



Düzeltilme: YÖK Atlas Verilerine Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Değerlendirilmesi: Ege Bölgesi Örneği

Dr. Öğr. Üyesi Aykut Şimşek

Arş. Gör. Rıdvan Solmaz

Arş. Gör. Enes Güleç

Özet

Dergimizde daha önce makalesi yayımlanmış yazarın talepleri üzerine;

Dergimizin 2020 yılı Cilt 4, Sayı 2’de yayımlanan “YÖK Atlas Verilerine Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Değerlendirilmesi: Ege Bölgesi Örneği” başlıklı makalenin hakem tarafından istenen düzeltmelerinin yapılmış olduğu dosya yerine makalenin sorumlu yazarı Rıdvan Solmaz tarafından sehven yanlış bir dosya sisteme yüklenmiştir. Yapılan bu hatadan dolayı yazarlar, okuyuculardan özür dilemektedir. Makalede yer alan hatanın giderilmesi amacıyla bu düzeltme metni sunulmuştur.

Erratum: Evaluation of Gastronomy and Culinary Arts Departments According to YOK Atlas Data: Example of Aegean Region

ABSTRACT

In this study, based on YÖK Atlas data, an evaluation was made on Gastronomy and Culinary Arts Departments in universities in the Aegean Region in 2019. With this study, it is aimed to analyze the students who are placed in the Gastronomy and Culinary Arts Departments of these universities in a statistical and systematic way. In the research, document review, which is one of the qualitative research methods, was carried out based on the scanning model. The research included findings regarding the gender of the students, their geographical regions, educational status, high school areas they graduated, YKS success rankings, general preference trends, the same or different program preference trends and the programs in the preference lists. As a result of the research the number of female students enrolled in the gastronomy and culinary arts department in the Aegean region is less than the number of male students. It was determined that the students come from the Aegean region the most, the majority of the students pass through general high school programs that are 'no discrimination of fields', and different programs are preferred in the preferences of the majority of students. It has been determined that the students mostly come from the Aegean Region. When the YKS success rankings were examined, it was observed that İzmir Kâtip Çelebi University had the highest success ranking, while Kütahya Dumlupınar University had the lowest success ranking. It has been determined that the majority of the placed students include different programs in their preferences.

Keywords: Gastronomy and Culinary Arts Department, YÖK Atlas, University.

GİRİŞ

Eğitim hem ulusal değerlere bağlı hem de çağdaş bilim ve teknolojinin ürünleri olan kişiler yetiştirmek olarak tanımlanmaktadır (Ada ve Küçükali, 2011). Türkiye'nin çağdaş bir ülke olma yönündeki çabaları incelendiğinde de eğitimin temel bir rolü olduğu görülmektedir. Bu kapsamda eğitim kurumları ile öğretmenlerin özel bir yeri olmuştur. Ayrıca eğitim toplumun yapısını değiştiren ve geliştiren, topluma daha iyi şartlarda yaşama seviyesi sağlayan dinamik bir sosyal kuvvet olarak kabul edilmiştir (Çakmak, 2008). Eğitimin amacı konusunda çeşitli görüşler vardır ve bunlar, toplumlara, ülkelerin eğitim ve yönetim felsefelerine, zamana göre farklılaşabilmektedir. Ancak genel anlamda eğitimle ilgili tüm faaliyetler, belirli işlevleri gerçekleştirmek ve belirli amaçlara ulaşmak içindir (Şişman, 2007) ve bilgi seviyesi yüksek hem bireysel hem de evrensel kültüre sahip sağlıklı bir toplum yetiştirmek eğitimin temel amacıdır (Çakmak, 2008). Bilgi ve tecrübelerin eğitim yoluyla aktarılması konusunda da mesleki eğitim büyük önem taşımaktadır. Mesleki eğitim, bir toplum içerisinde geçerliliği olan bir meslek için ihtiyaç duyulan bilgi ve becerilerin kazandırılmasıdır (Alkan, Doğan ve Sezgin, 2001).

Tüketicilerin alım güçlerinin artmasıyla birlikte turizm, önemli bir boş zaman değerlendirme aktivesi haline gelmiştir. Başlarda sadece deniz, kum, güneş anlayışıyla turizm faaliyetlerine katılım gösteren turistler zamanla bu anlayışı değiştirerek farklı turizm türlerine yönelmişlerdir. Bu arayış farklı kültürlerle olan ilginin gün geçtikçe artmasına neden olmuştur (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80). Bu kapsamda gelişim gösteren en önemli turizm türlerinden bir tanesi de gastronomi turizmi olmuştur. Bu duruma neden olarak gastronomik ürünlerin gastronomi turizmi faaliyetlerine katılan turistler için etkili bir motivasyon kaynağı olduğunu söylemek mümkündür. Gastronomi, turizm sektörüne sosyokültürel boyutta önemli katkılar sağlayan bir bilim dalıdır. (Scarpato, 2002: 6). Ayrıca destinasyonlar sahip oldukları gastronomik değerleriyle rekabet avantajı elde etmektedir. (Lopez-Guzman ve Sanchez-Canizares, 2012: 64). Dolayısıyla gastronomi güncel gelişmeler sonucunda büyük önem kazanmıştır. Gastronomiye verilen önemin gün geçtikçe artmasıyla birlikte gastronomi eğitimine verilen önem, beraberinde de mesleki eğitime verilen önem artmaktadır. Gastronomi, eğitimi dinamik özellik gösteren bir sektöre uygun özelliklerde işgücü sağlayacak mesleki eğitimin önemli bir aşamasıdır (Gillespie ve Cousins, 2001: 51).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminde ömür boyu sürecek bir çalışma ve deneyimden yararlanır, zanaat temelli mesleki programları bilişsel eğitici programlara dönüştürür, öğrencileri aşçıdan daha fazlası olmaya hazırlar ve tam akademik statüye layık ciddi disiplinler olarak gastronomi ve mutfak sanatlarını kuran kavramları sunar (Hegarty, 2011). Bu bölümde öğrencilere mutfak yönetimi, yiyecek-içecek yönetimi, restoran yönetimi, kafe-bar yönetimi konularında eğitimler verilerek gastronomi alanında rekabet edebilecek bilgi ve becerilere sahip, mutfak kültürleri hakkında yetkin personel ve yönetici şefler yetiştirilmektedir (Ekincek, Göde, Önçel, ve Yolal, 2017).

