

Gastronomi Turizminde Staj Eğitiminin Önemi: Gaziantep Üniversitesi Örneği

ALİYE AKIN^a

Geliş Tarihi: 13.05.2018 | Kabul Tarihi: 28.09.2018

Öz: Bu araştırma gastronomi eğitimi alan üçüncü ve dördüncü sınıf öğrencilerin staj süresince ve staj sonrasındaki kazanımlarını ortaya koymak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi bölümü staj yapan öğrencilerden toplam 76'sına yüz yüze görüşme yöntemi ile anket uygulanarak, veriler elde edilmiştir. Buna göre, araştırmacı tarafından oluşturulan ölçeğe geçerlilik ve güvenilirlik analizi yapılarak, ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir ve geçerli olduğu saptanmıştır. Ayrıca veri setinin faktör analizi için uygunluğu KMO testi ile tespit edilmiştir. Bununla beraber 21-24 yaş aralığında olan katılımcıların 36'sının bay 40'nun ise bayan olduğu ve staj eğitimi kapsamında, bu eğitiminin teorik eğitimi tamamladığını, mesleki anlamda becerilerinin geliştiğini, bu bağlamda mutfak araç gereçlerini tanıyarak, hızlı ve doğru bir şekilde kullandıkları ortaya konulmuştur. Ayrıca staj eğitimi ile katılımcıların yiyecek ve içecekleri standart reçeteye göre rahatlıkla, doğru, hızlı bir biçimde yapabildiklerini, farklı kültürleri tanıyarak, bu kültürlere ait yiyecek ve içecekleri hazırlayabildikleri, mutfak birimlerini tanıyarak, çalışanlar arası ilişkileri, iş yaşamını, ahlakını ve disiplinini kavradıkları tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turizm, gastronomi, turizm eğitimi, gastronomi turizmi, staj eğitimi.

^a Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu
aliyeakin@gantep.edu.tr

The Importance of Internship Training in Gastronomy Tourism: The Case of Gaziantep University

Abstract: This research was carried out in order to reveal the achievements of the third and fourth-year students who took gastronomy education during the internship and after the internship. A total of 76 students from Gaziantep University Faculty of Fine Arts Department of Gastronomy internship students were interviewed by face-to-face interview method and data were collected. Accordingly, a validity and reliability analysis was conducted on the scale created by the researcher. As a result of the analysis, it was determined that the scale was highly reliable and valid. In addition, the suitability of the data set for factor analysis was determined by the KMO test. As a result of the survey, it was determined that 36 of the participants in the 21-24 age range were female, 40 were female. It has been determined that internship training has completed theoretical education and developed skills in the professional sense. In this context, it has been revealed that the trainees are using kitchen tools quickly and accurately by recognizing them. In addition, with an internship, it has been determined that the participants can make food and drinks easily, correct and quickly according to the standard recipe. It was determined that the participants were able to prepare food and beverages belonging to different cultures, recognize kitchen units, understand inter-employee relations, work life, ethics and discipline.

Keywords: Tourism, gastronomy, education of tourism, gastronomy tourism, internship.

© Akın, Aliye. "Gastronomi Turizminde Staj Eğitiminin Önemi: Gaziantep Üniversitesi Örneği." *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 16 (2018), 483-518.

Giriş

Turizm sektörü; ülkelerin ekonomik büyüme ve kalkınma sürecini hızlandıran, bölgelerarası farklılıkları gideren, özellikle kadın ile gençlere geniş bir istihdam imkanı sağlayan, toplumsal refahı arttıran önemli bir sektör olarak bilinmektedir (Sarı, 2007: 1). Dolayısıyla turizm gün geçtikçe hızlı bir biçimde büyüme göstermektedir (Akın, 2016:25). Küreselleşmeye bağlı son yıllarda turizme olan ilginin giderek arttığı söylenebilir. Buradan hareketle rekabetin çok yoğun yaşandığı günümüzde ülkelerin turizm sektöründen söz konusu faydaları sağlayabilmeleri ancak müşteri memnuniyetinin gerçekleştirilmesi ile mümkün olabilmektedir. Müşteri memnuniyeti, turizm işletmelerinde istihdam edilen personelin bilgi, yetenek, donanımına bağlı olarak sunduğu hizmetin niteliği ve kalitesi ile ölçülebilmektedir (Zgurovski ve Akın,2016:48).

Dolayısıyla turizm sektöründe istihdam edilen işgücü, turizm pazarının ihtiyaç ve beklentilerini tatmin edici şekilde karşılayabildiği takdirde sektörde büyüme ve gelişme devam edebilecektir (Olçay, Yıldırım, ve Sürme, 2015 Olçay, Sürme, Düzgün, ve Çinpolat, 2016). Bu nedenle turizm sektöründeki işgücünün yeterli düzeyde bir mesleki eğitim almış olması gerekmektedir (Orhan, 2015: 9-10). Nitekim bu doğrultuda turizm eğitiminin alınması büyük önem arz etmektedir.

Turizm eğitimi, bireylerde turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu kalifiye işgücünün ve yöneticilerin yetiştirilmesine, toplumun turizm konusunda bilinçlendirilmesine yönelik davranış değişikliği oluşturma çabası olarak tanımlanmaktadır (Hazar, 2002; Olçay, Döş, Sürme, ve Düzgün, 2018). Bu kapsamda turizm eğitimi ile sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte personellerin yetiştirilmesini sağlayabilecek bir eğitim sisteminin oluşturulması hedeflenmektedir (Timur, 1992: 36). Turistik arz kaynaklarını, nitelikli personelle kaliteli turizm ürünü haline getirerek, turistin hizmetine sunabilme çabası içerisinde

olan Türkiye başta olmak üzere çok sayıda ülke turizm eğitimi üzerinde önemle durmaktadır (Öztürk ve Seyhan, 2005: 121).

Dolayısıyla gastronomi eğitiminin, turizm eğitimi kapsamında önemli bir yere sahip olduğu söylenebilir. Gastronomi eğitimi ile turizm sektöründe yer alan yiyecek içecek işletmelerinde ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve donanıma sahip personellerin yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Gastronomi, yiyeceklerin seçilmesi, pişirilmesi ve yenilmesi konusunun bilim ya da sanat olarak ifade edilebilir. Buradan hareketle bir bilimin öğrenilmesi iyi bir eğitim ile gerçekleştirilebilmektedir. Yaratıcılık yönü güçlü olan bireylerin gastronomiye ve gastronomi turizmine ilgi duyması, bu bilimi kendisine meslek edinebilmesi, ancak gastronomi turizmi eğitimiyle mümkün olabileceği ifade edilebilir. Nitekim eğitim programları aracılığıyla gastronomi öğrencilerine, mesleğe yönelik teorik ve uygulamalı eğitimler verilmektedir. Gastronomi eğitiminde özellikle uygulamalı staj eğitimleri önemli bir yer tutmaktadır. Staj eğitiminin, öğrencilere eğitim süresince aldıkları teorik bilgileri gerçek çalışma ortamında uygulama fırsatı sunmakta olup; öğrencilerin mesleki beceri-tecrübe kazanmalarına olanak sağladığı bilinen bir gerçektir.

Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Genel Yapısı

Gastronomi kavramının, farklı kültürleri, ulusları yiyecek-içecek unsurları aracılığıyla ifade etmek amacıyla Lucy M. Long tarafından literatüre kazandırılan bir terim olduğu bilinmektedir (Wolf, 2006: 1; Karim ve Chi, 2010: 532). Bu doğrultuda gastronomi; yiyecek ve içecek ile ilgili kullanılan malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini anlatan, farklı mutfak kültürlerinin arasındaki benzerlik ve farklılığı ortaya koyan, tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışan, bir bilim olarak tanımlanmaktadır (Akgöl, 2012: 17). Gastronomi turizmi ise; özel bir yemeğin tadımı veya üretim aşamalarını görmek amacıyla, yöresel, kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmek olarak ifade edilmektedir (Yüncü, 2010: 29).

