

ÖNLİSANS TURİZM ÖĞRENCİLERİNİN MUTFAK DEPARTMANINDA KARIYERE YÖNELİK TUTUMLARI: SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ

Ömer Akgün TEKİN¹
Gamze ÇİDEM²

Öz

Geçmişten günümüze tatil deneyiminde önemli bir rolü olan, ancak destinasyonda daha çok bir yan ürün konumunda kalan "mutfak", bugün tüm destinasyonlar için başlı başına bir turistik ürün haline gelmiştir. Bu durumun farkına varan ülkeler, mutfak alanında daha nitelikli insan kaynağı yetiştirebilmek için eğitim olanaklarına yatırım yapmaktadırlar. Yakın geçmişte Türkiye'deki mutfak eğitimi olanaklarında önemli gelişmeler meydana gelmiştir. Ancak bu gelişmelerin turizm sektörüne tam olarak yansımalarını söylemek güçtür. Turizm sektöründe yapılan çeşitli araştırmalar, sektördeki eğitilmiş insan kaynağı oranının ne kadar düşük olduğunu ortaya koymaktadır. Bu konuda her ne kadar spesifik bulgular bulunmasa da mutfak departmanındaki eğitim düzeyinin de sektörün genel ortalamasından yüksek olmadığı tahmin edilmektedir. Bu çalışmada turizm ile ilgili eğitim alan üniversite öğrencilerinin özellikle mutfak departmanına yönelik tutumlarını incelemek amaçlanmıştır. Araştırma Süleyman Demirel Üniversitesi'nde ön lisans düzeyinde Aşçılık ve Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarında öğrenim gören 309 öğrenci üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın verileri anket tekniği ile toplanmış ve çalışmada nicel yöntemler kullanılmıştır. Araştırma sonucunda öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarının genel olarak olumlu sayılabilecek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Bu bulgunun yanı sıra, öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarının öğrencilerin bir takım demografik karakteristiklerine ve kişisel özelliklerine göre istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığı bulgulanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Turizm Öğrencileri, Mutfak Departmanı.

JEL Kodu: L83

UNDERGRADUATE TOURISM STUDENTS' ATTITUDES TOWARD CAREER IN CUISINE DEPARTMENT: THE CASE OF SULEYMAN DEMIREL UNIVERSITY

Abstract

The cuisine, which has an important role in holiday experience from far in the past and mostly seen as a by product in destination, today has been an individual touristic product for all destinations. The countries that aware of this situation, invest on education facilities to train more qualified human resources for cuisine works. Over the last decades there has been substantial improvements on cuisine education in Turkey. But it is difficult to say that these improvements have reflected to tourism industry sufficiently. The various researches which has conducted in tourism sector reveals that how low the ratio of well-educated human resources in tourism sector. It is predicted that the education level in cuisine department is not higher than the general average of tourism sector however there is no specific findings about this topic. In this research, it is aimed to examine the undergraduate tourism students' attitudes toward especially cuisine department. The research conducted on 309 undergraduate tourism students who are studying on Culinary and Tourism and Hotel Management associate degree programs in Suleyman Demirel University. The datum of the research collected by using questionnaire method and the quantitative analyzing methods were used. At the end of the research it is found that the students' attitudes against the cuisine department are generally on positive level. Besides this findings, it is determined that students' attitudes toward cuisine department differentiates significantly by some of their demographic characteristics and personal features.

Key Words: Tourism, Undergraduate Tourism Students, Cuisine Department.

JEL Code: L83

¹Yrd. Doç. Dr. Süleyman Demirel Üniversitesi İİBF, Turizm İşletmeciliği Bölümü, dr.omerakguntekin@gmail.com

²Yüksek lisans öğrencisi, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bil. Ens. Turizm İşl. Anabilim D. YL programı, gamzecedem43@gmail.com

Giriş

Turizm eylemi genel hatlarıyla; destinasyona ulaşım, konaklama ve destinasyondaki etkinliklerden oluşan bir faaliyetler bütünü olarak tanımlanabilir. Turizm eylemi içerisinde istirahat için geçen sürenin dışında kalan zaman ise çeşitli etkinliklerden oluşmaktadır. Bu etkinliklerden biri de yiyecek-içecek tüketimidir. Özellikle turistik süreçlerde yiyecek-içecek tüketimi açlık ihtiyacını gidermekten öte turistik deneyimin bir parçasını oluşturmaktadır (Bekar ve Belpınar, 2015, ss.6519) Hatta günümüzde, yiyecek-içecek ürünlerinin temel seyahat motivasyonu olduğu; gastronomi turizmi" (Gheorghe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014), "mutfak turizmi" (Long, 1998), "yemek turizmi" (Kim ve Ellis, 2015), "şarap turizmi" (Kunc, 2010) gibi turizm türlerinin ortaya çıktığı görülmektedir.

Turizm etkinlikleri içerisinde önemli bir yeri olan yiyecek-içecek hizmetleri ve ürünleri; turistik davranışın ilk aşamalarından biri olan destinasyon seçim sürecinden, hizmet sonrası memnuniyet değerlendirmesi aşamasına kadar bir çok olguya etkide bulunmaktadır. Ziyaretçilerin yiyecek-içecek hizmetleri ile ilgili değerlendirmeleri işletmenin imajını etkilediği gibi destinasyonun imajına da etkilerde bulunmaktadır. Konuyla ilgili olarak yapılan çok sayıda çalışma (Akman, 1998; Bessiere, 1998; Cohen ve Avieli, 2004; Shenoy, 2005; Şanlıer, 2005; Arslan, 2010; Albayrak, 2013; Cömert, 2014; Bekar ve Belpınar, 2015) mutfak kültürünün ve olanaklarının bir sonucu olan yiyecek-içecek ürünlerinin, ziyaretçilerin tatil deneyiminde etkileri olduğunu işaret etmektedir. Yiyecek-içecek ürünlerinin, destinasyonun pazarlanmasına katkılarının yanı sıra, bölgeye sundukları ekonomik fayda da göz ardı edilemeyecek düzeydedir. TÜRSAB tarafından 2015 yılında yayımlanan bir raporda, Türkiye'ye gelen turistlerin toplam harcamalarının yaklaşık beşte birini yiyecek-içecek harcamalarına ayırdıkları belirtilmiştir (TÜRSAB, 2015, ss.1).

Turizm olgusunun bir çok yönüne etkileri olan yiyecek-içecek ürünlerinin ve hizmetlerinin daha nitelikli hale getirilebilmesi için, bu alana yönelik eğitim olanakları zamanla geliştirilerek çeşitli düzeylerde eğitim imkanları sunulur hale gelmiştir. Günümüzde Türkiye'de ortaöğretim düzeyinden lisansüstü düzeye kadar eğitim piramidinin neredeyse her aşamasında yiyecek-içecek ve mutfak alanına yönelik eğitim imkanları mevcuttur. Ancak bu eğitim olanaklarının insan kaynaklarına ve sektöre katkısını ölçebilmek için; yiyecek-içecek ve mutfak meslekleri alanında kariyer yapacak şekilde eğitim alan bireylerin; mesleğe yönelik tutumlarının ölçülmesi, mezuniyet sonrasında sektörde kalıcı olup olmayacaklarının izlenmesi, kariyerlerinde hangi noktalara erişebildiklerinin araştırılmasının gerekli olduğu düşünülmektedir.

Bu araştırmada Aşçılık ve Turizm ve Otel İşletmeciliği önlisans programlarında öğrenim gören öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları incelenmiştir. Araştırma sonucunda öğrencilerin mutfak departmanına karşı genel olarak olumlu tutumlara sahip oldukları, Aşçılık programında öğrenim gören, turizm ile ilgili liselerden gelen, turizm sektöründe tecrübe sahibi olan, öğrenim görmekte oldukları programı kendi isteği ile seçen ve mezuniyet sonrasında sektörde çalışmaya kararlı olan öğrencilerin diğer öğrencilere nazaran, mutfak departmanına karşı daha olumlu tutumlara sahip oldukları bulgulanmıştır.

1. Kavramsal Çerçeve

Mutfak kelimesi Arapça kökenli "matbah" (yemek pişirilen yer) kelimesinden dönüşerek dilimize geçmiştir (Genç, 2002, ss. 4). Mutfak, literatürde hem fiziksel bir mekan hem de kültürel bir olgu olarak ele alınmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2005, ss. 3). Fiziksel mekan olarak mutfak; her türlü yiyeceğin hedeflenen miktarlarda, kalitede ve standartlarda hazırlandığı pişirildiği ve bazen de tüketildiği yer olarak tanımlanmaktadır (Gökdemir, 2003, ss. 30; Kaya, 2000, ss. 52). Kültürel bir olgu olarak mutfak ise "yemek" ile ilişkilendirilerek, düğünlerin, törenlerin, dini merasimlerin ve dolayısıyla toplumsal davranışın önemli bir ögesi olarak değerlendirilmekte (Güler, 2010, ss. 24; Hadjiyanni ve Helle, 2008, ss. 97-98; Sağır, 2012, ss. 2675) ve aynı zamanda toplumların kendilerine özgü yemekleri ve pişirme yöntemlerini içeren bir kavram olarak tanımlanmaktadır (Horng ve Tsai, 2012, ss. 281).

