

ÖĞRENCİLERİN YIYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNE YÖNELİK ALGILARININ BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

A STUDY TO DETERMINE STUDENTS' PERCEPTIONS OF THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

Süleyman AKKAŞOĞLU

Doğuş Üniversitesi

Sanat ve Tasarım Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

suleymanakkasoglu@dogus.edu.tr

ORCID: 0000-0003-0613-9743

ÖZ

ABSTRACT

Geliş Tarihi:

11.04.2024

Kabul Tarihi:

23.08.2024

Yayın Tarihi:

29.09.2024

Anahtar Kelimeler

Algı, Gastronomi,
Sektör, Öğrenci

Keywords

Perception,
Gastronomy, Sector,
Student

Yoğun rekabet ortamında faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin ayakta kalabilmeleri ve uzun yıllar faaliyetlerini sürdürebilmeleri ancak nitelikli personel ile mümkün olabilmektedir. Bu nedenle bu alanda eğitim alan öğrencilerin sektöre yönelik bakış açıları son derece önemlidir. Bu çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin sektöre yönelik algıları incelenmiştir. Bu doğrultuda bir alan araştırması gerçekleştirilmiştir. Verilerin elde edilmesinde anketlerden yararlanılmış ve evrende yer alan öğrencilerin tamamına ulaşılacağı düşünüldüğünden tam sayım yapılmıştır. Araştırma neticesinde öğrencilerin sektöre yönelik genel algılarının olumlu olduğu tespit edilmiştir. Genel olarak öğrencilerin gastronomi alanında terfi olanakları ve kişi-sektör uyumuna ilişkin algılarının olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Buna karşın öğrencilerin gastronomi alanında işin doğası ve fiziksel çalışma koşullarına bakış açılarının olumsuz olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca öğrencilerin demografik özelliklerine göre sektöre yönelik algılarında farklılıklar olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Staj yapan ve sektör deneyimi olan öğrencilerin yiyecek içecek sektörüne yönelik genel algılarının staj yapmayan ve sektör deneyimi olmayan öğrencilere göre daha olumsuz yönde olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

It is only possible for food and beverage business companies in intensely competitive environment to survive, continue their activities for many years with qualified personnel. Therefore, the perspectives of the students studying in this field with regard to the sector are extremely important. This study, perceptions of the students of the Department of Gastronomy and Culinary Arts towards the sector have been examined. Field research was carried out in this direction. Surveys were used to collect data. Complete census was carried out, assuming that all students in the population could be reached. The research found that students' general perceptions of the sector were positive. It was concluded that, students' perception of promotion opportunities and person-sector compatibility in the field of gastronomy were positive. Conversely, it has been determined that students' perspectives on the nature of work, the physical working conditions in the field of gastronomy are negative. It was also concluded that there were differences in students' perceptions of the sector according to their demographic characteristics. It was concluded that the general perceptions of students with work experience and industry experience towards the food and drink sector were more negative than those of students without work experience and industry experience.

DOI: <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1467605>

Atıf/Cite as: Akkaşoğlu, S. (2024). Öğrencilerin yiyecek içecek sektörüne yönelik algılarının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 14(3), 1146-1160.

Giriş

Turizm sayesinde günlük hayatlarının rutininden kurtulan turistler farklı ve yeni deneyimlerle dolu dünyalara açılmaktadır. Bu açıdan gastronomi de insanlar için farklı bir deneyimdir (Gheorghe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014: 12). Dünyanın birçok yerinde tarımsal-gastronomik ürünler, özgün restoranlar ve çiftlikler ortaya çıkmaktadır. Yerel halkın ilgisini çeken ve aynı zamanda yabancı turistlerin de ilgisini çeken yerlerinden biri hâline gelen eski pazarlar restore ediliyor. Bu tür pazarlarda turistler hem yerel üreticilerin ürünlerini satın alabiliyor hem de otantik yemeklerin ve yerel markalı ürünlerin tadına bakabiliyor (Nesterchuk vd., 2021: 1872). Bu bağlamda modern toplumlarda yemek pişirme ve gastronominin giderek çok daha önemli hâle geldiği söylenebilir (Pavlidis ve Markantonatou, 2020: 1).

Antik Yunan ve Antik Roma'ya kadar uzanan uzun ve çeşitli bir tarihe sahip olan gastronomi (Zopiatis, Theodosiou ve Constanti, 2014: 88), küreselleşmenin de etkisiyle değişimin yaşandığı ve bilginin hızlı bir şekilde yayıldığı bir bilim alanıdır (Babaç ve Önçel, 2018: 283). Gastronomi, yemek ile kültür ve tarih arasındaki ilişkilere odaklanan ve bu ilişkileri araştıran, gıdaların üretimden tüketimine bütün aşamalarını inceleyen multidisipliner bir alandır (İbiş, 2022: 290). Gastronomi, sayıları giderek artış gösteren yenilikçi restoranlar, medyanın konuya olan ilgisi ile artış gösteren yemek programları, alanla ilgili açılan kurs ve üniversitelerde açılan bölümleri ile insanların ilgisini çekmiş ve popüler kültürün bir unsuru hâline gelmiştir. Bu sayede insanların gastronomi eğitimi alma istekleri artış göstermiştir (Özdemir Yaman ve Bulduk, 2019: 2770). Gastronomi, emek yoğun bir yapıya sahiptir ve gastronomide rekabet yoğun olarak yaşanmaktadır. Bu nedenle sektörde nitelikli personele ihtiyaç duyulmaktadır. Özellikle gastronomi alanında eğitim veren kurumlar, sektörün ihtiyaç duyacağı nitelikli işgücünün yetiştirilmesinde büyük önem taşımaktadır. İlgili alanda eğitim gören öğrencilerin, gelecekte yiyecek içecek sektörünün muhtemel temsilcileri olacağı düşünüldüğünde, öğrencilerin eğitimini aldıkları sektöre ilişkin algı ve tutumları sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücünü etkileyebilmektedir (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir, 2017: 146). Bu nedenle yiyecek içecek sektörüne ilişkin eğitim alan öğrencilerin mezuniyet sonrası kariyer planlamaları hem kendileri hem de yiyecek içecek sektörünün gelişimi ve değişimi açısından önemlidir (Özdemir, Ak ve Önçel, 2019: 948). Yiyecek ve içecek endüstrisinde nitelikli ve eğitilmiş iş gücü istihdamına çok fazla ihtiyaç duyulmaktadır (Girgin ve Demir, 2023: 268). Çünkü; yiyecek içecek işletmelerinde kaliteli ürün ve hizmet üretimi bu alanda mesleki eğitim almış nitelikli iş gücü ile sağlanabilmektedir. Öğrencilerin almış oldukları eğitim mesleki hayatlarında önemli bir yer tutmaktadır (Yıldız ve Aslan, 2019: 1125). Bu noktada öğrencilerin sektöre olan ilgileri de son derece önemlidir. Yiyecek içecek alanında faaliyet gösteren işletmelerin sunmuş oldukları ürün ve hizmetlerin kalitesini etkileyen en önemli hususlardan birisi de nitelikli iş gücüdür. Nitelikli iş gücünün ortaya çıkarılmasında bireylerin almış oldukları eğitim ve eğitim aldıkları alana olan ilgileri son derece önemlidir. Çünkü; bireylerin eğitim öncesi ya da eğitim süresince eğitim aldıkları/alacakları alana olan ilgileri sektöre olan eğilimlerini arttırabilmektedir (Temizkan ve Kurtulmuş, 2020: 14).

