapılmış olmasıdır.

Araştırmada veri toplama tekniği olarak anket tekniği kullanılmıştır. Anket iki kısımdan oluşmaktadır. Anketin birinci kısmında öğrencilerin kariyer beklentilerini tespit etmek amacıyla Buyruk (2009) ve Ilgaz (2011) tarafından geliştirilen ölçek kullanılmıştır. Bu ölçek tek boyut ve 14 ifadeden oluşmaktadır. Beşli Likert tipi ölçek (1= Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum) kullanılmıştır. Anketin ikinci kısmında ise öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorular yer almaktadır.

Araştırmanın ana kütlesini İç Anadolu Bölgesi'nde faaliyet gösteren Devlet üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim alan öğrenciler oluşturmaktadır. Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı 2016 verilerine göre; araştırmanın yapıldığı dönemde İç Anadolu Bölgesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim veren 5 Devlet Üniversitesi tespit edilmiştir (ÖSYM, 2017). Örneklem çerçevesini belirlemek için söz konusu devlet üniversitelerinin öğrenci işleri daire başkanlıkları ile yapılan görüşmeler neticesinde toplam kayıtlı öğrenci sayısının 1134 olduğu belirlenmiştir. Örneklem çerçevesindeki tüm birimlere anket formu ulaştırılmıştır. Geri dönen ankettten 433'ü analizlere dahil edilmiştir. Evrende örnekleme yapılmış olsaydı, örneklem hacminin 291 olması gerekiyor idi (Ural ve Kılıç, 2006: 43). Dolayısıyla 433 geri dönüş sayısının yeterli olduğu ifade edilebilir.

Verilerin analizinde istatistiksel paket programlar kullanılmıştır. Öğrencilerin kariyer beklenti düzeylerinin, demografik özelliklere göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla "t" testi ve "ANOVA" testi uygulanmıştır. Ayrıca tanımlayıcı istatistiklerde yer verilmiştir.

Araştırma Ölçeklerinin Geçerliliği ve Güvenilirliği

Güvenirlik analizi, herhangi bir konuda örnekleme oluşturan birimler üzerinden veri toplamak amacı ile geliştirilen ölçme aracını oluşturan ifadelerin kendi aralarında tutarlılık gösterip göstermediğini test etmek amacı ile kullanılır. Güvenirlik analizi için birçok yöntem (Alpha, Split-half, Guttman, Paralel, Strict Paralel) geliştirilmiştir (Ural ve Kılıç, 2006:258). Bu araştırmada Alpha yöntemi esas alınmış olup, aşağıdaki tabloda Alpha değerleri belirtilmiştir. Ankette kullanılan ölçeklerin, güvenilirlik analizi sonuçları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 1: Kullanılan Ölçeklerin Güvenilirlik Analizi

Ölçekler	Madde Sayısı	Cronbach Alpha (α)
Kariyer beklentileri ile ilgili ifadeler	14	0,79

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

Araştırmanın Hipotezleri

Yazında, okuduğu bölüm ve aldığı eğitimin kariyer beklentileri üzerindeki etkisini inceleyen araştırmalarda (Buyruk, 2009; Kuşlivan ve Kuşlivan 2000; Akoğlu, 2017; İnce, 2016; Zengin, Şen ve Taşar 2011; Çavuş, 2015) öğrencilerin okuduğu bölüm ve aldığı eğitimin kariyer beklentileri üzerinde pozitif yönlü bir etkiye sahip olduğu vurgulanmaktadır. Ayrıca, öğrencilerin demografik özellikleri açısından kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını inceleyen araştırmalarda da (Buyruk, 2009; Kuşlivan ve Kuşlivan 2000; Akoğlu, 2017; İnce, 2016; Zengin, Şen ve Taşar 2011; Cihangir ve Özer 2016) demografik özellikler açısından kariyer beklentileri arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Yukarıdaki araştırma sonuçlarından hareketle şu hipotezler kurulmuştur.

Hipotez 1: Cinsiyet değişkeni açısından kariyer beklentileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır.

Hipotez 2: Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili ortaöğretim düzeyinde eğitim alma değişkeni açısından kariyer beklentileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır.

Hipotez 3: Gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapma değişkeni açısından kariyer beklentileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır.

Hipotez 4: Ailede okuduğu bölüm ile ilgili bir alanda çalışan var mı değişkeni açısından kariyer beklentileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır.

Hipotez 5: Okuduğu sınıf değişkeni açısından kariyer beklentileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır.

Hipotez 6: Yaş değişkeni açısından kariyer beklentileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır.

Hipotez 7: Ailenin aylık geliri durumu değişkeni açısından kariyer beklentileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır.

ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Araştırmanın sonucunda elde edilen; öğrencilerin demografik özellikleri, kariyer beklentilerine ilişkin yüzdesel dağılımlar ve aritmetik ortalama değerleri, “t testi” ve ANOVA analizi sonuçları ayrı başlıklar halinde sunulmaktadır.

Katılımcıların Demografik Özellikleri ile İlgili Bulgular

Araştırmaya katılan öğrencileri demografik özellikler ile ilgili araştırma bulguları incelendiğinde; anketi cevaplayanların %42,0’si erkek, %58,0’inin kadın olduğu görülmektedir. Yaş aralığı açısından bakıldığında ise; %6,0’sının 18 yaş ve aşağısı, %50,5’inin 19-21 yaş arası, %35,9’unun 22-24 yaş arası ve %7,6’ının 25 yaş ve üzeri gruplarda yer aldıkları anlaşılmaktadır. Öğrencilerin ailelerinin aylık geliri açısından dağılımına bakıldığında ise; %20,4’ünün 1400 TL ve altı, %35,7’sinin 1401-2400 TL arası, %31,1’inin 2401-3400 TL arası, %7,4’ünün 3401-4400 TL arası ve %5,3’ünün 4401 TL ve üzeri gelire sahip olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin %57,4’ü gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapmışken, %42,6’sı ise bu alanda staj yapmamıştır. Katılımcıların %22,8’i 1. Sınıf, %28,0’i 2. Sınıf, %23,8’i 3. Sınıf ve %25,4’ü 4. Sınıf öğrencisidir. Öğrencilerin %40,1’i gastronomi ve mutfak

sanatları ile ilgili ortaöğretim düzeyinde eğitim almış iken, %59,9'u bu alanda ortaöğretim düzeyinde eğitim almamıştır.