Dünyada, gastronomi turizmi aracılığıyla farklı destinas-

yonları ziyaret edenlerin sayısı her geçen yıl artmaktadır. Bu durumun ülkelerin ekonomik, sosyal, kültürel gelişimlerine katkı sağladığı bilinmektedir. Gastronomi aracılığıyla ülkelerin söz konusu kazanımlarını arttırılabilmesi için gastronomi eğitimi veren kurum-kuruluşların bulunması ve bu kurumlarda nitelikli, eğitimli personellerin yetiştirilmesi ile mümkün olabileceği düşünülmektedir.

I. yüzyılda Apicus tarafından ilk gastronomi kitabının yazılması ile birlikte dünyada gastronomi eğitim sürecinin başladığı varsayılmaktadır. İlk aşçılık ve mutfakla ilgili kurs, 1784'te İngiltere'de açılmış olup; bunu 1820'de Amerika'da, 1891'de Fransa'da açılan kurslar takip etmiştir (Allen, 2003: 556). 19. yüzyılın son çeyreğinde özellikle Avrupa'da formal gastronomi eğitimi açısından önemli gelişmelerin yaşandığı söylenebilir. Bu doğrultuda 1882'de Londra'da kurulan "*National Institute of Cookery*", 1883 ve 1895 yıllarında Paris'te kurulan "*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*" ve "*Le Cordon Bleu*" formal gastronomi (aşçılık) eğitiminin verildiği öncü kurumlar arasında yer almaktadır (Görkem ve Sevim, 2016: 978).

İlk mutfak sanatları okulu olan "*Connecticut Restoran Enstitüsü*" 1946 yılında Amerika'da açılmıştır. 1970'te Amerika'da yiyecek içecek sektöründe yaşanan birçok teknolojik gelişme aşçıların ve mutfak şeflerinin daha profesyonel olmaları gerekliliğini ortaya koymuştur. Bu durum aşçıların sektör gereksinimlerini karşılayabilmek için daha iyi bir eğitim almalarını zorunlu kılmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 978). Hertzman (2007) tarafından belirtildiği üzere, Amerika'da gastronomi okullarının sayısı 1981 yılında sadece 4 iken, bu rakam 25 yılda 261 okula ulaşmıştır. 1922'de kurulan "*Cornell Üniversitesi*" de aşçılık, gastronomi ve mutfak eğitimi açısından ilk diploma veren okul olma özelliği taşımakta ve hala dünya genelinde önemli bir gastronomi eğitim kurumu olarak faaliyet göstermektedir. Ayrıca Boston ve Adelaide Üniversiteleri'nde 1990'larda kültür ve beslenmeyi tüketim yönüyle ele alan gast-

ronomi yüksek lisans programları da açılmıştır (Allen, 2003: 556-557). Amerika, günümüzde dünyada en gelişmiş turizm ve otelcilik endüstrisine sahip ülke olarak bilinmektedir. Bundan dolayı ülkedeki turizm ve gastronomi eğitimi, birçok gelişmiş ülkeden daha ileri düzeydedir. Çok sayıda gelişmiş ve gelişmekte olan ülke Amerika'daki turizm, gastronomi eğitim sistemini örnek almakta ve uygulamaya çalışmaktadır (Taşkın, 2006: 27-28).

İngiltere'de gastronomi eğitimi günümüzde mesleki liseler, ön lisans ve lisans programları ile verilmektedir. Ayrıca sertifikalı programa yönelik kurslar ülke çapında birçok şehirde de düzenlenmektedir. "*University of West London*" İngiltere'de gastronomi eğitimi veren önemli bir üniversite olup; bu kurumda "*Culinary Arts and Professional Cookery*" adı altında 3 yıllık bir eğitim verilmektedir (Daylar, 2015: 51).

1950'li yıllara kadar Türkiye'de aşçılar usta-çırak ilişkisi ile yetiştirilmiştir. Bu yıllarda İstanbul, İzmir ve Ankara'da Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından aşçı yetiştirilmesine yönelik kısa süreli kurslar açılmış ancak bu kurslar süreklilik göstermemiştir. 1963'te Turizm ve Tanıtma Bakanlığının kuruluşu ile ülkede iş başında aşçılık eğitimi ele alınmıştır (Öztürk ve Görkem, 2011: 71). 1961-1962 öğretim yılında Ankara Turizm ve Otelcilik Lisesi'nin açılmasıyla birlikte aşçılık eğitimi, formal bir eğitim kurumunda verilmeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979). Dolayısıyla ülkemizde orta öğretim düzeyinde 1960'lı yılların başında verilmeye başlanan mutfak eğitimi, 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Aşçılık Bölümünün açılmasıyla ön lisans düzeyinde verilmeye başlanmıştır. Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin ardından, sırasıyla Afyon Kocatepe (2001), Anadolu Üniversitesi (2002) ve Gaziantep Üniversitesi (2003) aşçılık programları açılmıştır. 2006 yılında Kapadokya Meslek Yüksekokulu Vakıf Üniversiteleri kapsamında aşçılık eğitimi veren ilk meslek yüksekokulu olmuştur (Daylar, 2015: 29-30).

Türkiye'de lisans düzeyinde ilk gastronomi programı Yedi-

tepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesi “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü” olarak 2003 yılında kurulmuş ve aynı yıl eğitim vermeye başlamıştır. Ardından sırasıyla, İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesi’nde (2009) de gastronomi programı açılmıştır. 2010 yılında devlet üniversitelerinden Nevşehir Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi de lisans düzeyinde gastronomi programı kapsamında, eğitim vermeye başlamıştır. Ardından 2011-2012 eğitim öğretim döneminde Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu “Gastronomi” programı ile Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” programları da açılmıştır (Görkem ve Sevim, 2011: 79-80). Bu doğrultuda Türkiye’de turizm fakülteleri, güzel sanatlar fakülteleri ve çeşitli yüksekokulların bünyesinde, lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin verildiği ve her geçen yıl da açılan bölümlerin sayısının arttığı gözlenmektedir. Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) Başkanlığının web sayfasından alınan verilere göre 2017 yılı itibariyle 38 üniversite bünyesinde, gastronomi programı bulunmakta ve bu programlarda da yaklaşık 5700 öğrenci öğrenim görmektedir (www.osym.gov.tr-10.03.2018)

Bu programlarda verilen gastronomi eğitiminin temel amacı; öğrencilere Mutfak Yönetimi, Yiyecek-İçecek Yönetimi, Restoran Yönetimi, Kafeterya ve Bar Yönetimi konularında eğitim verebilmektir. Dolayısıyla gastronomi eğitimi, toplumların yemek eğilimlerini, yiyecek-İçecek işletmelerinin yönetim süreçlerini, ülkelerin mutfak/yemek kültürlerini kapsamaktadır. Bu doğrultuda öğrencilere uluslararası alanda rekabet edebilmelerini sağlayacak düzeyde bilgi ve beceriler verilerek, öğrencilerin uzman personel, yönetici ve şef olarak yetiştirilmelerine yönelik bir eğitim süreci sunulmaktadır (Güdek ve Boylu, 2017: 491).

Gastronomi Eğitiminde Staj Uygulaması ve Konuya İlişkin Literatür

Staj, kişinin mesleki bilgisini artırmak için geçici olarak bir kurumun bir veya birçok bölümünde çalışarak, geçirdiği dönem olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2018). Staj, kuramsal meslek bilgisine sahip olan bireylerin, eğitim sürecinde edindikleri akademik bilgileri gerçek yaşamda kullanma, deneme ve yaparak-yaşayarak davranışa dönüştürme deneyimi olarak da tanımlanmaktadır (Pelit ve Güçer, 2006: 144). Bir yandan teorik bilgi ve pratik becerilerin bütünleşmesi, diğer yandan da uzmanlaşabilmek için mesleki deneyim kazanılması açısından staj uygulaması, birçok sektör açısından kariyerin önemli bir parçası olarak değerlendirilmektedir (Demir ve Demir, 2014: 19). Tıp, mühendislik, sosyal bilimler ve turizm bölümleri gibi birçok alanda staj zorunluluğunun olduğu ve bu eğitimin mesleki açıdan olumlu sonuçlar doğurduğu birçok araştırma ile ortaya konulmuştur.