Yiyecek içecek sektörünün gelişimi öncelikle bu alanda istihdam edilecek nitelikli personel ile mümkün olacaktır. Netice itibarıyla yiyecek içecek işletmelerinde sadece somut ürünler değil soyut ürünlerde tüketiciye sunulmaktadır. Diğer bir ifadeyle tüketiciye lezzetli yiyecek içeceklerin yanı sıra bir hizmet sunumu da gerçekleştirilmektedir. Bu nedenle nitelikli iş gücünün varlığı yiyecek içecek işletmelerinin gelişmesinde son derece önemlidir. Nitelikli iş gücünün sektöre kazandırılmasında bu işin eğitimini alan bireylerin sektöre bakış açıları da çok değerlidir. Bu noktadan hareketle mevcut çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim gören öğrencilerin sektöre yönelik algıları tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırma kapsamında öncelikle literatürde yer alan çalışmalardan elde edilen bulgu ve sonuçlara yer verilmiştir. Sonrasında öğrencilerin sektöre yönelik algılarını tespit etmek amacıyla bir anket çalışması gerçekleştirilmiş ve elde edilen veriler analiz edildikten sonra bulgu ve sonuçlara yer verilmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi Eğitimi

Gastronomi, dünyada olduğu gibi Türkiye'de de büyük bir öneme sahiptir. Gastronomi, mutfak kültürü, beslenme şekli, yiyecek içecek üretimi gibi birçok unsuru içermektedir (Sarioğlu, 2014: 320). Gastronomi, emek yoğun bir yapıya sahiptir ve gastronomide rekabet yoğun olarak yaşanmaktadır. Bu nedenle sektörde nitelikli personele ihtiyaç duyulmaktadır. Sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücünün artmasını sağlayacak araç kaliteli

bir eğitimden geçmektedir. Yiyecek içecek sektöründe sunulan ürün somut ve soyut özellikler içerdiğinden hizmet kalitesi de önem arz etmektedir. Hizmet kalitesine verilen önemin artmasıyla birlikte gastronomi eğitimine verilen önemin de artacağı söylenebilir (Güdek ve Boylu, 2017: 490).

Tarihsel süreçte gastronomi eğitimi çalışanlar arasında usta çırak ilişkisi şeklinde başlayıp, zamanla gelişim göstermiştir (Seçim, 2020: 643). Türkiye’de gastronomi ve aşçılık eğitimi 1960’lı yıllara kadar usta çırak ilişkisi şeklinde, 1960’lı yıllardan itibaren ortaöğretim düzeyinde vermeye başlanmış ve 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi’nde Aşçılık bölümünün açılmasıyla ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi vermeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979). 1990’lı yıllara kadar ön lisans düzeyinde verilen aşçılık eğitimi 2000’li yıllarla birlikte lisans düzeyinde vermeye başlanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına ilişkin lisans düzeyinde ülkemizde ilk bölüm Yeditepe Üniversitesi’nde açılmıştır (Şat vd., 2023: 323). Lisansüstü düzeyde ilk yüksek lisans programı 2012 yılında Mardin Artuklu Üniversitesi’nde, ilk doktora programı ise Gazi Üniversitesi’nde 2014 yılında açılmıştır (Yıldız ve Aslan 2019: 1126; Şengün, 2019).

Gastronominin her geçen gün daha fazla ilgi görmeye başlaması, Türkiye’de birçok üniversitede gastronomi bölümlerinin açılmasını sağlamıştır. Nitekim 2010 yılında Türkiye’de sadece 5 üniversitede gastronomi ve mutfak sanatları bölümü varken, bu sayı 2015 yılında 28’e, 2017 yılında 38’e, 2018 yılında 43’e yükselmiş ve 2019 yılında 63’e ulaşmıştır (Albayrak 2022: 2). 2024 yılı itibarıyla Türkiye’de 102 üniversitede gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim verilmektedir (yokatlas.gov.tr). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren kurumların niceliksel olarak artmasının yanında niteliksel olarak da artması verilen eğitimin kalitesini olumlu yönde etkileyecektir (Kaya, 2020: 18).

Gastronomi eğitimi uygulama ağırlıklı olmak üzere teoriyi de içeren bir eğitime dayanmaktadır. Emek yoğun bir yapıya sahip olması, gastronomi eğitiminin uygulama ağırlıklı olmasını gerekli kılmaktadır (Öney, 2016: 197; Albayrak 2022: 2). Uygulama ile birlikte teorik eğitiminde birlikte verilmesi gastronomi eğitimini zenginleştirmekte ve yeni fırsatlar sağlamaktadır (Hegarty, 2011: 64). Sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personel yetiştirilmesinde verilen eğitim önem arz etmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin eğitimlerini alabilecekleri uygulama mutfaklarının bulunması, bu mutfakların öğrencilerin meslek hayatında ihtiyaç duyacağı teknolojiye uygun şekilde dizayn edilmesi ve her öğrenciye yetecek düzeyde ekipmanın bulunması verilen eğitimin kalitesini önemli ölçüde etkileyecektir (Görkem ve Sevim, 2011: 81).

İlgili Literatür

Öğrenme sürecinde algı, düşünce ve anlama bir mesleğe ilişkin gerekli yeterliliklerin ve tutumların kazandırılması açısından önem arz etmektedir (Can ve Çiftçi, 2019: 2705). Öğrencilerin kariyer planları eğitim gördükleri sektöre bakış açılarından, mesleklerine olan tutum ve ilgilerinden etkilenebilmektedir. Ayrıca öğrencilerin sektöre yönelik bakış açıları ilgili alanın nitelikli iş gücünü karşılayabilmesi noktasında oldukça önemlidir (Solmaz ve Erdoğan, 2013: 569; Temizkan ve Kurtulmuş, 2020: 14). Bu alanda eğitim alan bireyler, turizm sektörünün dışında restoranlar, kafeler, gıda işletmeleri, şarap endüstrisi ve diğer alkollü ve alkolsüz içecek sektörleri gibi farklı sektörlerde iş bulabilmekte ve bu sektörlerde iş gücü sağlayabilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının araştırılması, mevcut durumun ve gelecekteki eğitim ihtiyaçlarının belirlenmesi açısından oldukça önemlidir (Eren ve Aydın, 2020: 374).

Literatürde yer alan çalışmalar incelendiğinde özellikle turizm eğitimi alan öğrencilerin sektöre yönelik algılarını, kariyer niyetlerini ele alan çok sayıda çalışmanın (Kaya, Oğuz ve Yılmaz, 2020; Eren ve Aydın, 2020; Davras ve Alili, 2019; Doğan ve Keleş, 2018; Akyol, Oğan ve Oğan, 2018; Türker, Mehmet ve Ateş, 2016; Çavuş ve Kaya, 2015; Mohd Shariff vd., 2014; El-Houshy, 2014; Chuang ve Dellmann-Jenkins, 2010; Richardson, 2008; Pavesic ve Breymer, 1990) olduğu söylenebilir. Aşağıda literatürde yer alan çalışmalardan elde edilen bulgu ve sonuçlara yer verilmiştir.

Pavesic ve Breymer (1990) turizm öğrencileri üzerine gerçekleştirdikleri çalışmalarında öğrencilerin sektörde çalışma saatlerinin uzunluğu, terfi olanaklarının sınırlı ve maaşların düşük olmasından dolayı turizm sektöründe kariyer yapmayı düşünmedikleri sonucuna ulaşmıştır. Richardson (2008) Avustralya’daki turizm ve otelcilik bölümü öğrencilerinin sektördeki kariyerlerine yönelik tutum ve algılarını ölçtüğü çalışmasında öğrencilerin sektöre yönelik endişe duyduğu konuların yöneticileriyle ilişkileri, terfi fırsatları, kariyer yolları ve sektörde

sunulan ücret ve koşullar olduğunu saptamıştır. Ayrıca çalışmada araştırmaya katılan öğrencilerin önemli bir kısmının mezuniyetleri sonrasında sektörde çalışmayı düşünmedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Öğrencilerin turizm sektöründeki çalışma niyetlerini inceleyen farklı bir diğer çalışmada (El-Houshy, 2014) ise, öğrencilerin mezuniyetleri sonrasında sektörde devam etmek istedikleri belirlenmiştir.

