



TURİZM ÖĞRENCİLERİNİN YİYECEK VE İÇECEK DEPARTMANINA YÖNELİK TUTUMLARI: ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME ¹

TOURISM STUDENTS' ATTITUDES TOWARD FOOD AND BEVERAGE
DEPARTMENT: AN EXAMINATION ON UNDERGRADUATE STUDENTS

Ömer Akgün TEKİN²

İsa DENİZ³

Öz

Hizmetin üreticisi, hizmet kalitesi üzerine doğrudan etki etmektedir. Bu nedenle, kaliteli hizmet için nitelikli işgücü, en önemli şartlardan biridir. Tüm hizmet sektöründe olduğu gibi turizm sektöründe de aynı denklem geçerlidir. Turizm sektöründe başarıyı yakalamak isteyen ülkeler, turizm eğitime yatırım yapmaktadırlar. Çünkü eğitilmiş işgücü; kaliteli hizmet ve misafir memnuniyeti sonucunu doğurmaktadır.

Bu çalışmada konaklama işletmelerinin en önemli departmanlarından biri olan yiyecek-içecek departmanına odaklanılmıştır. Yiyecek-içecek departmanı hem misafir memnuniyeti hem konaklama işletmesine sağlamış olduğu ekonomik katkı açısından kritik bir öneme sahiptir. Yiyecek-içecek departmanının başarısı konaklama işletmesinin başarısını doğrudan etkilemektedir. Bu araştırmada, turizm eğitimi alan öğrencilerin bu departmana yönelik nasıl bir tutuma sahip olduklarını belirlemek amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda; öğrencilerin bu departmana yönelik olarak orta düzeyde olumlu bir tutuma sahip oldukları ve öğrencilerin tutumlarının bir takım demografik özelliklerine göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turizm Öğrencileri, Konaklama İşletmeleri, Yiyecek-İçecek Departmanı.

Abstract

The service producer influences the service quality directly. Because of this reason, qualified workforce is one of the most important necessities for quality service. Such in whole service industry, the same equation is also valid in tourism industry. The countries which want to achieve success in tourism industry, invest tourism education. Because, educated workforce generate the result of quality service and customer satisfaction.

In this research, it is focused on food and beverage department which is one of the most important departments of accommodation establishments. Food and beverage department has a critical importance both customer satisfaction and economical value for accommodation establishments. The success of food and beverage department affects the success of accommodation establishments directly. In this research, it is aimed to identify undergraduate tourism students' attitudes toward food and beverage department. At the end of the research; it is determined that undergraduate tourism students have intermediate level positive attitudes toward food and beverage department and their attitudes differentiates by some of their demographic characteristics.

Key Words: Undergraduate Tourism Students, Accommodation Establishments, Food and Beverage Department.

¹Bu makale 28-30 Mayıs 2015 tarihlerinde Konya'da gerçekleştirilen "I. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi"nde sunulan bildirinin geliştirilmiş halidir.

²Yrd. Doç. Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü, dr.omerakguntekin@gmail.com

³Arş. Gör., Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü, isadeniz32@gmail.com

1. GİRİŞ

Turizm sektörü tüm ülkeler açısından önemli bir sektördür. Turizm sektöründe üretilen hizmetten memnuniyet ise, bu sektörün başarısının sürdürülebilir hale gelmesinde en önemli şartlardan biridir. Hizmetin, misafir memnuniyeti sonucunu doğurabilmesi, hizmetin üretimi ve sunumu ile yakın bir ilişki içerisindedir. Hizmet kalitesinde en önemli etkenlerden biri de hizmeti üreten ve sunan bireylerin eğitim düzeyidir. Bu noktadan hareket eden bir bakış açısıyla, turizm sektöründe başarı için eğitilmiş işgücünün ne kadar önemli olduğu kolayca anlaşılabilir. Bu çalışmada incelenen yiyecek-içecek alanı, tüm turizm sektörünün en önemli parçalarından birini oluşturmaktadır. Özellikle konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek hizmetinin sunulduğu birimler, konaklama işletmelerinde hizmet sunumunun gerçekleştiği önemli birimler arasındadır. Konaklama işletmelerinde misafir memnuniyetinin oluşmasında, yiyecek-içecek hizmetlerinin ciddi bir etkisinin olduğu göz önüne alındığında, bu alandaki eğitilmiş personelin önemi bir kat daha artmaktadır.

Bu çalışmada önlisans ve lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin, konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumları incelenmiştir. Yiyecek-içecek alanının seçilmesinin bir takım nedenleri bulunmaktadır: TÜİK tarafından 2011 yılında yapılan bir çalışmaya göre; tüm turizm sektöründe çalışanların %79'u yiyecek-içecek alanında çalışmaktadır (Akt: Kılıç, 2014:425-426). Bununla birlikte yiyecek-içecek departmanı konaklama işletmelerinde oda gelirlerinden sonra elde edilen gelirlerin %20-50 arasında bir kısmını sağlayan bir departmandır (KTB, 2009:2).

Çalışma, 2014-2015 akademik yılında, Süleyman Demirel Üniversitesi'nde önlisans ve lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan 689 öğrenci üzerinde gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilerin analiz edilmesi sonucunda; öğrencilerin yiyecek-içecek alanına yönelik orta düzeyde olumlu sayılabilecek bir tutuma sahip oldukları, önlisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilere nazaran yiyecek-içecek departmanına yönelik daha olumlu tutumlara sahip oldukları, öğrencilerin yaşı ilerledikçe departmana yönelik daha olumsuz tutumlara sahip oldukları, turizm liselerinden mezun olan, turizm sektörü tecrübesi olan, yiyecek-içecek alanı tecrübesi olan, öğrenim görmekte oldukları programı isteyerek seçen ve mezuniyet sonrası sektörde çalışmayı planlayan öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik daha olumlu tutumlara sahip oldukları bulunmuştur.

2. LİTERATÜR TARAMASI

Turizm, hızlı gelişen ve kayda değer istihdam olanakları sağlayan (Roney ve Öztin, 2007:5), en önemli sektörlerden biridir (Pizam ve Shani, 2009:134). Kendisi ile ilişkili 33 farklı sektör için talep oluşmasını sağlayan (Mısırlı, 2002:39) turizm sektörüne, geçmişten günümüze; gerek gelişmekte olan ülkeler gerekse de gelişmiş ülkeler tarafından önem verildiği görülmektedir (Yıldız, 2011:54).

Turizm sektörü yapısı itibariyle, diğer sektörlerden çok daha yoğun bir şekilde insanlarla doğrudan doğruya ilişki içerisindedir (İçöz, 1991:15). Bu nedenle, turizm sektöründe gerçekleştirilen işler, çalışanlar ve hizmet alanlar arasında yakın bir ilişki kurmayı gerektirir (Tukamushaba ve Xiao, 2012:334). Hizmetin eş zamanlı olarak üretilip tüketilen bir olgu olması, çalışanlar ve hizmet alanlar arasındaki bu yakın ilişkinin en önemli gerekçelerinden biridir (Kuşluyan ve Kuşluyan, 2000:251; Kozak vd., 2008:39). Hizmet, bu özelliği itibariyle hizmet alıcısı ve sunucusu arasında yakın bir ilişkiyi gerekli kılarken, diğer taraftan da sunucusunun niteliklerinden önemli oranda etkilenmektedir.

Turizmde hizmet kalitesinin artışı ile personel eğitimi arasında doğrusal bir ilişki olmakla birlikte, başarılı rekabet ile hizmet kalitesi arasında da doğrusal bir ilişki söz

konusudur (Duman vd. 2006:51). Failte Ireland'a (2005) göre; turizm işletmelerinin başarısı büyük oranda çalışanların nasıl yetiştirildikleri, nasıl eğitildikleri, nasıl değerlendirildikleri, nasıl ödüllendirildikleri ve nasıl yönetildikleri ile ilgilidir (Akt: Baum, 2007:1383). İyi eğitilmiş, tecrübeli, yetenekli, istekli bir işgücünün genel olarak hizmet sektörü, özel olarak da turizm sektörü açısından ne kadar önemli olduğu göz ardı edilemez. İçöz'e (1991:17) göre, hem turizm sektöründe hem diğer sektörlerde gelişimin en önemli şartı insan kaynağını eğiterek onlara belirli kültürel ve mesleki formasyonları kazandırmaktır. Eğitim sayesinde daha gelişmiş niteliklere erişebilen çalışanlar; turizm sektöründe hizmet kalitesinin yükselmesine, iş gücü tasarrufunun oluşmasına ve verimliliğin yükselmesine katkı sunmaktadırlar (Ehtiyar ve Üngüren, 2008:15).

Türkiye'de turizm sektörünün ihtiyacı olan nitelikli insan kaynağını yetiştirmek üzere, çeşitli kurum ve kuruluşlarda farklı düzeylerde turizm eğitimi verilmektedir. Bu kurum ve kuruluşları temelde iki ana kümede ele alabilmek olanaklıdır (Tuyluoğlu, 2003:14-41; Ünlüönen, 2004:111; Pelit ve Güçer, 2006:143; Emir vd., 2008:275):

- Örgün eğitim kurumları: Turizm meslek liseleri, açıcılık meslek liseleri, meslek ve kız meslek liseleri ve diğer liselerin turizm ile ilgili eğitimler veren kısımları, üniversitelerin önlisans, lisans ve lisansüstü programları.
- Yaygın eğitim kurumları: Turizm eğitim merkezleri (TUREM), halk eğitim merkezleri, çıraklık eğitim merkezleri gibi turizm sektöründe icra edilen meslekler ile ilgili sertifika türü belgeler sunan kurum ve kuruluşlar.