Üniversitelerin gastronomi programlarında öğrencilere eğitim süresince temel mutfak teknikleri, uluslararası mutfak, Türk mutfağı gibi yemek pişirme sanatı gerektiren çok sayıda teorik/uygulamalı dersler verilmektedir. Bu doğrultuda gastronomi eğitiminde en önemli özellik, pratik ve teorik eğitimin bir arada verilmesi gerekliliğidir. Aynı zamanda öğrenciler, eğitim süresi içinde zorunlu staj yapmaktadırlar (Aksoy ve Şahin, 2017: 8). Etkili bir eğitim tekniğı ve uygulamalı öğrenme metodu olan staj, gastronomi eğitimi alan öğrencilere ileride yapacakları işler hakkında bilgi vermekte, sektördeki değişikliklere uyumları açısından yarar sağlamaktadır. Ayrıca staj uygulaması, söz konusu öğrencilere işin yapısını, gereklerini, özelliklerini tanıtmada konusunda da faydalar sunmaktadır (Kozak, 2012: 133). Staj uygulaması ile kendilerini geliştirme fırsatı bulan gastronomi öğrencileri, bu sayede ileride çalışacakları mesleklerini, çalışma ortamını ve şartlarını görme şansını yakalayabilmektedir. Ayrıca, staj eğitimi alan öğrenciler sektördeki çalışma koşullarını da değerlendirerek, sektörde kariyer yapmaya yönelik bakış açısı da geliştirebilir. Staj eğitiminin hem işletmelere hem de stajyer öğrencilere ifade edilen faydaları sağ-

layabilmesi için staj eğitimi süresince eğitim kurumu ile işletme arasında etkili bir iletişim ağının kurulması gerekliliği bilinen bir gerçektir.

Eğitim öğretim programlarında önemli bir yer tutan staj uygulamasının birçok avantajı ve faydası bulunmasına rağmen, staj süresince işletme veya stajyer öğrenci tarafından gerçekleştirilmesi gereken hukuki ile etik kuralların ihlali durumunda, beklenen olumlu sonuçlarla karşılaşmamaktadır. Bu durumda staj eğitiminde sorunlar oluşmakta, stajyer öğrenci ve işletme açısından olumsuzluklar yaşanmaktadır. Bu durumla ilgili hem ulusal hem de uluslar arası (Koç vd., 2014; Ruhanen vd., 2013; Li ve Li, 2013; Chen ve Shen, 2012; Hsu, 2012; Kuşluyan ve Kuşluyan, 2000; Christou, 1999) hem de ulusal literatürde (Güzel vd., 2014; Aymanık vd., 2013; Çatı ve Bilgin, 2013; Eren vd., 2013; Gürdoğan ve Atabey, 2012; Güzel, 2010; Emir vd., 2010; Ehtiyar ve Üngören, 2008) gerçekleştirilen çalışmalarda ortaya konulduğu üzere staj eğitimi sürecinde birtakım sorunlar oluşabilmektedir. Araştırma sonuçlarındaki elde edilen bulgulara ve yapılan değerlendirmelere bakıldığında, genel itibariyle, stajyer öğrencilerin işletmelerde ağır şartlarda uzun süreler çalıştırılması, işletme tarafından niteliksiz ucuz işgücü olarak görülmesi, beslenme ve barınma yetersizliği ve öğrencilerin şahsına yönelik onur kırıcı davranışlarda bulunulması gibi problemler tespit edilmiştir. Araştırmalarda, stajyerlere yönelik oryantasyon ve rotasyon konusunda gerekli hassasiyetin gösterilmemesi, stajyerlere ücret verme konusunda işletmenin isteksiz olması, izin haklarının verilmemesi, fazla mesai ücretinin ödenmemesi gibi sosyal haklar ile ilgili sorunlar da yer almaktadır (Gürdoğan ve Atabey, 2012: 239). Ayrıca yapılan çalışmalar (Aymanık ve Aymanık, 2013; Çatı ve Bilgin, 2013; İstanbullu Dinçer vd., 2013; Özdemir vd., 2005) özellikle mutfak birimindeki çalışma ortamının stajyer öğrenciler tarafından düzensiz, yorucu ve stresli olarak görülmesi öğrencilerin bu birimde çalışmak istememeleri sonucunu da ortaya koymaktadır.

İlgili literatür incelendiğinde staj eğitimini farklı açılardan ele alan birçok çalışma olduğu görülmektedir. Bu çalışmalar turizm eğitimi alan turizm ve aşçılık öğrencilerinin staj memnuniyetleri, sektörden ve eğitimden beklentileri, geleceğe yönelik kariyer planları ile ilgilidir (Koç vd., 2014; Ruhanen vd., 2013; Li ve Li, 2013; Chen ve Shen, 2012; Eren vd., 2013; Ehtiyar ve Üngören, 2008; Çetin, 2005; Chen, vd., 2000). Akoğlu vd. (2017), gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarını tespit etmek amacıyla bir çalışma gerçekleştirmiştir. Buna göre öğrencilerin neredeyse tamamının bölümü kendi istekleriyle tercih ettikleri, mezun olduktan sonra mutfak alanında çalışmak istedikleri belirlenmiştir. Ayrıca çalışmada öğrencilerin gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buldukları ve gastronomi alanında her gün yeni bilgiler öğrenebileceklerini düşündükleri tespit edilmiştir.

Görüldüğü üzere, literatürde gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin staj kazanımlarının tespitine yönelik yapılan çalışmalar oldukça sınırlıdır. Literatürde tespit edilen bu eksiklik çalışmayı önemli kılmaktadır. Bu doğrultuda çalışmada lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin eğitim süresince staj uygulaması sonrasında edindikleri kazanımların belirlenmesi amaçlanmıştır.

Ampirik Çalışma

Araştırmanın bu bölümünde çalışmanın yöntemine ait bilgi ve veriler, araştırmanın amacı, ana kütleli, örnekleme, son olarak da anket formunun içeriği ve veri çözümleme yöntemleri ile sınırlılıkları yer almaktadır.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Türkiye’de hizmet kalitesinin artırılması ve turizm sektörüne kalifiyeli personel yetiştirmek amacıyla çeşitli eğitim kurumları bulunmaktadır. Bu eğitim kurumlarında verilen teorik ve uygulamalı eğitimin yanında staj eğitimi de ilgili sektör tarafından gerçekleştirilmektedir. Dolayısıyla staj eğitiminin stajyerlerin aldığı teorik ve uygulamalı eğitimin desteklenmesi, staj

eğitimi kapsamında bilgi, beceri yetenek vb. gibi kazanımlarını arttırmak amacıyla gerçekleştirildiği ifade edilebilir. Bu bağlamda staj eğitimi büyük önem arz etmektedir.

Araştırmanın amacı; Gastronomi bölümü öğrencilerinin staj eğitimine yönelik kazanımları ile ilgili görüşlerini tespit etmektir. Bununla birlikte staj eğitimi konusunda genel bir değerlendirme yapmaktır.

Ana Kütle ve Örneklem

Hakkında bilgi edinilmek istenen topluluğun tamamına ana kütle başka bir ifadeyle evren denilebilir. İki tür ana kütle söz konusudur. Bunlardan biri genel ana kütle diğeri ise çalışma ana kütesidir. Genel ana kütle soyut bir kavram olup; tanımlaması kolay ancak ulaşılması zor başka ifadeyle olanaksız bir bütün olarak ifade edilebilir. Çalışma ana kütesi ise ulaşılabilen ana kütle olarak tanımlanır. Dolayısıyla bu açıdan bakıldığında somuttur. Araştırmacının, doğrudan gözleyerek ya da ondan seçilmiş bir örnek küme üzerinde yapılan gözlemlerden yararlanarak, hakkında görüş bildirebileceği ana kütle çalışma ana kütesi olarak ifade edilebilir. (Karasar, 2009: 110). Araştırmanın ana kütesi çalışma evrenidir. Buradan hareketle gerçekleştirilen araştırmanın ana kütesini Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi bölümünden staj yapan üçüncü ve dördüncü sınıf toplam 85 öğrenci oluşturmaktadır. Ancak araştırma kapsamında 76 öğrenciye ulaşılmış ve yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilerek, 76 veri elde edilmiştir. Veriler analizlere tabi tutularak, çeşitli sonuçlara ulaşılmıştır.