Chuang ve Dellmann-Jenkins (2010) tarafından öğrencilerin turizm sektöründeki kariyer niyetlerini etkileyen faktörleri incelemeye yönelik gerçekleştirilen bir çalışmada öğrencilerin kariyer niyetlerinin cinsiyetleri, iş tecrübeleri, transfer durumu ve sektördeki beklentilerine göre anlamlı farklılık gösterdiği tespit edilmiştir.

Mohd Shariff vd., 2014 tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada öğrencilerin kariyer seçimi ve mutfak alanına yönelme kararının ebeveynler, yakın aile, televizyon, broşür ve gazete reklamları gibi çeşitli faktörlerden etkilendiğini, ailelerinin sürekli teşvik ve desteklerine rağmen sektörde çalışmaya ve kariyerlerini bu sektörde sürdürme konusunda çok istekli olmadıkları belirlenmiştir. Bu durumun temel nedeninin birçok öğrencinin programa yetersiz bilgi ve muhtemelen sektördeki istihdam koşullarına ilişkin gerçekçi olmayan bir algı ile tercih etmelerinden kaynaklandığı belirtilmiştir.

Harbalıoğlu ve Ünal (2014) gerçekleştirdikleri çalışmalarında ön lisans düzeyinde öğrenim gören 158 Aşçılık Programı öğrencisinin mesleki tutumlarını belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışma neticesinde öğrencilerin öğrenim gördükleri alanda sahip olacakları mesleklerinin kendilerini ekonomik ve manevi açıdan tatmin edeceğini, ilgili alanda uzun yıllar çalıştıkça mesleklerine daha fazla bağlanacaklarını, aşçılık mesleğinde bir alanda uzmanlaşacaklarını, bununla birlikte öğrenim görmeye devam ettikleri aşçılık programını isteyerek seçtikleri tespit edilmiştir. Ön lisans düzeyinde gerçekleştirilen farklı bir diğer çalışmada Can ve Solmaz (2021) çalışmaya katılım sağlayan öğrencilerin öğrenim gördükleri bölümü isteyerek tercih ettikleri, öğrenim gördükleri alanda çalışma noktasında istekli oldukları, aşçılığın eğlenceli aynı zamanda gelişime açık bir alan olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Buna karşın öğrenim gördükleri alanda kariyer yapmak istemeyen öğrencilerin, çalışma koşulları, terfi olanakları gibi çeşitli nedenlerden sektörde kariyer yapmak istemedikleri tespit edilmiştir.

Özdemir ve Önçel (2019) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri üzerine gerçekleştirdikleri çalışmalarında öğrencilerin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerini pozitif yönde etkilediği sonucuna ulaşmışlardır. Akoğlu vd. (2017) gerçekleştirmiş oldukları farklı bir çalışmada öğrencilerin büyük bir bölümünün kariyer planlamalarını öğrenim gördükleri gastronomi alanında yaptıkları için mutlu olduklarını ve mezun olduklarında sektörde çalışmayı düşündükleri tespit edilmiştir. Bir diğer çalışmada Özdemir vd., (2019) araştırmaya katılım sağlayan öğrencilerin öğrenim gördükleri alanda kariyer yapma isteklerinin olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin yiyecek içecek endüstrisine yönelik tutumlarının araştırıldığı bir çalışmada (Eren ve Aydın, 2020) işin niteliği, sektör-kişi uyumu ve sosyal statü boyutları, öğrencilerin yiyecek ve içecek sektörüne yönelik algıları üzerinde olumlu bir etkiye sahipken, iş arkadaşlarının düşük eğitim düzeyi, stresli çalışma ortamı, düşük ücretler ve kötü çalışma koşullarının öğrencilerin yiyecek içecek sektörüne ilişkin tutum ve algılarını olumsuz yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır.

Seçim (2020) öğrencilerin işletme mutfaklarına ilişkin tutumlarını belirlemeyi amaçladığı çalışmasında öğrencilerin eğitimini aldıkları mesleğe ve sektöre bakış açılarının genel olarak iyi düzeyde olduğu, buna karşın mutfaktaki çalışma koşullarının öğrencilere zor geldiği ve sosyal aktivitelere yeterince zaman ayıramadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Öğrencilerinin mesleğe yaklaşım ve programdan memnuniyet durumlarının tespit edilmeye çalışıldığı başka bir çalışmada Kaya (2020) öğrencilerin yansından fazlasının mezun olduktan sonra mutfak alanında çalışmak istediğini, öğrenim gördükleri bölümü kendilerinin seçtiklerini tespit etmiştir. Ayrıca öğrencilerin öğrenim gördükleri alana ilişkin memnuniyet düzeyleri arttıkça mesleğe bakış açılarının da olumlu yönde arttığı sonucuna ulaşılmıştır. Farklı bir çalışmada Aydemir (2018) araştırmaya katılım sağlayan öğrencilerin önemli bir kısmının eğitim gördükleri bölümü isteyerek seçtikleri sonucunu elde etmiştir. Araştırma kapsamında öğrencilerin kariyer beklenti düzeylerinin demografik özelliklerine göre farklılık durumları da incelenmiştir. Buna göre öğrencilerin yaşadıkları coğrafi bölge, cinsiyet, ortaöğretimde alan ile ilgili ders alma durumları ile kariyer beklentileri arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Öğrenim görülen sınıf, yaş, ailenin aylık gelir ve staj yapma durumu ile kariyer beklentileri arasında farklılık olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Yöntem

Amaç ve Örneklem

Bu çalışmanın temel amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim gören üniversite öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının belirlenmesidir. Çalışmanın alt amaçları; öğrencilerin demografik (cinsiyet, staj durumları, sektör deneyimleri ve öğrenim gördükleri sınıf) değişkenlere göre sektöre yönelik algılarının farklılık durumlarının tespit edilmesidir.

Araştırma sonuçlarının genelleştirilmek istendiği birimler bütünü evren olarak ifade edilmektedir. Örneklem, belli kurallar dikkate alınarak evreni temsil ettiği kabul edilen ve belli bir evrenden seçilen küçük bir örnek olarak ifade edilebilir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2011: 69-70). Araştırmanın evrenini, ana kütesini bir üniversitesinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrenim gören toplam 320 öğrenci oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşılacağı durumlarda örnekleme yöntemine gidilebilir. Fakat araştırma kapsamında evrende yer alan öğrencilerin tamamına ulaşılacağı düşünüldüğünden tam sayım yapılmıştır. Araştırma kapsamında araştırma evreninde yer alan öğrencilerin tamamına anket formu ulaştırılmıştır. Ancak değerlendirmeye alınabilir toplam 217 anket verisi elde edilmiştir.

Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Araştırmada verilerin elde edilmesinde anketlerden yararlanılmıştır. Araştırma kapsamında oluşturulan anket formu iki bölüm olarak tasarlanmıştır. Anket formunun ilk bölümünde katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorulara yer verilmiştir. Anket formunun ikinci bölümünde ise öğrencilerin sektöre yönelik algılarını belirlemeye yönelik bir ölçek kullanılmıştır. Öğrencilerin sektöre yönelik algılarının tespit edilmesi amacıyla Duman, Tepeci ve Onur, (2006) tarafından geliştirilen ve ilgili ölçeği Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri örnekleme için uygun hâle getiren Özdemir ve Önçel (2019)'un çalışmasında kullandığı ölçeklerden yararlanılmıştır. Anket formunda yer alan ölçeklerin derecelendirilmesinde 5'li Likert tipi ölçek kullanılmıştır. Araştırma için Doğu Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 26.01.2024 tarih ve 2024/26 sayılı izni alınarak ilgili anket yüz yüze yöntemle öğrencilerden toplanmıştır.

