JOURNAL OF GASTRONOMY HOSPITALITY AND TRAVEL

ISSN: 2619-9548 **Journal homepage:** www.joghat.org

Received: 02.12.2024 Accepted: 08.03.2025

Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 2025, 8(1), 332-351

Araştırma Makalesi (Research Article)

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN ÖĞRENİM GÖRDÜKLERİ ÜNİVERSİTENİN TÜZEL KİŞİLİĞİ EĞİTİM MEMNUNİYETLERİNDE ETKİLİ MİDİR? (IS THE LEGAL PERSONALITY OF THE UNIVERSITY WHERE STUDENTS STUDYING GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDY EFFECTIVE IN THEIR EDUCATIONAL SATISFACTION?)**

Melike MİLLİ[1] (orcid.org/ 0009-0009-0610-922X)

Serkan ÇALIŞKAN[2*] (orcid.org/ 0000-0002-4996-8640)

[1]Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Kastamonu, Türkiye

[2]Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye

Özet

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi; mesleki bilgi ve becerilerin edinilmesine yönelik oluşturulan uygulamalı ders planları ile şef aşçı adayları yetiştirebilmenin yanı sıra, yiyecek ve içecek alanında bilim ve sanata yönelik verilen teorik dersler ile sektörün farklı kollarında görev alabilecek donanımda bireyler yetiştirebilmeyi hedeflemektedir. Bu hedef doğrultusunda, Türkiye'deki vakıf ve devlet üniversitelerinde gastronomi eğitiminin yaygınlaştığı görülmektedir. Bu çalışmada, vakıf ve devlet üniversitelerinde gastronomi eğitimi almakta olan lisans öğrencilerinin, üniversiteden aldıkları teorik ve uygulamalı dersler kapsamındaki eğitim yapısı hakkındaki görüşler genel bir çerçevede karşılaştırılarak, üniversitenin tüzel kişiliğinin eğitim alan öğrencilerin memnuniyetlerine ve kariyer eğilimlerine olan etkisinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Çalışmanın verileri nicel araştırma yöntemlerinden olan anket tekniği ile toplanmıştır. Türkiye'deki farklı devlet ve vakıf üniversitelerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrenimine devam eden, staj süresini tamamlamış öğrencilere uygulanan anket formlardan elde edilen veriler, "SPSS- 22" paket programı kullanılarak istatiksel analizlere (Faktör analizi, t testi ve Anova) tabi tutulmuştur. Araştırmanın bulgularına göre; öğrencilerin kariyer eğilimlerinin cinsiyete göre, memnuniyet düzeylerinin ise öğrenim gördükleri üniversitenin tüzel kişiliğine göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Bu çalışma ile; gastronomi bölümünde eğitim eşitliğinin sağlanması ve ders içeriklerinin düzenlenmesi gibi gastronomi eğitiminin iyileştirilmesine yönelik faydalı yaklaşımların geliştirilebileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Eğitimi, Devlet Üniversitesi, Vakıf Üniversitesi, Eğitim Farklılıkları

Abstract

Gastronomy and Culinary Arts education; aims to train chef candidates with applied lesson plans created for the acquisition of professional knowledge and skills, as well as to train individuals equipped to work in different branches of the sector with theoretical courses given in the field of science and art in the field of food and beverage. In line with this goal, it is seen that gastronomy education is becoming widespread in foundation and state universities in Turkey. In this study, it is aimed to determine the effect of the legal entity of the university on the satisfaction and career tendencies of the students by comparing the opinions of undergraduate students receiving gastronomy education in foundation and state universities in a general framework within the scope of the theoretical and applied courses they receive from the university. The data of the study was collected with the survey technique, which is one of the quantitative research methods. The data obtained from the survey forms applied to the students who continue their education in the Gastronomy and Culinary Arts departments of different state and foundation universities in Turkey and who have completed their internship period were subjected to statistical analyses (Factor analysis, t test and Anova) using the "SPSS-22" package program. According to the findings of the study, it was determined that students' career tendencies differ according to gender, and their satisfaction levels differ according to the legal entity of the university they study at. With this study, it is thought that useful approaches can be developed to improve gastronomy education, such as ensuring equality of education in the gastronomy department and organizing course content.