Türkiye'deki üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün sayısı giderek artmaktadır. Öte yandan turizm sektöründe istihdam açısından söz konusu bölüm mezunlarının avantajlı olması gibi etkenlerin, öğrencileri bu bölüme hızla yönlendirdiğini söylemek mümkündür. Bu gelişmelerin sonucunda akademik araştırmalar gastronomi ve mutfak sanatları alanına yönelmiştir (Kivela ve Crotts, 2006; Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán 2012; Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013; Şahin ve Ünver, 2015; Birdir ve Akgöl, 2015; Öney, 2016; Batat, 2020). Söz konusu araştırmalar incelendiğinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki gıda güvenliği donanım altyapısının belirlenmesine (Sevim ve Görkem, 2015), bölüm eğitiminin değerlendirilmesine (Öney 2016) yönelik çalışmalar olduğu gibi bölüm öğrencilerinin üniversite seçimlerini etkileyen faktörlerin (Kurnaz 2019), yeme davranışlarının (Deveci, Deveci ve Avcıkurt, 2017), aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının (Yılmaz ve Çemrek, 2019) ve sektöre yönelik algılarının (Özdemir ve Önçel, 2019) belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmaların olduğu

da tespit edilmiştir. Son zamanlarda, üniversite bölümleriyle ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) Atlas verilerinden faydalandığı görülmektedir (Aktaş ve Aktaş, 2018; Ada 2014; Üzülmöz ve Arslan, 2019a; Üzülmöz ve Arslan 2019b). YÖK Atlas, üniversite tercihi yapacak olan öğrencilere, geçmiş yıllara ilişkin çok sayıda veriler sunan bir portaldır (Millî Eğitim Bakanlığı, 2020) ve öğrencilerin doğru tercih yapmalarına yardım etmek amacıyla geliştirilmiştir. Lise dereceleri, net ortalamaları, başarı sıralamaları, mezun olunan lise ve program gibi çok sayıdaki veriye kolaylıkla ulaşılmasını sağlamaktadır. Ayrıca söz konusu portal, üniversite bölümlerine yerleşen öğrencilerle ilgili yapılan değerlendirmeleri sadece görüş olmaktan çıkararak, daha nesnel ve bilimsel bir bilgi olarak sunmaktadır (Aktaş ve Aktaş, 2018). YÖK Atlas verilerinden faydalanılarak yapılan akademik çalışmalar incelendiğinde üniversitelerin bazı bölümlerinin (tarih, tıp, mühendislik vb.) değerlendirilmesine ve etki alanlarının belirlenmesine yönelik çalışmaların (Aktaş ve Aktaş, 2018; Üzülmöz ve Arslan, 2019a; Üzülmöz ve Arslan, 2019b) olduğu görülmektedir. Turizm alanında ise turizm işletmeciliği ve turizm işletmeciliği ve otelcilik bölümlerinin mevcut durumları değerlendirilmiştir (Ada, 2014). Ancak gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü tercih eden öğrencilerin mevcut birtakım özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Bu durumdan hareketle çalışmada, YÖK Atlas verileri kullanılarak 2019 yılında Ege Bölgesi'ndeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan üniversitelere yerleşen öğrencilerin istatistiksel ve sistematik bir şekilde karşılaştırmalı analiz edilmesi amaçlanmaktadır.

Üniversitelere İlişkin Bilgiler

Türkiye'de 2019 yılı itibarıyla 209 devlet ve vakıf üniversitesinde 48 fakülte, 16 yüksekokul olmak üzere 64 farklı üniversitede 124 adet tercih edilebilen gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunmaktadır. Tercih edilebilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü içerisinde devlet üniversitelerindeki ikinci öğretimler, üniversitelerin hem fakülte hem de yüksekokulundaki bölümler ve vakıf üniversitelerindeki farklı bursluluk dereceleri yer almaktadır. Üniversitelerde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bölgelere dağıtıldığında Ege Bölgesi'nde 5 üniversitede 7 adet tercih edilebilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunmaktadır. Çalışmanın bu kısmında, araştırma kapsamına alınan üniversitelere ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi / Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi 03.07.1992 tarih ve 3837 sayılı kanunla kurulmuştur. 2019 yılı içerisinde Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi'ne dönüştürülerek 2019-2020 eğitim öğretim yılı içerisinde Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi / Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Afyon Kocatepe Üniversitesi 03.07.1992 tarih ve 3837 sayılı kanunla kurulmuştur ve 2014-2015 eğitim öğretim yılı içerisinde Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır. Aynı zamanda söz konusu üniversite bölüme ikinci öğretim ile de öğrenci alımı gerçekleştirmektedir.