Kariyer Beklentileri ile İlgili Bulgular

Öğrencilerin Kariyer Beklentileri ile ilgili ifadelere İlişkin Yüzselsel Dağılımlar ve Aritmetik Ortalama Sıralamaları Tablo 2’de sunulmuştur.

Tablo 2: Kariyer Beklentileri ile İlgili İfadelere İlişkin Yüzselsel Dağılımlar ve Aritmetik Ortalama Sıralamaları

“Kariyer Beklentileri ile ilgili” ifadeleri	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Ne Katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Standart Sapma	Aritmetik Ortalama
	%	%	%	%	%		
1. Çevremdekilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimi aldığımı gururla söylüyorum.	3,7	3,5	6	43,2	43,6	0,97	4,2
2. Mezun olduktan sonra en alt düzeyden kariyerime başlayabilirim.	3	14,6	24,5	44,9	13	0,99	3,5
3. Mezun olduktan sonra yönetici pozisyonunda iş bulabilirim.	11,3	23,6	35	22,2	7,9	1,11	2,92
4. Mezun olduktan sonra beni tatmin edecek bir işim olacaktır.	4,2	8,6	30,5	47,2	9,5	0,93	3,49
5. Eğitimi aldığım alanın dışında bir kariyer düşünebilirim.	8,9	22,2	22,4	31,8	14,7	1,2	3,21
6. Yurt dışında kariyer yapmayı düşünüyorum.	2,6	7,8	23,8	38,4	27,4	1,01	3,8
7. Sektörde kısa, orta ve uzun vadede ulaşmam gereken pozisyonları belirledim.	2,3	6	30,2	46,9	14,6	0,88	3,65
8. Sektörde üst düzey yönetici olmam çok zor.	6,3	10,7	27,3	40,2	15,4	1,07	3,48
9. İnsanlarla ilişki kurmayı ve kendimi ifade etmeyi bilirim.	1,9	3,7	9,6	49,9	35	0,87	4,12
10. Üstlerimden emir almak beni rahatsız etmez.	3	8,4	23,4	50,2	15	0,94	3,66
11. Beş yıl sonra nerede olmak istediğimi biliyorum.	1,9	5,1	21,2	46,3	25,6	0,91	3,89
12. Mesleğimin geleceği konusunda olumlu hislere sahibim.	3	4,4	18,4	45,7	28,4	0,96	3,92
13. Gastronomi ve Mutfak sanatları alanında birçok işin ücreti çok düşüktür.	7,9	16,7	26,4	34,7	14,4	1,14	3,31
14. Bu sektörde çok para kazanabileceğimi düşünmüyorum.	5,6	16,2	26	36,2	16	1,11	3,41

1= Kesinlikle Katılmıyorum, 2= Katılmıyorum, 3= Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4= Katılıyorum, 5= Kesinlikle Katılıyorum

Tablo 2’de öğrencilerin kariyer beklentileri ile ifadelerin aritmetik ortalamalarına bakıldığında; 4.20 ortama ile birinci sırada “Çevremdekilere gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi aldığımı gururla söylüyorum” ifadesi yer almaktadır. En son sırada ise 2.92 ortalama ile “Mezun olduktan sonra yönetici pozisyonunda iş bulabilirim” ifadesi yer almaktadır. Çavuş ve Kaya (2015) tarafından yapılan çalışmaya göre; lisans eğitimi alan turizm öğrencilerin %54,5’i turizm sektöründe önümüzdeki beş yılda kendilerini orta kademe görmekte-dirler. Uzun dönemde ise öğrencilerin %91,6’sı turizm sektöründe kendilerini üst kademe de olabileceklerini düşünmektedirler. Sektör uygulamalarından da anlaşılacağı üzere, turizm sektöründe yönetici pozisyonuna gelmenin ortalama en az 10

yıl bir süre gerektirmektedir (Üzümcü, 2015:133). Bu gerçekten dolayı bu ifadenin ortalamasının düşük çıkmış olabileceği ifade edilebilir.

Farklılık Analizi Sonuçları

Öğrencilerin kariyer beklenti düzeylerinin, demografik özelliklere göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla “t” testi ve “ANOVA” testi uygulanmıştır.

“t” Testi Sonuçları

Öğrencilerin cinsiyet, alanla ilgili ortaöğretim düzeyinde eğitim alma durumu, gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapma durumu ve ailede okuduğu bölüm ile ilgili bir alanda çalışan olma durumu bağımsız değişkenleri açısından kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını ortaya koymak amacıyla “t” testi uygulanmıştır.

Tablo 3’te **demografik özelliklere göre** kariyer beklentileri arasındaki farklılığı belirlemek amacıyla yapılan “t” testi sonuçları görülmektedir.

Tablo 3: Kariyer Beklentisi Konusundaki Demografik Özellik Değişkenine Göre t Testi Sonuçları

Demografik Özellik	Bağımlı Değişken	Gruplar	N	Art. Ort.	S.S.	t	S.D.	P
Cinsiyet	Kariyer Beklentisi	Erkek Kadın Kayıp Veri	181 250 2	3,62 3,60	0,53 0,519	0,318	429	0,751
Alanla ilgili ortaöğretim düzeyinde eğitim alma durumu	Kariyer Beklentisi	Evet Hayır Kayıp Veri	162 242 29	3,64 3,58	0,495 0,538	1,099	402	0,272
Gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapma durumu	Kariyer Beklentisi	Evet Hayır Kayıp Veri	247 183 3	3,69 3,52	0,506 0,534	3,371	428	0,001
Ailede okuduğu bölüm ile ilgili bir alanda çalışan olma durumu	Kariyer Beklentisi	Evet Hayır Kayıp Veri	129 303 1	3,72 3,56	0,568 0,499	2,922	430	0,004