Keywords: Gastronomy Education, State University, Foundation University, Educational Differences

Bu makale, 19-21 Eylül 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilen 24. Ulusal Turizm Kongresinde Sunulan "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Öğrenim Gördükleri Üniversitenin Tüzel Kişiliği Eğitim Memnuniyetlerinde Etkili Midir?**" adlı bildirinin genişletilmiş halidir.

*Sorumlu yazar: serkancaliskan@kastamonu.edu.tr

DOİ: 10.33083/joghat.2025.498

Giriş

Gastronomi kelimesinin etimolojik kökeni incelendiğinde, Yunanca 'Gastro' (mide) ve 'Nomos' (kurallar) kelimelerinin birleşimi ile oluşturulduğu düşünülmektedir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018). Bu iki kelimenin çağrıştırdığı ifade ise; 'mide bilimi' şeklinde açıklanmaktadır (Keskin, Örgün ve Akbulut, 2017). Zaman içinde farklı kavramlara karşılık gelen Gastronomi ifadesinin kelime anlamı; genel bir ifade ile yiyecek maddelerinin bilimsel bir yaklaşımla pişirilip estetik kaygı güdülerek sunulması olarak özetlenebilir. Bir diğer ifade ile gastronomi; iyi ve hoş yemek tüketmenin ilimi ve sanatı olarak ifade edilebilir. Başka bir kaynakta; yemek yemenin nasıl olması gerektiği, hangi yiyeceklerin birbirleri ile daha uyumlu olduğu, yemek tüketimi ve içecekler hakkında bilgiler sunan bir alan olarak değerlendirilmektedir (Santich, 2004).

Bu anlatımlarda gastronominin yemek yapmayı ve yiyeceği tüketmeyi kapsayan bir alan olduğu anlaşılmaktadır. Ancak gastronominin, bölgesel turizm ve yerel kültürle iç içe bir kavram olduğu da gözlenmektedir (Öney, 2016). Bu bağlamda, gastronomi ifadesi yalnızca yemek yapmak ve tüketmek değildir. Aynı zamanda; sanat, turizm, kültür ve medya gibi insan faktörünün içerisinde olduğu diğer disiplinlerle de bağlantılıdır. Ayrıca, gastronomi, sürekli değişmekte olan bir sektör olduğu için belirli bir çerçevede değişmeyen ifadelerle oluşturulmuş bir tanımı da bulunmamaktadır (Çalışkan, 2023). Gastronominin diğer disiplinlerle bağlantılı olması, onun bağımsız bir disiplin olduğunu göstermemektedir. Net bir araştırma sorusunun bulunmaması, gastronominin disiplin olarak değerlendirilmesini güçleştirmektedir (Samancı, 2020).

21. Yüzyıl ekonomisi, teknolojinin ve hizmet sektörünün gelişmesini sağlamıştır (Esen, Atay ve Gürdoğan, 2023). Dünya genelinde yaşanan bu teknolojik gelişim, toplumların yeni medya araçlarına olan ilgisini arttırarak iletişim algısının değişmesine sebep olmuştur. Bu değişimin sebeplerinden birisi, toplumların bireysel yaşamlarındaki tercihlerinde sosyal medya platformlarının ve web sitelerinin etkisi ile açıklanabilmektedir. Ayrıca, bireylerin sosyal medya platformlarında günlük hayatlarından kesitleri estetik kaygılar güderek paylaşması, kitlesel etkileşimi artırarak bazı kavramların popüler hale gelmesini sağlamaktadır (Kırık, 2017). Bu kavramlardan birisi olan "gastronomi," sürekli gelişim içinde olan bir alan olması yönüyle sosyal medya kullanıcıları için dikkat çekici bir unsur haline gelmiştir. Bu yönü ile gastronomi yeni medyada; bireylerin gastronomiye karşı ilgi ve yönelimlerini kolaylıkla karşılayabilecek içerik üretimine elverişli ve popüler bir alan olmuştur. Gastronomi kavramının medyada geniş kitlelerin ilgisini çekmesi, mesleki kariyer tercihlerinin başında olan bireyleri sektörün sağladığı istihdama katılmaya yönlendirmiştir. Yiyecek içecek sektöründe oluşan bu ilgi ise kalifiye personeli yetiştirmek amacı ile faaliyet gösteren eğitim kurumlarının yaygınlaşması ile doğru orantılıdır. Bu kapsamda Türkiye genelinde pek çok üniversite bünyesinde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri oluşturulmuştur (Cankül ve Abiş, 2023). Bu bölümlere gösterilen ilgi, gastronomi eğitimini önemli bir mesele haline getiren sebeplerden birisi olduğu düşünülmektedir.