Bu çalışmada örgün eğitim kurumları kümesinde yer alan, önlisans ve lisans düzeyinde turizm eğitimi veren kurumların öğrencilerine odaklanıldığı için, bu kurumların 2014 yılına dair bazı verilerine ulaşılmıştır. "2014 ÖSYS Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Önlisans Programları" kataloğuna göre; önlisans düzeyinde turizm eğitimi veren üniversite sayısı 74'tür. Bu üniversitelerde ikinci öğretimler de dahil olmak üzere turizm ile ilgili program sayısı 344'dür⁴ (ÖSYM, 2014a). "2014 ÖSYS Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Lisans Programları" kataloğuna göre; lisans düzeyinde turizm eğitimi veren üniversite sayısı ise 61'dir⁵. Bu üniversitelerde lisans düzeyinde turizm eğitimi veren program sayısı ise ikinci öğretimler de dahil olmak üzere 165'dir (ÖSYM, 2014b). Türkiye'de 2014 yılında önlisans ve lisans düzeyinde turizm eğitimi veren programların isimleri Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Turizm ile ilgili Eğitim Veren Önlisans ve Lisans Programları

Önlisans Programlarının İsimleri	Lisans Programlarının İsimleri
1 Açıcılık ⁶	Gastronomi
2 İkram hizmetleri	Gastronomi ve mutfak sanatları
3 Kültürel miras ve turizm	Konaklama işletmeciliği
4 Turist rehberliği	Konaklama işletmeciliği öğretmenliği
5 Turizm animasyonu	Konaklama ve turizm işletmeciliği
6 Turizm rehberliği	Otel yöneticiliği
7 Turizm ve otel işletmeciliği	Rekreasyon yönetimi
8 Turizm ve seyahat işletmeciliği	Seyahat işletmeciliği
9	Seyahat işletmeciliği ve turizm rehberliği
10	Turizm işletmeciliği
11	Turizm işletmeciliği ve otelcilik
12	Turizm rehberliği
13	Turizm ve otel işletmeciliği
14	Turizm ve otelcilik
15	Yiyecek ve içecek işletmeciliği
74 üniversitede 344 program	61 üniversitede 165 program

Kaynak: ÖSYM, 2014a; ÖSYM, 2014b

⁴Bazı üniversitelerde önlisans düzeyinde turizm eğitimi veren birim sayısı birden fazladır.

⁵Bazı üniversitelerde lisans düzeyinde turizm eğitimi veren birim sayısı birden fazladır.

⁶ Doğrudan yiyecek-içecek alanı ile ilgili programlar *İtalik* olarak yazılmıştır.

"2014 ÖSYM Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Önlisans Programları" kataloğunda yapılan incelemede; turizm ile ilgili önlisans düzeyinde eğitim veren toplam 344 program içerisinde ikinci öğretimler de dahil olmak üzere; 59 adet Açıcılık, 5 adet İkrım hizmetleri programı bulunmaktadır. Yiyecek-içecek alanı ile doğrudan ilişkilili programlar, turizm ile ilgili tüm önlisans düzeyindeki programların %19'unu oluşturmaktadır (ÖSYM, 2014a). "2014 ÖSYM Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Lisans Programları" kataloğunda yapılan incelemede; turizm ile ilgili lisans düzeyinde toplam 165 program içerisinde ikinci öğretimler de dahil olmak üzere; 4 adet Gastronomi, 19 adet Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 6 adet Yiyecek-içecek işletmeciliği programı bulunmaktadır. Yiyecek-içecek alanı ile doğrudan ilişkilili programlar, turizm ile ilgili tüm lisans düzeyindeki programların %18'ini oluşturmaktadır (ÖSYM, 2014b).

Demirkol ve Pelit (2002:126), 2001 yılında Türkiye'de önlisans düzeyinde turizm eğitimi veren program sayısının 151, lisans düzeyinde turizm eğitimi veren program sayısının ise 22 olduğunu belirtmişlerdir. Aydemir'in (2008:25-28) 2008 ÖSYM kataloglarından hareket ederek yaptığı incelemeye göre ilgili tarihte; Türkiye'de önlisans düzeyinde turizm eğitimi veren program sayısı 227, lisans düzeyinde turizm eğitimi veren program sayısı ise 73'dür.

Tablo 2. Yıllar Bazında Turizm Eğitimi Veren Önlisans ve Lisans Programı Sayıları

Tür	2001	2008	2014	Değişim (2001-2014)
Önlisans programı sayısı	151	227	344	% 128
Lisans programı sayısı	22	73	165	% 650

Kaynak: (Akt: Demirkol ve Pelit, 2002:126; Aydemir, 2008:25-28; ÖSYM, 2014a; ÖSYM, 2014b)

Tablo 2'de de görüldüğü gibi yaklaşık son 15 yıllık zaman zarfında Türkiye'de önlisans ve lisans düzeyinde turizm eğitimi veren program sayısı büyük bir artış göstermiştir. Ancak eğitim alanındaki bu büyük nicel gelişime rağmen, bazı araştırmaların sonuçları ülkemiz turizm sektöründe eğitilmiş personel sayısının yıllar bazında arzu edilen düzeyin istikrarlı bir biçimde çok altında kaldığını ortaya koymaktadır: Ağaoğlu (1991) tarafından yapılan çalışmada sektörde önlisans ve lisans düzeyinde turizm eğitimi almış olan bireylerin oranının yalnız %22 düzeyinde olduğunu belirtmiştir. 1999 yılında Milli Eğitim Bakanlığı tarafından yapılan bir araştırmada, konaklama işletmelerinde çalışanların %74'ünün, restoran işletmelerinde çalışanların ise %76'sının turizm eğitimi almamış oldukları belirlenmiştir (Akt: Aymankuy ve Aymankuy, 2013:3). TÜİK'in (2011) turizm sektöründeki istihdamın eğitim profilini ortaya çıkarmak için yapmış olduğu bir çalışmaya göre, tüm turizm sektöründe yüksek okul ve üstü düzeyde eğitim seviyesine sahip olan çalışanların oranı yalnız %7,5'dir (Akt: Kılıç, 2014:426). Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı'nın (ÇSGB) 2011 yılında hazırlamış olduğu bir araştırmada; sektör çalışanlarının yalnız %15'inin üniversite mezunu olduğu, buna ilaveten çalışanların %46'sının hiçbir mesleki sertifikaya bile sahip olmadıkları belirlenmiştir (ÇSGB, 2011:27). Yanardağ ve Avcı (2012:46), özellikle konaklama işletmeleri ve restoranlarda çalışanların %50'den fazlasının ya eğitimsiz ya da ilköğretim mezunu olduklarını, çalışanların yalnız %7-8 gibi küçük bir oranının üniversite mezunu olduklarını ifade etmişlerdir. Eser'e (2002) göre; turizm eğitimi veren kurumların sayısında zaman içerisinde meydana gelen artış; mezun sayısını arttırmış, ancak mezun sayısındaki artış, sektöre yeterince yansımamıştır (Akt: Ehtiyar ve Üngüren, 2008:3). Yukarıda sunulan bilgiler ışığında bir yorum yapılacak olursa, Eser'in (2002) yaptığı değerlendirmenin günümüz için de geçerliliğini koruduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

Literatür incelendiğinde konuyla ilgili yapılan çeşitli araştırmaların turizm eğitimi alan bireylerin sektörde kalıcı olmadıklarına dair çeşitli bulgular ortaya koydukları görülmektedir. Altman ve Brothers (1995:77), iki ve dört yıllık programlarda turizm eğitimi alan öğrencilerin %38'inin mezun olduktan sonraki beş yıl içerisinde turizm sektöründen ayrıldıklarını bulgulamışlardır. Duman ve arkadaşları (2006:64) turizm eğitimi alan ortaöğretim ve yükseköğretim öğrencilerinin turizm sektöründe kariyer yapmak istedikleri, ancak çalışma şartlarını olumsuz değerlendirdiklerini ifade etmişlerdir. Blomme ve arkadaşları (2009:6) Hotelschool The Hague'dan mezun olan öğrencilerin %70'inin mezuniyetlerinden itibaren 6 yıl içerisinde sektörden ayrıldıklarını tespit etmiştir. Çatı ve Bilgin (2013:40) öğrencilerin yalnız %49,5'inin mezuniyetten sonra turizm sektöründe çalışmaya devam etmeyi düşündüklerini, geri kalan öğrencilerin bu konuda ya kararsız ya da olumsuz tutum içerisinde olduklarını belirlemişlerdir.

3. YÖNTEM

Bu araştırmada; önlisans ve lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarını tespit etmek, öğrencilerin tutumları ile demografik özellikleri arasındaki olası ilişkileri sorgulamak amaçlanmıştır. Çalışmada nicel araştırma desenlerinden "korelasyonel araştırma" yöntemi tercih edilmiştir. Büyüköztürk ve arkadaşlarına (2014:15) göre; korelasyonel araştırma; en az iki değişken arasındaki ilişkiler ve neden-sonuç ile ilgili ipucu edinmek için yapılmaktadır.