Günümüzde mutfağın; yemek turizmi (Kim ve Ellis, 2015; Lee ve Scott, 2015; TÜRSAB, 2015), mutfak turizmi (Demir ve Yaylı, 2010; Horng ve Tsai, 2010; Mason ve Paggiaro, 2012) ve gastronomi turizmi (Cömert ve Özkaya, 2014; Kivela ve Crotts, 2006; Lopez-Guzman ve Sanchez-Canizares, 2012) şeklinde isimlendirilen uygulamalarla başlı başına bir turistik ürün ve seyahat motivasyonu haline geldiği görülmektedir.

Hjalger ve Richards'a (2000) göre; tatile gidilen yerde yerel yiyecek-içecekleri denemek, turistik deneyimin önemli bir parçasıdır. Gelen ziyaretçiler yerel yiyecekler için pazar oluşturur ve bu da turizmin gelişmesine katkı sağlar (akt: Boyne, Hall ve Williams, 2003, ss. 134). Yöresel yiyecekler, yöresel el sanatları ve diğer ürünler gibi popüler hale getirilebilir (Cohen ve Avieli, 2004, ss. 767). Bunlara bağlı olarak, yiyecek-içecek ürünlerine doğru yatırım yapıldığı takdirde, önemli bir ekonomik kaynak oluşabilir (Dilsiz, 2010, ss. 20) ve böylece turizmde sürdürülebilir rekabet gücüne de katkıda bulunulabilir (Crouch ve Ritche, 1999, ss. 150).

Tanzanya Turizm Birliği 2002 yılında, şarap ve mutfak turizmi faaliyetleri ile ilgili etkinlikler geliştirilmesine yönelik stratejiler geliştirmiştir. Bu strateji sonucunda turistlerin konaklamalarında ve harcamalarında artış görülmüş, yerel ekonomiye katkı sağlanmıştır (Tourism Council of Tasmania, 2002, akt; Shenoy, 2005, ss. 3-4). Endonezya'da yapılan bir başka araştırmada turistlerin tatilde yaptıkları harcamaların yaklaşık üçte birini yiyecek-içecek harcamalarının oluşturduğu belirlenmiştir (Telfer ve Wall, 2000, ss. 442). TÜRSAB tarafından 2015 yılında yayımlanan "Gastronomi Turizmi Raporu"nda; 2014 yılında Türkiye'ye gelen her turist için yiyecek-içecek için kişi başı 157 USD harcama yaptığı, bu rakamın; toplamda 6,5 milyar USD'ye, her bir turistin kişi başı harcamasının ise %19'una tekabül ettiği belirtilmiştir (TÜRSAB, 2015, ss. 1).

Literatürde, mutfağın turizme ekonomik katkılarının yanı sıra turistlerin; destinasyonun kültürel kimliğini tanımalarında (Long, 1998, ss. 183) etkili bir faktör olduğu, farklı yerleri ziyaret etmelerinde önemli bir motivasyon ve ziyaret ettikleri yerden aldıkları zevki etkileyen (Fields, 2000; akt: Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014, ss. 24) bir bileşen olduğu ifade edilmiştir.

Bununla birlikte mutfağın; destinasyon seçiminde (Akman,1998, ss. 36; Albayrak, 2013, ss. 5055,5060; Arslan, 2010, ss. 51; Özdemir ve Kınay, 2004, ss. 25; Selwood, 2003, ss. 158) dikkate değer oranda etkili, destinasyonun imajı ile sıkı bir ilişki içerisinde (Kivela ve Crotts, 2005, ss. 51), turistik deneyimde ve destinasyonun yeniden ziyaret edilmesinde (Eren, 2011, ss. 13; Kivela ve Crotts, 2006, ss. 373,376; TÜRSAB, 2015, ss. 1) önemli bir etkiye sahip olduğunu ortaya koyan araştırmalara ulaşabilmek mümkündür.

Öte yandan başka çalışmalarda da mutfağın; destinasyonun turistik gelişiminin ve turizm uygulamalarının (Bessiere, 1998, ss. 21; Ryu ve Jang, 2006, ss. 507) vazgeçilmez bir bileşeni ve ülkelere turizmde rekabet üstünlüğü sunabilecek (Albayrak, 2013, ss. 5061) bir faktör olduğuna dair tespitlerin var olduğu görülmektedir.

Bugün başlı başına bir turistik çekicilik unsuru haline gelen mutfağın turizm açısından önemini fark eden ülkeler, bu alanda daha nitelikli bireyler yetiştirmek için eğitim alanına yatırım yapmışlardır. Turizmde dünya çapında önemli bir konuma sahip olan Türkiye'de de mutfak alanı ile ilgili eğitim olanaklarında zaman içerisinde olumlu gelişmeler olduğu görülmektedir. Turizmin ilk gelişim yıllarında turizm konusunda daha genel bir içeriğe sahip olan turizm eğitimi, bugün daha spesifik alt dallara bölünmüş ve doğrudan mutfak alanına yönelik farklı düzeylerde eğitim olanakları geliştirilmiştir.

Türkiye'de doğrudan mutfak alanı ile ilgili eğitim türlerinden biri olan aşçılık eğitimi; hem örgün (ortaöğretim ve yükseköğretim programları) hem yaygın eğitim (resmi kurumlar veya özel kuruluşlar) kurum ve kuruluşlarında verilmektedir (Emir, Arslan ve Kılıçkaya, 2008, ss. 275; Pelit ve Güçer, 2006, ss. 143; Ünlüönen, 2004, ss. 111). Türkiye'nin ilk Aşçılık Meslek Lisesi 1985-1986 eğitim öğretim yılında "Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi" türünde Bolu-Mengen'de

faaliyete geçmiştir. 2001-2002 eğitim-öğretim yılından itibaren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri'nde Aşçılık (Mutfak) programları oluşturulmuştur (Çakır, 2010, ss. 68).

Yükseköğretim kurumlarında ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylerde, spesifik olarak veya genel düzeyde mutfak alanına yönelik eğitim veren çeşitli programlar bulunmaktadır. Bu programlar şu şekildedir; Aşçılık (ön lisans), İkram Hizmetleri (ön lisans) Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak sanatları, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği. 2015 yılı itibariyle yükseköğretim kurumlarında mutfak alanına yönelik eğitim veren ön lisans programı sayısı 64, lisans programı sayısı ise 29'dur (ÖSYM, 2014a; ÖSYM, 2014b). Ancak turizm ile ilgili daha genel bir eğitim içeriğine sahip olan çeşitli programlarda (Turizm İşletmeciliği, Konaklama İşletmeciliği, Turizm ve Otel işletmeciliği vb.) öğrenim gören öğrencilerin de mutfak alanına yönelik kariyer yollarını tercih edebildikleri bilinmektedir. Bu programların misyonu her ne kadar doğrudan mutfak alanına yönelik bireyler yetiştirmek olmasa da programlarda mutfak alanı ile ilgili çeşitli uygulamalı ve teorik derslerin (mutfak yönetimi, mutfak uygulamaları, gastronomi, yiyecek-içecek hizmetleri gibi) sunulduğu görülmektedir. Yükseköğretim kurumlarının ilgili enstitüleri bazında 2015 yılında yapılan incelemede ise yüksek lisans düzeyinde, "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" ve "Gastronomi" isimlerinde yalnız beş üniversitede (Abant İzzet Baysal Ü., Gazi Ü., Gaziantep Ü., Mersin Ü. ve Okan Ü.) mutfak alanına yönelik lisansüstü düzeyde eğitim verildiği bilgisine ulaşılabilmektedir.

Alanla ilgili yaygın eğitim hizmetleri ise genellikle Kültür ve Turizm Bakanlığı, TUGEV (Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı) (Demirkol ve Pelit, 2002, ss. 4) ve Milli Eğitim Bakanlığı TUREM (Turizm Eğitim Merkezleri) gibi çeşitli kurum ve kuruluşlar tarafından düzenlenen kurslar ile verilmektedir. Bunların dışında çeşitli ticari kuruluşlar tarafından da yemek pişirme teknikleri, aşçılık ve pastacılık alanlarında sertifikalı eğitimler sunulduğu görülmektedir.