Tablo 3’de görüldüğü üzere; ankete cevap veren öğrencilerin cinsiyetlerine göre kariyer beklentileri ($p=0,751>0,05$) arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda **Hipotez 1 desteklenmemiştir.**

Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili ortaöğretim düzeyinde eğitim alma değişkeni açısından kariyer beklentileri ($p=0,272>0,05$) arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı ortaya konulmuştur. Bu sonuca göre **Hipotez 2 desteklenmemiştir.**

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapma değişkeni açısından öğrencilerin kariyer beklentileri ($p=0,001<0,01$) arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda **Hipotez 3 desteklenmiştir.** Aritmetik ortalamalarına bakıldığında gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapan öğrencilerin (3,69) kariyer beklentilerinin staj yapmayan öğrencilere (3,52) göre daha yüksek olduğu görülmektedir.

Ailede okuduğu bölüm ile ilgili bir alanda çalışan olma durumu değişkeni açısından öğrencilerin kariyer beklentileri ($p=0,004<0,01$) arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu ortaya konmuştur. Bu bağlamda **Hipotez 4 desteklenmiştir**. Aritmetik ortalamalarına bakıldığında ailede okuduğu bölüm ile ilgili bir alanda çalışan olan öğrencilerin (3,72) kariyer beklentilerinin ailesinde o alanda çalışan olmayan öğrencilere (3,56) göre daha yüksek olduğu görülmektedir.

ANOVA Analizi Sonuçları

Anketi cevaplayan öğrencilerin; öğrenim görünen sınıf, yaş, ailenin aylık geliri ve ikamet edilen coğrafik bölge değişkenlerine göre, kariyer beklentileri arasında anlamlı farklılık olup olmadığını tespit etmek amacıyla “ANOVA” testi uygulanmıştır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin öğrenim gördükleri sınıf durumu açısından kariyer beklentileri arasındaki farklılıkları tespit etmek amacıyla yapılan ANOVA analiz sonuçları Tablo 4’de belirtilmiştir.

Tablo 4: Öğrenim Görünen Sınıf Değişkeni Açısından Kariyer Beklentisi Arasındaki ANOVA Testi

			Tanımlayıcı İstatistikler			
			Öğrenim Görünen Sınıf	n	Ortalama	s.s.
Kariyer Beklentisi			1	98	3,52	0,53
			2	120	3,7	0,49
			3	102	3,54	0,5
			4	109	3,65	0,57
			Kayıp Veri	4		
Kariyer Beklentisi	Varyans Kaynağı	s.d.	Kareler Toplamı	Kareler Ortalaması	F	Sig.
	Gruplar arası	3		2,349		
	Gruplar içi	425	115,737	0,272		
	Toplam	428	118,086			
Çoklu Karşılaştırmalar Kariyer Beklentisi LSD Testi						
(I) Öğrenim Görünen Sınıf		(J) Öğrenim Görünen Sınıf			Ort. Farkı (I-J)	Sig.
1		2			-0,17812*	0,013
		3			-0,02177	0,768
		4			-0,12723	0,081
2		1			0,17812*	0,013
		3			0,15636*	0,027
		4			0,05089	0,462
3		1			0,02177	0,768
		2			-0,15636*	0,027
		4			-0,10547	0,143
4		1			0,12723	0,081
		2			-0,05089	0,462
		3			0,10547	0,143
*: Ortalama farkı 0,05 düzeyinde anlamlıdır.						

Tablo 4 incelendiğinde, anlamlılık düzeyini gösteren sig. değeri 0,05’den küçük olduğu için kariyer beklentileri ile ilgili olarak öğrenim görünen sınıf arasında anlamlı farklılıklar olduğu ifade edilebilir [$F_{(3-425)}= 2,875$; $p=0,036<0,05$]. Bu sonuçlara göre **Hipotez 5 desteklenmiştir**. Tablodaki “çoklu karşılaştırmalar” kısmındaki LSD testi sonuçlarına bakıldığında, 1. Sınıftaki öğrenciler ile 2. sınıftaki öğrencilerin kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca 2. Sınıftaki öğrenciler ile 3. Sınıftaki öğrencilerin kariyer beklentileri arasında da anlamlı bir farklılık ortaya konmuştur. Söz konusu farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığına

bakıldığında, 2. Sınıf öğrencilerinin kariyer beklentilerinin (3,70), hem 1. Sınıftaki öğrencilerin (3,52) hem de 3. Sınıftaki öğrencilerin kariyer beklentilerinden (3,54) daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin yaş durumu açısından kariyer beklentileri arasındaki farklılıkları tespit etmek amacıyla yapılan ANOVA analiz sonuçları Tablo 5’te belirtilmiştir.

Tablo 5: Yaş Değişkeni Açısından Kariyer Beklentisi Arasındaki ANOVA Testi

			Tanımlayıcı İstatistikler			
			Yaş	n	Ortalama	s.s.
Kariyer Beklentisi			18 yaş ve aşağısı	26	3,42	0,51
			19-21 yaş arası	218	3,54	0,52
			22-24 yaş arası	155	3,66	0,5
			25 yaş ve üzeri	33	3,96	0,52
			Kayıp Veri	1		
Kariyer Beklentisi	Varyans Kaynağı	s.d.	Kareler		F	Sig.
			Kareler Toplamı	Ortalaması		
	Gruplar arası	3	6,253	2,084	7,94	0
	Gruplar içi	428	112,355	0,263		
	Toplam	431	118,608			
Çoklu Karşılaştırmalar Kariyer Beklentisi LSD Testi						
(I) Yaş		(J) Yaş		Ort. Farkı		
				(I-J)	Sig.	
18 yaş ve aşağısı		19-21 yaş arası		-0,1257	0,238	
		22-24 yaş arası		-0,24098*	0,027	
		25 yaş ve üzeri		-0,53861*	0	
19-21 yaş arası		18 yaş ve aşağısı		0,1257	0,238	
		22-24 yaş arası		-0,11528*	0,033	
		25 yaş ve üzeri		-0,41291*	0	
22-24 yaş arası		18 yaş ve aşağısı		0,24098*	0,027	
		19-21 yaş arası		0,11528*	0,033	
		25 yaş ve üzeri		-0,29763*	0,003	
25 yaş ve üzeri		18 yaş ve aşağısı		0,53861*	0	
		19-21 yaş arası		0,41291*	0	
		22-24 yaş arası		0,29763*	0,003	
*: Ortalama farkı 0,05 düzeyinde anlamlıdır.						