3. 1. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini; 2014-2015 akademik yılında Süleyman Demirel Üniversitesi'nde; Turizm ve Otel İşletmeciliği, Aşçılık, Konaklama İşletmeciliği ve Turizm İşletmeciliği programlarında önlisans ve lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan 2.036 öğrenci oluşturmaktadır. Araştırmada, evrenin tamamına ulaşılarak "tam sayım" yapmak yerine, örneklem seçilmesi tercih edilmiş ve örnekleme yöntemi olarak tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden "kota örnekleme" yöntemi kullanılmıştır. Kurtuluş (2010:64) kota örneklemesini; "anakütlenin temel kontrol özelliklerine kotalar verilerek yapılan tesadüfi olmayan örnekleme yöntemi olarak" tanımlamıştır. Kurtuluş'a (2010:68) 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 2.036 öğrenciyi nicel açıdan yeterli düzeyde temsil edebilecek bir örnekleme ulaşabilmek için sahaya, önlisans ve lisans programlarının öğrenci sayılarına (kotalara) orantılı biçimde toplam 750 anket gönderilmiştir. Sahaya gönderilerin anketlerden yalnız 689 tanesi veri analizine uygun bir biçimde geri dönmüştür. Araştırmanın analizleri bu 689 anketten elde edilen veriler üzerinde SPSS 17.0 paket programı ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmada ulaşılan 689 bireylik örneklem, evreni nicel açıdan temsil edebilecek düzeydedir.

3.2. Veri Toplama Aracı

Araştırmanın veri toplama aracı Özdemir ve arkadaşlarının 2005 yılında yapmış oldukları çalışmadan edinilmiştir. İlgili çalışmada kullanılan ölçeğin güvenilirlik katsayısının (C. Apha) 0,706 düzeyinde olduğu, toplam 24 önermeden oluştuğu, yapılan faktör analizi sonucunda ölçeği oluşturan maddelerin 8 boyut altında birleştiği ve toplam açıklanan varyans yüzdesinin 62,1 düzeyinde olduğu görülmüştür (Özdemir vd., 2005:50).

İlgili çalışmadan edinilen ölçek, olumsuz anlamlı önermeleri olumlu hale dönüştürüldükten ve üzerinde ölçeğin genel içeriğini bozmayacak şekilde birkaç kelime değişikliği yapıldıktan sonra kullanılmıştır. Veri toplama aracı toplam iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırmacılar tarafından hazırlanan demografik özelliklere

ilişkin kapalı uçlu sorular, ikinci bölümde ise öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarını ölçmek için Özdemir ve arkadaşları (2005:50) tarafından geliştirilen önermeler yer almaktadır. Ölçekte yer alan 24 önerme öğrencilere, beşli Likert sisteminde (1: hiç katılmıyorum, 3: orta düzeyde katılıyorum, 5: tamamen katılıyorum) sunulmuştur.

Araştırmada anket tekniği ile toplanan veriler, nicel araştırma yöntemlerine uygun testler kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırmada elde edilen verilerin, yapılan Kolmogorov - Smirnov testi sonucunda Normal Dağılım göstermediğibelirlendiği için veriler, parametrik olmayan test yöntemleri (Mann Whitney - U testi, Kruskall Wallis testi ve Spearman korelasyon testi) kullanılarak analiz edilmiştir.

Araştırmada kullanılan ölçek, ileri analizlere geçilmeden önce güvenilirlik analizine tabi tutulmuştur. Yapılan analiz sonucunda ölçeği oluşturan önermelerin güvenilirlik katsayısı (C. alpha): 0,873 olarak belirlenmiş, ölçeğin güvenilirliğini önemli ölçüde düşüren hiçbir önerme gözlenmemiştir. Yapılan güvenilirlik analizi sonrasında ölçeği oluşturan önermelerin; Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterlilik testi ve Bartlett's küresellik testi ile faktör analizine uygunluğu test edilmiş ve önermelerin faktör analizine uygun olduğu (KMO= 0,898; Bartlett's Chi Square: 3607,746; p= ,000; p<0,05) bulgulanmıştır. Önermelerin faktör analizine uygun olduğu tespit edildikten sonra Varimax döndürmesi yöntemiyle keşfedici faktör analizi uygulanmıştır. Uygulanan faktör analizi sonucunda 5 önerme, oransal ortak etken varyans (communality) değerlerinin çok düşük olmasından dolayı faktör analizinden çıkarılarak faktör analizi yenilenmiştir. Yenilenen faktör analizinde ölçekte kalan 19 önerme 4 boyut altında toplanmıştır, ölçeğin açıklanan varyans yüzdesi 50,180'dir. Elde kalan önermelere faktör analizi sonrasında da tekrar güvenilirlik testi uygulanmış, test sonucunda C. Alpha katsayısının 0,867 olduğu görülmüştür. Yapılan faktör analizi sonucu aşağıdaki Tablo 3'de sunulmuştur.

Tablo 3. Öğrencilerin Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumlarını Oluşturan Boyutlar

Önerme	1	2	3	4
Mezun olunca yiyecek-içecek departmanında çalışmayı düşünüyorum	,768			
Yiyecek-içecek departmanı benim için cazip edicidir	,719			
Yiyecek-içecek departmanında çalışarak, istediğim yaşamı sürdürebilecek düzeyde gelir sağlayacağıma inanıyorum	,679			
Yiyecek-içecek departmanında yapılan bir çok işin kendi yeteneklerimle uyduğunu düşünüyorum	,644			
Yiyecek-içecek departmanında yer alan bir çok pozisyonun toplumdaki statüsü yüksektir	,603			
Yiyecek-içecek departmanında yapılan bir çok işten yüksek düzeyde doyum almak mümkündür	,594			
Yiyecek-içecek departmanında iş bulmak diğer alanlara göre daha kolaydır		,741		
Turizm eğitimi alanlar için yiyecek-içecek departmanında iş bulmak daha kolaydır		,641		
Yiyecek-içecek departmanı otellerde en fazla oranda iş imkanı sağlayan bölümdür		,637		
Otellerin yiyecek-içecek departmanında çalışanların çoğu, yaptığı işe göre hak ettiği ücreti almaktadır			,733	
Bir çok otelin yiyecek-içecek müdürü, işini iyi yapmaktadır			,653	
Bir çok otelin yiyecek-içecek departmanında çalışanlar yöneticileri tarafından hak ettikleri şekilde ödüllendirilmektedir			,615	
Yiyecek-içecek departmanında çalışanların çoğu, işleri ile ilgili inisiyatif			,491	

kullanabilmektedir	
Bir çok yiyecek-içecek müdürü astlarından gelen önerileri dikkate almaktadır	,431
Yiyecek-içecek departmanında çalışmak yönetsel becerilerden çok fiziksel becerileri gerektirir	,407
Bir otel yöneticisi olabilmek için yiyecek-içecek departmanı hakkında teknik bilgiye sahip olmak gerekir	,750
Bir otel yöneticisi olabilmek için yiyecek-içecek departmanında deneyim sahibi olmak gerekir	,681
Bir yiyecek-içecek müdürü yaptığı çalışmalarla bir otelin başarısına büyük katkılar sağlayabilir	,628
Yiyecek-içecek departmanı bir otelin başarısını ya da başarısızlığını belirleyen en önemli bölümlerdendir	,539

Faktör analizi sonrasında çeşitli önermelerin bir araya gelmesiyle oluşan boyutlar, içerdikleri önermelerin anlam yoğunluklarına göre sırasıyla şu şekilde adlandırılmıştır: (1) Yiyecek-içecek departmanına yönelik ilgi, (2) Yiyecek-içecek departmanının istihdam olanakları, (3) Yiyecek-içecek departmanının çalışma koşulları, (4) Yiyecek-içecek departmanının otel yönetimi açısından önemi. Faktör analizi sonrasında oluşan boyutlar, araştırmanın ölçeğinin alındığı çalışmada (Özdemir vd., 2005:54) ortaya çıkan boyutlar ile benzerlikler göstermiştir. İsimlendirilen boyutlar Kolmogorov-Smirnov yöntemiyle tek tek normal dağılım testine tabi tutulmuştur. Test sonucunda boyutların hiçbirinin normal dağılım göstermediği ($p_1, p_2, p_3, p_4 < 0,05$) görülmüştür. Bu nedenle daha sonraki analizlerde parametrik olmayan test yöntemleri uygulanmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular

Öğrencilerin demografik karakteristiklerini belirlemeye yönelik sorulara verilen yanıtlara ilişkin frekans tablosu aşağıda (Tablo 4) sunulmuştur.