Literatürde yapılan incelemede turizm eğitimi alan öğrencilerin yiyecek-içecek alanı ile mutfak departmanına yönelik tutumlarını ve her iki kavram ile ilgili çeşitli konuları ele alan bazı çalışmalara ulaşılmıştır: Mutfak sanatları ve yiyecek-içecek işletmeciliği öğrencilerinin gıda güvenliği tutumlarını (Memiş-Kocaman, 2015; Patah, Issa ve Nor, 2009), mutfak sanatları öğrencilerinin mesleki stajlara yönelik tutumlarını (Cullen, 2010), mutfak eğitimi alan öğrencilerin mesleki yeterliliklerini (Öztürk ve Görkem, 2011), Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarını (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014; Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014), turizm ve otelcilik eğitimi alan öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarını (Özdemir, Aktaş ve Altıntaş, 2005; Tekin ve Deniz, 2015) inceleyen çalışmalara ve öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını ölçmek üzere hazırlanmış bir ölçek geliştirme çalışmasına (Tekin ve Çidem, 2015) ulaşılmıştır. Bununla birlikte literatürde mutfak, mutfak eğitimi ve Türk mutfağı kavramları çerçevesinde çeşitli araştırmaların var olduğu görülmüştür. Bu araştırmaların; Türk mutfağının (yerel mutfağın) mevcut durumu, önemi, tanıtımı, geleceği, diğer mutfaklarla kıyaslanması (Arman, 2011; Ciğirim, 2001; Cömert, 2014; Cömert ve Özkaya, 2014; Genç, 2002; Güler, 2007; Güler ve Olgaç, 2010; Okumuş, Okumuş ve McKrecher, 2007; Özdemir, 2003; Köroğlu, Köroğlu ve Sarıoğlu, 2007), turistlerin Türk mutfağına yönelik değerlendirmeleri, tutumları, beklentileri (Akman, 1998; Albayrak, 2013; Arslan, 2010; Budak ve Çiçek, 2002; Özdemir ve Kınay, 2004; Şanlıer, 2005), mutfak kültürü, Türk mutfağı ve deniz kültürü ilişkisi (Bucak ve Taşpınar, 2014; Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015; Güler, 2010; Kılıç, 2010; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007), Türk restorancılığı (Schulp ve Tirali, 2008), mutfak eğitiminin durumu, yeterliliği, sorunları, beceri eğitimi yeterliliği ve stajyer istihdamı (Carrier, 1999; Çemrek ve Yılmaz, 2010; Görkem, 2004; Görkem, 2011; Görkem ve Öztürk, 2011; Hertzman ve Stefanelli, 2008; Hughes, 2003; Kaya-Solunoğlu, 2013), mutfak personelinin, öğrencilerin beslenme bilgi düzeyi, eğitim düzeyi (Çakır, 2010; Çekal, 2007; Hughes, 2003), mutfak personelinin hizmet içi eğitimi, örgütsel bağlılık ve iş tatmini durumu (Sezgin ve Ünlüönen, 2011) ile ilişkili konular üzerine gerçekleştirildiği görülmüştür.

Bu araştırmada Süleyman Demirel Üniversitesi'nde Aşçılık ve Turizm ve Otel İşletmeciliği ön lisans programlarında öğrenim gören öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları incelenmeye çalışılmıştır. Araştırmada 309 öğrencinin mutfak departmanına yönelik tutumları çeşitli faktörler bazında ortaya konulmuş ve öğrencilerin bu tutumları ile bir takım demografik karakteristikleri ve kişisel özellikleri (cinsiyet, öğrenim görülen program, mezuniyet sonrası kariyer kararı gibi) arasındaki ilişkiler incelenmiştir.

2. Yöntem

2.1. Araştırmanın Amacı, Önemi ve Yöntemi

Eğitim olanaklarında yıllar içerisinde meydana gelen nitel ve nicel gelişmelere rağmen, turizm sektörünün eğitimli insan kaynağı noktasındaki "istikrarlı sıkıntısı" halen devam etmektedir. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından 2011 yılında yapılan bir araştırmaya göre, turizm sektörü çalışanları içerisinde yüksekokul ve üstü düzeyde eğitim seviyesine sahip bireylerin oranı yalnız %7,5'dir (Akt: Kurnaz vd., 2014, ss. 42). Aynı yıl Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB) tarafından yapılan bir başka araştırmada sektör çalışanlarının yalnız %15'inin üniversite mezunu olduğu ortaya konulmuştur (ÇSGB, 2011, ss. 27). Yanardağ ve Avcı (2012, ss. 46), konaklama işletmeleri ve restoranlarda çalışanların yalnız %7 - %8'inin üniversite mezunu olduğunu belirtmişlerdir. Literatürde yapılan incelemede doğrudan mutfak departmanı çalışanlarının eğitim profilini ortaya koyan kapsamlı bir araştırmaya ulaşılamamıştır. Ancak mutfak çalışanlarının eğitimi düzeyinin de yukarıda sunulan istatistiklerden daha olumlu düzeyde olmadığı tahmin edilmektedir. Bu araştırmada henüz eğitim aşamasında olan bireylerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını ölçerek, öğrencilerin mutfak alanına yönelik tutumları üzerinden bir değerlendirme yapabilmek amaçlanmıştır. Araştırmada elde edilen bulguların hem turizm sektörüne hem akademik alana hem de eğitim kurumlarına fikir verebileceği değerlendirilmektedir.

2.2. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evrenini; Süleyman Demirel Üniversitesi'nde; Aşçılık ve Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarında ön lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan 1.526 öğrenci oluşturmaktadır. Araştırmada, evrende "tam sayım" gerçekleştirmek yerine örnekleme seçilmesi yoluna gidilmiş, örnekleme yöntemi olarak tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden "kota örnekleme" yöntemi kullanılmıştır. Kurtuluş (2010, ss. 64) kota örneklemesini; "ana kütlelerin temel kontrol özelliklerine kotalar verilerek yapılan tesadüfi olmayan örnekleme yöntemi olarak" tanımlamıştır. Kurtuluş'a (2010, ss. 68) göre, 2.000 bireyden oluşan bir evreni nicel açıdan yeterli oranda temsil edebilecek bir örneklemin %95 güven düzeyine göre en az 278 bireyden oluşması gerekmektedir. Bu çalışmada da evreni oluşturan 1.526 öğrenciyi (Aşçılık: 617, Turizm ve Otel İşletmeciliği: 909) nicel açıdan yeterli düzeyde temsil edebilecek bir örnekleme ulaşabilmek için sahaya, programların öğrenci sayılarına (kotalara) orantılı biçimde toplam 400 anket gönderilmiştir. Sahaya gönderilerin anketlerden yalnız 309 tanesi veri analizine uygun bir biçimde geri dönmüştür. Araştırmanın analizleri bu 309 anketten elde edilen veriler üzerinde SPSS 17.0 paket programı ile gerçekleştirilmiştir.

2.3. Veri Toplama Tekniği ve Aracı

Araştırmada veri toplama tekniği olarak anket tekniğinden istifade edilmiştir. Araştırmanın veri toplama aracı iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırmacılar tarafından belirlenen, öğrencilerin bir takım demografik karakteristiklerini ve kişisel özelliklerini (cinsiyet, mezuniyet durumu, öğrenim gördüğü program gibi) belirlemeyi amaçlayan 7 adet kapalı uçlu soruya yer verilmiştir. İkinci bölümde ise, turizm öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik tutumlarını ölçmek için Tekin ve Çidem (2015) tarafından geliştirilen, beşli Likert sisteminde (1: Hiç katılmıyorum, 3: Orta düzeyde katılıyorum, 5: Tamamen katılıyorum) ölçüm yapan ölçek kullanılmıştır. İlgili çalışmada kullanılan ölçeğin; güvenilirlik katsayısının (C. Alpha) 0,946

düzeyinde olduğu, 5 faktör ve 28 maddeden oluştuğu, faktörlerin güvenilirlik katsayılarının 0,746 - 0,928 aralığında olduğu, tüm ölçeğin açıklanan faktör yüzdesinin ise 67,9 düzeyinde olduğu belirtilmiştir (Tekin ve Çidem, 2015, ss. 980-982). İlgili çalışmadan edinilen ölçeğin, kapsam, içerik, yapı ve dil geçerliği için de ölçek maddelerinin akademisyenlerin, sektör profesyonellerinin ve dil uzmanlarının görüşlerine sunulduğu, örneklem yeterliği ve faktör analizine uygunluğunun Kaiser-Meyer-Olkin ve Bartlett'in küresellik testi yöntemiyle incelendiği, içerik geçerliğinin ise iki temel yöntemden biri olan Varimax rotasyonlu açıklayıcı faktör analizi ile ölçüldüğü, ölçek madde uyumunun bazı merkezi eğilim ölçüleri ve korelasyonel ilişkiler dikkate alınarak incelendiği görülmüştür (Tekin ve Çidem, 2015, ss. 978-982)

Araştırmada anket tekniği ile toplanan veriler, nicel araştırma yöntemlerine uygun testler kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırmada yapılan analizler sonucunda elde edilen faktörlerin analizinde, Normal Dağılım gösteren faktörler için parametrik yöntemler (Bağımsız Örneklem T Testi, Tek Yönlü Varyans Analizi) diğer faktörler için ise parametrik olmayan yöntemler (Mann Whitney-U Testi, Kruskal Wallis Testi) tercih edilmiştir.