Tablo 5 incelendiğinde, anlamlılık düzeyini gösteren sig. değeri 0,05’den küçük olduğu için kariyer beklentileri ile ilgili olarak yaş değişkeni arasında anlamlı farklılıklar olduğu ifade edilebilir [$F_{(3-428)} = 7,940$; $p=0,000 < 0,01$]. Bu sonuçlara göre **Hipotez 6 desteklenmiştir**. Tablodaki “çoklu karşılaştırmalar” kısmındaki LSD testi sonuçlarına bakıldığında; 18 ve aşağısı yaş grubundaki öğrenciler ile 22-24 yaş grubundaki ve 25 yaş ve üzeri grubundaki öğrencilerin kariyer beklentileri arasında anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir. Ayrıca 19-21 yaş grubundaki öğrenciler ile 22-24 yaş grubundaki ve 25 yaş ve üzeri grubundaki öğrencilerin kariyer beklentileri arasında da anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir. Benzer şekilde 22-24 yaş grubundaki öğrencilerin kariyer beklentileri ile 25 yaş ve üzerindeki öğrencilerin kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılık ortaya konmuştur. Söz konusu farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığına bakıldığında, 25 yaş ve üzeri grubundaki öğrenciler (3,96), 22-24 yaş grubundaki (3,66), 19-21 yaş grubundaki (3,54) ve 18 yaş ve aşağısı grubundaki (3,42) öğrencilere göre daha yüksek düzeyde

kariyer beklentisine sahip oldukları görülmektedir. Başka bir deyişle, yaş ilerledikçe öğrencilerin kariyer beklentilerinin de arttığı ifade edilebilir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin ailesinin aylık gelir durumu açısından kariyer beklentileri arasındaki farklılıkları tespit etmek amacıyla yapılan ANOVA analiz sonuçları Tablo 6’da belirtilmiştir.

Tablo 6: Ailenin Aylık Gelir Durumu Değişkeni Açısından Kariyer Beklentisi Arasındaki ANOVA Testi

			Tanımlayıcı İstatistikler			
			Ailenin Aylık Gelir Durumu	n	Ortalama	s.s.
Kariyer Beklentisi			1400 TL ve altı	88	3,48	0,47
			1401-2400 TL	154	3,56	0,48
			2401-3400 TL	134	3,81	0,5
			3401-4400 TL	32	3,53	0,69
			4401 TL ve üzeri	23	3,43	0,6
			Kayıp Veri	2		
			Kariyer Beklentisi	Varyans Kaynağı	s.d.	Kareler Toplamı
Gruplar arası	4	7,986		1,997	7,703	0
Gruplar içi	426	110,419		0,259		
Toplam	430	118,405				
<u>Çoklu Karşılaştırmalar Kariyer Beklentisi LSD Testi</u>						
(I) Ailenin Aylık Gelir Durumu		(J) Ailenin Aylık Gelir Durumu		Ort. Farkı (I-J)	Sig.	
1400 TL ve altı		1401-2400 TL		-0,07952	0,243	
		2401-3400 TL		-0,32591*	0	
		3401-4400 TL		-0,04427	0,674	
		4401 TL ve üzeri		0,04794	0,688	
1401-2400 TL		1400 TL ve altı		0,07952	0,243	
		2401-3400 TL		-0,24639*	0	
		3401-4400 TL		0,03524	0,722	
2401-3400 TL		4401 TL ve üzeri		0,12746	0,263	
		1400 TL ve altı		0,32591*	0	
		1401-2400 TL		0,24639*	0	
		3401-4400 TL		0,28164*	0,005	
3401-4400 TL		4401 TL ve üzeri		0,37835*	0,001	
		1400 TL ve altı		0,04427	0,674	
		1401-2400 TL		-0,03524	0,722	
		2401-3400 TL		-0,28164*	0,005	
4401 TL ve üzeri		4401 TL ve üzeri		0,09221	0,508	
		1400 TL ve altı		-0,04794	0,688	
		1401-2400 TL		-0,12746	0,263	
		2401-3400 TL		-0,37385*	0,001	
		3401-4400 TL		-0,09221	0,508	

*: Ortalama farkı **0,05** düzeyinde anlamlıdır.

Tablo 6 incelendiğinde, anlamlılık düzeyini gösteren sig. değeri 0,05’den küçük olduğu için kariyer beklentileri ile ilgili olarak ailenin aylık gelir durumu değişkeni arasında anlamlı farklılıklar olduğu ifade edilebilir [$F_{(3-426)}=7,703$; $p=0,000<0,01$]. Bu sonuçlara göre **Hipotez 7 desteklenmiştir**. Tablodaki “çoklu karşılaştırmalar” kısmındaki LSD testi sonuçlarına bakıldığında; ailesinin aylık geliri 1400 TL ve altı grubundaki öğrenciler ile ailesinin aylık geliri 2401-3400 TL grubunda olan öğrencilerin kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Ayrıca ailesinin aylık geliri 1401-2400 TL olan öğrenciler ile ailesinin aylık geliri 2401-3400 TL grubunda olan

öğrencilerin kariyer beklentileri arasında da anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Benzer şekilde ailesini aylık geliri 2401-3400 TL olan öğrencilerin kariyer beklentileri ile ailesinin aylık geliri 3401-4400 TL ve 4401 TL ve üzeri olan öğrencilerin kariyer beklentileri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığına bakıldığında, ailesinin aylık geliri 2401-3400 TL olan öğrencilerin en yüksek (3,81) düzeyde kariyer beklentisine sahip olduğu, diğer yandan en yüksek aile gelirine sahip olanların (4401 TL ve üzeri) ise en düşük kariyer beklentisine (3,43) sahip olduğu araştırma bulguları arasında yer almaktadır.