Dünya genelinde gastronomi eğitiminin verildiği ilk kurs, İngiltere'de 1784 yılında açılmıştır. Ancak diplomalı eğitimin verildiği ilk eğitim kurumu olan "Le Gordon Bleu" 1895 yılında eğitim vermeye başlamıştır (Allen, 2003). Gastronomi eğitimi öğrencilere; yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, gıdaların fiziksel ve kimyasal yapısı, gastronomi tarihi gibi teorik bilgiler sunarken; doğrama teknikleri ve pişirme yöntemleri gibi sektörde çalışmaya yönelik, uygulama derslerinin de olduğu karma bir eğitim yapısı sunmaktadır (Görkem ve Sevim, 2016). Ayrıca gastronomi eğitimi, sağlıklı gıdaların hazırlanması ve tüketimi ile ilgili alanları da kapsamaktadır (Cheng, Godwin ve Hamouz, 2011). Gastronomi eğitim yapısı, kurumlarda değişiklik gösterse de genel bir ifade ile gastronomi eğitimini tamamlayan öğrencilerin; yiyecek içecek organizasyonu, işletme yönetimi, otel, restoran ve kafe sektörü hakkında nitelikli eğitimler almaları gerektiği düşünülmektedir. Bu kapsamda dünya genelinde gastronomi sektörünün yegâne beklentilerinden birisi de gastronomi eğitimi alarak mezun olan öğrencilerin her anlamda donanımlı, rekabet gücü yüksek ve sektörün isteklerine yönelik değişim gösterebilecek düzeyde olmalarıdır. Bu çerçevede, gastronomi eğitiminin temel amacı; bu ihtiyacı karşılamaya yönelik ders planları ile öğrenci yetiştirmektir (Güdek ve Boylu, 2017). Bu amaç doğrultusunda gastronomi eğitimi planlanırken, sürekli değişim içerisinde olan çevresel faktörler göz önünde bulundurularak değişimi karşılayabilecek dinamikte bir sisteminin oluşturulması önem arz etmektedir (Gillespie ve Cuisin, 2001).

Gastronomi eğitiminin amaçları, devlet ve vakıf üniversitelerinde aynı olsa da uygulama ve teoriye dayalı eğitim süreçleri açısından farklılık gösterebilmektedir. Bu farklılıklar; ders içerikleri (müfredat), uygulamalı eğitimde sınıf mevcudunun fazla olmasından kaynaklı sorunlar, mutfak atölyesindeki alet ve ekipmanların kullanımı, tedarik edilen gıda maddelerinin sınıf mevcuduna yeterlik düzeyi ve üniversitelerin ürün tedariğinde yaşadığı sorunlar olarak özetlenebilmektedir (Yılmaz, Düzgün ve Olcay, 2023). Bu sorunların çözülmesi

adına Öney (2016), çalışmasında, Türkiye genelinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi, öğrencilerin uygulamalı ve teorik dersler ile ilgili memnuniyet seviyelerinin tespit edilmesi gibi konularda öneriler sunulmuştur.

Aydemir ve Buyruk (2018) çalışmasında, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin kariyer tercihlerinin belirlenmesini amaçlamıştır. Çiftçi (2019) çalışmasında, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin sektördeki yeterliliklerini saptamıştır. Kaya (2020) çalışmasında, gastronomi mezunu öğrencilerin sektöre bakış açısını değerlendirmiştir. Yılmaz ve diğerleri (2023) çalışmasında gastronomi eğitiminde yaşanan sorunların belirlenmesini amaçlamıştır. Bu çalışmanın amacı ise; Türkiye'deki vakıf ve devlet üniversitelerinde uygulanan gastronomi eğitiminin, olası farklılıklarından yola çıkarak eğitim kurumunun, öğrencilerin memnuniyetlerindeki ve kariyer eğilimlerindeki rolünü tespit etmektir. Ayrıca, vakıf ve devlet üniversitelerindeki gastronomi eğitiminde bulunan farklılıkların, üniversiteden eğitim almakta olan öğrencilerin memnuniyetlerine ve kariyer eğilimlerine etkisinden yola çıkılarak gastronomi eğitiminin geliştirilmesine yönelik faydalı önerilerde bulunmak hedeflenmektedir**.**