Tablo 4.Demografik Bulgular

Cinsiyet	Frekans	%
Kadın	309	44,8
Erkek	380	55,2
Yaş		
18 ve altı	32	4,7
19-20	316	46,1
21-22	281	41
23 ve üstü	57	8,3
Sınıf		
1	379	55
2	241	35
3	69	10
Program		
Turizm ve Otel İşletmeciliği	233	33,8
Aşçılık	240	34,8
Konaklama İşletmeciliği (Lisans)	84	12,2

Turizm İşletmeciliği (Lisans)	132	19,2
Mezun olunan lise		
Turizm ile ilgili lise	310	45
Diğer lise	379	55
Turizm sektörü tecrübesi		
Var	447	64,9
Yok	242	35,1
Yiyecek-içecek alanında tecrübe		
Var	470	68,2
Yok	219	31,8
Şu anda eğitim görülen programı seçme durumu		
İsteyerek seçtim	491	73,5
İsteyerek seçmedim	177	26,5
Mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışma		
Çalışmayı düşünüyorum	348	51,3
Çalışmayı düşünmüyorum	117	17,2
Kararsızım	214	31,5

Tablo 4'de de görüldüğü üzere katılımcıların; %45'i kadın, %55'i erkek öğrencilerden oluşmaktadır. Öğrencilerin %87'lik bir oran ile önemli bir kısmı 19-22 yaşlarında olup, %55'i birinci, %35'i ikinci, %10'u ise üçüncü sınıf öğrencisidir. Araştırmada dördüncü sınıf öğrencisi olmamasının nedeni, evrende henüz dördüncü sınıfa geçmiş lisans öğrencisinin olmamasıdır. Öğrenciler öğrenim gördükleri programlar bazında incelendiğinde; %34'ünün Turizm ve Otel İşletmeciliği, %35'inin Aşçılık, %12'sinin Konaklama İşletmeciliği ve %19'unun Turizm İşletmeciliği programlarında öğrenim gördükleri anlaşılmaktadır. Bununla birlikte öğrencilerin; %45'inin turizm ile ilgili liselerden mezun olduğu, %65'inin turizm sektörü, %68'inin yiyecek-içecek alanı tecrübesine sahip olduğu, %74'ünün şu anda eğitim almakta olduğu programı isteyerek seçtiği ve %51'lik bir oranının mezuniyetten sonra turizm sektöründe çalışmayı düşündüğü anlaşılmaktadır.

4.2. Öğrencilerin Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumlarına İlişkin Bulgular

Öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumları, ölçekteki önermelere verdikleri yanıtların aritmetik ortalamasından hareket edilerek boyutlar bazında incelenmiş, elde edilen sonuçlar Tablo 5'de sunulmuştur.

Tablo 5. Öğrencilerin Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumlarının Boyutlar Bazında Aritmetik Ortalamaları

Boyut Adı	Aritmetik Ortalama
(1) Yiyecek-içecek departmanına yönelik ilgi	3,22
(2) Yiyecek-içecek departmanının istihdam olanakları	3,55
(3) Yiyecek-içecek departmanının çalışma koşulları	3,22
(4) Yiyecek-içecek departmanının otel yönetimi açısından önemi	3,81
Ölçek Geneli 3,39	

Tablo 5'de sunulan tutum ortalamalarından hareketle, öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik olarak orta düzeyde (\bar{X} : 3,39) olumlu bir tutuma sahip oldukları anlaşılmaktadır. Öğrencilerin en olumlu tutum ortalaması (\bar{X} : 3,81) "yiyecek-içecek

departmanının otel yönetimi açısından önemi" boyutuna ilişkinen, en olumsuz tutum ortalaması; "yiyecek-içecek departmanına ilgi" (\bar{X} : 3,22) ve "yiyecek-içecek departmanının çalışma koşulları" (\bar{X} : 3,22) boyutlarına yöneliktir. Öğrencilerinin "yiyecek-içecek departmanına ilgi" ve "yiyecek-içecek departmanının çalışma koşulları" konusundaki tutumları arasında bir ilişki olduğu tahmin edilmekte, hatta öğrencilerin departmana yönelik ilgisinin çalışma koşullarından etkilenerek azalıp artış gösterebileceği düşünülmektedir. Bu konu hakkında daha ileri bir yorum yapabilmek için her iki boyut arasındaki ilişki Spearmankorelasyon testi ile analiz edilmiş, elde edilen bulgular Tablo 6'da sunulmuştur.

Tablo 6. Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmana Yönelik İlgi" ve "Yiyecek-İçecek Departmanının Çalışma Koşulları"na Yönelik Tutumları Arasındaki İlişki

	Ç. Koşulları ¹	İlgi ²
Korelasyon katsayısı	1,000	,435**
Anlamlılık	.	,000

¹ Yiyecek-içecek departmanının çalışma koşulları.
² Yiyecek-içecek departmanına yönelik ilgi.

Yapılan korelasyon testi sonucunda öğrencilerin departmana yönelik ilgileri ile departmanın çalışma koşullarına yönelik tutumları arasında istatistiksel açıdan anlamlı, 0,435 düzeyinde ve pozitif yönlü bir korelasyonel ilişki söz konusudur. Bu bulguya dayanarak; departmanın çalışma koşullarında meydana gelebilecek olumlu gelişmelerin, öğrencilerin departmana yönelik ilgilerinde kayda değer (r : 0,435) iyileşmeler ortaya çıkaracağı iddia edilebilir.

Öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarının öğrencilerin demografik özellikleri açısından anlamlı ölçüde değişip değişmediğini belirlemek için parametrik olmayan test yöntemlerinden Mann Whitney-U ve Kruskall Wallis testleri uygulanmıştır. Yapılan testler sonucunda öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarının; cinsiyetleri bazında istatistiksel açıdan anlamlı bir biçimde değişmediği, ancak tutumlarının; yaşlarına, sınıflarına, öğrenim gördükleri program türlerine ve programların düzeylerine, mezun oldukları lise türüne, turizm ve yiyecek-içecek alanında deneyim sahibi olup olmamalarına, programı isteyerek seçip seçmeme durumlarına ve mezuniyet sonrası turizm sektöründe kariyer kararlarına göre istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığı bulgulanmıştır. Farklara ilişkin bulguların detayları çalışmanın devamında tablolar halinde sunulmuştur.

Tablo 7. Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları" ve "Yaşları" Arasındaki İlişki

Farkın gözlemlendiği boyut	Ortalama sıra değerleri				Anlamlılık
	≤ 18 ¹	19-20 ²	21-22 ³	≥ 23 ⁴	
Y-İ dep. yönelik ilgi	417,27	382,77	306,98	264,42	0,000
Y-İ dep. istihdam olanakları	366,58	366,88	323,71	298,52	0,013
Y-İ dep. çalışma koşulları	400,13	359,59	326,87	304,49	0,030
Y-İ dep. otel yönetimi açısından önemi	394,27	367,59	315,07	321,60	0,004

¹ 18 yaş ve altı öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
² 19-20 yaş aralığındaki öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
³ 21-22 yaş aralığındaki öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
⁴ 23 yaş ve üzeri öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

Öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumları ve içerisinde buldukları yaş grupları arasındaki ilişkiler incelendiğinde, genel olarak öğrencilerin

yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarının yaşları ilerledikçe daha az olumlu hale geldiğini söylemek mümkündür. Bu konuda daha detaylı bir değerlendirme yapabilmek için yaş grupları ve öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumları arasındaki ilişki Spearmankorelasyontesti ile incelenmiş ve bulgular aşağıdaki Tablo 8'de sunulmuştur.

Tablo 8.Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumlar Geneli" ve "Yaşları" Arasındaki Korelasyon İlişkisi

	Yaşınız	Boyutlar Geneli ¹
Korelasyon katsayısı	1,000	-,228**
Anlamlılık	.	,000

¹ Yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlar geneli.

Yapılan Spearmankorelasyonu testi sonucuna göre; öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumları geneli (tüm boyutların geneli) ile yaşları arasında istatistiksel açıdan anlamlı, %23 düzeyinde ve negatif yönlü bir korelasyonelilişki söz konusudur. Yukarıda sunulan her iki analizden elde edilen bulgulara göre bir yorum yapılacak olursa; öğrencilerin yaşları ilerledikçe yiyecek-içecek departmanına yönelik genel tutumlarının daha az olumlu hale geldiği, başka bir ifadeyle; ilerleyen yaş ile birlikte, yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumların daha negatif yönde evrildiği söylenebilir.

Tablo 9.Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları" ve "Öğrenim Gördükleri Sınıf" Arasındaki İlişki

Farkın gözleendiği boyut	Ortalama sıra değerleri			Anlamlılık
	1.sınıf ¹	2.sınıf ²	3.sınıf ³	
Y-İ dep. yönelik ilgi	336,67	377,18	278,33	0,001
Y-İ dep. istihdam olanakları	348,72	362,71	262,72	0,001
Y-İ dep. otel yönetimi açısından önemi	350,26	361,14	259,73	0,001

¹ Birinci sınıfta öğrenim gören öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
² İkinci sınıfta öğrenim gören öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
³ Üçüncü sınıfta öğrenim gören öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

Başka bir analizde öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumları ile öğrenim görmekte oldukları sınıf arasındaki ilişkiler incelenmiş ve öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarının öğrenim görmekte oldukları sınıflara göre istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığı belirlenmiştir. Tablo 9'da da görüldüğü üzere; ikinci sınıfta öğrenim görmekte olan öğrenciler; gerek departmana yönelik ilgileri, gerek departmanın istihdam olanakları gerekse de departmanın otel yönetimi açısından önemi konusunda diğer sınıflarda öğrenim gören öğrencilerden daha olumlu tutuma sahiptirler. Tablo 9'da aynı zamanda üçüncü sınıf öğrencilerinin diğer sınıflarda öğrenim gören öğrencilerden daha düşük düzeyde olumlu tutuma sahip oldukları görülmektedir.