SONUÇ VE TARTIŞMA

Bu çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer beklentileri, anket tekniği ile oluşturulan veri setinden hareketle analiz edilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük bir çoğunluğunun (%86,4) Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü isteyerek seçtikleri tespit edilmiştir. Bulgular Akoğlu (2016) ve Turizm öğrencilerine yönelik Buyruk (2009), Kuşluvan ve Kuşluvan (2000), Sarıışık (2007) ve Zengin Şen ve Taşar (2011) çalışmaları ile tutarlılık göstermektedir. Yazın incelendiğinde, kendi isteği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü seçen öğrencilerin oranı, kendi isteği ile turizm eğitimini seçen öğrencilerin oranından daha yüksek olduğu görülmektedir. Bu durum gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin popülaritesinin arttığına bir kanıtı olarak kabul edilebilir.

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

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

Araştırmaya katılan öğrencilerin %58'ini kadın öğrenciler oluşturmaktadır. Cihangir ve Özer (2016) tarafından Aşçılık öğrencilerine yönelik yürütülen çalışmada kadın öğrencilerin oranı %51, Akoğlu (2017) tarafından yürütülen çalışmada ise kadın öğrencilerin oranı %63,5 olarak bulunmuştur. Türkiye Cumhuriyeti 2023 yılında kadın istihdam hedefini %41 olarak belirlenmiştir (www.csgb.gov.tr, 2017). Turizm sektöründe çalışan kadınların iş ortamlarında karşılaştıkları sorunlara ilişkin araştırma sonuçlarına göre (Sarıışık, 2004); cinsiyet ayrımının yapılması, düzensiz ve uzun çalışma saatleri, düşük gelir düzeyi, taciz, güven eksikliği, erkek çalışanlar tarafından kışkırtılmak gibi etkenler

kadınların karşılaştığı sorunlar olarak belirlenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinden mezun olan kadın öğrencilerin sektörün içinde kalması için kamu kurumları ve özel sektör tarafından çeşitli yöntemler ve projeler geliştirilmelidir. Lisans ve ön lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi tamamlamış olan kadın öğrencilerin sektör içinde istihdam edilmelerine yönelik yasal düzenlemeler yapılmalıdır. Dünya Turizm Örgütü tarafından 18 ülkenin incelenmesi sonucunda hazırlanan “Turizmde Kadınlara İlişkin Küresel Rapor” sonuçlarına göre kadın çalışanlar erkek çalışanlara göre %14,7 daha az kazanmaktadır (UNWTO, 2018). Bu sorunu ortadan kaldırmak için özellikle kamu kurumları çaba göstermelidir. Kadın çalışanlardan erkek çalışanlara göre daha az vergi almak çözüm olabilir.

Çalışmada öğrencilerin cinsiyetlerine göre kariyer beklentileri arasında kariyer beklentileri arasında farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Bu sonuç Buyruk (2009) ile tutarsızlık göstermektedir. Uğuz (2016) tarafında yapılan çalışmada Türkiye’de turizm sektöründeki kadın çalışanların çeşitli ayrımcılıklarla karşılaştığı tespit edilmiştir. Bu ayrımcılık özellikle ücret konusunda ortaya çıkmaktadır. Yine aynı çalışmaya göre kadın çalışanlar, erkek çalışanlara göre terfi imkânlarında daha fazla dezavantaja sahiptir. Bu durum günümüz modern hayatın gereklilikleri ile gelişmektedir.

Çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında staj yapan öğrencilerin, yapmayan öğrencilere göre kariyer beklentilerinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bulgular İnce (2016) ile tutarlılık göstermektedir. Bu sonuç gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin doğru işletmelerde staj yapmalarının önemini ortaya koymaktadır. Çünkü staj öğrenci ile sektörün ilk tanıştıkları yerdir. Doğru işletmede staj yapan öğrencinin sektöre bakış açısı olumlu yönde olacaktır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi verilen programlar incelenerek bütün programlarda çeşitli sürelerde zorunlu staj olduğu tespit edilmiştir. Fakat öğrencilerin stajlarını hangi dönemlerde yapacağı ile ilgili bir zorunluluk bulunmamaktadır ve öğrenciler staj yapacakları işletmeleri kendileri bulmaktadırlar. Üniversitelerin, kalite ve çalışma koşulları yönünden kendini kanıtlamış işletmeler ile yapacakları protokoller ile öğrencileri bu tür işletmelere yönlendirmeli ve staj süresince öğrencileri ve işletmeleri kontrol etmeleri fayda sağlayacaktır. Ancak Sarioğlu (2015) tarafından yapılan çalışma sonuçlarına göre stajyer öğrencilerin uygulama yetenekleri, yiyecek-içecek endüstrisinin beklentilerinin oldukça gerisinde kaldığı tespit edilmiştir. Bu durumun sebepleri eğitim kurumları tarafından irdelenerek ortaya çıkarılmalıdır.

Çalışma ailede gastronomi ve mutfak sanatları alanında bir çalışan olan öğrencilerin, ailede bir çalışan olmayan öğrencilere göre kariyer beklentilerinin daha yüksek olduğunu göstermektedir. Buda ailede çalışan öğrencilerin alan ile ilgili daha fazla bilinçli olduğu şeklinde yorumlanabilir.

Çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin, öğrenim gördükleri sınıf ile kariyer beklentileri arasında farklılık olduğu tespit edilmiştir. İkinci sınıfta öğrenim gören öğrencilerin kariyer beklentileri diğer sınıflarda öğrenim gören öğrencilere göre daha yüksektir. Bu sonuç öğrencilerin öğrenim gördükleri sınıf arttıkça kariyer beklentileri azalmaktadır şeklinde de yorumlanabilir. Üniversitelerin, buldukları bölgedeki gönüllü turizm yöneticilerini, başarılı mutfak şeflerini öğrencilere birinci sınıftan itibaren mentör olarak ataması, onların daha doğru bir kariyer yolu çizmelerine yardımcı olabilir. Kılınç ve Alparlan’a (2014) üniversite öğrencilerinin %85’i üniversitelerinde mentörlük sisteminin olması gerektiğini düşünmektedir. Özellikle sektörde aktif olarak çalışan kişilerden mentörlük hizmeti alan öğrenciler, hedeflerini daha sağlıklı belirleyebilecekler, iş hayatında

karşılaşılabilecekleri sorunlar ve durumlar hakkında ön bilgiye sahip olacaklar ve mentörlerinin iş çevresinden faydalanabileceklerdir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinden mezun olmuş bireyler ve 4 ve daha yüksek sınıflarda öğrenim gören öğrencilerin dahil edileceği çalışmalar ile bu durumun sebepleri araştırılarak çözüm önerileri üretilebilir. Bu tür çalışmalar eğitime katkıda bulunacaktır.

Ayrıca yaş faktörünün de öğrencilerin kariyer beklentilerini etkilediği tespit edilmiştir. 25 ve üzeri yaş grubundaki öğrenciler en yüksek kariyer beklentisine sahiptir. Başka bir deyişle, yaş arttıkça kariyer beklentileri de artmaktadır.

Çalışmada öğrenci ailelerinin aylık geliri ile kariyer beklentileri arasında ilişki tespit edilmiştir. Aile geliri 2401-3400 Türk Lirası olan öğrenciler en yüksek kariyer beklentisine sahip oldukları ortaya çıkmıştır.

Alanyazın incelendiğinde turizm öğrencilerinin kariyer beklentileri ve sektöre bakış açılarını tespit etmek amacı ile hazırlanmış çok fazla çalışma olduğu görülmektedir. Fakat gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim gören öğrencilerin kariyer beklentileri ile ilgili çalışma sayısının oldukça az olduğu tespit edilmiştir.

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

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

KAYNAKÇA

- Ağaoğlu, O. K. (1991). Türkiye'de turizm eğitimi ve etkenliği. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi.
- Akgün, M. (2015). Şimdi mutfak sanatları okumak çok havalı. 17 Nisan 2017, <https://msa.com.tr/simdi-mutfak-sanatlari-okumak-cok-havali>
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 146-159.
- Alkan, C., Doğan, H. ve Sezgin, S. İ. (1998). Mesleki ve teknik eğitimin esasları (1. Baskı). İstanbul: Alkım Yayınları.
- Altinel, H. (2014). Menü yönetimi ve menü planlama. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aşkun, C. N. (2006). Örgütsel stres ile kariyer planlaması arasındaki ilişkiyi belirlemeye yönelik bir uygulama (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya.

- Atay, S. (2006). Kariyer yönetiminin örgütsel bağlılığa etkisi (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon.
- Bingöl, D. (2003). İnsan kaynakları yönetimi. İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Bingöl, D. (2010). İnsan kaynakları yönetimi. İstanbul: Beta Yayım Dağıtım.
- Bleu, L. C. (2010). Le Cordon Bleu Cuisine Foundations: Classic Recipes. Delmar Cengage Learning.
- Budak, G., Aldemir, C., ve Ataol, A. (2004). İnsan kaynakları yönetimi. İzmir: Barış Yayınları.
- Buyruk, L. (2009). Turizm lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer beklentileri üzerine bir araştırma. 10. Ulusal Turizm Kongresi. 21-24 Ekim 2009- Mersin.
- Can, H., Kavuncubaşı, Ş. ve Yıldırım, S. (2009). Kamu ve özel kesimde insan kaynakları yönetimi. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Cascio, W. F. (1989). Managing human resources. New York: McGraw-Hill.
- Cavus, Ş., & Kaya, A. (2015). Turizm lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer planları ve turizm sektörüne yönelik tutumu. Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi, 4(5), 101-117.
- Chong, G. T. F. (2012). Jean-Anthelme Brillat-Savarin's 1825 treatise on the mouth and ingestion. Singapore Dental Journal, 33(1), 31-36.
- Cihangir, İ. S. ve Özer, O. (2016). Aşçılık eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetleri ve kariyer beklentilerine yönelik bir araştırma "USET". II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiri Metinleri Elektronik Kitabı. 2-4 Mayıs 2016- Nevşehir. 10 Mart 2017, <https://ntks.nevsehir.edu.tr/tr/12804>
- Çabuk Emeksiz, Z. (2007) İşletmelerde uygulanan kariyer planlamasının iş gören performansına etkisi üzerine bir araştırma (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Delipoyraz, M. (2009). Motivasyon unsuru olarak kariyer yönetimi ve resmi ilköğretim okullarında bir uygulama (esenler örneği) (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Beykent Üniversitesi, İstanbul.
- Deniz, N. D. (1999). Global eğitim. İstanbul: Türkmen Kitabevi.
- Dünya Turizm Örgütü, (2018). <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420384>. (07.12.2019).
- Elmacıoğlu, T. (2009). Başarıda aile faktörü. İstanbul: Yakamoz Yayınları.
- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve HACCP sistemi; mutfak profesyonellerinin HACCP bilgilerinin ölçülmesi. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. 4-5 Mayıs 2007- Antalya.
- Ergün, E. (2007). İnsan kaynakları yönetiminde kariyer planlama ve bir uygulama (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Ersoy, S. (2007). Kariyer geliştirme programlarının örgütsel bağlılığa etkisi: tekstil sektöründe karşılaştırmalı bir araştırma (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Gillespie, C. & Cousins, J. A. (2001). European gastronomy into the 21st. India: Butterworth- Heinemann.

