



ISSN:1306-3111

e-Journal of New World Sciences Academy
2011, Volume: 6, Number: 3, Article Number: 3C0079

SOCIAL SCIENCES

Received: February 2011

Accepted: June 2011

Series : 3C

ISSN : 1308-7444

© 2010 www.newwsa.com

Hasan Aslan

Nazan Aktaş

Selçuk University

aslanum@hotmail.com

nznaktas@gmail.com

Konya-Turkey

**TURİZM ÖN LİSANS ÖĞRENCİLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNE YÖNELİK TUTUMLARI
VE GASTRONOMİ DAVRANIŞLARININ BELİRLENMESİ**

ÖZET

Bu araştırmanın amacı, turizm ön lisans eğitimi alan üniversite öğrencilerinin gastronomi turizmine yönelik tutum ve davranışlarının belirlenmesidir. Araştırmada, öğrencilerin gastronomi turizmi puan ortalaması ($\bar{X} \pm S \bar{X}$) $50,43 \pm 0,38$ olarak bulunmuştur. Öğrencilerin, gastronomi turizmine yönelik tutumları ile beslenme dersi alma, gastronomi içerikli dersleri uygulamalı alma ve gastronomi içerikli kitaplara sahip olma durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır ($p < 0,05$). Araştırmada, öğrencilerin gastronomi turizmine ilişkin tutum ve davranışlarının geliştirilmesi, turizm eğitimi verilen programlarda gastronomi içerikli derslerin artırılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Turizm Eğitimi,
Üniversite Öğrencileri, Gastronomi,
Gastronomi Turizmi

**GASTRONOMY TOURISM ATTITUDES OF STUDENTS OF TOURISM ASSOCIATE DEGREE
PROGRAM AND DETERMINATION OF THEIR GASTRONOMICAL BEHAVIORS**

ABSTRACT

The aim of this research is to determine the attitudes of students of tourism associate degree program toward gastronomy tourism and their gastronomy-related behaviors. The research found the mean of students' gastronomy tourism score to be ($\bar{X} \pm S \bar{X}$) $50,43 \pm 0,38$. It was also determined a significant correlation between students' attitude toward gastronomy tourism and their taking nutrition courses; and their taking applied gastronomy-related courses and their owning gastronomy-related books ($p < 0,05$). The research concluded that students' attitude and behavior toward gastronomy tourism should be improved and the number of gastronomy-related courses at programs that offer tourism education should be increased.

Keywords: Tourism, Tourism Education, University Students,
Gastronomy, Gastronomy Tourism

1. GİRİŞ (INTRODUCTION)

Bir toplumun beslenme kültürü; coğrafya, iklim, tarım, hayvancılık, sanayileşme ve kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması gibi çok çeşitli faktörlerden etkilenecek şekilde gelişir ve değişir [1].

Yeme içme sanatı olarak tanımlanan gastronomi; kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji, tıp, beslenme ve ziraat gibi alanlarla doğrudan ilgili disiplinler arası bir sanat ve bilim dalıdır [2]. Genel anlamda gastronomiye; yeme-içme sanatı, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilim dalı demek de mümkündür. Gastronominin amacı; mümkün olan en iyi beslenme ile insanın sağlığının korunması, hayattan ve yemek yemekten zevk almasının sağlanmasıdır. Yiyecek ve içeceklerin hijyenik bir ortamda hazırlanması, damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesi gastronominin çalışma konuları arasındadır [3].

Bir bölgeye seyahat etmenin temel motivasyonunu; gıda üreticilerini ziyaret, yiyecek ve içecek festivallerine ve fuarlarına katılma, belirli lokantaları, yiyecek içeceklerle ilgili özgün mekânları ziyaret etmek, yöresel yiyecek ve içecekleri yeme-içmenin oluşturduğu turizm çeşidine gastronomi turizmi denilmektedir [4].

Turizmde farklı hizmetler ve yerel kültür, turisti çeken temel öğeler arasında bulunmaktadır. İnsanları seyahat etmeye özendirilen etkenler içinde, bir ülkenin yeme-içme kültürü de yer almakta; insanlar bir ülkenin ya da bir bölgenin yemeklerini tadabilmek için, kilometrelerce yolu göze alabilmektedir [5]. Yöresel kıyafetler, yöresel mutfak malzemeleri ve pişirme yöntemleri gastronomi faaliyeti olarak insanların ilgisini çekmektedir.