Anket Formunun İçeriği ve Veri Çözümleme Yöntemi

Araştırmada verilerin elde edilmesinde kullanılan anket formu, uzman kişilerin görüşü alınarak ve literatür taraması sonucunda araştırmacı tarafından oluşturulmuştur. Anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm demografik verilerin elde edilmesine yönelik 2 sorudan oluşmakta; ikinci bölüm ise staj kazanımlarını tespit etmek amacıyla 30 yargıdan oluşmaktadır. Anket formunun ikinci bölümünde yer alan staj

kazanımlarına ait yargılarda 5'li likert ölçeği kullanılmıştır. Buna göre 1'den 5'e kadar kodlanmıştır. Dolayısıyla staj kazanımları ile ilgili öğrenci görüşleri "1: Kesinlikle Katılmıyorum", "2: Katılmıyorum", "3:Kararsızım", "4: Katılıyorum", "5: Kesinlikle Katılıyorum" şeklinde puanlanmıştır. Nitekim gastronomi bölümünde okuyan ve staj yapan öğrencilerden elde edilen veriler ışığında oluşturulan aritmetik ortalamalar 1'e yaklaştıkça olumsuz olmaktadır. 5'e yaklaştıkça ise staj kazanımlarına yönelik görüşleri olumlu olmaktadır. Gerçekleştirilen araştırmada verilerin anlamlı bir biçimde ortaya konulması amacıyla nicel araştırma yöntemlerinden verilere; frekans yüzde, güvenirlilik, faktör analizi yapılarak, çalışma sonuçlandırılmıştır. Ayrıca çalışmada elde edilen verilerin 76 öğrenciyi kapsamı yapılması düşünülen diğer analizlerin yapılmasını sınırlandırmıştır.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırmada gastronomi öğrencilerinin staj kazanımlarına yönelik görüşlerini ortaya koyan, bu kapsamda araştırmacı tarafından oluşturulan anketin amacına uygun olduğu, staj yapan öğrencilerin soruları tarafsız ve gerçekçi bir biçimde cevapladıkları kabul edilmektedir. Nitekim gerçekleştirilen araştırma sosyal bilimler alanında yapılan birçok araştırmada olduğu gibi çeşitli sınırlılıklara sahiptir. Araştırma Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi üçüncü ve dördüncü sınıfların yapmış oldukları staj kapsamındaki kazanımları ile ilgili görüşleriyle sınırlıdır. Bunun yanında ülkedeki diğer staj yapan gastronomi öğrencilerinin görüşlerini kapsamamaktadır. Ancak gerçekleştirilen araştırma gerek gastronomi, gerekse de turizm, hatta mühendislik gibi birçok bölümde okuyan ve staj yapan öğrencilere bilgi vermekte olup; gerçekleştirilecek yeni araştırmalara referans olma niteliği taşımaktadır.

Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde verilerin analizi sonucu elde edilmiş bulgular yer almaktadır.

Tablo1. Katılımcıların Cinsiyet Durumlarının Dağılımları

Cinsiyet	Frekans	Yüzde
Bay	36	47,4
Bayan	40	52,6
Total	76	100,0

Tablo 1’de katılımcıların cinsiyet durumlarının dağılımları gösterilmiştir. Buna göre katılımcıların 36’sının (% 47,4) bay, 40’nın (% 52,6) ise bayan olduğu saptanmıştır.

Tablo2. Katılımcıların Yaş Aralığı Dağılımları

Yaş Aralığı	Frekans	Yüzde
17-20	4	5,3
21-24	65	85,5
25-28	6	7,9
29 ve üzeri	1	1,3
Total	76	100,0

Katılımcıların yaş durumlarının dağılımlarının gösterildiği Tablo 2’ye göre 65’nin (%85,5) 21-24 yaş aralığında, 1’nin (%1,3) ise 29 ve üzeri yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir.

Tablo3. Katılımcıların Staj Eğitiminin Kazanımları Hakkındaki Düşüncelerine Ait Dağılımları

KATILIMCILARIN OLUŞTURU-	FREKANS VE YÜZDE					
	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	TOPLAM
	F %	F %	F %	F %	F %	F %

LAN DEĞİŞKEN- LERE YÖNELİK DÜŞÜNCELERİ- NE AİT FRE- KANS ve YÜZ- DEDEĞERLERİ						
Gastronomi eği- timi alan öğrenci- ler staj eğitimi görmelidir	7 9,2	2 2,6	9 11,8	10 13,2	48 63,2	76 100
Staj eğitimi aracılı- lığıyla müşteri ilişkileri konu- sunda bilgi kaza- nırım	7 9,2	5 6,6	8 10,5	20 26,3	36 47,4	76 100
Staj eğitimi aracılı- lığıyla kişisel hijyen konusun- da gerekli olan davranışları ser- gilerim	6 7,9	7 9,2	8 10,5	24 31,6	31 40,8	76 100
Aldığım staj eğitimi teorik eğitimi pekişti- rir	5 5,6	9 11,8	9 11,8	23 30,3	30 39,5	76 100
Teorik eğitim ile staj eğitimi birbi- rini tamamlayıcı niteliktedir	7 9,2	4 5,3	14 18,4	20 26,3	31 40,8	76 100
Staj eğitimi kaza- nımı teorik eği- tim kazanımın- dan üstündür	10 13,2	6 7,9	12 15,8	12 15,8	36 47,4	76 100

Staj eğitimi aracılığıyla mesleki becerimi geliştirdim.	3 3,9	1 1,3	11 14,5	17 22,4	44 57,9	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla birçok mutfak araç gereçlerini tanırım.	3 3,9	5 6,6	5 6,6	17 22,4	46 60,5	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla mutfak araç gereçlerini doğru kullanırım.	3 3,9	2 2,6	11 14,5	19 25,0	41 53,9	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla mutfak araç gereçlerini hızlı kullanırım.	2 2,6	7 9,2	11 14,5	17 22,4	39 51,3	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek içecek hazırlama becerisine sahip olurum.	3 3,9	3 3,9	13 17,1	18 23,7	39 51,3	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek - içecekleri standart reçetelere göre yaparım.	5 6,6	7 9,2	13 17,1	16 21,1	35 46,1	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek- içecekleri kısa sürede(pratik) hazırlarım.	4 5,3	7 9,2	12 15,8	15 19,7	38 50,0	76 100
Staj eğitimi farklı kültürlerle ait	7 9,2	6 7,9	12 15,8	16 21,1	35 46,1	76 100

yiyecek içecekleri tanımama olanak sağlar.						
Staj eğitimi aracılığıyla farklı kültürlere yönelik yiyecek içecekleri hazırlayabilirim.	7 9,2	9 11,8	8 10,5	18 23,7	34 44,7	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel mutfak hijyenini öğrenirim.	8 10,5	6 7,9	10 13,2	18 23,7	34 44,7	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel mutfak hijyenini konusunda gerekli davranışlar sergilerim.	6 7,9	6 7,9	11 14,5	18 23,7	35 46,1	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel gıda hijyenini öğrenirim.	6 7,9	8 10,5	12 15,8	15 19,7	35 46,1	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel gıda hijyeni konusunda gerekli davranışlar sergilerim.	8 10,5	3 3,9	13 17,1	19 25,0	33 43,4	76 100
Staj eğitimi aracılığıyla kişisel hijyeni öğrenirim.	6 7,9	7 9,2	13 17,1	19 25,0	31 40,8	76 100
Staj eğitimi sonrasında mutfak	6	5	10	23	32	76

birimlerini tanı- rım.	7,9	6,6	13,2	30,3	42,1	100
Staj eğitimi ta- mamlandığında tek bir mutfak biriminde uz- manlaşırım.	8 10,5	45,3	13 17,1	19 25,0	32 42,1	76 100
Staj eğitimi aracı- lığıyla iş yaşamı- nı tanırım.	6 7,9	7 9,2	6 7,9	21 27,6	36 47,4	76 100
Staj eğitimi aracı- lığıyla çalışanlar arası ilişkiler konusunda bilgi kazanırım.	5 6,6	3 3,9	11 14,5	18 23,7	39 51,3	76 100
Staj eğitimi aracı- lığıyla iş disipli- nine uygun dav- ranış sergilerim	8 10,5	3 3,9	11 14,5	15 19,7	39 51,3	76 100
Staj eğitimi aracı- lığıyla iş ahlakımı öğrenirim.	7 9,2	3 3,9	14 18,4	17 22,4	35 46,1	76 100
Staj eğitimi aracı- lığıyla iş ahlakına uygun davranış- lar sergilerim.	8 105	3 3,9	9 11,8	20 26,3	36 47,4	76 100

Katılımcıların staj eğitiminin kazanımları hakkındaki düşüncelerine ait dağılımları Tablo 3'te gösterilmiştir. Buna göre; araştırmaya katılan öğrenciler genel itibariyle tüm yargılara kesinlikle katılmaktadır. Dolayısıyla oluşturulan yargılara ait olumsuz bir durum söz konusu değildir. Nitekim katılımcıların kesinlikle katıldıkları yargılara ait bazı değerler aşağıda ifade edilmiştir.