Veri Analizi

Araştırma kapsamında elde edilen verilerin analiz öncesinde normal dağılıma uygunluk durumu incelenmiştir. Araştırma kapsamında hangi analiz yöntemlerinin kullanılacağına karar vermek için verilerin normal dağılım gösterip göstermediğinin incelenmesi gerekmektedir. Verilerin normal dağılıma uygunluk durumunu belirlemenin farklı yöntemleri söz konusudur. Bu farklı yöntemlerden birisi de verilere ait çarpıklık (skewness) ve basıklık (kurtosis) değerlerinin incelenmesidir (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017: 159). Çarpıklık ve basıklık değerlerinin ± 2 arasında yer alması verilerin normal dağılıma uygun (George ve Mallery, 2010) olduğunu göstermektedir. Mevcut araştırmada verilerin normallik durumunun kontrolü için çarpıklık-basıklık değerleri incelenmiş ve araştırmada yer alan değişkenlere ait çarpıklık (0,62) ve basıklık (1,276) değerlerinin belirtilen aralıklarda yer aldığı, verilerin normal dağılım varsayımını karşıladığı anlaşılmıştır. Bu nedenle araştırma kapsamında farklılıkların incelenmesine yönelik analizlerde parametrik test teknikleri kullanılmıştır.

Bulgular

Demografik Bulgular

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin sektöre yönelik algılarını belirlemeye yönelik gerçekleştirilen araştırmaya toplam 217 öğrenci katılım sağlamıştır. Aşağıdaki Tablo 1'de araştırmaya katılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin demografik özelliklerini belirlemek için cinsiyet, staj durumu, sektör deneyimi ve öğrenim gördükleri sınıf durumlarına ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Değişkenler	N	%	
Cinsiyet	Kadın	123	56,7
	Erkek	94	43,3
	Toplam	217	100
Staj Durumu	Evet	52	24
	Hayır	165	76
	Toplam	217	100
Sektör Deneyimi	Yok	96	44,2
	Var	121	55,8
	Toplam	217	100
Sınıf	1. Sınıf	46	21,2
	2. Sınıf	66	30,4
	3. Sınıf	61	28,1
	4. Sınıf	44	20,3
	Toplam	217	100

Tablo 1’de yer alan veriler incelendiğinde araştırmaya katılanların %56,7’sinin kadın, %43,3’ünün erkek katılımcılardan oluştuğu anlaşılmaktadır. Staj durumu değişkeni açısından incelendiğinde öğrencilerin büyük bir çoğunluğunun (%76) henüz stajlarını yapmadıkları görülmektedir. Araştırmaya katılım sağlayan öğrencilerin %55,8’inin sektör deneyimi bulunurken, %44,2’sinin sektör deneyimi bulunmamaktadır. Sınıf durumuna göre öğrencilerin dengeli bir dağılım sergiledikleri söylenebilir.

Ölçek Güvenilirliği

Araştırma verilerinin analizinde ölçeklerin güvenilirliğinin belirlenmesinde Cronbach’s Alpha katsayısı kullanılmıştır. Cronbach’s Alpha değeri 0 ile 1 arasında değerler almaktadır. Güvenilirlik açısından Cronbach’s Alpha değerinin en az 0,700 olması beklenmektedir. Özellikle inceleme türü çalışmalarda Cronbach’s Alpha değerinin 0,500’e kadar kabul edilebileceği de ifade edilmektedir (Coşkun vd., 2017: 133). Mevcut araştırmada kullanılan ölçeğe ilişkin güvenilirlik analizi sonuçlarına Tablo 2’de yer verilmiştir.

Tablo 2. Ölçek Güvenilirlik Değeri

Ölçek	İfade Sayısı	Cronbach Alfa Değeri
Sektöre Yönelik Algı	25	0,792

Tablo 2 incelendiğinde ölçeğe ilişkin alfa değerlerinin kabul edilebilir düzeyde olduğu söylenebilir. Araştırmanın amacı doğrultusunda demografik (staj durumu, sektör deneyimi ve eğitim düzeyi) değişkenlere göre öğrencilerin sektöre yönelik algıları da incelenmiştir. Staj ve sektör deneyimi değişkenlerine göre farklılıkların incelenmesinde t testi, eğitim düzeyi değişkenine göre farklılıkların incelenmesinde Anova analizinden yararlanılmıştır.

Ölçek Ortalamalarına İlişkin Bulgular

Öğrencilerin eğitim gördükleri yiyecek içecek sektörüne yönelik düşüncelerine Tablo 3’te yer verilmiştir. Üniversite öğrencilerinin sektöre yönelik düşüncelere ilişkin ifadelerle katılım ortalamaları incelendiğinde en yüksek ortalamaya (4,40) sahip ifade “Çevreme gastronomi alanında kariyer yapacağımı söylemekten çekinmiyorum.” ifadesi olmuştur.

Tablo 3. Öğrencilerin Sektöre Yönelik Algıları

Sektöre Yönelik Algılar	N	A.O.	S.S
Çevreme gastronomi alanında kariyer yapacağımı söylemekten çekinmiyorum.	217	4,4	3,602
Gastronomi alanındaki işlerde bilgi ve becerilerimi kullanabilirim.	217	4,25	0,857
Kişiliğim, gastronomi alanında çalışmak için uygundur.	217	4,18	0,882
Gastronomi alanında çalışanlar terfi ettirilirken tecrübeleri dikkate alınır.	217	4,12	1,032
Tempolu iş ortamında çalışmayı severim.	217	4,00	0,882
Kısa sürede gastronomi alanında iyi noktalara geleceğimi düşünüyorum.	217	3,95	1,015
Gastronomi alanında çalışanlar arasında genellikle iş birliği yapılır.	217	3,75	1,015
Yöneticiler işlerini daha iyi yapabilmeleri için çalışanlarına yetki vermektedir.	217	3,65	0,927
Gastronomi alanında çok para kazanabileceğimi düşünüyorum.	217	3,55	1,027
Gastronomi alanında çalışanların çalışma isteği ve motivasyonu yüksektir.	217	3,52	0,933
Yöneticiler gerektiğinde çalışanların mesleki eğitim almasını sağlarlar.	217	3,5	1,041
Gastronomi alanında çalışmayı eğlenceli buluyorum.	217	3,48	0,933
Daha önce mezun olanların gastronomi alanında iyi pozisyonlarda olduğunu görüyorum.	217	3,47	1,028
Gastronomi alanında çalışmak toplumda saygı görmeyi artırmaktadır.	217	3,25	0,979
Gastronomi alanında çalışmak için ahlaki değerlerden ödün vermek gerekmez.	217	3,24	1,238
Gastronomi alanındaki birçok işin ücreti yüksektir.	217	3,23	2,255
Yöneticiler çalışanların önerilerini değerlendirirler.	217	3,04	0,932
Gastronomi alanında ücret dışındaki ek gelirler (prim, ikramiye, ulaşım vb.) yeterlidir.	217	2,75	1,108
Gastronomi alanında çalışanların eğitim seviyesi genellikle yüksektir.	217	2,69	1,047
Gastronomi alanındaki çalışma saatleri düzenlidir.	217	2,36	1,171
Gastronomi alanında çalışmak özel hayatımı etkilemez.	217	2,22	1,297
Gastronomi alanında çalışmak hafta sonu tatilimi etkilemez.	217	2,05	1,301
Gastronomi alanında çalışma saatleri kısadır.	217	1,84	1,033
Gastronomi alanındaki işler yorucu değildir.	217	1,72	1,009
Gastronomi alanındaki çalışma ortamı stresli değildir.	217	1,66	0,914