Uluslararası turizm aracılığıyla küresel kültürün yöresel kültüre doğru eğilim göstermesi kültürel açıdan potansiyeli bulunan ülke veya bölgelere olan ilgiyi artırmaktadır [6]. Yöresel kültürün tanıtılıp, ürünlerin ulusal ve/veya uluslararası boyutta pazarlanabilmesi ekonomiyi canlandıracak bununla birlikte turizm talebindeki artış gastronomi etkinliklerini de hızlandıracaktır [7].

Gastronomi, destinasyon (gidilecek yer) tercihiinde önemli bir çekim unsuru olarak görülmeye başlamıştır. Gastronomi turizmi, güneş ve deniz destinasyonlarına alternatif olabilecek bir turizm çeşidi olabileceği gibi bu destinasyonları destekleyecek nitelikte bir etkinlik de olabilmektedir [2, 6 ve 8].

Gastronomi turizmi, turistik destinasyon tercihlerinde rakiplerine göre farklılık oluşturmakta; yöresel ve ulusal mutfağın markalaşmasına katkıda bulunmaktadır. Ulusun markasını oluşturan yiyeceklerin temel özellikleri, yöresel malzemelerin kullanılması, geleneksel yöntemlerle hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilmesi olarak sayılabilir. Bir turist açısından o ülkenin geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemeklerini tatmak son derece önemlidir. Ancak, turist açısından diğer önemli bir konu da bu yemeklerin hijyen ve sanitasyon koşullarına uygun bir şekilde üretilmesi ve servis edilmesidir [9 ve 10].

Yerel konaklama hizmetlerinden yararlanmayı tercih eden turistlerin, yöresel yemek kültürü ile tanışmaları daha çok imkân dâhilinde olmaktadır. Otel ve konaklama birimlerini tercih eden turistler için, bu işletmelerde sunulan yiyecek ve içecek hizmetlerinde yöresel yemek kültürünü yansıtan ürünlere öncelik verilmesi ile mümkün olabilmektedir [11].

Bu araştırmanın amacı, turizm ön lisans eğitimi alan üniversite öğrencilerinin gastronomi turizmine yönelik tutum ve davranışlarının belirlenmesidir.

2. ÇALIŞMANIN ÖNEMİ (RESEARCH SIGNIFICANCE)

Turizm insanların, üretici ve tüketici olarak ilgilendiği bir sektördür. Günümüzde milyonlarca kişi merak, eğitim, öğrenim, dinlenme, eğlence, iş, sağlık, kongre, seminer gibi nedenlerle sürekli ikamet ettikleri bölgeler dışına seyahat etmekte, gittikleri yerlerde de turistik işletmelerin ürettikleri mal ve hizmetlerden faydalanmaktadırlar. Bu tür faaliyetler sonucu elde edilen milyarlarca dolar göz önünde bulundurulduğunda, insanlığa ve dünya barışına sağladığı katkı küçümsenemeyecek boyuttadır [12].

Turizm sektörü 2007 yılında otomotiv, petrokimya ve iletişim sektöründen sonra en çok gelir getiren dördüncü sektör olmuştur [13]. Turizm sektörünün gelişerek büyümesi ise sektörde üraya farklılaştırması ve farklı nitelikteki turizm türlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Böylece farklı destinasyonlarda farklı ürün ve hizmetler farklı turizm çeşitleriyle turistlere sunulur olmuştur [14].

Turizm faaliyetlerinin içinde yer alan gastronomi turizmi önemini giderek arttırmaktadır. Ülkelerin ve yörelerin kendi mutfak kültürlerini yerli ve yabancı turistlere tanıtımları kültür paylaşımı açısından önemlidir. Mutfak ve mutfak kültürü, turist için destinasyon tercihiinde en çok ilgi duyulan çekicilik unsuru olmaktadır. Bir ülkedeki bir bölgenin hatta bir yörenin özgün yemeği, özgün lezzeti gastronomi turizmi açısından önem taşımaktadır. Bu durum turistin tatil zevkini, keyfini de arttırmada rol oynar. Çünkü her turist gittiği ülkenin mutfağını, lezzetlerini merak eder. Gidilen ülkede orada yaşayan kişilerin neler yediğini neler içtiğini keşfetmek turistin ilgisini çeker ve bu durumu eğlenceye dönüştürebilir [6].

Türkiye, tarih boyunca köklü ve zengin bir mutfağa sahip olmasıyla turistik destinasyon ve gastronomi turizm açısından tercih edilebilecek ülkeler arasında ilk sıralarda yer alabilecek potansiyele sahip bir ülkedir. Kültür ve Turizm Bakanlığınının 2023 yılı hedefleri arasında varış noktalarının sadece kitle turizmi ve kıyı turizmi çerçevesinde değil termal, kış, yayla, kültür, kongre, eko-turizm, inanç ve gastronomi gibi turizm çeşitleri ile destekleneceği belirtilmektedir [15].