Pamukkale Üniversitesi (Denizli) / Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Pamukkale Üniversitesi (Denizli) 11.07.1992 tarih ve 3837 sayılı kanunla kurulmuştur ve 2014-2015 eğitim öğretim yılı içerisinde Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır.

Dokuz Eylül Üniversitesi / Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dokuz Eylül Üniversitesi 20.07.1982 tarihli “Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Hakkında 41 Sayılı Kanun Hükmündeki Kararname” ile kurulmuştur. 2018-2019 eğitim öğretim yılı içerisinde Turizm Fakültesi’nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır (ÖSYM 2020)

Dokuz Eylül Üniversitesi / Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dokuz Eylül Üniversitesi 20.07.1982 tarihli “Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Hakkında 41 Sayılı Kanun Hükmündeki Kararname” ile kurulmuştur. 2016-2017 eğitim öğretim yılı içerisinde Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır (ÖSYM, 2020)

İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi / Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi 14.07.2010 tarihli 27648 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan 6005 Sayılı Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu ile kurulmuştur. 2018-2019 eğitim öğretim yılı içerisinde Turizm Fakültesi’nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır (Vikipedi, 2020)

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı

Araştırmada, adayların üniversitelere yerleşmeleri sonucunda YÖK tarafından oluşturulan YÖK Atlas verileri kullanılarak 2019 yılında Ege Bölgesi’ndeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan üniversitelere yerleşen öğrencilerin istatistiksel ve sistematik bir şekilde karşılaştırmalı analiz edilmesi amaçlanmaktadır.

Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi tekniği, tarama modeli esas alınarak gerçekleştirilmiştir. Tarama modelinde geçmişte ya da şu an var olan bir durumu mevcut şekliyle betimlemeyi amaçlayan bir araştırma yaklaşımıdır (Karasar, 2012: 128). Bu kapsamda 2019 yılında Ege Bölgesi’nde bulunan turizm fakülteleri ve yüksekokulların gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine yerleşen öğrencilere ilişkin veriler YÖK Atlas yardımıyla incelenmiştir. Öğrencilerin genel özelliklerinin belirlenmesi amacıyla söz konusu veriler içinden cinsiyet dağılımı, öğrencilerin geldikleri coğrafi bölgeler, öğrenim durumları, mezun oldukları lise alanları, YKS başarı sıralamaları, genel tercih eğilimleri, tercih eğilimlerinin aynı alan veya farklı alan programları ve son olarak yerleşenlerin tercih eğilimleri içerisinde ne tür program veya meslekleri tercih ettiklerine göre değerlendirmeler yapılmıştır.

Araştırma kapsamına Ege Bölgesi’nde bulunan Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Denizli Pamukkale Üniversitesi, Kâtip Çelebi Üniversitesi ve Dokuz Eylül Üniversitesi’nde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde kayıtlı örgün olarak öğrenim gören öğrenciler ele alınmıştır.

BULGULAR

Öğrencilerin Cinsiyetlerine İlişkin Bulgular

Tablo 1’de 2019 yılında Ege Bölgesi’nde bulunan devlet üniversitelerindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin cinsiyet dağılımları yer almaktadır.

Tablo 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Kayıtlı Öğrencilerin Cinsiyet Dağılımı

	Kütahya Dumlupınar Ü.	Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)	Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)	Pamukkale Ü.	Dokuz Eylül Ü. Turizm F.	Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.	İzmir Kâtip Çelebi Ü.
--	-----------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------	--------------------------	---------------------------------------	-----------------------

Erkek	15	%48	21	%34	34	%55	29	%40	29	%56	37	%60	27	%44
Kadın	16	%52	41	%66	28	%45	43	%60	23	%44	25	%40	35	%56
TOPLAM	31	%100	62	%100	62	%100	72	%100	52	%100	62	%100	62	%100

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 30 + 1, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 60 + 2, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ikinci öğretim için 60 + 2, Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 70 + 2, Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Fakülte) için 50 + 2, Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Yüksekokul) için 60 + 2 ve İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 60 + 2 şeklinde genel ve okul birincisi kontenjanı olmak üzere Ege Bölgesi'nde 403 kişilik öğrenci alımı gerçekleştirilmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne 1. öğretime kayıtlı öğrencilerin 21'ini (%34) erkekler, 41'ini (%66) kadınlar oluşturmaktadır. Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin 29'unu (%40) erkekler, 43'ünü (%60) kadınlar oluşturmaktadır. Ege Bölgesi'ndeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin tamamında ise 211'ini (52,4%) kadınlar, 192'sini (47,6%) erkekler oluşturmaktadır. Bu verilerden hareketle söz konusu bölümlerin genelinde kadın öğrencilerin erkek öğrencilere nazaran daha fazla olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin Geldikleri Coğrafi Bölgelere İlişkin Bulgular

Tablo 2'de 2019 yılında Ege Bölgesi'nde bulunan devlet üniversitelerindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin geldikleri coğrafi bölgelere ilişkin veriler yer almaktadır.