“Gastronomi eğitimi alan öğrenciler staj eğitimi görmelidir (48 kişi-% 63,2).”;“Aldığım staj eğitimi teorik eğitimimi pekiştirir (30 kişi- %39,5).”;Teorik eğitim ile staj eğitimi birbirini tamamlayıcı niteliktedir (31kişi- %40,8).”; “Staj eğitimi kazanımı teorik eğitim kazanımından üstündür (36 kişi-%47,4).”; “Staj eğitimi aracılığıyla mesleki becerimi geliştiririm.(44 kişi-%57,9).”; “Staj eğitimi aracılığıyla birçok mutfak araç gereçlerini tanırım(46 kişi-%60,5).”;“Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek içecek hazırlama becerisine sahip olurum(39 kişi-%51,3).”;“Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek-içecekleri kısa sürede(pratik) hazırlarım(38 kişi-%50,0).”;“Staj eğitimi farklı kültürlere ait yiyecek içecekleri tanımama olanak sağlar (35 kişi-%46,1).”;“Staj eğitimi tamamlandığında tek bir mutfak biriminde uzmanlaşırım(32kişi-%42,1).”;“Staj eğitimi aracılığıyla iş yaşamını tanırım(36 kişi-%47,4).”;“Staj eğitimi aracılığıyla iş disiplinine uygun davranış sergilerim (39 kişi-%51,3).”;“Staj eğitimi aracılığıyla iş ahlakını öğrenirim(35 kişi-%46,1)”.

Tablo 4. Katılımcıların Staj Eğitiminin Kazanımları Hakkındaki Düşüncelerine Ait Ortalama, Standart Sapma ve Varyansların Dağılımları

Descriptive Statistics						
	N	Mini- ni- mum	Maxi- mum	Mea n	Std. Devia- tion	Vari- ance
Gastronomi eğitimi alan öğrenciler staj eğitimi görmelidir	76	1,00	5,00	4,18 42	1,29317	1,672
Aldığım staj eğitimiteorik eğitimimi pekiştirir.	76	1,00	5,00	3,84 21	1,25489	1,575
Teorik eği-	76	1,00	5,00	3,84	1,27596	1,628

tim ile staj eğitimi birbirini tamamlayıcı niteliktedir				21		
Staj eğitimi kazanımı teorik eğitim kazanımından üstündür	76	1,00	5,00	3,76 32	1,45023	2,103
Staj eğitimi aracılığıyla mesleki becerimi geliştiririm.	76	1,00	5,00	4,28 95	1,03041	1,062
Staj eğitimi aracılığıyla birçok mutfak araç gereçlerini tanırım.	76	1,00	5,00	4,28 95	1,10533	1,222
Staj eğitimi aracılığıyla mutfak araç gereçlerini doğru kullanırım.	76	1,00	5,00	4,22 37	1,05323	1,109
Staj eğitimi aracılığıyla mutfak araç gereçlerini hızlı kullanı-	76	1,00	5,00	4,10 53	1,12640	1,269

rim.						
Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek içecek hazırlama becerisine sahip olurum.	76	1,00	5,00	4,14 47	1,09184	1,192
Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek - içecekleri standart reçetelere göre yaparım.	76	1,00	5,00	3,90 79	1,26678	1,605
Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek- içecekleri kısa sürede(pratik) hazırlarım.	76	1,00	5,00	4,00 00	1,23288	1,520
Staj eğitimi farklı kültürlere ait yiyecek içecekleri tanımama olanak sağlar.	76	1,00	5,00	3,86 84	1,33008	1,769
Staj eğitimi aracılığıyla farklı kül-	76	1,00	5,00	3,82 89	1,36028	1,850

türlere yönelik yiyecek içecekleri hazırlayabilirim.						
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel mutfak hijyenini öğrenirim.	76	1,00	5,00	3,88 00	1,32502	1,756
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel mutfak hijyenini konusunda gerekli davranışlar sergilerim.	76	1,00	5,00	3,92 11	1,28336	1,647
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel gıda hijyenini öğrenirim.	76	1,00	5,00	3,85 53	1,32367	1,752
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel gıda hijyeni konusunda gerekli davranışlar sergilerim.	76	1,00	5,00	3,86 84	1,30988	1,716

Staj eğitimi aracılığıyla kişisel hijyeni öğrenirim.	76	1,00	5,00	3,81 58	1,28281	1,646
Staj eğitimi aracılığıyla kişisel hijyen konusunda gerekli olan davranışları sergilerim	76	1,00	5,00	3,88 16	1,26456	1,599
Staj eğitimi sonrasında mutfak birimlerini tanırım.	76	1,00	5,00	3,92 11	1,24111	1,540
Staj eğitimi sonrasında tüm mutfak birimlerinde hizmet verebilirim.	76	1,00	21,00	4,09 21	2,34480	5,498
Staj eğitimi aracılığıyla iş yaşamını tanırım.	76	1,00	5,00	3,97 37	1,28555	1,653
Staj eğitimi aracılığıyla müşteri ilişkileri konusunda bilgi kazanı-	76	1,00	5,00	3,96 05	1,30067	1,692

rim						
Staj eğitimi aracılığıyla çalışanlar arası ilişkiler konusunda bilgi kazanım.	76	1,00	5,00	4,09 21	1,19083	1,418
Staj eğitimi aracılığıyla iş disiplinine uygun davranış sergilerim	76	1,00	5,00	3,97 37	1,33640	1,786
Staj eğitimi aracılığıyla iş ahlakını öğrenirim.	76	1,00	5,00	3,92 11	1,28336	1,647
Staj eğitimi aracılığıyla iş ahlakına uygun davranışlar sergilerim.	75		5,00	3,96 05	1,31089	1,718

Gastronomi öğrencilerinin staj kazanımları başlığı altında 27 yargı bulunmaktadır. Bu başlık altında bulunan 27 yargının minimum ortalaması 3,7632 iken maksimum ortalaması ise 4,2895 olarak tespit edilmiş ve sonuç olarak herhangi bir kararsızlık ya da katılmıyorum unsuru bulunmamıştır. Nitekim aritmetik ortalamaların isabet ettiği seçeneklerin aralık değerlerine göre dağılımı incelendiğinde, gastronomi öğrencilerinin staj eğitiminden aldıkları kazanımları ortaya konulmuştur. Başka bir ifadeyle gastronomi bölümünde staj yapan öğrencilerin staj kazanımlarına ilişkin ortalamalarının 3,5'un üzerinde

olması staj kazanımı ile ilgili görüşlerinin olumlu yönde olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcıların staj eğitimi kapsamında, bu eğitiminin teorik eğitimi tamamladığını, mesleki anlamda becerilerinin geliştiğini, bu bağlamda mutfak araç gereçlerini tanıyarak, hızlı ve doğru bir şekilde kullandıklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca staj eğitimi ile katılımcıların oluşturdukları yiyecek ve içecekleri standart reçeteye göre rahatlıkla, doğru, hızlı bir biçimde yapabildiklerini, farklı kültürleri tanıyarak, bu kültürlere ait yiyecek ve içecekleri hazırlayabildiklerini, mutfak hijyeni ile kişisel hijyenin önemli olduğunu, mutfak birimlerini tanıyarak, çalışanlar arası ilişkilerin nasıl olması gerektiğini, iş yaşamını, iş ahlakını ve disiplinini kavradıkları tespit edilmiştir.