Araştırmada elde edilen bulgular ilgili kurumlar ile paylaşılacak, daha sonra yapılacak olan turizm eğitimi ve gastronomi turizmi ile ilgili çalışmalara ışık tutacaktır.

3. MATERYAL VE YÖNTEM (MATERIAL AND METHOD)

Bu araştırmanın yürütülmesinde "Genel Tarama Modeli" kullanılmıştır. Araştırma ile turizm ön lisans eğitimi alan üniversite öğrencilerinin gastronomi turizmne yönelik tutumları ve gastronomi ile ilgili davranışlarını etkileyen değişkenler saptanmaya çalışılmıştır. Bu belirlemeler, turizm eğitimi alan üniversite öğrencilerinin görüşlerine dayalı olması nedeniyle araştırma betimsel niteliktedir.

Araştırmanın evrenini, Selçuk Üniversitesi'nde turizm eğitimi alan ön lisans üniversite öğrencileri oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise; Selçuk Üniversitesi'nde turizm eğitimi alan Ağırlama Hizmetleri, Turizm ve Seyahat Hizmetleri ve Turist Rehberliği Programı öğrencileri arasından rastgele örnekleme yöntemiyle seçilen 140'ı kız, 158'i erkek olmak üzere toplam 298 öğrenci oluşturmaktadır.

Araştırma için gerekli verilerin elde edilmesinde anket yöntemi kullanılmıştır. Anket formundaki maddeler oluşturulurken Hall ve Mitchell, Şanlıer, Akman, Shenoy'in konu ile ilgili yaptığı araştırmalardan ve ilgili literatürden yararlanılmıştır [4, 16, 17 ve 8]. Anket formunda çoktan seçmeli soruların yanı sıra, açık uçlu sorularda yer almıştır.

Anket formlarındaki soruların işlerliğini saptamak amacıyla 20 öğrenci üzerinde anket uygulanmış, alınan cevaplar doğrultusunda anket formları yeniden düzenlenerek son şekli verilmiştir. Pilot uygulama yapılan 20 öğrenci örnekleme alınmamıştır.

Anket formunun uygulanabilmesi için ilgili kurumlardan gerekli izinler alınmıştır. Uygulama öncesinde öğrencilere anketin amacı ve neden yapıldığı hakkında bilgiler verilmiştir. Güvenilir bilgi sağlanması için uygun ortam oluşturulmaya çalışılmış ve veriler öğrenciler ile yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Anketler, öğrencilere belirlenen gün ve saatte araştırmacı tarafından, sınıflarında uygulanmış ve yaklaşık bir ders saati sürmüştür.

Likert tutum ölçeği model alınarak hazırlanan soruların güvenilirliği ölçek için Cronbach (1951) tarafından geliştirilen alpha testi (α) uygulanmıştır. Anket formunda yer alan tutum ifadelerine ilişkin alpha katsayıları Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Tutum İfadelerine İlişkin Alpha Katsayıları
(Table 1. Alpha Coefficients Related to Attitude Statements)

Tutum İfadeleri	Soru Sayısı	İç Tutarlılık (α)
Türk Mutfağının Markalaşması ve Gastronomi Turizminde Etkin Olarak Yer Alması ile İlgili Tutumlar	10	0,88
Öğrencilerin Gastronomi Davranışları	12	0,65
Öğrencilerin Seyahat Ettikleri Yerlerdeki Gastronomi Tercihleri ve Satın Alma Davranışları	11	0,64

Tablo 1'de Türk Mutfağının markalaşması ve gastronomi turizminde etkin olarak yer alması ile ilgili tutum ölçeğinin alpha katsayısı 0,88, öğrencilerin gastronomi davranışları tutum ölçeğinin alpha katsayısının 0,65, öğrencilerin seyahat ettikleri yerlerdeki gastronomi tercihleri ve satın alma davranışları tutum ölçeğinin 0,64 olduğu görülmektedir.