Tablo 3'te öğrencilerin yüksek oranda katılım sağladıkları diğer ifadeler sırasıyla; (4,25) ile "Gastronomi alanındaki işlerde bilgi ve becerilerimi kullanabilirim", (4,18) ile "Kişiliğim, gastronomi alanında çalışmak için uygundur", (4,12) ile "Gastronomi alanında çalışanlar terfi ettirilirken tecrübeleri dikkate alınır" ve (4,00) ile "Tempolu iş ortamında çalışmayı severim" ifadeleri olmuştur. Araştırmaya katılım sağlayan öğrencilerin sektöre yönelik düşünceleri irdelendiğinde kişiliklerinin ilgili sektör ile uyumu ve terfi olanaklarına ilişkin olumlu bir algıya sahip oldukları söylenebilir. Ayrıca gastronomi alanında çalışmayı sosyal statü açısından önemli gördükleri ifade edilebilir. Araştırmaya katılım sağlayan öğrencilerin en düşük oranda katılım gösterdikleri ifade (1,66) ile "Gastronomi alanındaki çalışma ortamı stresli değildir" ifadesi olmuştur. En düşük ortalamaya sahip diğer ifadeler (1,72) ile "Gastronomi alanındaki işler yorucu değildir" ve (1,84) ile "Gastronomi alanında çalışma saatleri kısadır" ifadeleri olmuştur. Araştırmaya katılım sağlayan öğrenciler gastronomi alanında çalışma ortamının stresli olduğu, işlerin yorucu olduğu ve çalışma saatlerinin kısa olmadığı düşüncesine sahiptir. Öğrencilerin çalışma koşulları açısından olumsuz bir algıya sahip oldukları söylenebilir.

Farklılık Analizine İlişkin Bulgular

Mevcut araştırmanın alt amaçları doğrultusunda öğrencilerin demografik (staj durumları, sektör deneyimleri) değişkenlere göre sektöre yönelik algılarının farklılık durumlarının incelenmesinde t Testi analizinden yararlanılmıştır. T Testi analiz sonuçlarına Tablo 4'te yer verilmiştir.

Tablo 4. Sektöre Yönelik Algılara İlişkin t Testi Analizi Sonuçları

İfadeler	Staj Durumu	N	A.O	S.S	T	P
Gastronomi alanında çalışanların çalışma isteği ve motivasyonu yüksektir.	Evet	52	3,17	1,079	-3,143	,002
	Hayır	165	3,63	0,857		
Gastronomi alanında çalışmak hafta sonu tatilimi etkilemez.	Evet	52	3,15	1,036	-2,934	,004
	Hayır	165	3,58	0,877		
Gastronomi alanında çalışmak özel hayatımı etkilemez.	Evet	52	1,82	1,115	-2,787	,006
	Hayır	165	2,34	1,328		
İfadeler	Sektör Deneyimi	N	A.O	S.S	T	P
Gastronomi alanında çalışma saatleri kısadır.	Yok	96	2,00	1,085	2,003	,046
	Var	121	1,71	0,976		
Gastronomi alanındaki çalışma saatleri düzenlidir.	Yok	96	2,57	1,149	2,420	,016
	Var	121	2,19	1,164		
Gastronomi alanında çalışmak hafta sonu tatilimi etkilemez.	Yok	96	2,25	1,321	2,072	,039
	Var	121	1,88	1,266		
Gastronomi alanında çalışmak özel hayatımı etkilemez.	Yok	96	2,56	1,296	3,544	,000
	Var	121	1,95	1,237		

Tablo 4'te yer alan t testi analizi sonuçlarına göre öğrencilerin staj yapıp/yapmama durumuna göre motivasyon, özel hayat ve boş zaman değerlendirmeyle ilgili ifadeler katılımları istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir ($p < 0,05$). Buna göre; staj yapan öğrencilerin gastronomi alanında çalışanların çalışma istek ve motivasyonlarının yüksek olması ve gastronomi alanında çalışmanın hafta sonu tatilini etkilemediğine ilişkin ifadeler katılımlarının düzeylerinin staj yapan öğrencilere göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Ayrıca staj yapan öğrenciler gastronomi alanında çalışmanın özel hayatı etkilediğini düşünürken, staj yapmayan öğrencilerin bu konuda kararsız yakın bir düşünceye sahip oldukları tespit edilmiştir.

Araştırmaya katılım sağlayan öğrencilerin sektör deneyimine göre çalışma koşulları, özel hayat ve boş zaman değerlendirmeyle ilgili ifadeler (Tablo 4) katılımlarının düzeyleri istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir ($p < 0,05$). Buna göre; sektör deneyimi olmayan öğrenciler gastronomi alanında çalışma saatlerinin düzenli olduğu ve gastronomi alanında çalışmanın hafta sonu tatilini ve özel hayatı etkilemediğine ilişkin kararsız yakın bir düşünceye sahip olmalarına karşın sektör deneyimi olan öğrenciler gastronomi alanında çalışma saatlerinin düzenli olmadığını ve bu alanda çalışmanın hafta sonu tatilini ve özel hayatı etkilediği düşüncesine sahip oldukları görülmektedir.

Tablo 5. Sektöre Yönelik Algılara İlişkin Anova Testi Sonuçları

İfadeler	Eğitim Düzeyi	N	A.O	S.S	Anova		Post-Hoc Tukey	
					F	P	Gruplararası Fark	p
Kısa sürede gastronomi alanında iyi noktalara geleceğimi düşünüyorum.	1. Sınıf	46	4,13	0,933	3,988	0,009	1. Sınıf- 4. Sınıf	0,016
	2. Sınıf	66	3,98	0,968				
	3. Sınıf	61	4,09	1,044				
	4. Sınıf	44	3,5	1,022				
Yöneticiler çalışanların önerilerini değerlendirirler.	1. Sınıf	46	3,17	0,901	4,911	0,003	1. Sınıf- 4. Sınıf	0,010
	2. Sınıf	66	3,15	0,789				
	3. Sınıf	61	3,14	0,997				
	4. Sınıf	44	2,56	0,949				
Gastronomi alanında çalışanlar arasında genellikle iş birliği yapılır.	1. Sınıf	46	4,19	0,957	5,721	0,001	1. Sınıf- 4. Sınıf	0,000
	2. Sınıf	66	3,71	1,004				
	3. Sınıf	61	3,75	0,924				
	4. Sınıf	44	3,34	1,055				
Yöneticiler gerektiğinde çalışanların mesleki eğitim almasını sağlarlar.	1. Sınıf	46	3,8	0,909	4,409	0,005	1. Sınıf- 4. Sınıf	0,003
	2. Sınıf	66	3,56	0,946				
	3. Sınıf	61	3,54	0,975				

	4. Sınıf	44	3,04	1,256				
Gastronomi alanında çalışanların eğitim seviyesi genellikle yüksektir.	1. Sınıf	46	2,89	0,993	3,998	0,009	1. Sınıf- 4. Sınıf	0,013
	2. Sınıf	66	2,71	1,004				
	3. Sınıf	61	2,83	1,019				
	4. Sınıf	44	2,22	1,096				
Gastronomi alanında çalışanların çalışma isteği ve motivasyonu yüksektir.	1. Sınıf	46	3,71	0,91	4,932	0,002	1. Sınıf- 4. Sınıf	0,005
	2. Sınıf	66	3,66	0,771				
	3. Sınıf	61	3,54	0,992				
	4. Sınıf	44	3,06	0,974				
Gastronomi alanında ücret dışındaki ek gelirler (prim, ikramiye, ulaşım vb.) yeterlidir.	1. Sınıf	46	2,93	0,904	3,274	0,022	1. Sınıf- 4. Sınıf	0,030
	2. Sınıf	66	2,86	1,121				
	3. Sınıf	61	2,8	1,166				
	4. Sınıf	44	2,29	1,111				
Gastronomi alanındaki birçok işin ücreti yüksektir.	1. Sınıf	46	3,97	4,449	3,211	0,024	1. Sınıf- 4. Sınıf	0,015
	2. Sınıf	66	3,31	0,93				
	3. Sınıf	61	3,04	1,007				
	4. Sınıf	44	2,56	0,997				
Gastronomi alanında çalışmak özel hayatını etkilemez.	1. Sınıf	46	2,3	1,28	3,479	0,017	2. Sınıf- 3. Sınıf	0,021
	2. Sınıf	66	2,59	1,424				
	3. Sınıf	61	1,93	1,138				
	4. Sınıf	44	1,97	1,21				