Araştırmacılar tarafından oluşturulan anket formunun geçerliliği ve güvenilirliği çerçevesinde, ölçekteki soruların istenen davranışı ölçmek amacıyla, nicelik ve niteliklerin yeterli olup, olmadığı değerlendirilmiştir. Başka bir ifadeyle “ölçek maddeleri ölçülmek istenen davranışı yansıtıyor mu?” sorusunun cevabı aranmaya çalışılmıştır (Büyüköztürk, 2014: 162). Dolayısıyla alfa değeri kontrol edilir ve 0,70 ve üzeri olan değerler idealdir (Akbulut, 2010:81). Bununla beraber çıkan sonucun 0,80-100 arasında olması, ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğunu ifade etmektedir (Kalaycı, 2014:405).

Tablo 5. Güvenirlilik Analizinin (Reliability Statistics) Sonucu

Cronbach's Alpha	N of Items
0,969	30

Tablo 5'te ölçeğin Cronbach Alfa testinin sonucu “0,969” hesaplanmıştır. Dolayısıyla analiz sonucuna göre ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğu saptanmıştır. Verilerin faktör analizi için uygun ya da yeterli olduğunu gösterebilmek amacıyla KMO and Bartlett's Test Sonuçlarına ihtiyaç duyulmaktadır. Buradan hareketle Kaiser-Meyer-Olkin değerinin yüksek olması, ölçekteki her bir değişkenin, diğer değişkenler tarafından mükemmel bir şekilde tahmin edilebileceğini ortaya koymaktadır. Ancak Kaiser-Meyer-Olkin testi sonucunda, değer

0.50'den düşük olması, faktör analizine devam edilemeyeceği anlamına gelmektedir (Çokluk vd., 2012: 207).

Tablo 6. KMO and Bartlett's Test Sonuçları

Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy.		,883
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	2854,560
	df	435
	Sig.	,000

Staj kazanımlarının ortaya konduğu ölçeğin maddelerine faktör analizinin yapılıp, yapılmayacağını kontrol etmek amacıyla KMO ve Bartlett testi yapılmıştır. Tablo 6'da verilere uygulanan analiz sonucu gösterilmiştir. Buna göre, Keiser-Meyer-Olkin testi sonucu 0,883 çıkmıştır. Nitekim bu değer, verilerin faktör analizi için uygun ya da yeterli olduğunu göstermektedir. Faktör analizi, bir faktörleştirme ya da ortak faktör adı verilen yeni değişkenleri ortaya çıkarma başka bir ifadeyle maddelerin faktör yük değerlerini kullanarak, değişkenlerin işlevsel tanımlarını elde etme sürecidir (Büyüköztürk, 2002: 474). Etkin bir faktörleştirmede ya da faktör çıkartmada; değişken azaltma olmalı, üretilen yeni değişkenler arasında ilişkisizlik sağlanmalı, ulaşılan sonuçlar başka bir ifadeyle elde edilen faktörler anlamlı olmalıdır. Bu sebeple faktör analizi önem arz etmektedir (Tabachnick ve Fidell, 2001; Tatlıdil, 1992).

Tablo 8. Dönüştürülmüş Faktör Bileşen Sonuçları

Component Matrix^a	
	Component
	1
Gastronomi eğitimi alan öğrenciler staj eğitimi görmelidir	,835
Aldığım staj eğitimi teorik eğitimimi pekiştirir	,715
Teorik eğitim ile staj eğitimi birbirini tamamlayıcı niteliktedir	,687
Staj eğitimi kazanımı teorik eğitim kazanımından üstündür	,587
Staj eğitimi aracılığıyla mesleki becerimi geliştiririm.	,883

Staj eğitimi aracılığıyla birçok mutfak araç gereçlerini tanırım.	,783
Staj eğitimi aracılığıyla mutfak araç gereçlerini doğru kullanırım.	,829
Staj eğitimi aracılığıyla mutfak araç gereçlerini hızlı kullanırım.	,797
Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek içecek hazırlama becerisine sahip olurum.	,833
Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek -içecekleri standart reçetelere göre yaparım.	,689
Staj eğitimi aracılığıyla yiyecek-içecekleri kısa sürede(pratik) hazırlarım.	,748
Staj eğitimi farklı kültürlere ait yiyecek içecekleri tanımama olanak sağlar.	,762
Staj eğitimi aracılığıyla farklı kültürlere yönelik yiyecek içecekleri hazırlayabilirim.	,865
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel mutfak hijyenini öğrenirim.	,860
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel mutfak hijyenini konusunda gerekli davranışlar sergilerim.	,838
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel gıda hijyenini öğrenirim.	,869
Staj eğitimi aracılığıyla endüstriyel gıda hijyeni konusunda gerekli davranışlar sergilerim.	,881
Staj eğitimi aracılığıyla kişisel hijyeni öğrenirim.	,824
Staj eğitimi aracılığıyla kişisel hijyen konusunda gerekli olan davranışları sergilerim	,858
Staj eğitimi sonrasında mutfak birimlerini tanırım.	,835
Staj eğitimi sonrasında tüm mutfak birimlerinde hizmet verebilirim.	,676
Staj eğitimi aracılığıyla iş yaşamını tanırım.	,836
Staj eğitimi aracılığıyla müşteri ilişkileri konusunda bilgi kazanırım	,778

Staj eğitimi aracılığıyla çalışanlar arası ilişkiler konusunda bilgi kazanırım.	,909
Staj eğitimi aracılığıyla iş disiplinine uygun davranış sergilerim	,890
Staj eğitimi aracılığıyla iş ahlakını öğrenirim.	,843
Staj eğitimi aracılığıyla iş ahlakına uygun davranışlar sergilerim.	,849

ExtractionMethod: Principal Component Analysis.

a. 4 componentsextracted.

Tablo 7’de dönüştürülmüş faktör analizi sonuçları gösterilmiştir. Orijinal değişken ve onun faktör arasındaki korelasyonlar görülmektedir. Bir değişkenin hangi faktör altında mutlak değer olarak büyük ağırlığa sahipse o değişken faktör ile yakın ilişki içerisinde. 0,50 ve üzerindeki ağırlıklar oldukça iyi olarak kabul edilebilir (Kalaycı, 2014:330). Faktör analizinde düşük ortak varyansa sahip olan değişkenlerden (örneğin, 0,40’ın altında olan) 21-26-30’uncu sorular analizden çıkarılmış ve analiz tekrardan yapılmıştır. Dolayısıyla staj kazanımı faktörü adı altında tek faktöre sahip 27 yargıdan oluşmaktadır. Ayrıca bu soruların çıkarılmasındaki temel sebep, KMO ve açıklanan varyans değerini yükseltmektir.

Tablo 7 incelendiğinde 1 faktör ve her bir değişkenin faktörler altındaki ağırlıkları verilmiştir. Buna göre birinci faktör altında 909 ile en yüksek “Staj eğitimi aracılığıyla çalışanlar arası ilişkiler konusunda bilgi kazanırım” değişkeni en büyük ağırlığa sahiptir. En düşük ise 715 ile “Aldığım staj eğitimi teorik eğitimimi pekiştirir” değişkenidir. Bu değişkenlerin tamamı gastronomi öğrencilerinin staj kazanımları ile ilgili değişkenlerdir. Nitekim bu faktörü staj kazanım faktörü olarak adlandırılmıştır. Buradan hareketle araştırmada bileşenlerin tek faktöre yüklenmesinden ve elde edilen verilerin 76 ile sınırlı olmasından dolayı araştırmada, hipotezler oluşturulmamıştır. Bu durum düşünülen diğer analizlerin yapılmasını da sınırlandırmış-

tır. Hipotezlerin oluşturulmamasındaki temel sebep, karşılaştırılacak olan değişken ile ilgili anlamlı bir sonuç çıkmayacağı ya da hipotezin red olacağı düşüncesidir.