3. Bulgular

3.1. Öğrencilerin Çeşitli Demografik Karakteristiklerine ve Kişisel Özelliklerine İlişkin Bulgular

Tablo 1: Öğrencilerin Çeşitli Demografik Karakteristiklerine ve Kişisel Özelliklerine İlişkin Bulgular

| Cinsiyet | Frekans | % |
|---|---------|------|
| Kadın | 141 | 45,6 |
| Erkek | 168 | 54,4 |
| Turizm ile ilgili bir liseden mi mezun olma | | |
| Evet | 160 | 51,8 |
| Hayır | 147 | 47,6 |
| Şu anda kayıtlı olduğunuz program | | |
| Aşçılık | 157 | 50,8 |
| Turizm ve Otel İşletmeciliği | 151 | 48,9 |
| Öğrenim görülen sınıf | | |
| Birinci sınıf | 170 | 55,0 |
| İkinci sınıf | 138 | 44,7 |
| Şu anda eğitim gördüğünüz programı kendi isteği ile seçme durumu | | |
| Evet | 212 | 68,6 |
| Hayır | 19 | 6,1 |
| Daha önce hiç turizm sektöründe çalışma durumu | | |
| Evet | 232 | 75,1 |
| Hayır | 76 | 24,6 |
| Mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışmayı düşünüyor olma durumu | | |
| Evet | 174 | 56,3 |
| Hayır | 35 | 11,3 |
| Emin değilim | 99 | 32,0 |

Araştırmada ulaşılan öğrencilerin %45,6'sı kadın, %54,4'ü erkektir. Öğrencilerin %51,8'i turizm ile ilgili bir liselerden mezun, %50,8'i Aşçılık, %48,9'u Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarında öğrenim görmekte, %55'i birinci sınıf, %44,7'si ise ikinci sınıfta öğrenim görmektedir. Öğrencilerin %68,6'sı şu anda eğitim gördüğü programı kendi istekleri ile seçmiş

olup, %75,1'i turizm sektöründe çalışma tecrübesine sahiptir. Öğrencilerin %56,3'ü mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışmayı düşündüklerini belirtmişken bu konuda kararsız olan öğrencilerin oranı %32, mezuniyet sonrası sektörde çalışmayacağını belirten öğrencilerin oranı ise %11,3'tür.

3.2. Öğrencilerin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumlarına İlişkin Bulgular

Çalışmanın ilerleyen analizlerine geçilmeden önce araştırmada kullanılan ölçeğin güvenilirliği analiz edilmiştir. Yapılan güvenilirlik analizinde ölçeğin genel güvenilirlik katsayısının (Cronbach's Alpha) 0,949 olduğu belirlenmiştir. Analiz sonucunda yapılan madde incelemesinde ölçeğin genel güvenilirlik katsayısını önemli ölçüde düşüren herhangi bir önerme gözlenmediği için ölçekten madde eksiltilmemiştir.

Ölçeği oluşturan önermeler bir sonraki aşamada faktör analizine uygunlukları açısından Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterlilik testi ve Bartlett's küresellik testi ile kontrol edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda önermelerin faktör analizine uygun olduğu (KMO: 0,919; Bartlett's Chi Square: 3920,717; p:0,000; p<0,05) belirlenmiştir. Ölçeğin faktör analizine uygunluğu tespit edildikten sonra tüm önermeler Varimax döndürmesi yöntemiyle keşfedici faktör analizine tabi tutulmuştur. Analiz sonrasında ölçekteki 5 önerme, birden fazla faktörde eş yüklenme (multiloading) gösterdiği ve oransal ortak etken varyans/eşkökenlilik (communality) değerlerinin 0,50 eşliğinden küçük olmasından dolayı ölçekten çıkarılmalarına karar verilmiştir. Bu şekilde önerme sayısı 23'e düşen ölçek, yeniden faktör analizine tabi tutulmuş, analiz sonucunda 23 maddenin 4 faktör altında anlamlı bir şekilde bir araya geldiği ve tüm ölçeğin açıklanan toplam varyans değerinin 59,260 olduğu görülmüştür. Ölçekteki tüm önermeler ve elde edilen dört faktör yeniden güvenilirlik analizine tabi tutulmuş, ölçek genel güvenilirliğinin 0,935 düzeyinde olduğu, ölçeği oluşturan dört faktörün güvenilirlik katsayılarının ise 0,806 - 0,889 aralığında olduğu belirlenmiştir. Bu işlemlerin ardından ölçekteki dört faktörün Normal Dağılımı, Kolmogorov-Smirnov yöntemiyle test edilmiştir. Test sonucunda yalnız bir faktörün Normal Dağılım gösterdiği belirlenmiştir. İlerleyen analizlerde Normal Dağılım gösteren faktör ile ilgili analizlerde parametrik yöntemler, diğer faktörler ile ilgili analizlerde ise parametrik olmayan yöntemler kullanılmıştır. Ölçeğin faktör analizi sonucu, faktörlerin içerdiği önermeler, faktörlerin güvenilirlik katsayıları ve Normal dağılım analizi sonuçları Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2: Ölçeğe İlişkin Faktör Analizi Güvenilirlik Testi ve Normal Dağılım Testi Sonuçları

| Önerme | 1 | 2 | 3 | 4 | α | p | \bar{X} | s |
|--|-------|---|---|---|----------|-------|-----------|------|
| Mutfak departmanı, yeni mutfak kültürleri öğrenme imkanı sunar. | 0,725 | | | | | | 4,01 | 0,97 |
| Mutfak bir otelin marka imajını doğrudan etkiler. | 0,716 | | | | | | 4,00 | 0,95 |
| Mutfak departmanının, otellerin birbiri ile rekabet etmesinde önemli bir etkisi vardır. | 0,700 | | | | | | 3,91 | 0,97 |
| Mutfakta sunulan ürünler ülke kültürünün tanıtımına katkı sağlar, | 0,669 | | | | 0,889 | 0,032 | 4,00 | 1,00 |
| Mutfak departmanında öğrenebileceklerim, gelecekte kendi işletmemi kurabilme imkanı sunar. | 0,656 | | | | | | 3,96 | 1,02 |
| Mutfağın müşteri memnuniyetinde çok önemli bir katkısı vardır. | 0,650 | | | | | | 4,06 | 1,01 |

Tekin ve Çidem - Önlisans Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanında Kariyere Yönelik Tutumları

| | | | | | |
|--|-------|-------|-------|------|------|
| Mutfak departmanı bir otelin başarı ya da başarısızlığında büyük öneme sahiptir. | 0,628 | | | 4,03 | 1,00 |
| Misafirlerin aynı oteli tekrar tercih etmesinde mutfak departmanının önemli etkisi vardır. | 0,560 | | | 3,93 | 0,97 |
| Mutfak en çok gelir getiren departmanlardan biridir. | 0,474 | | | 3,76 | 1,01 |
| Yeteneklerimin mutfaktaki kariyerime katkısı olacağını düşünüyorum. | 0,814 | | | 3,63 | 1,09 |
| Mutfakta gerekli olan sanatsal beceriye sahip olduğumu düşünüyorum. | 0,770 | | | 3,47 | 1,15 |
| Mutfak departmanı, yeteneklerimi kullanabilme imkanı sunar. | 0,699 | 0,867 | 0,000 | 3,80 | 1,07 |
| Mutfağın yeteneklerimle uyumlu bir departman olduğunu düşünüyorum. | 0,695 | | | 3,56 | 1,14 |
| Türk Mutfağının tanınmasında yeteneklerimin katkısı olacağını düşünüyorum. | 0,506 | | | 3,72 | 1,06 |
| Mutfak departmanında çalışanlar zaman geçtikçe daha kıymetli hale gelirler. | 0,682 | | | 3,81 | 1,04 |
| Mutfak departmanında yapılan birçok işten yüksek düzeyde doyum almak mümkündür. | 0,624 | | | 3,67 | 1,03 |
| Mutfak uzun yıllar çalışmak için diğer departmanlara göre daha uygun bir departmandır. | 0,619 | 0,829 | 0,051 | 3,85 | 1,03 |
| Mutfak departmanının daha iyi kariyer imkanları sunduğunu düşünüyorum. | 0,588 | | | 3,69 | 1,03 |
| Mutfak departmanında mesleki tecrübe diğer departmanlara göre daha önemlidir. | 0,510 | | | 3,77 | 1,04 |
| Yakın çevrem mutfak departmanını tercih etmemde beni destekler. | 0,811 | | | 3,84 | 1,00 |
| Mutfak departmanında çalışmak istesem, yakın çevrem bundan memnun olur. | 0,785 | | | 3,80 | 1,09 |
| Mutfak departmanında çalışmak yakın çevremde saygınlık uyandırır. | 0,698 | 0,806 | 0,000 | 3,63 | 1,06 |
| Mutfak departmanının çalışma koşulları aile yaşantıma daha uygundur. | 0,416 | | | 3,31 | 1,12 |