Tablo 5'te öğrencilerin sektöre yönelik ifadelerle katılım düzeyinin öğrenim görülen sınıf değişkenine göre farklılık durumunun belirlenebilmesi amacıyla gerçekleştirilen tek yönlü varyans (ANOVA) analizine yer verilmiştir. Anova analizi neticesinde farklılıkların hangi gruplar arasında olduğunu tespit edilebilmesi için Post-Hoc testlerinden faydalanılmıştır. Post-Hoc testlerinin kullanımında varyansların homojenlik durumu önem arz etmektedir. Bu bağlamda varyansların homojenlik durumu test esnasında incelenmiş ve homojen bir dağılım sergiledikleri belirlenmiştir. Bu nedenle gruplar arasındaki farklılıkların incelenmesinde Tukey testi kullanılmıştır. Buna göre; 4. sınıf olan öğrencilerin 1. sınıf ve 3. sınıf öğrencilerine göre kısa vade de gastronomi alanında iyi bir konuma sahip olacaklarına ilişkin algılarının daha düşük olduğu görülmektedir. Ayrıca 4. sınıf öğrencileri “Yöneticiler çalışanların önerilerini değerlendirirler” ifadesine katılmazken, 1, 2 ve 3. sınıf öğrencileri kararsız bir tutum sergilemiştir. 1. sınıf öğrencileri gastronomi alanında çalışanlar arasında genellikle iş birliği yapıldığı düşüncesine katılım sağlarken 4. sınıf öğrencileri bu konuda kararsıza yakın bir tutuma sahiptir. 1 ve 2. sınıf olan öğrencilerin 4. sınıf öğrencilerine göre “Yöneticiler gerektiğinde çalışanların mesleki eğitim almasını sağlarlar” ifadesine daha yüksek oranda katılım sağladıkları görülmektedir.

4. sınıf öğrencileri gastronomi alanında çalışanların eğitim seviyesinin yüksek olmadığını düşünürken 1 ve 3. sınıf öğrencileri bu konuda kararsıza yakın bir düşünceye sahiptir. 4. sınıf öğrencilerinin 1, 2 ve 3. sınıf öğrencilerine göre gastronomi alanında istihdam edilen bireylerin motivasyon ve çalışma isteklerinin yüksek olduğuna ilişkin algılarının daha düşük düzeyde olduğu görülmektedir. 1 ve 2. sınıf öğrencileri gastronomi alanında ücret dışındaki ek gelirlerin yeterliliği hususunda kararsıza yakın bir düşünceye sahip olmalarına karşın 4. sınıf öğrencileri ücret dışındaki ek gelirlerin gastronomi alanında yeterli olmadığını düşünmektedir. 1. sınıf öğrencileri gastronomi alanında birçok işin ücretinin yüksek olduğunu düşünürken, 4. sınıf öğrencileri gastronomi de işin ücretinin yüksek olmadığını düşünmektedir. Ayrıca 3. sınıf öğrencileri gastronomi alanında çalışmanın özel hayatı etkilediğini düşünürken, 2. sınıf öğrencileri bu konuda kararsıza yakın bir düşünceye sahiptir.

Sonuç

Mevcut çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin sektöre yönelik algıları incelenmiştir. Araştırma neticesinde öğrencilerin önemli bir bölümünün öğrenim gördükleri bölümü kendi istekleri ile seçtikleri sonucuna ulaşılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatlarının popüleritesinin ve saygınlığının toplum nezdinde artması, yemek yarışmaları, televizyon programları bu durumun temel nedenleri olarak değerlendirilebilir. Nitekim Akoğlu vd. (2017)'de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencileri üzerine gerçekleştirdikleri

çalışmalarında araştırmaya katılım sağlayan öğrencilerin tamamına yakınının öğrenim gördükleri bölümü kendi istekleriyle seçtikleri sonucuna ulaşmıştır. Elde edilen bu sonuç Akoğlu vd. (2017)'nin çalışmasında elde ettiği sonuçla benzerlik göstermektedir.

Araştırma neticesinde öğrencilerin sektöre yönelik genel algılarının olumlu yönde olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılım sağlayan öğrenciler gastronomi alanında bilgi ve becerilerini kullanabildiklerini ve çalıştıkları sektörde terfi ettirilirken tecrübenin önemli olduğunu düşünmektedir. Ayrıca öğrenciler kişiliklerinin gastronomi alanında çalışmak için uygun olduğunu ve tempolu çalışma ortamlarını sevdiğini belirtmişlerdir. Genel olarak öğrencilerin gastronomi alanında terfi olanakları ve kişi-sektör uyumuna ilişkin ifadeler katılım düzeylerinin yüksek olduğu söylenebilir. Araştırma neticesinde elde edilen bu sonuç Horuzoğlu (2022)'nin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri üzerine gerçekleştirdiği çalışmasında elde ettiği sonuçla örtüşmektedir. Bununla birlikte sosyal statü açısından da gastronomi alanının önemli olduğunu ve çevrelere bu alanda kariyer yaptıklarını çekinmeden ifade edebildikleri tespit edilmiştir. Özellikle son yıllarda gastronomi alanının bilinirliğinin artması ve çeşitli televizyon programlarıyla birlikte bu mesleğe bakış açısının olumlu yönde değişmesi bu durumun temel sebebi olarak değerlendirilebilir. Buna karşın öğrenciler gastronomi alanında iş saatlerinin uzun, çalışmanın yorucu, iş ortamının stresli olduğunu ve gastronomi alanında çalışmanın özel hayatı etkilediğini düşünmektedir. Araştırmaya katılım sağlayan öğrencilerin gastronomi alanında işin doğası ve fiziksel çalışma koşullarına bakış açılarının olumsuz yönde olduğu ifade edilebilir. Nitekim Özdemir ve Önçel (2019) gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencileri üzerine gerçekleştirdikleri çalışmalarında benzer bir sonuç elde etmiştir. Öğrencilerin fiziki çalışma koşullarına olumsuz bakış açılarında rağmen sektöre yönelik algılarının olumlu yönde olmasının temel nedeni kişilikleri ile mesleklerini bağdaştırmaları ve sektörde terfi olanaklarından kaynaklanabilir. Bununla birlikte yiyecek içecek sektörünün multidisipliner yapısı ve bu bölümden mezun olanların çalışma alanlarının geniş olması öğrencilerin sektöre yönelik genel algılarının olumlu yönde olmasının bir diğer sebebi olarak değerlendirilebilir.