Verilerin istatistiksel analizi SPSS (The Statistical Packet for The Social Sciences) paket programı kullanılarak, yüzde (%), frekans dağılımı (f), aritmetik ortalama (\bar{X}), standart hata ($S\bar{X}$), tek yönlü varyans analizi (One-Way Anova) ve t-testi (t-test) kullanılmıştır. Farklılıkların test edilmesi için 0,05 anlamlılık düzeyi alınmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA (FINDINGS AND DISCUSSIONS)

Tablo 2. Öğrencilerin Devam Ettiği Programlara Göre Dağılımları
(Table 2. Distribution of Students according to the Programs Attended)

Program Adı	f	%
Ağırlama Hizmetleri	176	59,1
Turizm ve Seyahat Hizmetleri	79	26,5
Turist Rehberliği	43	14,4
Toplam	298	100,0

Tablo 2 incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin % 59,1'inin Ağırlama Hizmetleri, %26,5'inin Turizm ve Seyahat Hizmetleri ve %14,4'ünün Turist Rehberliği programı öğrencisi olduğu görülmektedir

Tablo 3. Öğrencilerin Mezun Olduktan Sonra Çalışmak İstediği Alanlara Göre Dağılımları
(Table 3. Distribution of Students according to the Fields They Would Like to Work in after Graduation)

Çalışma Alanı	f	%
Seyahat Acentesi	98	32,9
Konaklama İşletmeleri	105	35,2
Yiyecek İçecek İşletmeleri	47	15,8
Diğer	48	16,1
Toplam	298	100,0

Tablo 3 incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin %32,9'unun seyahat acentelerinde, %35,2'sinin konaklama işletmelerinde, %15,8'inin yiyecek içecek işletmelerinde, %16,1'inin ise diğer alanlarında çalışmak istediği görülmüştür. Öğrencilerin mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri alan genellendiğinde, %83,9'unun turizm sektöründe çalışmak istediği söylenebilir.

Atay ve Yıldırım [18] lisans düzeyinde turizm eğitimi alan 1709 öğrenci üzerinde yaptığı araştırmada; öğrencilerin %54,5'i turizm sektöründe çalışmayı düşünürken, %13,6'sı kamuda çalışmayı, %11,1'i akademisyen olmayı %20,8'i de diğer sektörlerde çalışmayı düşünmektedir. Turizm sektöründe kalmak isteyenlerin oransal fazlalığını ise programların bilinçli seçilmesi ile de ilişkilendirmiştir.

Kızıllırmak ve Tüylüoğlu [19 ve 20] yaptığı araştırmaya göre ise turizm sektörünün işgücü ihtiyacını, turizm eğitimi almamış işgücünü istihdam ederek karşılamakta olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca turizm eğitimi almış mezunların büyük çoğunluğunun turizm sektörü dışında istihdam edildiğini saptamıştır.

Tablo 4. Öğrencilerin Gastronomi Turizmine İlişkin Sorulardan Aldığı Puanların Cinsiyete Göre Dağılımları

(Table 4. Distribution of Student Scores Received from Questions Related to Gastronomy Tourism according to Gender)

Cinsiyet	f	(\bar{X})	$(S\bar{X})$	$(S\bar{X})$	t	p
Kız	140	50,56	6,17	0,52	0,98	0,32
Erkek	158	51,34	7,28	0,57		
Toplam	298	50,43	6,66	0,38		

Öğrencilerin gastronomi turizmine ilişkin sorulardan aldıkları ortalama puanın $(\bar{X} \pm S\bar{X})$ 50,43 \pm 0,38 olduğu görülmektedir (Tablo 4).

Tablo 4 incelendiğinde kız öğrencilerin gastronomi turizmi ile ilgili sorulardan aldığı ortalama puan $(\bar{X} \pm S\bar{X})$ 50,56 \pm 0,52, erkek öğrencilerin ise $(\bar{X} \pm S\bar{X})$ 51,34 \pm 0,57 olduğu görülmektedir. İstatistiksel olarak değerlendirildiğinde cinsiyetin gastronomi turizmine ilişkin sorulardan alınan puanlar üzerinde etkisi olmadığı görülmektedir ($p > 0,05$).

Tablo 5. Öğrencilerin Gastronomi Turizmine İlişkin Sorulardan Aldığı Puanların Sınıflarına Göre Dağılımları
(Table 5. Distribution of Student Scores Received from Questions Related to Gastronomy Tourism according to Classes)

Sınıf	f	(\bar{X})	$(S\bar{X})$	$(S\bar{X})$	t	p
1.Sınıf	119	50,10	7,05	0,64	1,82	0,06
2.Sınıf	179	51,56	6,55	0,48		

Tablo 5 incelendiğinde birinci sınıf öğrencilerin gastronomi turizmi ile ilgili sorularından aldığı ortalama puanın $(50,10 \pm 0,64)$ ikinci sınıf öğrencilerinin aldığı ortalama puandan $(51,56 \pm 0,48)$ daha düşük olduğu görülmektedir. İstatistiksel olarak değerlendirildiğinde gastronomi turizmine ilişkin sorulardan alınan puanlar ile eğitim alınan sınıf arasında anlamlı bir ilişki olmadığı sonucuna ulaşılmıştır ($p > 0,05$).