Tablo 10.Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları" ve "Öğrenim Gördükleri Programlar" Arasındaki İlişki

Farkın gözleendiği boyut	Ortalama sıra değerleri				Anlamlılık
	T. İşl. ¹	K. İşl. ²	T.O. İşl. ³	Aşç. ⁴	
Y-İ dep. yönelik ilgi	269,12	267,11	297,29	460,32	0,000
Y-İ dep. istihdam olanakları	298,15	347,92	309,44	404,27	0,000
Y-İ dep. çalışma koşulları	316,71	307,92	340,92	377,50	0,007
Y-İ dep. otel yönetimi açısından önemi	283,79	351,13	329,43	391,64	0,000

- ¹ Turizm İşletmeciliği programı öğrencilerinin ortalama sıra değerleri.
² Konaklama İşletmeciliği programı öğrencilerinin ortalama sıra değerleri.
³ Turizm ve Otel işletmeciliği programı öğrencilerinin ortalama sıra değerleri.
⁴ Aşçılık programı öğrencilerinin ortalama sıra değerleri.

Analiz sonrasında elde edilen bulgular, öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarının öğrenim gördükleri programlar bazında istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığını ortaya koymuştur. Tablo 10'da da görüldüğü gibi tüm boyutlar bazında en olumlu tutum Aşçılık programı öğrencilerinde görülürken, Turizm işletmeciliği ve Konaklama İşletmeciliği programlarında öğrenim gören öğrencilerin daha düşük düzeyde olumlu tutuma sahip oldukları anlaşılmaktadır. Bu konuda daha ileri bir değerlendirme yapabilmek için sahadan elde edilen veriler SPSS programında yeniden organize edilerek öğrencilerin tutumlarının program düzeyleri (önlisans-lisans) açısından farklılık gösterip göstermediği incelenmiş, yapılan Mann Whitney-U testi sonucunda elde edilen bulgular Tablo 11'de sunulmuştur.

Tablo 11.Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları" ve "Öğrenim Gördükleri Programların Düzeyleri" Arasındaki İlişki

Farkın gözlemlendiği boyut	Ortalama sıra değerleri		Anlamlılık
	Önlisans ¹	Lisans ²	
Y-İ dep. yönelik ilgi	380,01	268,34	0,000
Y-İ dep. istihdam olanakları	357,55	317,51	0,013
Y-İ dep. çalışma koşulları	359,48	313,29	0,005
Y-İ dep. otel yönetimi açısından önemi	360,99	309,97	0,002

¹ Önlisans programlarında öğrenim gören öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

² Lisans programlarında öğrenim gören öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

Yapılan analiz sonucunda öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarının öğrenim gördükleri programlar bazında istatistiksel açıdan anlamlı düzeyde farklılaştığı; önlisans programlarında öğrenim gören öğrencilerin, lisans programlarında öğrenim gören öğrencilerden daha olumlu tutumlara sahip oldukları belirlenmiştir.

Tablo 12.Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları" ve "Mezun Oldukları Lise Türü" Arasındaki İlişki

Farkın gözlemlendiği boyut	Ortalama sıra değerleri		Anlamlılık
	Turizm ile ilgili liseler ¹	Diğer liseler ²	
Y-İ dep. yönelik ilgi	391,68	306,82	0,000
Y-İ dep. istihdam olanakları	390,47	307,81	0,000
Y-İ dep. otel yönetimi açısından önemi	378,79	317,36	0,000

¹ Turizm ile ilgili liselerden mezun olan öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

² Turizm alanı dışındaki liselerden mezun olan öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

Tablo 12'de görüldüğü üzere, turizm ile ilgili liselerden mezun olan öğrenciler, diğer liselerden mezun olan öğrencilere nazaran, yiyecek-içecek departmanındaki istihdam olanaklarını ve departmanın otel yönetimi açısından önemini daha olumlu algılamaktadırlar. Bununla birlikte, turizm lisesi kökenli öğrencilerin alana yönelik daha yüksek bir ilgi duydukları görülmektedir. Elde edilen bu bulgu Özdemir ve arkadaşlarının (2005:56) ve Baltacı ve arkadaşlarının (2012:23) araştırmalarının bulguları ile örtüşmemektedir.

Tablo 13.Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları" ve "Turizm Sektörü Tecrübeleri" Arasındaki İlişki

Farkın gözleendiği boyut	Ortalama sıra değerleri		Anlamlılık
	Sektör Tecrübeli ¹	Sektör Tecrübesiz ²	
Y-İ dep.yönelik ilgi	363,37	311,07	0,001
Y-İ dep.istihdam olanakları	370,85	297,25	0,000
Y-İ dep.otel yönetimi açısından önemi	361,80	313,96	0,002

¹ Turizm sektörü tecrübeli öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
² Turizm sektörü tecrübesiz öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

Öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumları turizm sektörü tecrübeleri açısından incelendiğinde (Tablo 13); sektör tecrübesi olan öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik ilgi ortalamalarının sektör tecrübesi olmayan öğrencilerden daha yüksek olduğu bulgulanmıştır. Bununla birlikte turizm sektörü tecrübesi olan öğrencilerin, tecrübesiz öğrencilere nazaran yiyecek-içecek departmanındaki istihdam koşulları ve departmanın otel yönetimi açısından önemi konusunda da daha olumlu tutumlara sahip oldukları görülmektedir.

Tablo 14.Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları" ve "Yiyecek-İçecek Alanındaki Tecrübeleri" Arasındaki İlişki

Farkın gözleendiği boyut	Ortalama sıra değerleri		Anlamlılık
	Y-İ Tecrübeli ¹	Y-İ Tecrübesiz ²	
Y-İ dep. yönelik ilgi	381,06	267,62	0,000
Y-İ dep. istihdam olanakları	369,46	292,50	0,000
Y-İ dep.otel yönetimi açısından önemi	365,62	300,74	0,000

¹ Yiyecek-içecek alanı tecrübeli öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
² Yiyecek-içecek alanı tecrübesiz öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

Analiz sonucunda elde edilen bulgulara göre (Tablo 14), daha önce yiyecek-içecek alanında tecrübeye sahip olan öğrenciler; yiyecek-içecek departmanına yönelik ilgi, departmandaki istihdam olanakları ve departmanın otel yönetimi açısından önemi konusunda tecrübesiz öğrencilere göre daha olumlu tutumlara sahiptirler.

Yapılan bir diğer analizin sonucunda; öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarının, şu anda öğrenim gördükleri programı kendi istekleri ile seçip seçmeme durumlarına göre istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığı görülmüştür. Analiz sonucunda elde edilen bulgular Tablo 15'de sunulmuştur.

Tablo 15.Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları" ve "Şu Anda Öğrenim Gördükleri Programı Kendi İstekleri ile Seçme Durumları" Arasındaki İlişki

Farkın gözleendiği boyut	Ortalama sıra değerleri		Anlamlılık
	Kendi isteği ile ¹	Kendi isteği dışında ²	
Y-İ dep. yönelik ilgi	364,75	250,58	0,000
Y-İ dep. istihdam olanakları	349,14	293,90	0,001
Y-İ dep. otel yönetimi açısından önemi	347,19	299,31	0,004

¹ Öğrenim görülen programı kendi isteği ile seçen öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
² Öğrenim görülen programı kendi isteği ile seçmemiş öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

Tablo 15'de sunulan sonuçlarda da görüldüğü üzere; şu anda öğrenim görmekte oldukları programları kendi istekleri ile seçen öğrenciler, bu programları kendi istekleri dışında seçen öğrencilere nazaran, yiyecek-içecek departmanındaki istihdam olanaklarını ve departmanın otel yönetimi açısından önemini daha olumlu değerlendirmektedirler. Bunun yanı sıra programı kendi isteği ile seçen öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına daha fazla ilgili oldukları anlaşılmaktadır.

Öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumları ile mezuniyet sonrasında turizm sektöründe çalışmaya devam etme kararı arasındaki ilişkilerin analiz edilmesi sonucunda, öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarının mezuniyet sonrası sektörde çalışma kararlarına göre istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığı görülmüştür. Analizden elde edilen bilgiler aşağıdaki Tablo 16'da sunulmuştur.

Tablo 16. Öğrencilerin "Yiyecek-İçecek Departmanına Yönelik Tutumları" ve "Mezun Olduktan Sonra Turizm Sektöründe Çalışmaya Devam Etme Konusundaki Kararları" Arasındaki İlişki

Farkın gözlemlendiği boyut	Ortalama sıra değerleri			Anlamlılık
	Evvet ¹	Hayır ²	Kararsızım ²	
Y-İ dep. yönelik ilgi	393,82	232,02	311,52	0,000
Y-İ dep. istihdam olanakları	365,22	298,80	321,51	0,001
Y-İ dep. otel yönetimi açısından önemi	366,10	279,65	330,54	0,000

¹Mezuniyet sonrası turizm sektöründe çalışmaya devam edeceğini belirten öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
²Mezuniyet sonrası turizm sektöründe çalışmaya devam etmeyeceğini belirten öğrencilerin ortalama sıra değerleri.
²Mezuniyet sonrası turizm sektöründe çalışma konusunda kararsız olduğunu belirten öğrencilerin ortalama sıra değerleri.