Tablo 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Kayıtlı Öğrencilerin Geldikleri Coğrafi Bölgeler

	Kütahya Dumlupınar Ü.		Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)		Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)		Pamukkale Ü.		Dokuz Eylül Ü. Turizm F.		Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.		İzmir Kâtip Çelebi Ü.	
Ege Bölgesi	14	%45,1	28	%45,2	20	%32,3	35	%48,5	18	%34,6	10	%16,1	21	%33,9
Marmara Bölgesi	10	%32,3	11	%17,7	17	%27,4	10	%13,9	9	%17,3	17	%27,4	17	%27,3
İç Anadolu Bölgesi	5	%16,1	7	%11,3	9	%14,5	10	%13,9	10	%19,2	12	%19,4	5	%8,1
Akdeniz Bölgesi	2	%6,5	7	%11,3	11	%17,7	11	%15,3	-		11	%17,7	7	%11,3
Karadeniz Bölgesi	-		6	%9,7	3	%4,8	4	%5,6	8	%15,4	1	%1,6	5	%8,1
Doğu Anadolu Bölgesi	-		1	%1,6	1	%1,6	1	%1,4	2	%3,9	7	%11,3	4	%6,5
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-		2	%3,2	1	%1,6	1	%1,4	5	%9,6	4	%6,5	3	%4,8
TOPLAM	31	%100	62	%100	62	%100	72	%100	52	%100	62	%100	62	%100

Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin neredeyse yarısının (%48,5) Ege Bölgesi'nden geldiği görülmektedir. Ege Bölgesi'ni de %15,3'lük bir oranla Akdeniz Bölgesi takip etmektedir. Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin de neredeyse yarısının (%45,1) Ege Bölgesi'nden geldiği görülmektedir. Ege Bölgesi'ni de %32,3'lük bir oranla Marmara Bölgesi takip etmektedir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne

(Yüksekokul) ise öğrencilerin %27'sinin Marmara Bölgesi'nden, %19'unun ise İç Anadolu Bölgesi'nden geldikleri tespit edilmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (1. Öğretim) kayıtlı öğrencilerin %45'i Ege Bölgesi'nden, %17'si ise Marmara Bölgesi'nden gelmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (2. Öğretim) kayıtlı öğrencilerin %32'i Ege Bölgesi'nden, %27'si ise Marmara Bölgesi'nden geldiği tespit edilmiştir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (Fakülte) ise öğrencilerin %34'ünün Ege Bölgesi'nden, %19'unun ise İç Anadolu Bölgesi'nden geldiği tespit edilmiştir. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne ise öğrencilerin %33'ünün Ege Bölgesi'nden, %27'sinin ise Marmara Bölgesi'nden geldiği tespit edilmiştir. Genel anlamda bakıldığında ise öğrencilerin yaklaşık üçte birlik kısmının (%36,2) Ege Bölgesi'nden, %22,5'lik kısmının ise Marmara Bölgesi'nden geldikleri görülmektedir. Ayrıca kendi şehirlerindeki üniversiteye kayıtlı olan 74 (%18,3) öğrenci bulunurken farklı şehirlerden kayıt yaptıran öğrenci sayısı ise 329 (%81,6)'dur. Bu üniversiteler arasında Ege Bölgesi'nden gelen öğrenci sayısı en fazla olan üniversitenin (%48,5) Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olduğu tespit edilmiştir.

Öğrencilerin Öğrenim Durumlarına İlişkin Bulgular

Tablo 3'de öğrencilerin öğrenim durumlarına ilişkin bilgiler yer almaktadır. Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin 33'ünü (%45,8) daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş, 5'i (%6,9) üniversitede öğrenci iken söz konusu bölüme yerleşmiş, 9'u (%12,5) bir üniversiteden daha önce mezun olmuş ve 25'i (%34,7) ise liseden yeni mezun olmuş öğrencilerden oluşmaktadır.

Tablo 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Kayıtlı Öğrencilerin Öğrenim Durumları

	Kütahya Dumlupınar Ü.		Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)		Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)		Pamukkale Ü.		Dokuz Eylül Ü. Turizm F.		Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.		İzmir Kâtip Çelebi Ü.	
	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)
Liseden mezun daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş	9	%29,0	28	%45,2	28	%45,2	33	%45,8	15	%28,9	24	%38,7	22	%35,5
Üniversitede öğrenci iken sınava girip buraya yerleşmiş	2	%6,5	5	%8,1	4	%6,5	5	%6,9	3	%5,8	2	%3,2	6	%9,7
Bir üniversiteden daha önce mezun olmuş	6	%19,4	4	%6,5	3	%4,8	9	%12,5	4	%7,7	5	%8,1	6	%9,7
Liseden yeni mezun üniversite sınavına ilk defa girmiş	10	%32,3	22	%35,5	26	%41,9	25	%34,7	28	%53,8	31	%50,0	26	%41,9
Diğer	4	%12,8	3	%4,7	1	%1,6	0	-	2	%3,8	0	-	2	%3,2
TOPLAM	31	%100	62	%100	62	%100	72	%100	52	%100	62	%100	62	%100