Tablo 6. Öğrencilerin Gastronomi Turizmine İlişkin Sorulardan Aldığı Puanların Beslenme Dersi Alma Durumlarına Göre Dağılımları
(Table 6. Distribution of Student Scores Received from Questions Related to Gastronomy Tourism according to Whether or not They Have Taken any Nutrition Courses)

Beslenme Dersi Aldım	f	(\bar{X})	$(S\bar{X})$	$(S\bar{X})$	t	p
Evet	174	52,44	6,23	0,56	3,18	0,02
Hayır	124	49,93	6,98	0,52		

Tablo 6 incelendiğinde "Beslenme dersi aldım" diyen öğrencilerin gastronomi turizmi ile ilgili sorulardan aldığı ortalama puan $(\bar{X} \pm S\bar{X})$ $52,44 \pm 0,56$, "Beslenme dersi almadım" diyen öğrencilerin aldığı ortalama puan $(\bar{X} \pm S\bar{X})$ $49,93 \pm 0,52$ olduğu görülmektedir. İstatistiksel olarak değerlendirildiğinde ise öğrencilerin gastronomi turizmine ilişkin sorulardan aldığı puanların beslenme dersi alma durumları arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır ($p < 0,05$).

Tablo 7. Öğrencilerin Gastronomi Turizmine İlişkin Sorulardan Aldığı Puanların Gastronomi İçerikli Dersleri Uygulamalı Alma Durumlarına Göre Dağılımları

Table 7. Distribution of Student Scores Received from Questions Related to Gastronomy Tourism according to Whether or not They Have Taken any Applied Gastronomy-Related Courses

Gastronomi İçerikli Dersleri Uygulamalı Aldım	f	(\bar{X})	$(S\bar{X})$	$(S\bar{X})$	t	p
Evet	125	51,69	6,70	0,51	2,15	0,03
Hayır	173	49,98	6,79	0,60		

Tablo 7 öğrencilerin gastronomi turizmi ile ilgili genel sorulardan aldığı puanlar açısından incelendiğinde "Gastronomi içerikli dersleri uygulamalı aldım" diyen öğrencilerin aldığı ortalama puanın $(\bar{X} \pm S\bar{X})$ $51,69 \pm 0,51$, "Gastronomi içerikli dersleri uygulamalı almadım" diyen öğrencilerin aldığı ortalama puanın $(\bar{X} \pm S\bar{X})$ $49,98 \pm 0,60$ olduğu görülmektedir. İstatistiksel olarak değerlendirildiğinde ise gastronomi turizmine ilişkin sorulardan alınan puanlar ile gastronomi içerikli dersleri uygulamalı alma durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit saptanmıştır ($p < 0,05$).

Bayer [21] turizm eğitimi veren 42 meslek yüksekokulu üzerinde yaptığı araştırmada yüksekokullarının %26,1'inin uygulama alanının olmadığını tespit etmiştir. Turizm sektörünün bir hizmet sektörü olduğunu ve öğrencilerin uygulamalı eğitim alması gerektiğini belirtmiştir.

Çetin [22] yaptığı turizm endüstrisinde mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi amacıyla yaptığı çalışmada ise, turizm sektöründe çalışan ticari mutfak elemanlarının yeterli sayıda olmadığı, bunların büyük çoğunluğunun usta- çırak ilişkisiyle yetiştiği, örgün eğitimle yetişen aşçıların ise çok azının turizm sektöründe çalıştığını ortaya çıkartmıştır.

Tablo 8. Öğrencilerin Gastronomi Turizmine İlişkin Sorulardan Aldığı Puanların Gastronomi İçerikli Kitaplara Sahip Olma Durumlarına Göre Dağılımları

(Table 8. Distribution of Student Scores Received from Questions Related to Gastronomy Tourism according to Whether or not They Own Gastronomy-Related Books)

Gastronomi İçerikli Kitaplarım Mevcut	f	(\bar{X})	(S \bar{X})	(S \bar{X})	t	p
Evet	122	51,75	6,50	0,49	2,39	0,01
Hayır	176	49,85	7,04	0,63		

Tablo 8 incelendiğinde "Gastronomi içerikli kitaplarım mevcut" diyen öğrencilerin gastronomi turizmi ile ilgili sorularından aldığı ortalama puan ($\bar{X} \pm S\bar{X}$) 51,75 \pm 0,49, "Gastronomi içerikli kitaplarım mevcut değil" diyen öğrencilerin aldığı ortalama puan ($\bar{X} \pm S\bar{X}$) 49,85 \pm 0,63 olduğu görülmektedir. İstatistiksel olarak değerlendirildiğinde ise öğrencilerin gastronomi turizmine ilişkin sorulardan aldığı puanların ile gastronomi içerikli kitaplara sahip olma durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (p<0,05).