Tablo 16'da da görüldüğü üzere, mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışmaya devam edeceğini belirten öğrenciler, diğer öğrencilere nazaran; hem yiyecek-içecek departmanındaki istihdam olanakları ve departmanın otel yönetimi açısından önemini daha olumlu algılamaktadırlar hem de departmana karşı daha yüksek bir ilgiye sahiptirler.

5. TARTIŞMA VE SONUÇ

Araştırmaya katılan öğrencilerin; %45'i kadın %55'i erkektir. Öğrencilerin büyük çoğunluğu (%87) 19-22 yaş aralığında olup, yarısından fazlası (%55) birinci sınıf, %35'i ikinci sınıf, %10'u ise üçüncü sınıf öğrencisidir. Öğrencilerin; %34'ü Turizm ve Otel İşletmeciliği, %35'i Aşçılık önlisans programlarında, %12'si Konaklama İşletmeciliği, %19'u Turizm İşletmeciliği lisans programlarında öğrenim görmekte olup, %45'i turizm ile ilgili liselerden mezundur. Bununla birlikte öğrencilerin %65'i turizm sektöründe, %68'i yiyecek-içecek alanında tecrübe sahibidir. Öte yandan öğrencilerin %74'ünün öğrenim görmekte oldukları programı isteyerek seçtiği, %51'inin ise mezuniyette sonra turizm sektöründe çalışmayı düşündüğü görülmüştür. Araştırmanın bu bulgusu Jenkins (2001:18), Roney ve Öztin (2007:13), Richardson ve Thomas (2012:6), İstanbullu Dinçer ve arkadaşları (2013:53), Aymankuy ve Aymankuy (2013:17), Rok (2013:69) ve Çatı ve Bilgin'in (2013:41) çalışmalarının bulguları ile örtüşmektedir. İlgili araştırmalarda da öğrencilerin kayda değer bir kısmının mezuniyetten sonra turizm sektöründe çalışmaya devam etmeyi düşündükleri belirlenmiştir. Ancak aynı bulgu, Kuşluyan ve Kuşluyan (2000:262), Aksu ve Köksal (2005:446), Teng (2008:83) ve Richardson'un (2008:41; 2009:387; 2010:192) araştırmalarının bulguları ile ters düşmektedir.

Öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik genel tutumlarının orta düzeyin biraz üzerinde (\bar{X} : 3,39) olumlu olduğunu söylemek mümkündür. Öğrencilerin tutumları boyutlar bazında ele alındığında en yüksek olumluluk düzeyinin (\bar{X} : 3,81) "Yiyecek-içecek departmanının otel yönetimi açısından önemi" boyutuna yönelik olduğu, diğer boyutlara nazaran en olumsuz tutumların ise "Yiyecek-içecek departmanına yönelik ilgi" (\bar{X} : 3,22) ve "Yiyecek-içecek departmanının çalışma koşulları" (\bar{X} : 3,22) boyutlarına yönelik olduğu söylenebilir. Bu boyutları oluşturan önermelerin içeriklerine göre bir değerlendirme yapılacak olursa; öğrencilerin genel olarak yiyecek-içecek departmanını, otel yönetimi açısından oldukça önemli bir departman olarak gördükleri söylenebilir. Fakat daha düşük düzeyli olumlu tutumların sergilendiği "Yiyecek-içecek departmanının çalışma koşulları" boyutunun içeriği incelendiği zaman; öğrencilerin bu departmandaki; ücretleme, ödüllendirme politikalarını, yöneticilerin; ehliyetlerini, yetki devri uygulamalarını, astları ile iletişimlerini yeterince olumlu bulmadıkları söylenebilir. Olumluluk düzeyi düşük olan bir diğer boyut olan "Yiyecek-içecek departmanına yönelik ilgi" boyutu içeriği ile birlikte incelendiğinde, öğrencilerin bu departmanı; yeterince cezbedici bulmadıkları, bu departmanda kariyer ile ilgili olarak yeterince olumlu bir tutuma sahip olmadıkları, departmanın sunduğu ekonomik olanakları uzun vadede kabul edilebilir değerlendirmedikleri, departmandaki işler ile kendi yeteneklerinin tam olarak uyumlu olmadığını düşündükleri ve bu işlerden tam bir doyum almadıklarını düşündükleri, departmandaki işlerin statüsünün toplumda yeterince yüksek olmadığını düşündükleri söylenebilir. Öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik ilgileri ve departmanın çalışma koşullarına yönelik tutumları arasında anlamlı bir ilişki olduğu düşünülmektedir. Bu konuda daha detaylı bilgi edinebilmek için yapılan Spearman korelasyon testi sonucunda bu iki boyut arasında 0,01 düzeyinde anlamlı, pozitif yönlü ve 0,44 şiddetinde bir korelasyonel ilişki bulgulanmıştır. Bu sonuca göre; her iki boyuttan birinde meydana gelecek negatif/pozitif gelişmeler diğer boyuta yönelik tutumu da aynı yönde etkileyecektir. Yani; yiyecek-içecek departmanının çalışma koşullarında meydana gelecek olumlu gelişmelerin öğrencilerin bu departmana yönelik ilgilerini olumlu yönde geliştireceği ya da ilgilerinde meydana gelebilecek olumlu bir gelişme halinde departmanın çalışma koşullarını daha olumlu değerlendirebilecekleri söylenebilir.

Araştırmada yiyecek-içecek departmanına yönelik ilginin öğrencilerin içerisinde buldukları yaş gruplarına göre istatistiksel açıdan anlamlı bir biçimde farklılaştığı bulgulanmıştır. Elde edilen sonuca göre; 18 ve altı yaş grubundaki öğrenciler departmana yönelik en olumlu tutuma sahipken, 23 ve üstü yaş grubundaki öğrenciler en olumsuz tutumlara sahiptirler. Bulguları daha iyi değerlendirebilmek için öğrencilerin yaşları ile tutumları arasındaki korelasyon ilişkisi analiz edilmiş, analiz sonucunda yaş ve olumlu tutum arasında 0,23 şiddetinde, negatif yönlü ve 0,01 düzeyinde anlamlı sonuçlara ulaşılmıştır. Bu sonuca göre yaş ilerledikçe öğrencilerin yiyecek-içecek departmana yönelik tutumları daha olumsuz hale gelmektedir. İlerleyen zamanın öğrencilerin bu departmana yönelik tutumları üzerine olumsuz etki yapması ilginç bir bulgudur. Öğrencilerin üniversite eğitimi ile birlikte sektörden beklentilerinin artış gösteriyor olduğu varsayımından hareket edilecek olursa, yükselen eğitim düzeyi ile birlikte artan beklentilerin departmandaki mevcut koşullarda karşılık bulmamasının, öğrencilerin zaman içerisinde departmana karşı tutumlarının daha olumsuz hale gelmesini açıklayacak nedenlerden biri olduğu söylenebilir.

Araştırmada öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik bulgularının öğrenim gördükleri sınıflar bazında istatistiksel açıdan anlamlı ölçüde farklılaştığı belirlenmiştir. Bu bulgu Özdemir ve arkadaşlarının (2005:55) araştırmasının bulguları ile ters düşmektedir. Elde edilen sonuca göre en olumlu tutum ikinci sınıf öğrencilerinde, en olumsuz tutum ise üçüncü sınıf öğrencilerindedir. Bu durumun aslında önlisans ve lisans öğrencilerinin koşulsal farklılıklarından kaynaklandığı düşünülmektedir. Araştırmanın bir başka bulgusunda önlisans

öğrencilerinin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarının lisans öğrencilerinin tutumlarından çok daha olumlu olduğu belirlenmiştir. Bu durumun iki temel nedenden kaynaklandığı düşünülmektedir. Birincisi önlisans öğrencilerin büyük bir çoğunluğu turizm meslek lisesi mezunu, sektör ve yiyecek-içecek tecrübeli öğrencilerden oluşmaktadır. Lisans öğrencilerinde ise tam tersi bir tablo söz konusudur. Sektörü daha erken yaşlarda tanıyan, meslek ile ilgili tecrübesi yüksek olan öğrenciler koşullara yönelik daha olumlu tutumlara sahiptirler. İkincisi ise lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilerin sektörden beklentileri tabiatıyla daha yüksektir. Her iki durum, lisans öğrencilerini daha olumsuz tutumlara sahip olmasına neden olmaktadır. Yukarıda sınıflar bazında gözlemlenen farkın da bu şekilde lisans ve önlisans öğrencilerinin genel tutum farklılıklarından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumları öğrenim gördükleri programlar bazında incelendiğinde; Aşçılık programı öğrencilerinin yiyecek-içecek alanına yönelik tutumlarının, diğer programlarda öğrenim gören öğrencilerin tutumlarından çok daha olumlu olduğu görülmüştür. Bu durumun, eğitim alınan programların nitelik farkından kaynaklandığı düşünülmektedir. Aşçılık programı doğrudan yiyecek-içecek alanının bir parçası olacak bireyler yetiştirmektedir. Ancak diğer programlar daha genel anlamda bir turizm eğitimi sunmakta ve öğrenciler birçok farklı seçeneğe yönelik eğilim gösterebilmektedirler.