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin %29'u daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş, %32'si ise liseden yeni mezun olmuş öğrencilerdir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (1. Öğretim) kayıtlı öğrencilerin %45'i daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş, %35'i ise liseden yeni mezun olmuş öğrencilerdir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (2. Öğretim) kayıtlı öğrencilerin %45'i daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş, %41'i ise liseden yeni mezun olmuş öğrencilerdir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve

Mutfak Sanatları Bölümü'ne (Fakülte) kayıtlı öğrencilerin %28'i daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş, %53'ü ise liseden yeni mezun olmuş öğrencilerdir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (Yüksekökol) kayıtlı öğrencilerin %38'i daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş, %50'si ise liseden yeni mezun olmuş öğrencilerdir. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin %35'i daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş, %41'i ise liseden yeni mezun olmuş öğrencilerdir. Ege Bölgesi'ndeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin genel olarak öğrenim durumları incelendiğinde %40'ının liseden yeni mezun olarak üniversite sınavına ilk defa girmiş öğrencilerden oluşurken %39'unun liseden daha önce mezun olan öğrenciler olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin Mezun Oldukları Lise Alanlarına İlişkin Bulgular

Tablo 4'de 2019 yılında Ege Bölgesi'nde bulunan devlet üniversitelerindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin mezun oldukları lise alanları görülmektedir.

Tablo 4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Kayıtlı Öğrencilerin Mezun Oldukları Lise Alanları

	Kütahya Dumlupınar Ü.	Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)	Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)	Pamukkale Ü.	Dokuz Eylül Ü. Turizm F.	Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.	İzmir Kâtip Çelebi Ü.
Endüstriyel Otomasyon Teknolojileri	-	-	-	-	1	-	-
Yabancı Dil	-	-	-	-	-	-	1
Makine Teknolojisi	-	-	-	-	-	-	1
İnşaat Teknolojisi	-	-	-	-	-	-	1
Radio ve Televizyon	-	-	-	-	-	1	-
Gazetecilik	-	-	-	-	1	-	-
Adalet	-	-	-	-	1	-	-
Çocuk Gelişimi ve Eğitimi	1	3	-	-	-	-	-
Elektrik-Elektronik Teknolojisi	2	-	-	-	-	-	-
Bilişim Teknolojileri	-	1	-	-	-	2	-
İmam Hatip	2	2	2	4	2	3	1
Muhasebe ve Finansman	1	2	3	-	-	1	-
Sosyal Bilimler	-	-	-	-	2	-	3
Fen Bilimleri	2	1	4	5	1	1	3
Fen ve Sosyal Bilimler Programı	-	-	1	-	-	-	-
Gıda Teknolojisi	-	1	-	-	-	-	-
Yiyecek İçecek Hizmetleri	-	3	2	5	-	2	2
Hemşirelik-Ebelik-Sağlık Memurluğu	-	2	-	-	-	1	-
Acil Sağlık Hizmetleri	-	-	1	-	-	-	-
Sağlık Hizmetleri	-	2	1	-	1	3	1
Sağlık Hizmetleri Sekreterliği	-	1	-	1	-	-	-
Türkçe Matematik	-	1	-	2	1	2	1
Grafik ve Fotoğraf	-	-	1	-	-	-	-
Kimya Teknolojisi	-	-	-	1	-	-	-
Alan Ayrımı Olmayan	23	43	47	54	42	46	48
TOPLAM	31	62	62	72	52	62	62

Öğrencilerin büyük çoğunluğu 'Alan Ayrımı Olmayan' genel lise programlarından Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarına yerleşmişlerdir. Tablo 4'de 'İmam Hatip' ve 'Fen Bilimleri' lise programlarından mezun olan öğrencilerin her üniversiteye dağıldığı görülmektedir. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları ile ilişkilendirilecek lise programı

içerisinde olan ‘Yiyecek İçecek Hizmetleri’ programından yerleşen toplamda 14 kişi (%3,4) bulunmaktadır.

Öğrencilerin YKS Başarı Sıralamaları ve Genel Tercih Eğilimlerine İlişkin Bulgular

Gastronomi ve mutfak sanatları programına kayıtlı öğrencilerin YKS’deki ortalama başarı sıraları Ortaöğretim Başarı Puanı (OBP) eklenmeden hesap edilmiştir ve 0,12 katsayısı ile yerleşenler ele alınmıştır. Öğrencilerin YKS başarı sıralamaları incelendiğinde İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi’ne yerleşenlerin Ortalama Başarı Sıraları anlamında en iyi ortalamaya (388.007) sahip olduğu gözlemlenmiştir. Kütahya Dumlupınar Üniversitesi’nin ise en düşük sıralamaya (1.162.301) sahip olduğu tespit edilmiştir. Diğer üniversitelerin başarı sıralamaları ise şu şekildedir; Afyon Kocatepe Üniversitesi’ndeki birinci öğretime yerleşenlerin ortalama başarıları 540.395, en düşük başarı sıralamaları 985.859 iken ikinci öğretime kayıtlı öğrencilerin ortalama başarıları 608.893, en düşük başarı sıralamaları 1.157.601’dür. Pamukkale Üniversitesi’ne yerleşen öğrencilerin ortalama başarıları 449.267, en düşük başarı sıralamaları ise 973.787 olarak belirtilmektedir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’ne (Fakülte) kayıt yaptıran öğrencilerin ortalama başarıları 414.419, en düşük başarı sıralamaları 705.505 iken yüksekokula kayıtlı öğrencilerin ortalama başarıları 483.867, en düşük başarı sıralamaları ise 933.480 olarak hesaplanmıştır.