Tablo 9. Öğrencilerin Gastronomi Davranışlarına Göre Dağılımları
(Table 9. Distribution of Students according to Their Gastronomical Behavior)

GASTRONOMİ DAVRANIŞLARI	Her zaman		Bazen		Hiçbir Zaman	
	f	%	f	%	f	%
Farklı yörelerin beslenme kültürünü bilmek isterim.	245	82,2	49	16,5	4	1,3
Dışarıda yemek yiyeceğim zaman farklı yörelerin mutfakların tercih ederim.	58	19,5	161	54,0	79	26,5
Sürekli yeni yiyecekler denemek isterim.	190	63,8	100	33,5	8	2,7
Alışık olmadığım tatları denemek isterim.	170	57,0	115	38,6	13	4,4
Yemek yaparken yeni yemekleri yapmayı denerim.	166	55,7	110	36,9	22	7,4
Dışarıda yemek yediğimde farklı tatları denerim.	118	39,6	160	53,7	20	6,7
Yeni tatlara güvenmem.	27	9,1	218	73,1	53	17,8
İçeriğini bilmediğim yemekleri yemem.	96	32,2	138	46,3	64	21,5
Dışarıda yemek yiyeceğim zaman, alışık olduğum yemekleri tercih ederim.	108	36,2	167	56,1	23	7,7
Yemek festivallerine katılırım.	42	14,1	138	46,3	118	39,6
Bir restorana gittiğimde şefin özel yemeğini sipariş ederim.	44	14,8	141	47,3	113	37,9
Yemek menüsünde ismini ilk defa gördüğüm yiyecekleri merak ederim.	135	45,3	124	41,6	39	13,1

Öğrenciler gastronomi davranışlarına göre değerlendirildiğinde; %82,2'si farklı yörelerin beslenme kültürünü bilmek istediğini, %63,8'i yeni yiyecekler denemek istediğini, % 57,0'si alışık olmadığı tatları denemeyi eğlenceli bulduğunu, %55,7'si yemek yaparken yeni yemekler yapmayı denediklerini, %45,3'ü ise yemek menüsünde ismini ilk defa gördüğü yiyecekleri 'her zaman' merak ettiğini belirtmişlerdir (Tablo 9).

Tablo 9 incelendiğinde öğrencilerin %54,0'ünün dışarıda yemek yiyeceği zaman farklı yörelerin mutfaklarını, %53,7'sinin dışarıda yemek yiyeceği zaman farklı tatları, %56,1'inin dışarıda yemek yiyeceği zaman alışık olduğu yemekleri, %47,3'ünün restorana gittiğinde şefin özel yemeğini bazen tercih ettiği görülmektedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin %39,6'sı hiçbir zaman yemek festivallerine katılmadığını belirtmişlerdir.

Tablo 10. Öğrencilerin Seyahat Ettiği Yerlerdeki Gastronomi Tercihlerine ve Satın Alma Davranışları Göre Dağılımı
(Table 10. Distribution of Students according to Their Gastronomical Preferences in Vacation and Consumption Behavior)

SEYAHAT ETTİĞİM YERLERDE...	Her zaman		Bazen		Hiçbir Zaman	
	f	%	f	%	f	%
...yol kenarında satılan yiyecekleri tercih ederim.	43	14,4	157	52,7	98	32,9
...yerel lokantaları tercih ederim.	124	41,6	156	52,4	18	6,0
...Dünyaca ünlü lokanta zincirlerini tercih ederim.	58	19,5	147	49,3	93	31,2
...hazır yiyecekler tüketirim.	49	16,4	187	62,8	62	20,8
...yemek yerken inanç sistemime uygun yerler seçerim.	110	36,9	96	32,2	92	30,9
...yerel yemekleri tercih ederim.	135	45,3	142	47,7	21	7,0
...yöresel sunulan yemekleri ve yöreyi yansıtan yiyecekleri tercih ederim.	165	54,0	126	42,3	11	3,7
...hazırlanışını görebileceğim yiyecekleri tercih ederim.	146	49,0	123	41,3	29	9,7
...yörenin özel yiyeceklerinden satın alırım.	101	33,9	140	47,0	57	19,1
...yöresel yemek kitapları satın alırım.	48	16,1	150	50,3	100	33,6
...yöresel yiyecek hazırlama araç gereçlerini satın alırım.	58	19,5	135	45,3	105	35,2