Araştırmada turizm lisesi mezunu öğrencilerin yiyecek-içecek departmanına yönelik çok daha olumlu tutumlara sahip oldukları görülmüştür. Akranlarına nazaran mezun oldukları lise nedeniyle turizm sektörü ile daha erken yaşta tanışan, turizm ile ilgili liselerden mezun öğrenciler; bu alanın mevcut koşulları ile daha erken tanışmış ve alanı daha fazla kavrayıp sahiplenmiş durumdadırlar. Öğrenciler turizm sektörü ve yiyecek-içecek alanı tecrübeleri bazında incelendiğinde, benzer şekilde sektör ve yiyecek-içecek alanı tecrübesi olan öğrencilerin, tecrübesiz öğrencilere nazaran, yiyecek-içecek departmanına karşı daha olumlu tutumlara sahip oldukları görülmüştür. Böyle bir sonucun, tecrübe ve mesleği kabullenme tutumundan kaynaklandığı düşünülmektedir. Elde edilen tecrübe; mevcut koşullara yönelik kabullenmeyi, mesleğe ve geleceğe yönelik daha iyimser noktalara odaklanabilmeyi, daha fazla zorluğu göze alabilmeyi ve meslekte kalma konusunda daha dirençli olabilmeyi beraberinde getirebilmektedir.

Araştırmada elde edilen önemli bulgulardan biri de program tercihi ile ilgilidir. Analizlerden elde edilen bulgulara göre; şu anda öğrenim görmekte oldukları programları kendi istekleri ile seçen öğrenciler, bu programları kendi istekleri dışında seçen öğrencilere nazaran daha olumlu tutumlara sahiptirler. Bu öğrenciler departmanın çalışma ve istihdam koşullarını daha olumlu değerlendirmekle birlikte departmana yönelik daha ilgilidirler. Alana yönelik belirli bir isteğin olmasının mevcut koşulların zorluklarını daha kolay kabullenebilir hale getirebileceği, bu bireyleri daha olumlu ve iyimser tutumlara sevk edebileceği düşünülmektedir.

Araştırmada elde edilen bir başka bulgu da mezuniyet sonrasında sektörde kariyere devam etme kararı ile ilgilidir. Analizlerden elde edilen bulgulara göre; mezuniyet sonrasında turizm sektöründe kariyere devam etmeyi düşünen öğrenciler yiyecek-içecek departmanına yönelik çok daha olumlu tutuma sahiptirler. Departmana yönelik en olumsuz tutum ise mezuniyet sonrasında turizm sektöründe çalışmayı düşünmeyen öğrencilerde görülmektedir. Öğrencilerin mezuniyet sonrasında sektörde devam etmeyi düşünmemesinin sebeplerinden birinin sektördeki koşullara yönelik tutumları olduğu kabul edilecek olursa, en azından yiyecek-içecek departmanındaki mevcut koşulların bazı öğrencileri bu sektörden uzaklaştırdığı iddia edilebilir. Mezuniyet sonrası turizm sektöründe kariyer konusunda

kararsız öğrenciler ise sektörde kalmamayı düşünen öğrencilerden daha olumlu tutuma sahiptirler. Kararsız öğrencilerin teşvik edilmesini sağlayacak yöntemler geliştirilmesinin, eğitilmiş işgücündeki bu sızıntıya katkı sunabileceği düşünülmektedir.

Araştırmada yapılan analizlerde öğrencilerin cinsiyetlerinin departmana yönelik tutumlarında etkili olmadığı bulgulanmıştır. Bu durum her iki cinsiyet açısından da koşulların olumlu ve olumsuz yönlerinin çok büyük farklar oluşturmadığına işaret etmektedir. Öğrencilerin tutumlarının cinsiyetlerine göre farklılık göstermemesi, Özdemir ve arkadaşlarının (2005:55) araştırmasının sonuçları ile örtüşmektedir.

Elde edilen sonuçlarda, öğrencilerin; yiyecek-içecek departmanının çalışma koşullarını, istihdam olanaklarını ve bu departmanın otel işletmeleri açısından önemini kavramış oldukları görülmektedir. Araştırmada elde edilen bu bulgu Özdemir ve arkadaşlarının (2005:56) yiyecek-içecek departmanının otel işletmeleri açısından önemine ilişkin bulguları ile örtüşmektedir. Araştırmanın ilginç bulgularından bir tanesi de "Yiyecek-içecek departmanının çalışma koşulları" boyutuna yönelik tutumların öğrencilerin neredeyse hiçbir demografik özelliği açısından farklılık göstermemesi ve genelde en olumsuz tutumun bu boyuta yönelik olmasıdır. Bu boyuta yönelik olumsuz tutum, öğrencilerin departmana yönelik genel tutum ortalamasını aşağı doğru çekmektedir. Bu boyutun içeriğini oluşturan; ücretleme ve ödüllendirme politikaları, yöneticilerin yetkinlikleri, yetki devri uygulamaları, astlarını dikkate almaları gibi konularda meydana gelecek olumlu gelişmelerin öğrenci tutumlarını olumlu yönde etkileyeceği anlaşılmaktadır. Araştırma sonuçlarında daha yukarıda da ifade edildiği üzere, öğrenciler yiyecek-içecek departmanının otel yönetimi açısından ne kadar önemli olduğunu bilmektedirler, en yüksek olumlu tutum bu boyutta gözlenmiştir. Ancak, departman yöneticilerinin de eğitilmiş işgücünün bu departman açısından önemli olduğunu daha güçlü bir şekilde kavramalarının hem departmana hem eğitilmiş işgücüne olumlu katkılar sunacağı değerlendirilmektedir.

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı'nın (ÇSGB), bir raporuna göre; turizm sektöründe çalışma sürelerinin uzunluğu, ara dinlenmelerin ihlali, hafta tatili izni ihlali, ücret ödenmeden ulusal bayram ve genel tatil çalışması yaptırılması, izinsiz yabancı uyruklu işçi çalıştırılması, kayıt dışılık gibi konular turizm sektörünün öncelikli riskleri olarak belirlenmiştir. Aynı raporda sektörde çalışan iş görenlerin %47'sinin ilgili işletmede 6 aydan daha az kıdemde olduğu belirlenmiştir. Bu bulgu sektördeki iş gören devir hızının boyutları hakkında fikir vermektedir (ÇSGB, 2011:14,28).

ILO'nun 2014 yılında turizm sektörünü değerlendirdiği çalışmada özellikle turizm sektöründeki oteller ve restoranlar değerlendirmeye alınmıştır. İlgili raporda Türkiye turizm sektörü hakkında ortaya konulan bir takım bilgiler düşündürücüdür. ILO'nun (2014) bu çalışmasında Türkiye turizm sektöründe haftalık ortalama çalışma süresi 59,4 saat olarak belirlenmiştir. Bu haftalık çalışma süresi ile Türkiye turizm sektörü çalışanlarının Avrupa Birliği ülkeleri bir yana; Endonezya (46,9), Filipinler (48,5), Paraguay (51,3), Ermenistan (52), Sri Lanka (54) gibi ülkelerin turizm sektörü çalışanlarından ortalama %23,5 oranında daha fazla çalıştığı, ancak elde edilen gelir açısından ilgili raporda sunulan ülkelerin ortalamasından %18,5 daha az kazandığı belirtilmiştir. Özetle; ülkemiz turizm sektörü çalışanları dünya turizminde rakibimiz olamayacak klasmanlarda yer alan birçok ülkenin turizm çalışanlarından daha fazla çalışırken bu ülkelerin turizm çalışanlarından daha az kazanmaktadır (ILO, 2014:1).

Başlı başına yüksek çalışma temposuna rağmen düşük ücret uygulaması bile sektörden uzaklaşma için oldukça ciddi bir zemin hazırlarken; düşük iş güvencesi (Deery ve Shaw, 1999:387), işin doğasının aile yaşantısını zorlaştırması (Kuşlvan ve Kuşlvan, 2000:261), işgören devir hızının yüksekliği (Walmsley, 2004:275), sektördeki kariyer yollarının net

olmaması, genç ve kısa süreli işgücü (Richardson, 2008:25), yapılacak işlerin düşük nitelikte olması (Kumar vd. 2014:2), yöneticilerin turizm eğitimi alan bireylere önem vermemesi, izin günlerinin ve işletmelerin çalışanlara sunduğu fiziksel koşulların yetersizliği (Erdem, 2010:1089), tatmin etmeyen ve adil olmayan ikramiyeler, kalifiye olmayan yöneticiler (Gürkan vd. 2010; akt: Zengin vd. 2011:218), uzun mesai süreleri (Pelit ve Öztürk, 2010:208), sosyal güvence imkanlarının yetersizliği, mevsimsellik etkisi, turizmin kariyer açısından itibarının yeterince yüksek olmaması (Aymankuy ve Aymankuy, 2013:17) çalışanların tutumlarını olumsuz yönde etkileyebilmektedir.