Öğrencilerin genel tercih eğilimlerinde, her bir öğrencinin tercih listesinde 24 tercih hakkı bulunmaktadır. Ancak yerleşen öğrencilerin tercih kullanımına bakıldığında ortalama %56’lık bir tercih kullanımının olduğu belirlenmiştir. Aynı zamanda öğrenciler ortalama 14 tercihte bulunmuş ve 10 tercih hakkını kullanmamışlardır.

Öğrencilerin Aynı veya Farklı Program Tercih Eğilimlerine İlişkin Bulgular

Tablo 5’de öğrencilerin aynı veya farklı program tercih eğilimleri görülmektedir. Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’ne kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) tercihleri 286 (%57,6), farklı program tercihleri 178 (%35,8) ve ön lisans tercihleri ise 32 (%6,6) olarak tespit edilmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü birinci öğretim programına kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) tercihleri 454 (%53,6), farklı program tercihleri 364 (%42,9) ve ön lisans tercihleri ise 29 (%3,5) olarak tespit edilmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ikinci öğretim programına kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) tercihleri 621 (%61,3), farklı program tercihleri 359 (%35,4) ve ön lisans tercihleri ise 33 (%3,3) olarak tespit edilmiştir.

Tablo 5. Üniversitelerindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin Aynı veya Farklı Program Tercih Eğilimleri

	Kütahya Dumlupınar Ü.		Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)		Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)		Pamukkale Ü.		Dokuz Eylül Ü. Turizm F.		Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.		İzmir Kâtip Çelebi Ü.	
"Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)" Tercihleri	286	%57,6	454	%53,6	621	%61,3	367	%40,7	315	%54,2	110	%13,6	337	%58,6
"Farklı Program" Tercihleri	178	%35,8	364	%42,9	359	%35,4	525	%58,4	249	%42,8	698	%83,7	235	%40,8
"Kıbrıs" Tercihleri	-		-		-		-		-		2	%0,3	-	
"Ön Lisans" Tercihleri	32	%6,6	29	%3,5	33	%3,3	8	%0,9	18	%3,0	16	%2	4	%0,6

"Yabancı" Tercihleri	-		-		-		-		-		-		-	
TOPLAM	496	%100	847	%100	1013	%100	900	%100	582	%100	826	%100	576	%100

Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) tercihleri 367 (%40,7), farklı program tercihleri 525 (%58,4) ve ön lisans tercihleri ise 8 (%0,9) olarak tespit edilmiştir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (Fakülte) kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) tercihleri 315 (%54,2), farklı program tercihleri 249 (%42,8) ve ön lisans tercihleri ise 18 (%3,0) olarak tespit edilmiştir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (Yükseköğretim) kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) tercihleri 110 (13,3), farklı program tercihleri 698 (%83,7), Kıbrıs üniversiteleri tercihleri 2 (%0,3) ve ön lisans tercihleri ise 16 (1,9) olarak belirtilmiştir. Yerleşen öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü (fakülte) tercih etme sayısı ortalama 355 olarak görülmektedir. Farklı program tercihleri toplamı 372, ön lisans programı tercih etme sayısı ise 20 olarak tespit edilmiştir. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) tercihleri 337 (%58,6), farklı program tercihleri 235 (%40,8) ve ön lisans tercihleri ise 4 (%0,6) olarak tespit edilmiştir. İncelenen üniversiteler arasında Pamukkale Üniversitesi ve Dokuz Eylül Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'na kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) programını tercih edenlerin sayısının farklı program tercihlerinden az olduğu görülmektedir. Ancak diğer üniversitelere kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) programını tercih edenlerin sayısı farklı program tercihlerinden fazla olduğu belirlenmiştir. Bunun sonucunda söz konusu üniversitelere yerleşen öğrencilerin tercih eğilimlerinde gastronomi ve mutfak sanatları programlarına daha fazla öncelik verdiği anlaşılmaktadır. Sadece Dokuz Eylül Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu'nu tercih eden öğrenciler Kıbrıs'ta bulunan üniversite programlarını tercih ederken diğer üniversite öğrencilerinin hiçbiri ülke dışındaki üniversiteleri tercih etmemiştir.

Öğrencilerin Tercih Listesinde Yer Alan Programlara İlişkin Bulgular

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin tercih listesinde yer alan programlara (meslekler) ilişkin veriler Tablo 6'de gösterilmektedir.