Araştırma sonucunda öğrencilerin demografik özelliklerine göre sektöre yönelik algılarında farklılıklar olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Staj yapmayan öğrencilerin sektörde çalışanların çalışma istek ve motivasyonlarının yüksek olduğuna ilişkin algısı staj yapan öğrencilere göre daha yüksek düzeydedir. Bununla birlikte staj yapmayan ve sektör deneyimi olmayan öğrenciler sektörde çalışmanın özel hayatlarını etkilemediğine ilişkin kararsız yakın bir algıya sahipken staj yapan ve sektör deneyimi olan öğrenciler sektörde çalışmanın özel hayatlarını etkilediğini düşünmektedir. Bu durum staj yapmayan ve sektör deneyimi olmayan öğrencilerin sektördeki çalışma koşullarına ilişkin çok fazla bilgiye sahip olmamalarından kaynaklanabilir. Ayrıca sektör deneyimi olan öğrenciler sektörün fiziksel çalışma koşullarını sektör deneyimi olmayan öğrencilere göre daha olumsuz değerlendirmektedir. Birinci ve üçüncü sınıf öğrencilerinin sektörde kısa sürede iyi noktalara gelebileceklerine ilişkin algıları dördüncü sınıf öğrencilerine göre daha yüksektir. Bununla birlikte dördüncü sınıf öğrencilerinin yönetici ve iş arkadaşlarına ilişkin algı düzeyleri ile çalışma istek ve motivasyon düzeyleri bir, iki ve üçüncü sınıf öğrencilerine göre daha düşüktür. Dördüncü sınıf öğrencilerinin büyük çoğunluğunun stajlarını tamamlamış olmaları ve sektörü belli dönemler içinde olsa deneyimlemiş olmaları sektöre yönelik algılarının diğer sınıf öğrencilerine göre daha olumsuz yönde bir algıya sahip olmalarına neden olabilir. Çalışma kapsamında elde edilen dikkat çekici bir diğer sonuç da birinci sınıf öğrencilerinin gastronomi alanında işin ücretini yüksek bulmasına karşın dördüncü sınıf öğrencilerinin aksi düşüncede olmasıdır. Birinci sınıfta öğrencilerin büyük bir bölümünün henüz sektörü yeterince tanımamaları bu durumun en önemli nedeni olarak değerlendirilebilir. Nitekim araştırma kapsamında gastronomi alanında ücret dışındaki ek gelirlere ilişkin dördüncü sınıf öğrencilerinin bakış açısı olumsuz yönde iken bir ve ikinci sınıf öğrencileri bu hususta kararsız bir tutum sergilemiştir.

Öneriler

Araştırma kapsamında elde edilen bulgu ve sonuçlar neticesinde yiyecek içecek alanında eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine, sektör temsilcilerine ve araştırmacılara yönelik aşağıdaki öneriler sunulmuştur.

Yiyecek içecek alanında verilen eğitimde uygulama önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren bölümlerin yeterli fiziki ekipmanlara ve uygulama deneyimini aktarabilecek akademisyenlere sahip olması gerekir. Öğrencilerin eğitimini aldıkları alana, sektöre yönelik olumlu/olumsuz bakış açılarının oluştuğu, değiştiği en önemli yerlerden birisinin eğitim kurumları olduğu düşünüldüğünde ilgili bölümlerin ekipman, fiziki koşullar, sosyal olanak ve imkânlar açısından sürekli iyileştirilmesi gerekmektedir.

Bunun yanı sıra öğrencilerin sektörle olan bağlarını güçlendirebilmek adına kariyer günleri, bölüm mezunları ve sektör temsilcileri ile söyleşiler yapılarak öğrencilerin sektörle buluşmaları sağlanabilir. Bu tür etkinliklerle öğrencilerin öğrenim gördükleri bölüme ve sektöre yönelik bakış açıları olumlu yönde değişebilir.

Araştırma neticesinde öğrencilerin çalışma koşullarını olumsuz algıladığı ve sektörde çalışmanın özel hayatı etkilediği ortaya çıkmıştır. Yiyecek-içecek alanında eğitim alan ve gelecekte bu sektörü ileriye taşıyacak olan bireylerin sektörün çalışma koşullarını olumsuz olarak algılaması gelecekte nitelikli iş gücü açığını ortaya çıkarabilir. Nitekim çalışma koşullarının mesleğe aidiyet üzerinde önemli bir etkisi bulunmaktadır. Bu nedenle yiyecek içecek işletmesi yöneticilerinin, sektör temsilcilerinin yiyecek içecek işletmelerinde çalışma saatleri, iş stresinin azaltılması, iş paylaşımının dengeli oluşturulması vb. çalışma koşullarını iyileştirmeleri önerilmektedir. Bununla birlikte çalışanların sorumluluk, yetki ve yetenekleri göz önünde bulundurularak ücret verilmesi, sosyal haklarının sağlanması ve özel hayata zaman ayırabilecek zamanının sağlanması işletme çalışanlarının işletmeye ve sektöre aidiyetlerini arttırabilir.

Mevcut araştırmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin sektöre yönelik algıları incelenmiştir. Daha sonra gerçekleştirilecek çalışmalarda bölümden mezun olan ve sektörde çalışanların sektöre yönelik algıları incelenerek mezun ve öğrencilerin bakış açıları kıyaslanabilir. Aynı zamanda yiyecek içecek sektörünün gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerine yönelik bakış açıları daha sonra gerçekleştirilecek çalışmalarda incelenebilir. Böylece hem sektörün öğrencilerden beklentisi hem de öğrencilerin sektörden beklentisi belirlenerek sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücü arttırılabilir.

Kaynakça

- 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), 146-159.
- Akyol, C., Oğan, E. & Oğan Y. (2018). Turizm eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleki beklentileri ve sosyo-ekonomik profilleri üzerine bir araştırma. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 17(2), 648-665. <https://doi.org/10.21547/jss.382774>
- Albayrak, A. (2022). Evaluation of gastronomy education quality in Turkey in terms of faculty members. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100498>
- Aydemir, D. A. (2018). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma* [Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Babaç, E. & Önçel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin öz yeterliklerine yönelik nitel bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 282-298. <http://doi.org/10.21325/jotags.2018.214>
- Can, M. & Çiftçi, B. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Aşçılık Programı öğrencilerinin mesleki eğitim algısının öğrenme motivasyonu üzerine etkisi: ulusal aşçılık kampı Mengen örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2701-2717. <http://dx.doi.org/10.21325/jotags.2019.495>
- Can, Ü. T. & Solmaz, C. (2021). Aşçılık Programı öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algıları ve mutfak departmanında kariyere yönelik düşünceleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 810-834. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.817>
- Cavuş, Ş. & Kaya, A. (2015). Turizm lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer planları ve turizm sektörüne yönelik tutumu. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(5), 101-117.
- Chuang, N.K. & Dellmann-Jenkins, M. (2010). Career decision making and intention: a study of hospitality undergraduate students. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, (34), 512-530. <https://doi.org/10.1177/1096348010370867>.

- Coşkun, R., Altunışık, R. & Yıldırım, E. (2017). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Sakarya Yayıncılık.
- Davras, G. M. & Alili, M. (2019). Turizm eğitimi alan üniversite öğrencilerinin gelecek beklentileri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 40-52.
- Doğan, S. & Keleş, M. Ç. (2018). Turizm İşletmeciliği Öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik algıları: Ondokuz Mayıs Üniversitesi örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 504-518.
- Duman, T., Tepeci, M. & Unur, K. (2006). Mersin’de yükseköğretim ve orta öğretim düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin sektörün çalışma koşullarını algılamaları ve sektörde çalışma isteklerinin karşılaştırmalı analizi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(1), 51-69.
- El-Houshy, S. (2014). *Hospitality students perceptions towards working in hotels: a case study of the faculty of tourism and hotels in Alexandria University. Tourism in a Changing World: Opportunities & Challenges*, The 6th International Scientific Conference, Alexandria, Mısır.
- Eren, R., & Aydın, A. (2020). Perceptions and attitudes of culinary students towards food and beverage industry in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(5), 371-395.
- George, D. & Mallery, M. (2010). *SPSS for windows step by step: a simple guide and reference*. Pearson.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Girgin, G. K. & Demir, Ö. (2023). Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimine genel bir bakış. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 266-275. <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.263>
- Görkem, O. & Sevim, B. (2011, Eylül 29-Ekim 1). *Gastronomi turizmi ve Türkiye’de Yükseköğretim düzeyinde mutfak eğitimi*. [Sözlü sunum]. I. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, Konya.
- Görkem, O. & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15 (58), 977-988.
- Güdek, M., & Boylu, Y. (2017). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.
- Harbalıoğlu, M. & Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 57-67.
- Hegarty, J. A. (2011). Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy, *Education Journal of Culinary Science & Technology*, 9, 55-65. <https://doi.org/10.1080/15428052.2011.580705>
- Horuzoğlu, T. A. (2022). *Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve beklentileri* [Yüksek lisans tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- İbiş, S. (2022). Gastronomi ve inovasyon ilişkisi üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 288-298.
- Kaya, C. Ü. (2020). *Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ve memnuniyet durumları üzerine bir çalışma* [Doktora tezi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Kaya, S., Oğuz, Y. E. & Yılmaz, V. (2020). Turizm öğrencilerinin turizm sektörüne yönelik algılarının sektörde kalma niyetlerine etkisi: ESOGÜ Turizm Fakültesi örneği. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(1), 1-19. <https://doi.org/10.17494/ogusbd.763340>
- Kaya, Ü. C. (2020). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mesleğe yaklaşımları ve memnuniyet durumları üzerine bir çalışma* [Yüksek lisans tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.