Tartışma ve Sonuç

Staj eğitimi, teorik bilginin uygulamaya dönüştürülmesi konusunda bir uyumlaştırma süreci olarak ifade edilebilir. Bununla beraber stajyeri mesleğe hazırlayan, iş yaşamını tanımasına olanak sunan, bilgi, beceri ile yeteneklerinin gelişmesine katkı sağlayan ve deneyimlerini arttıran vb. gibi çeşitli kazanımlar içeren süreç olduğu söylenebilir. Bu sebeple staj eğitimi mesleki teorik eğitimin ayrılmaz bir parçası olduğundan büyük önem arz etmektedir. Bu araştırma gastronomi bölümü üçüncü ve dördüncü sınıf staj eğitimi alan öğrencilerin staj kazanımları ile ilgili görüşlerini ortaya koymak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu amaç kapsamında elde edilen sonuçlar aşağıda ifade edilmiştir.

Araştırmacı tarafından oluşturulan ölçeğe öncelikle geçerlilik ve güvenirlik analizi yapılmıştır. Buna göre, Cronbach's Alpha değeri 0,969 olarak hesaplanmıştır. Nitekim bu durum, ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğunu ortaya koymuştur. Bununla beraber verilerin faktör analizi için uygun ya da yeterli olduğunu gösterebilmek amacıyla KMO and Bartlett's test uygulanmıştır. Bu doğrultuda oluşturulan ölçeğin, KMO değeri 0,883 hesaplanmıştır. Dolayısıyla ölçeğin faktör analizi için uygunluğu saptanmıştır. Ayrıca dönüştürülmüş faktör bileşen testi (Rotated Component Matrix) yapılarak, 27 yargının tek faktör altında toplandığı tespit edilmiştir. Nitekim bu bileşenler staj kazanım faktörü olarak belirlenmiştir. Yüzde frekans analiz sonucuna göre; genel itibariyle 21-24 yaş aralığında olan katılımcıların 36'sının bay 40'nun bayan olduğu tespit edilmiştir.

Aritmetik ortalamaların isabet ettiği seçeneklerin aralık değerleri incelendiğinde oluşturulan 27 yargıya yönelik katılımcıların düşüncelerinin olumlu olduğu ortaya konmuştur. Nitekim test sonucuna göre araştırmada, maksimum ortalama değer 4,2895 minimum ortalama değer ise 3,3632'dir. Dolayısıyla katı-

lımcıların staj kazanımlarına yönelik görüşlerinin olumlu olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında katılımcıların kazanımları özetlenmiştir. Buna göre katılımcılar;

Staj eğitiminin teorik eğitimi tamamladığını savunarak, staj eğitiminin mesleki anlamda becerilerini geliştirdiğini, bu bağlamda mutfak araç gereçlerini tanıyarak, hızlı ve doğru bir şekilde kullandıklarını ortaya koymuştur.

Ayrıca staj eğitimi ile katılımcıların, oluşturdukları yiyecek ve içecekleri standart reçeteye göre rahatlıkla, doğru, hızlı bir biçimde yapabildikleri, farklı kültürleri tanıyarak, bu kültürlerle ait yiyecek ve içecekleri hazırlayabildikleri de tespit edilmiştir.

Bununla beraber katılımcıların, mutfak hijyeni ile kişisel hijyenin önemli olduğunu, mutfak birimlerini tanıyarak, çalışanlar arası ilişkilerin nasıl olması gerektiğini, iş yaşamını, iş ahlakını ve disiplinini de kavradıkları tespit edilmiştir.

Buradan hareketle staj eğitiminin katılımcılara mesleki anlamda gelişebilmeleri için büyük katkı sağladığı ortadadır.

Araştırmada tespit edilen sonuçlar ile daha önce konu ile yapılan araştırma sonuçları karşılaştırılmıştır. Buna göre; Koç vd., 2014; Ruhanen vd., 2013; Li ve Li, 2013; Chen ve Shen, 2012; Eren vd., 2013; Ehtiyar ve Üngören, 2008; Çetin, 2005; Chen, vd., 2000; Akoğlu vd. 2017'nin çalışma sonuçları, staj eğitimi ile her yeni gün farklı bilgiler öğrendikleri ve bu alanda çalışmak istedikleri yönündedir. Buradan hareketle staj eğitiminin kişilerin bilgi beceri deneyim vb. gibi kazanımlarının olduğunu ortaya koyduğundan gerçekleştirilen araştırma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Benzerliğin temel sebebinin staj eğitiminin öğrencilerin almış olduğu teorik eğitimi tamamladığından dolayısıyla tecrübe, beceri ve yetenek vb. gibi birçok avantaj sağladığından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Staj eğitimi hem turizm sektörü hem de stajyerler açısından önem arz etmektedir. Özellikle küreselleşen dünyada rekabetin yoğun yaşandığı turizm işletmelerinde nitelikli iş gücü önemlidir. Bu sebeple turizm sektörünün rekabet ortamında geliş-

bilmesi, kendini yenileyebilmesi verilecek olan mesleki eğitim, bu kapsamdaki staj eğitimine bağlı olarak şekillenebileceğinden bu eğitim önemlidir. Ayrıca öğrencilere bilgi, beceri ve yetenek gibi birçok yönde kazanımlar sağlamasından, staj eğitimi önemi küçümsenmeyecek boyuttadır.

Staj eğitimi araştırmacılar tarafından farklı açılardan ele alınmış, çeşitli öneriler oluşturulmuştur. Turizm sektörü için bu ve benzer çalışmaların artması dolayısıyla gastronomi turizminin geleceği açısından önem arz etmektedir. Bu sebeplerden gerçekleştirilen araştırmanın benzer ya da farklı çalışmalar yapacak araştırmacılara katkı sağlayacağı varsayılmaktadır. Bu bağlamda, araştırmacı tarafından oluşturulan ölçek geliştirilerek, genişletilmiş örneklem grubuna uygulanabilir. Dolayısıyla bu durum hem turizm sektörüne hem de bilime büyük katkı sağlayabilir. Ayrıca yeni yapılacak olan çalışmalara yön verebilir. Bununla beraber göz önünde bulundurulması gereken diğer bir husus ise verilerin elde edilmesi ve güçlüğüdür. Bu sebeple 8 ile 10 kişiden oluşan bir ekip ile farklı lise düzeyinde, ön lisans düzeyinde yada gastronomi eğitimi veren fakülteler ile kurumlarda çalışma uygulanarak, veriler daha kolay elde edilebilir. Farklı örneklem grubundan elde edilen veriler araştırmada yapılan analizler dışında analizler uygulanarak, bölgeler ve şehirlerarası farklılıklar tespit edilebilir. Bu farklılıkların sebep ve sonuçları karşılaştırılarak, anlamlı sonuçlar ortaya çıkarılabilir.

Kaynaklar

- Akbulut, Y. (2010). Sosyal bilimlerde SPSS uygulamaları. İstanbul: İdeal Kültür Yayıncılık.
- Akın, A. (2016). Ekoturizm alanlarının değerlendirilmesi ve ekoturizmin uygulanabilirliğinin araştırılması (Gaziantep örneği). *International Journal of Social and Economic Sciences* 6 (2), ss.25-31.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler

Enstitüsü, Mersin.

- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/2, ss.146-159.
- Aksoy, M., Şahin, A. (2017). Yiyecek içecek eğitiminde gastronomi ve mutfak sanatları ile kulinoloji programlarına dair bir karşılaştırma. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt 5(12), ss.7-20.
- Allen, G. (2003). Education about food. In *The Encyclopaedia of Food and Culture*, Vol. 1, pp. 556- 558.
- Aymankuy, Y., Aymankuy, Ş. (2013). Turizm işletmeciliği eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründeki istihdamla ilgili görüşleri ve sektördeki kariyer beklentileri: Balıkesir üniversitesi turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulu örneği. *Akademik Bakış Dergisi*, 35, ss.1-21.
- Aymankuy, Y., Nuray, T., Girgin, G.K., Aymankuy, Ş. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimindeki staj uygulamasına öğrenci ve akademisyenlerin bakışları (BTİÖYO'da bir uygulama). *International Journal of Human Sciences*, 10(1), ss.101-128.
- Büyüköztürk, Ş. (2002). Faktör analizi: temel kavramlar ve ölçek geliştirmede kullanımı. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, Sayı: 32 ss.470-48:
- Büyüköztürk, Ş. (2014). Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Chen, S. J., Chu, K. H., Wu, W. (2000). Tourism student's perceptions of work values: a case of Taiwanese universities. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 12(6), pp.360-365.
- Chen, T., Shen, C. (2012). Today's intern, tomorrow's practitioner? The influence of internship programmes on students' career development in the hospitality industry. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 11, pp. 29-40.
- Christou, S. E. (1999). Hospitality management education in Greece. An exploratory study. *Tourism Management*, 20(6), pp.683-691.