Tablo 6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin Tercih Listesinde Yer Alan Programlar (Meslekler)

	Kütahya Dumlupınar Ü.	Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)	Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)	Pamukkale Ü.	Dokuz Eylül Ü. Turizm F.	Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.	İzmir Kâtip Çelebi Ü.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	286	454	621	367	315	361	337
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (M.T.O.K.) (Fakülte)	2	1	5	1	-	1	1
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Yükseköğretim)	50	60	107	32	39	110	55
Gastronomi (Fakülte)	-	-	-	-	1	-	2

Gastronomi (Yüksekökol)	-	-	-	1	4	7	4
TOPLAM	338	515	733	401	359	479	399

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin toplam kullandıkları tercih sayısı 496 iken gastronomi bölümlerini tercih etme sayısı 338 (%68,1) olarak belirlenmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları birinci öğretim bölümüne kayıtlı öğrencilerin toplam kullandıkları tercih sayısı 847 iken gastronomi bölümlerini tercih etme sayısı 515 (%68,1) olarak belirlenmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ikinci öğretim bölümüne kayıtlı öğrencilerin toplam kullandıkları tercih sayısı 1013 iken gastronomi bölümlerini tercih etme sayısının ise 733 (%72,3) ile en çok tercih listesinde bulunduğu görülmüştür. Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin toplam kullandıkları tercih sayısı 900, gastronomi bölümlerini tercih etme sayısı 401 (%44,5) olarak belirlenmiştir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (Fakülte) kayıtlı öğrencilerin toplam kullandıkları tercih sayısı 582, gastronomi bölümlerini tercih etme sayısı 369 (%63,4) olarak belirlenmiştir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (Yüksekökol) kayıtlı öğrencilerin toplam kullandıkları tercih sayısı 826, gastronomi bölümlerini tercih etme sayısı 479 (%57,9) olarak belirlenmiştir. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin toplam kullandıkları tercih sayısı 576, gastronomi bölümlerini tercih etme sayısı 399 (%69,2) olarak belirlenmiştir. Öğrenciler genel olarak değerlendirildiğinde yerleşen öğrencilerin toplam kullandıkları tercihler 5240 iken %61,7'sini gastronomi ile ilişkilendirilebilecek bölümleri tercih listelerine ekledikleri tespit edilmiştir. Diğer tercihler arasında da ağırlıkla Türkçe, Okul Öncesi, Sınıf, Sosyal Bilgiler, Özel Eğitim gibi öğretmenlikler olduğu belirlenmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü turizm ve yiyecek-içecek sektörü başta olmak üzere birçok farklı çalışma alanının da ihtiyaç duyduğu nitelikli nüfusun oluşmasına katkı sağlamaktadır. Gelişmekte olan ve genç nüfusun yoğun olduğu ülkelerde üniversitelerin sayıları gün geçtikçe artmaktadır. Türkiye'de 2019 yılı itibarıyla devlet, vakıf ve vakıf meslek yüksekökolü olmak üzere 209 üniversite bulunmaktadır (Yükseköğretim Kurulu, 2020). Türkiye'de genç nüfusun talep ettiği nitelikli teorik ve pratik mutfak eğitiminin verilmesi ve mevcut olan ihtiyacın karşılanması adına üniversitelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü sayısı giderek artmaktadır. Bununla birlikte üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin istatistiksel ve sistematik bir şekilde karşılaştırmalı analiz edilmesi önem taşımaktadır. Bu kapsamda Ege Bölgesi'nde bulunan Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Denizli Pamukkale Üniversitesi, Kâtip Çelebi Üniversitesi ve Dokuz Eylül Üniversitesi'nde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde kayıtlı örgün olarak öğrenim gören öğrenciler ele alınmıştır.

Bu çalışma sonucunda Ege Bölgesi'ndeki üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne kayıtlı kız öğrenci sayısının erkek öğrenci sayısından fazla olduğu (%52) görülmektedir. Öğrencilerin en çok Ege Bölgesi'nden geldiği tespit edilmiştir. Üzülmüş ve Arslan'ın (2019a) Ege Bölgesi'nde gerçekleştirdiği farklı bir çalışmada da benzer sonuca ulaşılmıştır. Aynı zamanda Ada (2014) da öğrencilerin kendi coğrafi bölgelerine en yakın üniversitelere gittiklerini belirtmiştir. Ege Bölgesi'ndeki gastronomi ve mutfak sanatlarına kayıtlı öğrenciler arasında 'liseden yeni mezun üniversite sınavına ilk defa girmiş' olanların %40'ını oluşturduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin büyük çoğunluğunun 'Alan Ayrımı Olmayan' genel lise programlarından gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarına devam ettiği görülmüştür. Öğrencilerin YKS başarı sıralamaları incelendiğinde İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi'nin en

yüksek başarı sıralamasına sahip olduğu, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi'nin ise en düşük başarı sıralamasına sahip olduğu gözlemlenmiştir. Yerleşen öğrencilerin tercih kullanımına bakıldığında bu öğrencilerin tercih haklarının yarısından çoğunu (%56) kullandığı görülmüştür. Afyon Kocatepe Üniversitesi ikinci öğretime yerleşen öğrencilerin %72 oranıyla diğer üniversitelere göre gastronomi bölümlerini daha çok tercih ettiği anlaşılmaktadır. Yerleşen öğrencilerin büyük çoğunluğunun tercihlerinde farklı programlara da yer verdiği tespit edilmiştir. Bu öğrencilerin toplam tercihlerinin çoğunluğunun gastronomi bölümlerini tercih listesine eklediği, diğer kalan tercihler arasında yoğunlukla Türkçe, Okul Öncesi, Sınıf, Sosyal Bilgiler, Özel Eğitim gibi öğretmenlik programlarının yer aldığı gözlemlenmiştir.