Tablo 10 incelendiğinde, öğrencilerin %36,9'unun inanç sistemine uygun yerleri, %54,0'ünün yöresel sunulan yiyecekleri ve yöreyi yansıtan yiyecekleri her zaman tercih ettiği görülmektedir.

Öğrencilerin seyahat ettikleri yerlerdeki gastronomi tercihleri incelendiğinde %52,7'sinin yol kenarında satılan yiyecekleri, %52,4'ünün yerel lokantaları %49,3'ünün Dünyaca ünlü lokantaları, %62,8'inin hazır yiyecekleri, %47,7'sinin yerel yemekleri bazen tercih ettiği görülmektedir (Tablo 10).

Öğrencilerin %33,6'sının yöresel yemek kitaplarını, %35,2'sinin ise yöresel yiyecek hazırlama araç gereçlerini hiçbir zaman satın almadığı saptanmıştır (Tablo 10).

Akman [17] yaptığı araştırmada Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin %59,3'ünün gittikleri ülkelerin mutfak kültürleri hakkında önceden bilgi aldıklarını ve Türkiye'de kaldıkları süre içerisinde %62,9'unun Türk Mutfağından %26,3'ünün kendi mutfağından yararlanmak istediği sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca, %59,2'sinin Türk yemeklerini ilk olarak kaldıkları tesiste, %30,7'sinin restoranda %9,1'inin sokak satıcılarında denediğini tespit etmiştir.

Akman ve Hasipek [23] Türkiye'ye üç defadan fazla gelenlerin hepsinin, ilk gelenlerin %92,2'sinin Türk Mutfağı ile tanıştıklarını, %62,9'unun Türk Mutfağından yararlanmak istediklerini, yabancı turistlerin %94,0'ünün bugüne kadar Türk Mutfağına ait herhangi bir yiyecek-içeceği tükettiklerini saptamışlardır.

Öğrencilerin seyahat ettikleri yerlerdeki satın alma davranışlarına bakıldığında %47,0'sinin yörenin özel yiyeceklerini, %50,3'ünün yöresel kitapları ve %45,3'ünün yöresel yiyecek hazırlama araç gereçlerini bazen satın aldığı görülmektedir.

7. SONUÇ VE ÖNERİLER (CONCLUSION AND SUGGESTIONS)

Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre; Öğrencilerin gastronomi turizmine ilişkin sorulardan aldıkları puan ortalaması 50,43±0,38 olarak bulunmuştur. Gastronomi turizmine yönelik tutumların öğrencilerin beslenme dersi alma durumlarına göre değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir. Gastronomi turizmine yönelik tutumların gastronomi içerikli dersleri uygulamalı alma durumuna göre ve gastronomi içerikli kitaplara sahip olma durumuna göre değişiklik gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırmadan elde edilen bulgular doğrultusunda aşağıdaki önerilere yer verilebilir;

- Türkiye gastronomi turizminin geleceği açısından oldukça önemlidir. Ancak bu hedefe ulaşmada Kültür ve Turizm Bakanlığı, Üniversiteler ve Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) başta olmak üzere tüm kurum ve kuruluşlar işbirliği içinde olmalı ve gerekli önlemler bir an önce alınmalıdır.
- Turizm eğitimi verilen programların müfredatlarında gastronomi, mutfak kültürü ve beslenme ile ilişkili dersler artırılmalıdır.
- Turizm eğitim programlarında Dünya Mutfakları içerikli derslere yer verilmelidir.
- Türk Mutfağının markalaşması ve gastronomi turizmde etkin olarak yer alması için turizm eğitimi alan öğrencilerin müfredatında Türk Mutfağı içerikli derslere yer verilmelidir.
- Gastronomi içerikli dersler uygulamalı olarak okutulmalı, uygulama alanı olmayan veya yetersiz olan okullara uygulama alanı kazandırılmalıdır.
- Gastronomi turizminin odak noktalarından biri de yeme içme kültürünün tanıtılması olduğundan bu tanıtımı yapacak olan turist rehberleri Türk mutfak kültürü konusunda eğitilmelidir.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı ile TÜRSAB gastronomi turizmi konusunda işbirliği ile gastronomi turizm konusunda da çalışmalar yapılmalıdır.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı gastronomi fuarları düzenlemelidir. Bu fuarlara yöresel mutfakların tanıtılmasında büyük payı olan gastronomi yazarları ve gurmelerin katılımının sağlanması gerekmektedir.