- Mohd Shariff, F., Kutut, M. Z., & Abdul Hadi, H. (2014). Why do students decide to study culinary arts and why don't they maintain interest in the hotel industry employment?. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts (JTHCA)*, 6(1), 1-14.
- Nesterchuk, I., Balabanyts, A., Pivnova, L., Matsuka, V., Skarha, O., & Kondratenko, I. (2021). Gastronomic tourism: features and development tools. *Linguistics and Culture Review*, 5(S4), 1871-1885.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özdemir Yaman, Z., & Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2770-2804. <https://doi.org/10.15295/bmij.v7i5.1295>
- Özdemir, N. & 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. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.414>
- Özdemir, N., Ak, S. & Önçel, S. (2019). Lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin belirlenmesi. *The Journal of International Social Research*, 12(67), 947-956. <http://dx.doi.org/10.17719/jjsr.2019.3783>
- Pavesic, D. V. & Breymer, R. A. (1990). Job satisfaction: what is happening to the young managers. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 31 (1): 90-96.
- Pavlidis, G. & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: a thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229.
- Richardson, S. (2008). Undergraduate tourism and hospitality students attitudes toward a career in the industry: a preliminary investigation. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 8(1), 23-46.
- Sarıoğlan, M. (2014). New orientations in gastronomy education: molecular gastronomy. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 143, 320-324. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.07.412>
- Seçim, Y. (2020). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin işletme mutfaklarına yönelik tutumları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (1), 641-652.
- Solmaz, A. S. & Erdoğan, Ç. (2013, Aralık 5-8). *Turizm eğitimi alan ön lisans ve lisans öğrencilerinin turizm endüstrisine bağlılık düzeylerini belirlemeye yönelik bir araştırma* [Sözlü sunum]. 14. Ulusal Turizm Kongresi, Kayseri.
- Şat, R., Sezen, T. S., & Doğdubay, M. (2023). Türkiye'de gastronomi eğitiminin tarihi ve gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318-334. <https://doi.org/10.17123/atad.1316644>
- Şengün, S. (2019). Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer. M. Sarıışık (Ed.), *Tüm Yönleri ile Gastronomi Bilimi* (ss. 169-185). Detay Yayıncılık.
- Temizkan, S. P. & Kurtulmuş, N. S. (2020, October 8-10). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans öğrencilerinin sektöre girme niyetleri* [Sözlü sunum]. International Travel and Tourism Dynamics Proceedings Book, Ankara.
- Türker, N., Mehmet, U. & Ateş, M. A. (2016). Turizm eğitimi alan öğrencilerin turizm sektörü algıları: Karabük Üniversitesi öğrencileri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 311-333.
- Üst Can, Ç. & Solmaz, C. (2021). Aşçılık Programı öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algıları ve mutfak departmanında kariyere yönelik düşünceleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 810-834. <https://dx.doi.org/10.21325/jotags.2021.817>
- Yazıcıoğlu, Y. & Erdoğan, S. (2011). *SPSS uygulamalı araştırma yöntemleri*. Detay Yayıncılık.
- Yıldız, M. & Aslan, Z. (2019). Yiyecek-ıçecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1124-1141. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.412>

- Yıldız, M. & Aslan, Z. (2019). Yiyecek – içecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1124-1141.
- Yüksek Öğretim Kurumu. (2024). Temmuz, 2024 tarihinde Lisans Bölümler: <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>
- Zopiatis, A., Theodosiou, P. & Constanti, P. (2014). Quality and satisfaction with culinary education: evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality Tourism Education*, 26(2), 87-98. <http://dx.doi.org/10.1080/10963758.2014.900383>

EXTENDED SUMMARY

Gastronomy is a multidisciplinary field that focuses on and explores the relationships between food, culture and history, and examines all stages of food from production to consumption (İbiş, 2022: 290). Gastronomy has attracted people's attention and become an element of popular culture, with an increasing number of innovative restaurants, food programmes that have grown with the media's interest in the subject, and the opening of courses and departments in universities. For this reason, people's desire to receive gastronomy education has increased (Özdemir Yaman and Bulduk, 2019: 2770). Gastronomy has a labor-intensive structure, and competition is intense within the field. Therefore, there is a need for qualified personnel in the sector. Institutions providing education in the field of gastronomy play a significant role in training the qualified workforce that the industry requires. Considering that students studying in the field of gastronomy will be the possible representatives of the food and beverage sector in the future, students' perceptions and attitudes towards the sector in which they receive education can affect the qualified labour force needed by the sector (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan and Özdemir, 2017: 146). For this reason, the career planning of students who receive education in the food and beverage sector after graduation is important both for themselves and for the development and change of the food and beverage sector (Özdemir, Ak and Önçel, 2019: 948). The development of the food and beverage sector can be possible primarily with qualified personnel to be employed in this field. Food and beverage companies offer consumers not only tangible products, but also intangible products. In other words, besides offering delicious food and beverages to consumers, a service presentation is also provided. For this reason, the presence of qualified labour force is extremely important in the development of food and beverage businesses. In this study, it was tried to determine the perceptions of students studying in the Gastronomy and Culinary Arts department towards the sector.

The aim of the study was to determine the perceptions of university students studying in the gastronomy and culinary arts department towards the industry. The secondary objectives of the study are to determine the differences in students' perceptions towards the sector according to demographic variables (gender, internship status, industry experiences, and academic class). The population of the study consists of 320 students studying in the gastronomy and culinary arts department of a university. A complete count was carried out as it was assumed that all students in the population could be reached within the scope of the research. Questionnaires were used to obtain data in the study. The questionnaire form was delivered to all of the students in the research population. However, a total of 217 survey responses deemed usable were obtained for evaluation.

As a result of the research, it was concluded that a significant part of the students chose the department they studied with their own preferences. The increase in the popularity and prestige of gastronomy and culinary arts in the eyes of society, cooking competitions, and television programs can be considered as the main reasons for this situation. In general, it was determined that the students had high levels of participation in the statements regarding promotion opportunities in the field of gastronomy and the compatibility of their personalities and the sector. It has been found that students attach a significant level of social status to the field of gastronomy. They are able to confidently communicate to others that they have a career in this field without any hesitation. On the other hand, students believe that working hours in the gastronomy sector are long, tiring, and stressful, and that it can negatively impact their personal life. It seems that despite the negative views of students on the physical working conditions within the sector, they still hold a positive perception of it. This could be because they identify themselves with their professions and view the promotion opportunities within the sector in a positive light. It was concluded that there are differences in students' perceptions of the sector according to their demographic characteristics within the scope of the research. The perception that students who do not do internships have a higher level of motivation and willingness to work among those working in the sector is higher compared to students who do internships. However, students who do not do internships and have no experience in the sector have a perception close to uncertainty that working in the sector does not affect their private life, while students who do internships and have sector experience think that working in the sector does affect their private life. In addition, students with sector experience evaluate the physical working conditions in the sector more negatively than students without sector experience. Another notable finding of the study is that while first-year students think that wages in the gastronomy field are high, fourth-year students think the opposite. The most important reason for this situation is that most of the first-year students are not yet sufficiently familiar with the sector.