Faktör analizi sonrasında ölçekteki çeşitli önermelerin bir araya gelmesiyle oluşan faktörler, içerdikleri önermelerin anlam yoğunluklarına göre sırasıyla şu şekilde adlandırılmıştır: (1) Mutfak departmanının önemi, (2) Mutfak departmanına yönelik bireysel yetenekler, (3) Mutfak departmanındaki işin nitelikleri, (4) Mutfak departmanında kariyer kararına ilişkin çevresel etki.

Faktör analizi sonrasında elde edilen faktörler, araştırmanın ölçeğinin alındığı çalışmada (Tekin ve Çidem, 2015:981) belirlenen faktörler ile büyük oranda benzerlik göstermiştir.

Öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları, ölçekteki önermelere verdikleri yanıtların aritmetik ortalamasından hareket edilerek faktörler bazında incelenmiş, elde edilen sonuçlar Tablo 3'de sunulmuştur.

Tablo 3: Öğrencilerin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumlarının Faktörler Bazında Aritmetik Ortalamaları

| Faktör Adı | \bar{X} |
|--|-------------|
| (f1) Mutfak departmanının önemi | 3,95 |
| (f2) Mutfak departmanına yönelik bireysel yetenekler | 3,63 |
| (f3) Mutfak departmanındaki işin nitelikleri | 3,75 |
| (f4) Mutfak departmanında kariyer kararına ilişkin çevresel etki | 3,64 |
| Ölçek Geneli | 3,78 |

Öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları faktörlerin aritmetik ortalama değerleri bazında incelendiğinde; öğrencilerinin en olumlu tutumunun (\bar{X} : 3,95) "mutfak departmanının önemi" faktörüne ilişkin olduğu, ikinci en olumlu tutumun ise (\bar{X} : 3,75) "mutfak departmanındaki işin nitelikleri" faktörüne ilişkin olduğu görülmüştür. Olumluluk düzeyi itibariyle üçüncü sırada, "mutfak departmanında kariyer kararına ilişkin çevresel etki" (\bar{X} : 3,64) faktörünün, son sırada ise "mutfak departmanına yönelik bireysel yetenekler" (\bar{X} : 3,63) faktörünün yer aldığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte öğrencilerin tüm önermelere yönelik tutum ortalamasının \bar{X} : 3,78 düzeyinde olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen aritmetik ortalamalardan hareketle öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarının hem genel düzeyde hem faktörler bazında olumsuz olmadığı (\bar{X} : 3,78; $\bar{X}_{f1,f2,f3,f4}>3$), bilakis orta düzeyin de üzerinde olumlu olduğu anlaşılmaktadır. Ancak öğrencilerin bireysel yetenekleri ve mutfak departmanındaki kariyer değerlendirmelerindeki çevre etkisine karşı, diğer faktörlere nazaran daha az olumlu bir tutuma sahip oldukları görülmektedir. Bununla birlikte öğrencilerin mutfak departmanını önemli olarak kabul ettikleri ve bu departmandaki işlerin niteliklerine yönelik olumlu kanaatlere sahip oldukları anlaşılmaktadır.

Araştırmanın ilerleyen analizlerinde öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları ile çeşitli demografik karakteristikleri ve kişisel özellikleri arasındaki ilişkiler incelenmiştir. "Mutfak departmanındaki işin nitelikleri" (İşin nitelikleri) isimli faktör Normal Dağılım gösterdiği için bu faktör ile ilgili yapılan analizlerde parametrik test yöntemlerinden (Bağımsız Örneklem T testi, Tek Yönlü Varyans analizi) istifade edilirken, diğer faktörlere ilişkin analizlerde parametrik olmayan test yöntemlerinden (Mann Whitney - U testi, Kruskal Wallis testi) istifade edilmiştir.

Öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarının faktörler bazında incelenmesi sonucunda, mutfak departmanına yönelik tutumlarının; cinsiyetlerine, öğrenim gördükleri sınıflara, şu anda öğrenim gördükleri programları kendi istekleri ile seçip seçmeme durumlarına göre istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaşmadığı bulgulanmıştır. Ölçeği oluşturan faktörler ve katılımcıların çeşitli demografik karakteristikleri ve kişisel özellikleri bazında yapılan analizlerde istatistiksel açıdan yalnız anlamlı farklılıklar gözlenen faktörler çalışmanın

devamında tablolar halinde sunulmuş, farkın anlamlı olmadığı görülen sonuçlar tablolaştırılmamıştır.

Tablo 4: *Turizm Meslek Lisesinden Mezun Olma Durumu ve Mutfak Departmanındaki İşin Niteliklerine Yönelik Tutumlar (Bağımsız Örneklem T Testi Sonucu)*

| Turizm meslek lisesinden mi mezun oldunuz? | | | | | |
|--|-----|--------------------|----------------|-------|-------------|
| İşin Nitelikleri | N | Aritmetik Ortalama | Standart Sapma | F | p |
| Evet | 160 | 3,850 | 0,807 | 0,095 | 0,03 |
| Hayır | 147 | 3,650 | 0,758 | | |

Tablo 5: *Turizm Meslek Lisesinden Mezun Olma Durumu ve Mutfak Departmanına Yönelik Bireysel Yeteneklere ve Mutfak Departmanında Kariyer Kararına İlişkin Çevresel Etkiye Yönelik Tutumlar (Mann Whitney-U Testi Sonucu)*

| Turizm meslek lisesinden mi mezun oldunuz? | | N | Ortalama Sıra | p |
|--|-------|-----|---------------|--------------|
| Yetenekler | Evet | 160 | 164,25 | 0,034 |
| | Hayır | 147 | 142,84 | |
| Çevresel etki | Evet | 160 | 169,43 | 0,001 |
| | Hayır | 147 | 137,20 | |

Tablo 4 ve Tablo 5'te de sunulduğu gibi, öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları; mutfak departmanındaki işin nitelikleri, mutfak departmanına yönelik bireysel yetenekleri ve mutfak departmanında kariyer kararına ilişkin çevresel etkiye dair değerlendirmeleri bazında istatistiksel açıdan anlamlı düzeyde farklılaşmaktadır. Analiz sonuçlarına göre; turizm ile ilgili liselerden mezun olan öğrenciler; hem mutfak departmanındaki işin nitelikleri, hem mutfak departmanına yönelik bireysel yetenekleri hem de mutfak departmanında kariyer kararına ilişkin çevresel etki faktörlerine yönelik olarak diğer liselerden mezun olan öğrencilere nazaran daha olumlu tutumlara sahiptirler.

Elde edilen bulgu faktörlerin içerikleri açısından ele alınarak değerlendirilecek olursa, turizm ile ilgili liselerden mezun olan öğrencilerin; mutfak departmanındaki işleri daha nitelikli buldukları, kariyer olanaklarını daha avantajlı olarak değerlendirdikleri, sahip oldukları yeteneklerin mutfak departmanında başarılı olmalarına katkı sunacağına daha çok inandıkları, yeteneklerinin mutfak departmanındaki işlerin nitelikleri ile örtüştüğüne daha çok inandıkları ve bu departmanda kariyere çevrelerinin daha olumlu tutumlara sahip olduğunu düşündükleri ifade edilebilir.