- Gillespie, C. H. & Baum, T. (2001). Developing a CD-ROM as a teaching and learning tool in food and beverage management: a casestudy in hospitality education. *Journal of Teaching in Travel and Tourism*, 2, 41-61.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği) (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Gürdal, A., Şahin, F., ve Çağlar, A. (2001). Fen eğitimi ilkeler, stratejiler ve yöntemler. İstanbul: Marmara Üniversitesi.
- Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S. ve Tetik, N. (2008). Türkiye’de turizm eğitimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sakarya.
- Heskett J, L., Jones, T.O., Loveman, G.W. & Sasser, W. E. (1994). Putting the service-profit chain to work. *Harvard Business Review*, 72, 164-174.
- Hummler, M. (2007). The Archaeology of Food and Identity/Cooking up the Past: Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean/Eating and Drinking in Roman Britain/Meals and recipes from Ancient Greece/Food for the Gods: New Light on the Ancient Incense Trade/Cosmetics & Perfumes in the Roman World. *Antiquity*, 81(313), 819.
- İlgaz, B. (2011). Üniversite düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin yılmazlık, umutsuzluk durumları ve sektörel tutumlarının kariyer seçimlerine etkileri: Akdeniz Üniversitesi örneği (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- İnce, C. ve Kendir, H. (2016). Turizm öğrencilerinin kariyer beklentilerine yönelik düşünceleri: stajyer öğrenciler örneği. *International Journal of Academic Value Studies*, 2(4), 13-23.
- Katz, S. H. (2003). *Encyclopedia of Food and Culture*, vol. 1: Acceptance to Food Politics.
- Kılıç, G. ve Öztürk, Y. (2009). Kariyer yönetimi: beş yıldızlı otellerde bir uygulama. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 20(1), 45-60.
- Kılınç, U. ve Alparslan, A. M. (2014). Yükseköğretimde mentörlük: Mentör ve menti bakış açılarını belirlemeye yönelik bir uygulama. *Yükseköğretim Dergisi*, 4(2), 91-101.
- Kırçı, Z. (2007). Motivasyon unsuru olarak kariyer geliştirme ve bir uygulama. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Kivela, J. & Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy’s influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354-377.
- Kocabaş, İ. (1994). Eğitimde verimlilik için hedeflerle yönetim. *Verimlilik Dergisi*, Milli Produktivite Merkezi, 1994/2.

- Kocabey, U. (2010). İşletmelerde performans değerlendirme, geri bildirim, kariyer planlama ve örgütsel bağlılık arasındaki ilişkilere yönelik bir araştırma (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Gebze.
- Kozak, A. M. (2001). Konaklama işletmelerinde kariyer planlaması. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kusluvan, S. & Kusluvan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21, 251-269.
- Olalı, H. (1982). Turizm politikası ve planlaması. İzmir: Ege Üniversitesi Matbaası.
- Oral, S., Çiçek, O. ve Aktaş, G. (1994). Turizm bilincinin oluşturulmasında yaygın eğitimin yeri ve önemi. I. Turizm Sempozyumu. 17-18 Kasım 1994- Ankara.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- ÖSYM. (2016). Yüksek öğretim programları ve kontenjanları kılavuzu. 21 Şubat 2017, <https://www.osym.gov.tr/TR,12454/2016-osys-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>
- Özgen, B. (1994). Türkiye’de örgün eğitim. İzmir: Nazar Matbaacılık ve Ticaret.
- Sabuncuoğlu, Z. (1991). Personel yönetimi. İstanbul: Teknografik Matbaacılık.
- Sabuncuoğlu, Z. (2000). İnsan kaynakları yönetimi. Bursa: Ezgi Kitabevi.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23(1), 15–24.
- Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anadolu: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 264-278.
- Sarioglan, M. (2013). Industrial Provision of Practice Skills of Students Training Gastronomy Education (Case of Turkey). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications (Online Submission)*, 4(4), 216-220.
- Saruhan, Ş. C. ve Yıldız, M. L. (2014). İnsan kaynakları yönetimi. İstanbul: Beta Yayınları.
- Sezgin, O. M. (2001). Genel turizm ve turizm mevzuatı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Shenoy, S. (2005). Food tourism and the culinary tourist (Unpublished doctoral thesis). Clemson University, South Carolina USA.
- Stevens, P. (1999). Why career planning can’t be hurried. Sydney, Australia: Centre for Worklife Counselling
- Şimşek, B. (1999). Yöneticilerin çalışanlara karşı etik sorumlulukları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(1), 69.
- Tanrıoğen, A. (2007). Eğitim bilimleri ile ilgili kavramlar. D. Ekiz ve H. Durukan (Ed.), *Eğitim bilimine giriş içinde* (s.11-29). İstanbul: Avcı Ofset Matbaacılık.

- Telman, C. (2005). *Başarıya giden yolda meslek seçimi*. İstanbul: Epsilon Yayıncılık.
- Türk Dil Kurumu. (2017). www.tdk.gov.tr. (16.07.2017).
- Türkiye Cumhuriyeti Kalkınma Bakanlığı. (2014). *Mesleki eğitimin yeniden yapılandırılması çalışma grubu raporu*. Ankara: Kalkınma Bakanlığı Yayınları.
- Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu. (2004). *Mesleki eğitim sistemimiz ve işletmelerdeki beceri eğitimi sorunları ve çözüm önerileri raporu*. Ankara: TİSK Yayınları.
- Uğuz, S. Ç. ve Topbaş, F. (2016). Turizmde kadın istihdamı ve ücret ayrımcılığı: karşılaştırmalı bir analiz. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* 27(1),62-78.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2006). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünlüönen, K. ve Boylu, Y. (2005). Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde turizm eğitimindeki gelişmelerin değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(12), 11-32.
- Üzümcü, T. P. (2015). Otel yöneticilerinin turizm eğitimine yönelik algıları: Kocaeli ili otel yöneticileri üzerinde bir araştırma. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (30), 123-150.
- Yorulmaz, H. (2007). *Kariyerde İş Doyumu ve Plato: KKTC Kamu Sektöründe Uygulamalı Bir Çalışma* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). KKTC Yakın Doğu Üniversitesi, Kıbrıs.
- Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfily, M. I., Radzi, S. M. & Othman, Z. (2009). Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators. *International Education Studies*, 2(2), 66-71.
- Zengin, B., Şen, M. L. ve Taşar, O. (2011). Marmara bölgesinde turizm lisans öğrencilerinin konaklama sektöründe cinsiyete göre kariyer düşünceleriyle ilgili bir araştırma. *International Conference On Eurasian Economie, Session, 3*, 217-225.