Yukarıda ifade edilen turizm sektörünün çeşitli olumsuzluklarına rağmen öğrencilerin departmana yönelik çok olumsuz tutumlar beslemiyor olmaları ümit vericidir. Cömert'in (2014) Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi dördüncü sınıf öğrencileri üzerinde yapmış olduğu çalışmada, öğrencilerin en az çalışmak istedikleri (öğrencilerin yalnız %4'ü) işletmelerin yiyecek-içecek işletmeleri olduğu bulgulanmıştır. Özdemir ve arkadaşlarının (2005) yapmış oldukları çalışmada lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin önemli bir kısmının yiyecek-içecek departmanına karşı olumsuz bir tutumda oldukları, bu departmanda çalışmak istemedikleri ve gelecekte bu departmanda yönetici olmayı hedeflemedikleri tespit edilmiştir. Bu çalışmada elde edilen sonuç Cömert'in (2014:57) ve Özdemir ve arkadaşlarının (2005:56) çalışmaları ile kıyaslandığında, kısmen daha olumlu bir tablonun varlığından bahsedilebilir.

KAYNAKÇA

- Aksu, A.A. ve Köksal, C. D. (2005). Perceptions and Attitudes of Tourism Students in Turkey, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17(5): 436-447.
- Altman, L. A. ve Brothers, L. R. (1995). Career Longevity of Hospitality Graduates, *Hospitality Review*, 13(1): 77-83.
- Aydemir, B. (2008). *Türkiye'de Turizm Eğitimi: Kültür ve Turizm Bakanlığı Örneği*, Uzmanlık tezi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2013). Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektöründeki İstihdamla İlgili Görüşleri ve Sektördeki Kariyer Beklentileri (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği), *Akademik Bakış Dergisi*, (35): 1-21.
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H. ve Demirel, O. N. (2012). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlemesine Yönelik Bir Araştırma, *Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1): 17-25.
- Baum, T. (2007). Human Resources in Tourism: Still Waiting for Change, *Tourism Management*, (28): 1383-1399.
- Blomme, R., Rheede, A. V. ve Tromp, D. (2009). The Hospitality Industry: An Attractive Employer? An Exploration of Students' and Industry Workers' Perceptions of Hospitality as a Career Field, *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 21(2): 6-14.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Onsekizinci Baskı, Ankara, Pegem Akademi.

- Cömert, M. (2014). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmak İstedikleri Alanlar ve Sektördeki İstihdamda Cinsiyet Ayrımcılığıyla İlgili Düşünceleri, *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1(1): 50-62.
- Çatı, K. ve Bilgin, Y. (2013). Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri, *C.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 14(1): 23-46.
- ÇSGB. (2011). *Turizm Sektöründe Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Programlı Teftiş Sonuç Raporu*, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İç Teftiş Kurulu Başkanlığı, (Yayın. No.48), Ankara.
- Deery, M. A. ve Shaw, R. N. (1999). An Investigation of the Relationship Between Employee Turnover and Organizational Culture, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 23(4): 387-400.
- Demirkol, Ş. ve Pelit, E. (2002). Türkiye'deki Turizm Eğitim Sistemi ve Avrupa Birliği Sürecinde Olası Gelişmeler, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2002(2): 125-146.
- Duman, T., Tepeci, M. ve Unur, K. (2006). Mersin'de Yükseköğretim ve Orta Öğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektörün Çalışma Koşullarını Algılamaları ve Sektörde Çalışma İsteklerinin Karşılaştırmalı Analizi, *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(1): 51-69.
- Ehtiyar E. ve Üngüren, R. (2008). Lise ve Üniversitede Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Demografik Değişkenlerinin Umutsuzluk ve Kaygı Düzeylerine Etkilerinin Araştırılması, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitimi Fakültesi Dergisi*, (2): 1-21.
- Emir, O., Arslan, S. ve 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.
- Erdem, B. (2010). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Animasyon Bölümlerine Yönelik Tutumları: Ampirik Bir Araştırma, *Ege Akademik Bakış*, 10(3): 1085-1113.
- ILO (2014). *"Employment in the Tourism Sector"*, International Labour Organization, http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_dialogue/--sector/documents/publication/wcms_235636.pdf, erişim:26.05.2014.
- İçöz, O. (1991). Turizm sektörünün gelişmesinde insan unsurunun önemi, *Anatolia*, 2(6): 15-18.
- İstanbulu Dinçer F., Akova O. ve Kaya F., (2013) *Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencilerinin Kariyer Planlaması Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Üniversitesi ve Gümüşhane Üniversitesi Örneği*. III. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu 2-4 Ekim 2013, Ardahan.
- Jenkins, A. K. (2001). Making a Career of It? Hospitality Students' Future Perspectives: An Anglo-Dutch Study, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 13(1): 13-20.
- Kılıç, Y. (2014). Turizm Sektörü İstihdamının Eğitim Durumu ve İnsan Gücü Planlaması, *Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 419-436.
- Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2008). *Genel Turizm İlkeler Kavramlar*, Ankara, Detay Yayıncılık.

- KTB (2009). Yiyecek ve İçecek Servisi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Kumar, A., Singh, P.K., Kumar, A. Ve Shalini. (2014). An Investigation of the Perception of Hospitality Graduates Towards the Industry: A Gender Perspective, *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 3(2): 1-7.
- Kurtuluş, Ş. (2010). *Araştırma Yöntemleri*, Birinci baskı, İstanbul, Türkmen Kitabevi.
- Kuşlivan, S. ve Kuşlivan, Z. (2000). Perceptions and Attitudes of Undergraduate Tourism Students Towards Working in The Tourism Industry in Turkey, *Tourism Management*, 21(3): 251-269.
- Mısırlı, İ. (2002). Turizm Sektöründe Meslek Standartları ve Mesleki Belgelendirme Sistemi (Sertifikasyon), *Anatolia Turizm Araştırma Dergisi*, 13(1): 39-55.
- ÖSYM. (2014a). 2014 ÖSYS Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Önlisans Programları Kataloğu, Ankara, Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi, Ankara.
- ÖSYM. (2014b). 2014 ÖSYS Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Lisans Programları Kataloğu, Ankara, Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi, Ankara.
- Özdemir, B., Aktaş, A. ve 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.
- Pelit, E. ve Güçer, E. (2006). Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeler Üzerine Bir Araştırma, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (1): 139-163.
- Pelit, E. ve Öztürk, Y. (2010). Kariyer Tercihinde Kişisel Değişkenlerin Rolü: Turizm ve Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerinde Bir Araştırma, *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(17): 207-234.
- Pizam, A. ve Shani, A. (2009). The Nature of Hospitality Industry: Present and Future Managers' Perspectives, *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality*, 20(1): 134-150.
- Richardson, S. (2008). Undergraduate Tourism and Hospitality Students' Attitudes Towards a Career in The Industry: A Preliminary Investigation, *Journal of Teaching in Travel and Tourism*, 8(1): 23-46.
- Richardson, S. (2009). Undergraduates' Perceptions of Tourism and Hospitality as a Career Choice, *International Journal of Hospitality Management*, (28): 382-388.
- Richardson, S. (2010). Generation Y's perceptions and attitudes towards a career in tourism and hospitality, *Journal of Human Resources in Hospitality and Tourism*, (9): 179-199.
- Richardson, S. ve Thomas, N. J. (2012). Utilising Generation Y: United States Hospitality and Tourism Students' Perceptions of Careers in The Industry, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, (19): 1-13.
- Rok, M. (2013). Undergraduates' Experience and Perceptions of Tourism and Hospitality Work Environments, *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*, 2(2): 61-70.
- Roney, S. A. ve Öztin, P. (2007). Career Perceptions of Undergraduate Tourism Students: A Case Study in Turkey, *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, 6(1):4-18.

- Teng, C.C. (2008). The Effects of Personality Traits and Attitudes on Student Uptake in Hospitality Employment, *International Journal of Hospitality Management*, (27): 76-86.
- Tuyluoğlu, T. (2003). *Türkiye'de Turizm Eğitiminin Niteliği*, Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Tukamushaba, E. K. ve Xiao, H. (2012). Hospitality and Tourism Education in Uganda: An Integrative Analysis of Students' Motivations and Industry Perceptions, *Journal of Teaching in Travel and Tourism*, (12): 332-357.
- 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*, 7(1):108-130.
- Walmsley, A. (2004). Assessing Staff Turnover: A View from the English Riviera, *International Journal of Tourism Research*, (6): 275-287.
- Yanardağ, M. Ö. ve Avcı, M. (2012). Turizm Sektöründe İstihdam Sorunları: Marmaris, Fethiye, Bodrum İlçeleri Üzerine Ampirik Bir İnceleme, *Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 3(2): 39-62.
- Yıldız, Z. (2011). Turizm Sektörünün Gelişimi ve İstihdam Üzerindeki Etkisi, *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 3(5): 54-71.
- Zengin, B., Şen, L. M. ve Taşar, O. (2011). *Marmara Bölgesinde Turizm Lisans Öğrencilerinin Konaklama Sektöründe Cinsiyete Göre Kariyer Düşünceleriyle İlgili Bir Araştırma*, International Conference on Eurasian Economies Session, 3B Turizm ve Mikroekonomi, Makedonya, 1-3 Temmuz 2011.