Tablo 6: *Öğrenim Görülen Program ve Mutfak Departmanındaki İşin Niteliklerine Yönelik Tutumlar (Bağımsız Örneklem T Testi Sonucu)*

| Şu anda öğrenim görmekte olduğunuz program? | | | | | |
|---|-----|--------------------|----------------|-------|--------------|
| İşin Nitelikleri | N | Aritmetik Ortalama | Standart Sapma | F | p |
| Aşçılık | 157 | 3,883 | 0,684 | 8,482 | 0,005 |
| Turizm ve Otel İşl. | 151 | 3,632 | 0,867 | | |

Tablo 7: Öğrenim Görülen Program ve Mutfak Departmanına Yönelik Bireysel Yeteneklere ve Mutfak Departmanında Kariyer Kararına İlişkin Çevresel Etkiye Yönelik Tutumlar (Mann Whitney-U Testi Sonucu)

| Şu anda öğrenim görmekte olduğunuz program? | | N | Ortalama Sıra | p |
|---|---------------------|-----|---------------|--------------|
| Yetenekler | Aşçılık | 157 | 174,05 | 0,000 |
| | Turizm ve Otel İşl. | 151 | 134,17 | |
| Çevresel etki | Aşçılık | 157 | 179,35 | 0,000 |
| | Turizm ve Otel İşl. | 151 | 128,66 | |

Öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları öğrenim görmekte oldukları programlar bazında incelendiğinde, öğrencilerin bu departmana yönelik tutumlarının; mutfak departmanındaki işin nitelikleri, mutfak departmanına yönelik bireysel yetenekleri ve mutfak departmanında kariyer kararına ilişkin çevresel etki faktörleri bazında öğrenim gördükleri programlar açısından istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığı görülmüştür.

Tablo 6 ve Tablo 7'de sunulan sonuçlara göre Aşçılık programı öğrencileri, Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine nazaran; mutfak departmanındaki işin niteliklerine, mutfak departmanına yönelik bireysel yeteneklerine ve mutfak departmanında kariyer kararına ilişkin çevresel etki faktörlerine yönelik daha olumlu tutumlara sahiptirler. Bu bulgu faktörlerin içeriklerinden hareketle yorumlanacak olursa, Aşçılık programı öğrencilerinin, mutfak departmanındaki işleri daha nitelikli, daha tatmin edici buldukları, sahip oldukları yeteneklerin onlara mutfak departmanında başarı getireceğine aynı zamanda bu yeteneklerin mutfak departmanına da katkı sunacağına daha fazla inandıkları ve bu departmanda kariyere çevrelerinin daha olumlu tutumlara sahip oldukları söylenebilir.

Tablo 8: Turizm Sektörü Tecrübesi ve Mutfak Departmanındaki İşin Niteliklerine Yönelik Tutumlar (Bağımsız Örneklem T Testi Sonucu)

| İşin Nitelikleri | Daha önce hiç turizm sektöründe çalıştınız mı? | | | | F | p |
|------------------|--|--------------------|----------------|-------|--------------|---|
| | N | Aritmetik Ortalama | Standart Sapma | | | |
| Evet | 232 | 3,820 | 0,803 | 2,893 | 0,002 | |
| Hayır | 76 | 3,580 | 0,707 | | | |

Tablo 9: Turizm Sektörü Tecrübesi ve Mutfak Departmanına Yönelik Bireysel Yeteneklere İlişkin Tutumlar (Mann Whitney-U Testi Sonucu)

| Yetenekler | Daha önce hiç turizm sektöründe çalıştınız mı? | | N | Ortalama Sıra | p |
|------------|--|------|-------|---------------|--------|
| | | Evet | Hayır | 232 | 163,70 |
| | | | 76 | 126,43 | |

Tablo 8 ve Tablo 9'da da sunulduğu üzere, öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları; mutfak departmanındaki işin nitelikleri ve mutfak departmanına yönelik bireysel yeteneklerine ilişkin değerlendirmeleri açısından öğrencilerin turizm sektöründeki tecrübeleri bazında istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaşmaktadır.

Analizlerden elde edilen sonuçlara göre daha önce turizm sektöründe çalışmış olan öğrenciler, sektör tecrübesi olmayan öğrencilere nazaran, mutfak departmanındaki işin nitelikleri ve mutfak departmanına yönelik bireysel yeteneklerine yönelik olarak daha olumlu tutumlara sahiptirler. Bu sonuçlar faktörlerin içeriklerinden hareketle yorumlanacak olursa, daha önce turizm sektöründe çalışmış olan öğrencilerin; mutfak departmanındaki işleri daha nitelikli buldukları ve sahip oldukları yeteneklerin bu departmandaki işlerle örtüştüğüne daha fazla inandıkları söylenebilir.

Tablo 10: *Mezuniyet Sonrası Turizm Sektöründe Devam Etme Kararı ve Mutfak Departmanındaki İşin Niteliklerine Yönelik Tutumlar (Tek Yönlü Varyans Analizi ve Post Hoc Tukey Testi Sonucu)*

| İşin nitelikleri | Ortalama Kare | F | p |
|---|---|---------------------|-------|
| Gruplar arası | 2,218 | 3,632 | 0,028 |
| Grup içi | 0,611 | | |
| (I) Mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışmayı düşünüyor musunuz? | (J) Mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışmayı düşünüyor musunuz? | Ortalama Fark (I-J) | |
| Evet | Hayır | ,35317* | |
| | Emin değilim | 0,168 | |
| Hayır | Evet | -,35317* | |
| | Emin değilim | -0,185 | |
| Emin değilim | Evet | -0,168 | |
| | Hayır | 0,185 | |

Tablo 11: *Mezuniyet Sonrası Turizm Sektöründe Devam Etme Kararı ve Mutfak Departmanının Önemine Mutfak Departmanına Yönelik Bireysel Yeteneklere ve Mutfak Departmanında Kariyer Kararına İlişkin Çevresel Etkiye Yönelik Tutumlar (Kruskall Wallis Testi Sonucu)*

| Faktörler | Mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışmayı düşünüyor musunuz? | N | Ortalama Sıra | p |
|----------------------------|---|-----|---------------|--------------|
| Mutfak departmanının önemi | Evet | 174 | 167,70 | 0,007 |
| | Hayır | 35 | 123,11 | |
| | Emin değilim | 99 | 142,40 | |
| Yetenekler | Evet | 174 | 169,03 | 0,005 |
| | Hayır | 35 | 132,31 | |
| | Emin değilim | 99 | 136,81 | |
| Çevresel etki | Evet | 174 | 171,30 | 0,000 |
| | Hayır | 35 | 113,03 | |
| | Emin değilim | 99 | 139,64 | |

Yapılan analizler sonucunda öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarının, tüm faktörler bazında, mezuniyet sonrasında turizm sektöründe kariyere devam etme kararları açısından istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığı görülmüştür. Tablo 10 ve Tablo 11'de sunulan analiz sonuçlarına göre; tüm boyutlar bazında en olumlu tutuma mezuniyet sonrasında turizm sektöründe kariyere devam etme kararında olan öğrenciler, en olumsuz tutuma ise mezuniyet sonrasında turizm sektöründe kariyere devam etmeme kararında olan öğrencilerin sahiptirler.

Elde edilen sonuçlar faktörlerin içeriklerine dayanarak yorumlanacak olursa; mezun olduktan sonra turizm sektöründe kariyere devam etme kararında olan öğrencilerin, diğer öğrencilere nazaran; mutfak departmanını gerek kendi bireysel gelecekleri, gerek otelin başarısı ve gerekse de ülke kültürünün tanıtımı için daha önemli bir departman olarak kabul ettikleri, bu departmandaki işleri daha nitelikli olarak değerlendirdikleri, kendi yetenekleri ile bu departmandaki işlerin niteliklerinin örtüştüğüne daha fazla inandıkları ve çevrelerinin bu departmandaki kariyer kararlarına yönelik daha olumlu değerlendirmelere sahip oldukları söylenebilir.

4. Sonuç

Araştırmanın katılımcıları demografik karakteristikleri ve kişisel özellikleri bakımından incelendiğinde; yarıdan fazlasının erkek (%54,4), turizm ile ilgili liselerden mezun (%51,8) ve birinci sınıf (%55) öğrencilerinden oluştuğu belirlenmiştir. Katılımcılar, öğrenim gördükleri programlar bazında incelendiğinde %50,8'inin Aşçılık, %48,9'unun Turizm ve Otel İşletmeciliği programında öğrenim gördükleri anlaşılmıştır. Öte yandan katılımcıların %75,1'i turizm sektöründe tecrübe sahibi olduğunu, %56,3'ü mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışmayı düşündüğünü, %68,6'sı şu anda öğrenim görmekte olduğu programı isteyerek seçtiğini belirtmiştir. Bu araştırmanın bulgularıyla da örtüşür bir biçimde, Harbalıoğlu ve Ünal (2014, ss. 61) tarafından Aşçılık öğrencileri üzerinde yapılan çalışmada da öğrencilerin önemli bir çoğunluğunun öğrenim gördükleri programı kendi istekleri ile seçtikleri bulgulanmıştır. Katılımcıların demografik karakteristikleri ve kişisel özellikleri genel olarak ele alındığında, örneklemin; cinsiyet, turizm ile ilgili liselerden mezuniyet durumu, öğrenim görülen sınıf ve program açısından gruplar bazında dengeli dağıldığı görülmektedir. Bununla birlikte öğrencilerin önemli bir çoğunluğunun; öğrenim gördükleri bölümü kendi istekleri ile seçmiş olmaları, turizm sektöründe tecrübe sahibi olmaları ve mezuniyetten sonra turizm sektöründe devam etmeyi düşünüyor olmalarının turizm sektörü ve eğitim kurumları açısından olumlu bir tablo oluşturduğu düşünülmektedir.