Career Expectations of University Students Who Have Training in Gastronomy and Culinary Arts: A Study on Undergraduate Student

Durmuş Ali AYDEMİR

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebahat and Erol Toksöz Vocational High School, Cookery Program,
Nevşehir/Turkey

Lütfi BUYRUK

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts
Nevşehir/Turkey

Extensive Summary

Purpose

The concept of gastronomy is defined as the art of eating and drinking. Above all, eating and drinking is a biological need. But gastronomy doesn't just mean haphazard nutrition to live and survive. Its focus is on nutrition and humanity, but it is a very broad philosophy that includes culture and art. Today, the food and beverage sector is highly developed for social, cultural and economic reasons. This development has raised the need for trained and qualified personnel to work in the food and beverage sector. In addition, the importance of gastronomy in the field of culture and tourism is increasing day by day. As a result of this development, it has become an important problem for businesses and educational institutions as well as countries to add an artistic meaning to food and produce food that can meet the needs of consumers (Öney, 2016).

The aim of this study is to measure career expectations of undergraduate students in Gastronomy and Culinary Arts at State universities in Central Anatolia and to examine whether there is a statistically significant difference between students' career expectations in terms of demographic characteristics.

Methodology

The main population of the study consists of students who have undergraduate education in Gastronomy and Culinary Arts at State universities in the Central Anatolia Region. According to the 2016 data of the Measurement, Selection and Placement Center; in the period in which the research was carried out, 5 State Universities which provide undergraduate education in Gastronomy and Culinary Arts in Central Anatolia were determined (ösym.gov.tr: 2017). In order to determine the sample frame, the total number of registered students was 1134 as a result of interviews with the student affairs departments of the state universities. In this context questionnaire forms were delivered to all units in the sample. A questionnaire was sent to all the units in the sample. Of the 448 questionnaires returned, 433 were included in the analysis. If the sampling had been done, the sample volume was supposed to be 291 (Ural ve Kılıç, 2006: 43). Therefore, it can be stated that the number of return 433 is sufficient.

Statistical package programs were used for data analysis. “t” test and “ANOVA” test were applied to determine whether the students' career expectation levels showed a significant difference according to demographic characteristics. In addition, descriptive statistics are also included.

Findings

According to the results of the research, “I am proud to say that I have a bachelor's degree in gastronomy and culinary arts” is the first rank among the arithmetic means of the students' career expectations. As a result of the tests, it was concluded that there was no significant difference between male and female students' career expectations.

Another finding of the study is that the career expectations of the students who do internship in gastronomy and culinary arts are higher than those who do not do internship. In addition, it was found that the career expectations of the students who had a family member in a field related to the department they studied were higher than the students who were not family members working in the same field.

As a result of the study, it was found that there were significant differences in the students' career expectations according to the class of study. It was found that there was a significant difference between the first and second year students' career expectations. There was also a significant difference between the career expectations of the 2nd year students and the 3rd year students. When we look at the groups from which this difference arises, it was found that the career expectations of the 2nd year students were higher than other groups.

Another finding of the study is that students' career expectations show significant differences according to age variable. Significant differences were found between the career expectations of students aged 18 and below and those of 22-24 and 25 and older. In addition, significant differences were found between the career expectations of the students in the 19-21 age group and the students in the 22-24 age group and in the age group 25 and over. Similarly, a significant difference was found between the career expectations of the students in the 22-24 age group and the career expectations of the students aged 25 and over. When we look at the groups from which this difference occurs, it is seen that the students in the age group 25 and above have a higher level of career expectation. In other words, it can be stated that the students' career expectations increase with age.

In this study, a relationship was found between the monthly income of the students' families and their career expectations. Students with a family income of 2401-3400 Turkish Liras (the officer salary range when the scale was prepared) had the highest career expectations.

Conclusion and Discussion

It was found that the majority of the students (86.4%) willingly chose Gastronomy and Culinary Arts department. When the literature is examined, it is seen that the proportion of students who choose the Department of Gastronomy and Culinary Arts of their own voluntary is higher than the proportion of students who choose their own voluntary tourism education. This can be seen as evidence of the increasing popularity of gastronomy and culinary arts education.

58% of the students participated in the study are female students. The Republic of Turkey is determined for the target of 41% female employment by 2023 (www.csgb.gov.tr, 2017). According to the results of the research on the

problems faced by women working in tourism sector in business environments (Sarıışık, 2004); such as gender discrimination, irregular and long working hours, low income, harassment, lack of trust, envy by male employees are the problems faced by women. Various methods and projects should be developed by public institutions and private sector in order to keep female students graduated from Gastronomy and Culinary Arts departments within the sector. Legal arrangements should be made for the employment of female students who have completed Gastronomy and Culinary Arts education at undergraduate and associate degree levels.

In the study, it was determined that there was no difference between the students' career expectations according to their gender. In a study conducted by Uğuz (2016), female employees in the tourism sector in Turkey was determined to face various forms of discrimination. This discrimination arises especially in terms of wages. According to the same study, female employees have more disadvantages in terms of promotion opportunities compared to male employees. This situation contradicts the requirements of today's modern life.

As a result, it was determined that gastronomy and culinary arts students willingly chose this department. Every year the number of gastronomy and culinary arts departments is increasing. In future studies, deficiencies of gastronomy and culinary arts education can be identified and solutions can be developed to eliminate these deficiencies. The expectations of the students from the sector and the expectations of the sector from the students can be researched.

As with all field studies, this study has its limitations. The main limitation of this research is that it is limited to the state universities in the Central Anatolia Region. It is possible to reach different findings with the studies that involve the wider student groups and especially the students studying at foundation universities. Such studies will shed light on the career expectations of gastronomy and culinary arts students and the factors that affect these expectations.