Gelecekteki çalışmalarda Türkiye'deki bütün gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerini kapsayacak bir üst çalışma ile bölgeler arası karşılaştırmalar yapılabilir. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile ilişkilendirilecek olan yiyecek içecek hizmetleri lise programından yerleşen öğrenci sayısının oldukça düşük olduğu görülmüştür. Çalışmanın bu sonucundan hareketle söz konusu durumun tespitine yönelik yapılacak çalışmalar ile sorunun nedeni belirlenebilir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü mezunlarına yönelik kamu personel alımları tespit edilerek arasındaki ilişki incelenebilir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü uygulamalı derslerin ağırlıklı olduğu bir eğitim programıdır. Fakat bu bölüme yerleşen örgün ve ikinci öğretim öğrenci sayısının yüksek olduğu durumda uygulama derslerinde eğitim kalitesinin sağlanabilmesi için gerekli mutfak donanım ve alt yapısının da uygun hale getirilmesi gerekliliği bulunmaktadır.

KAYNAKÇA

- Ada, Ç. (2014). *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Durumu: Yök Atlas Veritabanı İncelemesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Mersin.
- Ada, Ş. ve Küçükali, R. (2011). *Türk Eğitim Sistemi ve Okul Yönetimi*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Aksoy M. ve Sezgi G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Aktaş Ö. ve Aktaş D. (2018). Yök Atlas Verilerine Göre Tarih Bölümlerinin ve Tarih Öğretmenliği Programlarının Değerlendirilmesi, *Turkish History Education Journal*, 8 (2), 476-498.
- Alkan, C., Doğan, H. ve Sezgin, S. İ. (2001). *Mesleki ve teknik eğitimin esasları*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Batat, W. (2020). Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 102255.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi, *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3 (2), 57-68.
- Çakmak, Ö. (2008). Eğitimin Ekonomiye ve Kalkınmaya Etkisi. *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, (11), 33-41.
- Deveci, B., Deveci, B. ve Avcıkurt, C. (2017). Yeme Davranışı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (3), 118-134.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Gillespie C. ve Cousins J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Karasar N. (2012). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Kurnaz A. (2019). Üniversite Seçimini Etkileyen Faktörler: Aşçılık ve Gastronomi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (1), 612-627.
- López-Guzmán T. ve Sánchez-Cañizares S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics and Finance*, 1, 63-72.
- Millî Eğitim Bakanlığı, 2020. YÖK ATLAS. http://otlukbelicpal.meb.k12.tr/icerikler/yok-atlas-universite-tercihleri-hakkinda-her-sey_9079616.html (Erişim tarihi: 04.02.2020).
- Öğrenci, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM), 2020. Kontenjanlar. <https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2018/YKS/KONTKILAVUZ6082018.pdf> (Erişim tarihi: 04.02.2020).

Öney H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.

Özdemir N. ve Önçel S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1159-1176.

Sánchez-Cañizares, S. M. ve López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist, *Current Issues in Tourism*, 15 (3), 229-245.

Scarpato R. (2002). Gastronomy Studies in Search of Hospitality, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9 (2), 1-12.

Sevim, B. ve Görkem, O. (2015). Gastronomi ve Aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi, *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7 (1), 59-67.

Şahin, G. G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (2), 63-73.

Şişman, M. (2007). *Eğitim bilimine giriş*. Ankara: Pegem Yayıncılık.

Üzülmez M. ve Arslan F. (2019a). Yök Atlas Veri Tabanına Göre Üniversitelerin Etki Alanındaki Değişimler: Manisa Celal Bayar Üniversitesi Örneği. II. *Uluslararası Coğrafya Eğitim Kongresi* (ss.1492-1504). 3-5 Ekim 2019. Türkiye: Eskişehir.

Üzülmez M. ve Arslan F. (2019b). YÖKATLAS Veri Tabanına Göre Bandırma On Yedi Eylül Üniversitesi'nin Etki Alanı. II. *Uluslararası Bandırma ve Çevresi Sempozyumu* (ss. 308-325). 17-19 Eylül 2019. Türkiye: Balıkesir.

Vikipedi, 2020. Özgür Ansiklopedi. https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0zmir_K%C3%A2tip_%C3%87elebi_%C3%9Cniversitesi (Erişim tarihi: 15.03.2020).

Yılmaz H. ve Çemrek F. (2019). Aşçılık Programı ile Gastronomi Bölümünde Okuyan Kadın Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 2 (2), 141-156.

YökAtlas, 2020. YökAtlas. <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans.php?y=103290192> (Erişim tarihi: 25.03.2020).

Yükseköğretim Kurulu, 2020. Öğrenci İstatistikleri. <https://istatistik.yok.gov.tr/> (Erişim tarihi: 12.04.2020).