- Çatı, K., Bilgin, Y. (2013). Turizm lisans öğrencilerinin turizm sektöründe çalışma eğilimleri. *C.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 14(1), ss.23-45
- Çetin, Ş. (2005). Öğrenci stajlarında yararlanan dersler üzerine ampirik bir değerlendirme: Mersin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(2), ss.153-169.
- Çokluk, Ö., Şekercioğlu, G. ve Büyüköztürk, Ş. (2012). Sosyal bilimler için çok değişkenli istatistik: SPSS ve lirselle uygulamaları. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: karşılaştırılmalı bir uygulama*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Demir, M., Demir, Ş. (2014). Turizm işletmelerinde yöneticilerin mesleki staj ve stajyerleri değerlendirmesi. *Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Sayı:6, ss. 18-33.
- Ehtiyar, R. ve Üngören, E. (2008). Turizm eğitimi alan öğrencilerin umutsuzluk ve kaygı seviyeleri ile eğitime yönelik tutumları arasındaki ilişkinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(4), ss.159-181.
- Emir, O., Pelit, E., Arlan, S. (2010). Turizm alanında önlisans eğitimi alan öğrencilerin staj öncesi ve sonrası görüşlerinin karşılaştırılması (Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği). *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(33), ss.141-165.
- Eren, D., Özgül, E., Kaygısız, N. Ç. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin belirlenmesi: Nevşehir Üniversitesi örneği. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, ss.15-27.
- Görkem, O, Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt:15 Sayı:58, ss.977-988.
- Görkem, O., Sevim, B. (2011). Gastronomi turizmi ve Türkiye’de yüksek öğretim düzeyinde mutfak eğitiminin genel görünümü. 1.

Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, ss.73-83.

- Güdek, M., Boylu Y. (2017). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/4, ss.489-503.
- Gürdoğan, A., Atabey, S. (2012). Meslek yüksekokulu öğrencilerinin staj sorunları ve stajdan beklentileri:Ortanca örneği. *Turizm Eğitimi Konferansı*, Ankara, ss.234-248.
- Güzel, Ö. (2010). Turizm öğrencilerinin staj döneminde edindikleri motivasyonun Herzberg teorisine göre değerlendirilmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Yasar University*, 20(5), ss.3415- 3429.
- Güzel, T., Akdağ, G., Güler, O., Şener, S. (2014). Turizm eğitimi alan öğrencilerin turizmde kariyer algılamaları: Çanakkale, Mersin ve Kıbrıs’ ta bir araştırma. 3. *Doğu Akdeniz Sempozyumu*, ss.176-187, 18 Nisan 2014, Mersin.
- Hazar, A. (2002). Anadolu otelcilik ve turizm meslek liseleri ile Anadolu aşçılık meslek lisesi öğretmeni yetiştiren eğitim fakültelerinin öğretmen ihtiyaçları açısından geliştirilmesi. *Turizm Eğitimi Konferansı - Workshop*.
- Hertzman, J. L. (2007), *Identifying the characteristics of and quality indicators for associate degree culinary programs: A survey of educators and industry* (Doctoral Dissertation). University of Nevada Las Vegas.
- Hsu, M. (2012). A study of internship attitude, subjective norm, perceived behavioral control, and career planning of hospitality vocational college students. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 11(1), pp.5-11.
- İstanbulu Dinçer, F., Akova, O., Kaya, F. (2013). Meslek yüksekokulu turizm ve otel işletmeciliği programı öğrencilerinin kariyer planlaması üzerine bir araştırma: İstanbul Üniversitesi ve Gümüşhane Üniversitesi örneği. *Elektronik Mesleki Gelişim ve Araştırma Dergisi*, 2, ss.42-56.
- Kalaycı, Ş. (2014). SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri. Ankara: Asil Yayın Dağıtım.

- Karasar, N. (2009). Bilimsel araştırma yöntemi. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Karim, A. S., Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations food image. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 19(6), ss. 531-555.
- Koç, E., Yumuşak, S., Ulukoy, M., Kiliç, R., Toptaş, A. (2014). Are internship program sencouraging or discouraging? A viewpoint of tourism and hospitality students in Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 15, ss.135-142.
- Kozak, A.M. (2012). *Otel işletmelerinde insan kaynakları yönetimi ve örnek olaylar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kuşluyan, S., Kuşluyan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21(3), ss. 251- 269.
- Li, L., Li, J. (2013). Hospitality education in China: A student career-oriented perspective. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*. 12(1), ss.109-117.
- Olçay, A., Yıldırım, İ., & Sürme, M. (2015). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Eğitimi Hakkında Görüşleri: Gaziantep İli Örneği. *Journal of Higher Education & Science/Yükseköğretim ve Bilim Dergisi*, 5(3).324-334.
- Olçay, A., Sürme, M., Düzgün, M., & Çınpolat, M. (2016). Turizm Önlisans Öğrencilerinin Eğitimlerine İlişkin Beklentileri. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(15), 321-338.
- Olçay, A., Döş, B., Sürme, M., & Düzgün, M. (2018). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Elektronik Öğrenmeye Hazır Bulunuşluklarını Belirlemeye Yönelik Bir Çalışma. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 26(2), 427-438.
- Orhan, A. (2015). *Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin turizm sektörü ile ilgili algılarının çalışma niyetleri üzerindeki etkisinin belirlenmesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Özdemir, B., Aktaş, A., Altıntaş, V. (2005). Turizm ve otelcilik eğitimi

- görmekte olan lisans düzeyindeki öğrencilerin otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), ss.46-58.
- Öztürk, Y., Seyhan, K. (2005). Konaklama işletmelerinde sunulan hizmet kalitesinin artırılmasında işgören eğitiminin yeri ve önemi. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı: 1, ss.121-140.
- Öztürk, Y., Görkem, O. (2011). Mutfak dalı öğrencilerinin mesleki yeterliliklerinin değerlendirilmesi: otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerine yönelik bir uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, Sayı 3(2), ss. 69-89.
- Pelit, E., Güçer, E. (2006). Turizm alanında öğretmenlik eğitimi alan öğrencilerin turizm işletmelerinde yaptıkları stajları değerlendirmeleri üzerine bir araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı: 1, ss.139-164.
- Ruhanen, L., Robinson, R., & Breakey, N. (2013). A tourism immersion internship: student expectations, experiences and satisfaction. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 13, 60-69
- Sarı, F. (2007). *Türkiye'deki turizm eğitiminin turizm sektöründeki istihdam etkisi ve Anadolu otelcilik ve turizm meslek liseleri üzerine bir araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Tabachnick, B. G. & Fidell, L.S. (2001). *Using multivariate statistics (Fourth Edition)*. Boston: Allyn And Bacon.
- Taşkın, M. (2006). *Ortaöğretim turizm eğitiminde staj ve İzmir ili Anadolu otelcilik turizm meslek liselerinde bir uygulama* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Tatlidil, H. (1992). *Uygulamalı çok değişkenli istatistiksel analiz*. Ankara: Eğitim Yönetimi.
- Timur, A. (1992). Türkiye'de turizm eğitiminin yapısı, uygulanan politikalar ve sonuçları. *Turizm Eğitimi Konferans-Workshop*.
- Wolf, E. (2006). *Culinary tourism the hidden harvest*. Abilene, Texas: Kendall Hunt Publishing.

dall/Hunt Publishing Company.

Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası*. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.

Zgurovski, K. ve Akın, A. (2016). Spor turizminin gelişimine yönelik alan araştırması (Gaziantep örneği). *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13 (1), ss.47-59.

<https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2017/OSYS/LYS/KONTENJANKILAVUZ18072017.pdf> (10.03.2018)

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5aa553abe1cae8.09242548 (10.03.2018)