Araştırmada elde edilen en önemli bulgulardan biri de öğrencilerin genel olarak ve faktörler bazında mutfak departmanına yönelik tutumlarına ilişkindir. Analiz sonuçlarına göre öğrenciler mutfak departmanını çok yönlü olarak (müşteriler, destinasyon, işletme, kişisel kariyer olanakları) önemli bulmaktadırlar. Ancak, öğrencilerin bireysel yetenekleri konusunda benzer seviyede olumlu bir tutuma sahip olmadıkları belirlenmiştir. Bu durumun öğrencilerin, mesleğin henüz başlangıcında ve henüz yeteneklerini yeni yeni keşfetme aşamasında olmalarından kaynaklandığı düşünülmektedir. Öte yandan öğrencilerin mutfak departmanındaki işleri nitelikli olarak değerlendiriyor olmasının kariyer planları açısından umut verici olduğu düşünülmektedir. Öğrencilerin almış oldukları eğitim ile örtüşür bir biçimde mutfak departmanına yönelik olumlu tutumlara sahip olması, hem yapılan eğitim yatırımı açısından hem de nitelikli işgücüne ihtiyacı olan turizm sektörü açısından olumlu bir sonuçtur.

Öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarının çeşitli demografik karakteristikleri ve kişisel özellikleri bazında incelenmesi sonucunda, öğrencilerin tutumlarının; öğrenim gördükleri sınıflara, şu anda öğrenim gördükleri programları kendi istekleri ile seçip seçmeme durumlarına ve cinsiyetlerine göre istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaşmadığı bulgulanmıştır. Literatürde Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarını inceleyen bazı çalışmalarda öğrencilerin mesleki tutumlarının cinsiyetleri bazında istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığı, erkek öğrencilerin mutfak departmanına yönelik olarak daha olumlu tutumlara sahip oldukları belirlenmiş (Kurnaz vd., 2014, ss.59), sınıfları bazında ise istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaşma (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014, ss. 61) olmadığı belirtilmiştir.

Araştırmada yapılan diğer analizlerde; turizm ile ilgili liselerden mezun öğrencilerin, Aşçılık programı öğrencilerinin, turizm sektörü tecrübeli öğrencilerin ve mezuniyet sonrası sektörde devam etmeyi düşünen öğrencilerin, mutfaktaki işleri, diğer gruplarda yer alan öğrencilere nazaran daha nitelikli buldukları ve daha olumlu düşüncelere sahip oldukları belirlenmiştir. Liseden itibaren turizm alanını tanıyan, bu alanda daha önce tecrübe edinmiş olan, öğrenim gördüğü programı kendi isteğiyle seçen ve bu alanda kariyere devam etme niyetinde olan öğrencilerin departmana yönelik daha olumlu tutumlara sahip olması; konuyla ilgili uzun süredir bilgi sahibi olmanın, tecrübenin ve istekli olmanın alana yönelik daha olumlu tutumlar ortaya çıkardığını düşündürmektedir. Bu açıdan elde edilen bulgunun şaşırtıcı olmadığı değerlendirilmektedir.

Benzer şekilde; turizm ile ilgili liselerden mezun olan öğrencilerin, Aşçılık programı öğrencilerinin ve mezuniyet sonrasında sektörde kariyere devam etmeyi düşünen öğrencilerin, mutfak alanında kariyere devam etmelerine çevrelerinin daha olumlu baktıklarını düşündükleri belirlenmiştir. Turizm sektöründeki çeşitli işlerle ilgili olarak toplumdaki prestij algısının yeterince yüksek olmadığı kabul edilirse, öğrencilerin çevrelerinden algılamış oldukları bu olumlu desteğin, öğrencilerin kariyerlerine katkı sunabileceği ve mesleklerine yönelik algılarını olumlu etkileyeceği tahmin edilmektedir.

Araştırmada ulaşılan sonuçlar ışığında, konunun taraflarına yönelik olarak bazı öneriler geliştirilmiştir:

- Öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları genel olarak olumlu düzeydedir. Ancak bu düzeyin sürdürülebilir bir biçimde yükseltilmesini sağlayabilmek ve eğitilmiş insan kaynağının mutfak alanında kariyerine devam etmelerini sağlayabilmek için işletmelerin öğrencileri teşvik edici politikalar geliştirmesinin faydalı olacağı düşünülmektedir. İşletmelerin mutfak departmanları için de özellikle eğitilmiş insan kaynağını kazanabilmek adına daha iyi çalışma koşulları sunmasının motive edici bir unsur olacağı değerlendirilmektedir.
- Öğrencilerin mutfak alanına yönelik tutumlarında etkili olan en önemli aktörlerden biri de şüphesiz eğitim kurumlarıdır. Eğitim kurumlarının öğrencileri mutfak ile ilgili ulusal ve uluslararası eğitim ve yarışma etkinliklerine dahil etmesinin, öğrencilere mezuniyet sonrasında uluslararası eğitim ve kariyer imkanları sunabilecek çalışmalar yapmalarının mutfak departmanına yönelik tutumları olumlu etkileyeceği tahmin edilmektedir.
- Araştırmada turizm ile ilgili liseler dışında okullardan mezun olan öğrencilerin, Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerinin, sektör tecrübesi olmayan öğrencilerin ve mezuniyet sonrası turizmde kariyere devam etmemeyi düşünen öğrencilerin diğer öğrencilere nazaran daha olumsuz tutumlara sahip oldukları belirlenmiştir. Bu gruplarda yer alan öğrencilerin olumsuz tutumlarının kaynaklarını belirlemek için araştırmalar yapılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir. Bilhassa mezuniyet sonrasında eğitim aldıkları alan dışına çıkmak isteyen öğrencilerin alandan çıkış gerekçelerini belirleyecek nitel desenli araştırmaların kritik bilgiler ortaya koyacağı tahmin edilmektedir.
- Konuyla ilgili araştırmacıların özellikle, öğrencilerin mutfak alanına olumlu ve olumsuz bakma nedenlerini belirlemek amacıyla nicel-nitel desenli araştırmalar yapmalarının, olumlu ve olumsuz algılara neden olan faktörlerin daha derinlemesine belirlenmesinde ve sorunlara çözüm üretilmesinde etkili olacağı değerlendirilmektedir.
- Öğrencilerin mutfak alanına yönelik tutumlarını, öğrencilerin başka bir takım nitelikleri ile (kişilik özellikleri duygusal zeka yetenekleri gibi.) kıyaslayacak korelasyonel türde araştırmalar yapılmasının, öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları konusunda karanlıkta kalan birçok alana ışık tutabileceği tahmin edilmektedir.
- Araştırmanın en önemli kısıtı, yalnız bir üniversiteye ilişkin örneklem üzerinde gerçekleştirilmiş olmasıdır. Gelecek araştırmacıların farklı üniversitelerden ve daha kalabalık örneklem üzerinde gerçekleştireceği incelemelerin turizm öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik tutumları konusunda daha genellenebilir bulgular ortaya koyacağı düşünülmektedir. Öte yandan konuyla ilgili olarak yapılacak nitel desenli araştırmaların ise ihtiyaç duyulan derinlemesine bilgileri ortaya çıkaracağı tahmin edilmektedir.