NOT (NOTICE)

Bu makale, Hasan ASLAN'ın Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Beslenme Eğitimi Anabilim Dalında Yrd.Doç. Dr. Nazan AKTAŞ danışmanlığında yürütmüş olduğu Yüksek Lisans tezi esas olarak hazırlanmıştır.

KAYNAKLAR (REFERENCES)

1. Baysal, A., (2002). Yoğurt: Küreselleşen Türk Besini, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları: Yayın No:30, ss: 1-8.

2. Kivela, J. ve Crofts, J., (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. Journal of Hospitality & Tourism Research: Hong Kong, Sayı: 30, ss: 354-377.
3. Hatipoğlu, A., Batman, O. ve Sarılışık, M., (2009). Gastronomi ve Din. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi. Alanya.
4. Hall, M. ve Mitchell, R., (2005). Gastronomic Tourism: Comparing Food And Wine Tourism Experiences: Niche Tourism. Contemporary Issues, Trends and Cases, ss. 89-100.
5. Denizler, D., (2008). Türk Turizmin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler. 2.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi. Alanya.
6. Küçükaltan, G., (2009). Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri. 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi. Alanya.
7. Uysal, M. ve Gitelson, R., (1994). Aissetment of Economic Impacts: Festival and Special Events. Festival Management&Event Tourism: Sayı:2, ss: 3-10.
8. Shenoy, S., (2005). Food Tourism And The Culinary Tourist. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Clemson University.
9. Hacıoğlu, N., Girgin, K. G. ve Giritioğlu, İ., (2009). Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı - Balıkesir Örneği. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi. Alanya.
10. Cohen, E. ve Avieli, N., (2004). Food in tourism: Attraction and Impediment, Annals of Tourism Research, Cilt: 4, Sayı: 31, ss: 755-778.
11. Güneş, G., Ülker, H. İ. ve Karakoç, G., (2008). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi. 2.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi. Alanya.
12. Olalı, H., (1995). Meslek Liseleri İçin Turizm. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
13. WTO, (2008). http://www.unwto.org/facts/eng/pdf/highlights/highlights_08_eng_1r.pdf. (E.T: 20 Mayıs 2009)
14. Okumus, B. Okumus, F. ve Mckercher, B., (2007). Incorporating Local And International Cuisines İn The Marketing Of Tourism Destinations: The Cases Of Hong Kong And Turkey, Tourism Management, Cilt: 28, Sayı: 1, ss: 253-261.
15. Kültür Bakanlığı, (2007). Türkiye Turizm Stratejisi 2023. http://www.sp.gov.tr/documents/Turizm_Strateji_2023.pdf (E.T: 20 Aralık 2009)
16. Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi: Cilt: 25, Sayı: 1, ss: 213-227.
17. Akman, M., (1998). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
18. Atay, L. ve Yıldırım, H.M., (2008). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Memnuniyetlerine Yönelik Bir Araştırma. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi: Yıl: 5, Sayı: 3, ss: 6-14.
19. Kızıllırmak, İ., (2000). Meslek Yüksekokulları Turizm ve Otelcilik Programlarının Turizm Sektörünün Beklentileri Doğrultusunda Değerlendirilmesi. Ankara: Milli Eğitim Dergisi, Sayı:147.

20. Tüylüoğlu, T., (2003). Türkiye’de Turizm Eğitiminin Niteliği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
21. Bayer, E., (1998). Türkiye Meslek Yüksekokulları Turizm Eğitimi Kalitesinin Geliştirilmesinde Sanal Yöntemlerin Rolü. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi:Isparta, Cilt: 3, Sayı:3, ss: 145-156.
22. Çetin, Ş., (2001). Mesleki ve Teknik Eğitimde Mesleki Yeterliğin Ölçülmesi ve Mesleki Belgelendirme (Türkiye ve Avrupa Örneği). Ankara: Milli Eğitim Yayınları: Sayı 152, ss: 62-72.
23. Akman, M. ve Hasipek, S., (1999). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı İle İlgili Tutum ve Davranışları. Beslenme ve Diyet Dergisi: Cilt: 28, Sayı: 2, ss 47-53.