Kaynakça

Akman, M. (1998). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma. *Doktora Tezi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

- Aktaş, A. & Özdemir, B. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık,
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8), 5049-5063.
- Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arslan, Ö. (2010). Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Bekar, A. & Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), 6591-6530.
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Boyne, S., Hall, D. & Williams, F. (2003). Policy, Support and Promotion for Food-Related Tourism Initiatives: A Marketing Approach to Regional Development. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 131-154.
- Bucak, T. & Taşpınar, O. (2014). Türk Mutfağında Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi. *International Journal of Human Sciences*, 11(1), 551-568.
- Budak, N. & Çiçek, B. (2002). *Yabancı Turistlerin Ülkemizde Yemek Kültürüne İlgileri ve Yemekler ile Servis Ortamlarına Bakışları*. Alanya: Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı.
- Carrier, P. J. (1999). Qualitative Study of the Validation of Topics and Competencies in The Mise-en-Place Culinary Skills Training Program. *Master's Thesis*. USA/Wisconsin: The Graduate College University of Wisconsin-Stout.
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in Tourism Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Ciğirim, N. (2001). *Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*. Ankara: Türk Mutfak Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:28, ss. 49-61,
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Cömert, M. & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Crouch, G.I. & Ritchie, J.R.B. (1999). Tourism, Competitiveness, and Societal Prosperity. *Journal of Business Research*, 44, 137-152.
- Cullen, E. (2010). Phenomenological Views and Analysis of Culinary Arts Student Attitudes to National and International Internships: The "Nature of Being" Before, During and After International Internship. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8, 87-105.
- Çakır, M. (2010). Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otelere Yönelik Bir Alan Çalışması. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Çekal, N. (2007). Aşçıların Beslenme (Besin Öğeleri) Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 64-74.
- Çemrek, F. & Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*, XII(2), 203-220.
- ÇSGB. (2011). *Turizm Sektöründe Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Programlı Teftiş Sonuç Raporu*. Ankara: Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İç Teftiş Kurulu Başkanlığı, Yayın. No.48.
- Demir, C. & Yaylı, A. (2010, Mayıs 27-30). *Mutfak Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkileri (Kuşadası Örneği)*. V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Nevşehir.
- Demirkol, Ş. & Pelit, E. (2002). Türkiye’deki Turizm Eğitim Sistemi ve Avrupa Birliği Sürecinde Olası Gelişmeler. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 1-20.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği). *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Düzgün, E. & Durlu-Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Emir, O., Arslan, S. & Kılıçkaya, Ş. (2008). Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Programı Öğrencilerinin Staj Uygulamaları Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi, İ.İ.B.F. Dergisi*, 10(2), 273-291.
- Eren, D. (2011). Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*. Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Genç, R. (2002). *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*. İstanbul: Edebiyat Kitabevi.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend for Contemporary Tourism, *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Gökdemir, A. (2003). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Görkem, O. (2004). Anadolu Otelcilik ve Meslek Liselerinde Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması Eğitiminin Sorunlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Görkem, O. (2011). Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama. *Doktora Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Görkem, O. & Öztürk, Y. (2011). Otel Mutfaklarında Stajyer İstihdamı ve Beceri Eğitimi Yeterliliğine Yönelik Bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 18-33.
- Güler, S. (2007, Mayıs 4-5). *Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme*. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güler, S. & Olguç, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri: Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel

- İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23, 227-238.
- Hadjiyanni, T. & Helle, K. (2008). Kitchens as Cultural Mediums: The Food Experiences of Mexican Immigrants in Minnesota. *Housing and Society*, 35(2), 97-116.
- Harbalıoğlu, M. & Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55-65.
- Hertzman, J.L. & Stefanelli, J.M. (2008). Developing Quality Indicators for Associate Degree Culinary Arts Programs: A Survey of Educators and Industry Chefs. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 9(2), 135-158.
- Hong, J.S. & Tsai C.T. (2010). Government Websites for Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-National Analysis. *Tourism Management*, 31, 74-85.
- Hong, J.S. & Tsai C.T. (2012). Exploring Marketing Strategies For Culinary Tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3), 277-300.
- Hughes, M. H. (2003). Culinary Professional Training: Measurement of Nutrition Knowledge Among Culinary Students Enrolled in A Southeastern Culinary Arts Institute. *Doctoral Thesis*. USA/Alabama: University of Alabama.
- Kaya, A. (2000). *Temel Mutfak Bilgisi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kaya-Solunoğlu, S. (2013). Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ile Kız Meslek Liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Meslek Dersleri Okutulurken Karşılaşılan Sorunlar. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kılıç, N. (2010). Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açından İncelenmesi: Ayvalık Örneği. *Uzmanlık Tezi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü.
- Kim, S. & Ellis, A. (2015). Noodle Production and Consumption: From Agriculture to Food Tourism in Japan. *Tourism Geographies*, 17(1), 151-167.
- Kivela, J. & Crotts, J.C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 39-55.
- Kivela, J. Ve Crotts, J.C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Köroğlu, A., Köroğlu, O. & Sarıoğlu, M. (2007, Mayıs 4-5). *Türk Mutfağının Tanıtılmasında Profesyonel Turist Rehberlerinin Rolüne İlişkin Ampirik Bir Çalışma*. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Kunc, M. (2010). Wine Tourism: A Review of the Chilean Case. *International Journal of Tourism Policy*, 3(19), 51- 61.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H.A. & Kılıç, B. (2014). Ön lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Kurtuluş, Ş. (2010). *Araştırma Yöntemleri*, İstanbul: Türkmen Kitabevi.
- Lee, K.H. & Scott, N. (2015). Food Tourism Reviewed Using the Paradigm Funnel Approach. *Journal of Culinary Science & Technology*, 13(2), 95-115.

- Long, L. (1998). Culinary Tourism: A Folkloric Perspective on Eating and Otherness. *Southern Folklore*, 55, 181- 204.
- Lopez-Guzman, T. & Sanchez-Canizares, S. M. (2012). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics and Finance*, 2, 63-72.
- Mason, M. C. & Paggiaro, A. (2012). Investigating The Role of Festivalscape in Culinary Tourism: The Case of Food and Wine Events. *Tourism Management*, 13, 1329-1336.
- Memiş-Kocaman, E. (2015). Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Eğitiminin Öğrencilerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyine Etkisi. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 23(1), 269-280.
- Okumuş, B., Okumuş, F. & McKercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- ÖSYM. (2014a). 2014 ÖSYS Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Lisans Programları Katalogu. Ankara: Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi.
- ÖSYM. (2014b). 2014 ÖSYS Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Önlisans Programları Katalogu. Ankara: Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi.
- Özdemir, B. (2003). Antalya Yöresindeki Konaklama İşletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının Karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma. *Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 37-58.
- Özdemir, B., Aktaş, A. & Altıntaş, V. (2005). Turizm ve Otelcilik Eğitimi Görmekte Olan Lisans Düzeyindeki Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Bölümüne Yönelik Tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58.
- Özdemir, B. & Kınay, F. (2004). Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya'yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2(2), 5-28.
- Öztürk, Y. & 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.
- Patah, M., Issa, Z. & Nor, K. (2009). Food Safety Attitude of Culinary Arts Based Students in Public and Private Higher Learning Institutions (IPT). *International Education Studies*, 2(4), 168-178.
- Pelit, E. & Güçer, E. (2006). Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 139-164.
- Ryu, K. & Jang, S. (2006). Intention to Experience Local Cuisine in A Travel Destination: The Modified Theory of Reasoned Action. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(4), 507-516.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Olarak Tokat Mutfağı. *International Periodical for The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7/4, 2675-2695.
- Schulp, S.A. & Tirali, I. (2008). Studies in Immigrant Restaurants I: Culinary Concepts of Turkish Restaurants in the Netherlands. *Journal of Culinary Science & Technology*, 6, 119-150.

- Selwood, J. (2003). The Lure of Food: Food as An Attraction in Destination Marketing, <http://pcag.uwinnipeg.ca/Prairie-Perspectives/PP-Vol04/Selwood.pdf> (18.11.2015).
- Seyitoğlu, F & Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2, 23-35.
- Sezgin, E.K. & Ünlüöner, K. (2011). Mutfak Personelinin Hizmet İçi Eğitiminin Örgütsel Bağlılık ve İş Tatminine Etkisi Üzerine Bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 3-16.
- Shenoy, S.S. (2005). Food Tourism And The Culinary Tourist. *Doctoral Thesi.*, USA/South Carolina: Graduate School of Clemson University.
- Sürücüoğlu, M. S. & Özçelik, A. Ö. (2007, Eylül 10-15). *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Tekin, Ö. A & Çidem, G. (2015). Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumları Ölçeği: Bir Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(39), 975-986.
- Tekin, Ö. A & Deniz, İ. (2015). Turizm Öğrencilerinin Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları: Üniversite Öğrencileri Üzerine Bir İnceleme. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(55), 178-197.
- Telfer, D. J. & Wall, G. (2000). Strengthening Backward Economic Linkages: Local Food Purchasing By Three Indonesian Hotels. *Tourism Geographies*, 2(4), 421-447.
- TÜRSAB (Türkiye Seyahat Acentaları Birliği), (2015). "TÜRSAB Gastronomi Turizmi Raporu", http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf (erişim tarihi: 20.11.2015).
- Ünlüöner, K. (2004). Turizm İşletmeciliği Öğretmenlik Programlarının Öğrenci Beklentileri ve Algılamaları Açısından Karşılaştırılması- 1998-1999 ve 2003-2004 Öğretim Yılları. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 108-130.
- Yanardağ, M. Ö. & Avcı, M. (2012). Turizm Sektöründe İstihdam Sorunları: Marmaris, Fethiye, Bodrum İlçeleri Üzerine Ampirik Bir İnceleme. *Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 3(2), 39-62.