Kavramsal Çerçeve

Türkiye'de Gastronomi Eğitimi

Türkiye'de mesleki anlamda ilk gastronomi eğitimi, ortaöğretim seviyesinde aşçılık eğitimi olarak, 1960 yılında verilmeye başlanmıştır. İlerleyen yıllarda aşçılık eğitimi ön lisans seviyesinde Bolu İzzet Baysal Üniversitesi'nde açılmıştır. Lisans düzeyinde ilk aşçılık eğitimi ise 'Gastronomi ve Mutfak Sanatları' adı altında ilk kez bir vakıf üniversitesi tarafından 2003 yılında açılmıştır. Yeditepe Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi bünyesinde mesleki eğitim veren fakülte, Tuğrul Şavkay tarafından kurulmuştur (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018). 2010 yılına gelindiğinde, Gazı Üniversitesi ve Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi verilmeye başlanmıştır. Bu çerçevede ilk kez 2010 yılında devlet üniversiteleri tarafından gastronomi bölümleri oluşturulmuş olup ilerleyen yıllarda ise farklı şehirlerde lisans bölümleri açılmıştır (Yılmaz, 2019). YÖK Atlas 2024 verilerine göre, Türkiye genelinde gastronomi eğitiminin verildiği vakıf üniversiteleri Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Türkiye Genelinde Gastronomi Lisans Bölümünün Bulunduğu Vakıf Üniversiteleri

No/ Üniversite Adı	No / Üniversite Adı	No / Üniversite Adı
1. Alanya Üniversitesi	**11**. Haliç Üniversitesi	**23.** İstanbul Okan Üniversitesi
2. Altınbaş Üniversitesi	**12.** Hasan Kalyoncu Üniversitesi	**24.** İstanbul Rumeli Üniversitesi
3. Ankara Medipol Üniversitesi	**13.** İstanbul Arel Üniversitesi	**25.** İstanbul Topkapı Üniversitesi
4. Antalya Belek Üniversitesi	**14.** İstanbul Aydın Üniversitesi	**26**. İstinye Üniversitesi
5. Antalya Bilim Üniversitesi	**15.** İstanbul Bilgi Üniversitesi	**27**. İzmir Ekonomi Üniversitesi
6. Avrasya Üniversitesi	**16.** İstanbul Esenyurt Üniversitesi	**28.** Kapadokya Üniversitesi
7. Bahçeşehir Üniversitesi	**17.** İstanbul Galata Üniversitesi	**29.** Maltepe Üniversitesi
8. Başkent Üniversitesi	**18.** İstanbul Gedik Üniversitesi	**30.** Nişantaşı Üniversitesi
9. Beykent Üniversitesi	**19.** İstanbul Gelişim Üniversitesi	**31.** Özyeğin Üniversitesi
10. Beykoz Üniversitesi	**20.** İstanbul Kent Üniversitesi	**32.** Toros Üniversitesi
11. Doğuş Üniversitesi	**21.** İstanbul Medipol Üniversitesi	**33.** Yaşar Üniversitesi
		34. Yeditepe Üniversitesi

Kaynak: (YÖK Atlas, 2024)

Tablo 1'de görüldüğü üzere, Türkiye'de toplam 34 adet Gastronomi eğitiminin verildiği vakıf üniversitesi bulunmaktadır. Bu üniversitelerin 20 tanesi İstanbul ilinde bulunurken Antalya'da 2, Ankara'da 3, Alanya, Mersin ve Gaziantep illerinde ise 1'er gastronomi lisans programı yer almaktadır. Vakıf üniversitelerindeki lisans programları genellikle; Güzel Sanatlar Fakültesi, Uygulamalı Bilimler, Sanat, Tasarım ve Mimarlık, Sanat ve Sosyal Bilimler ve Turizm Fakültelerinde yer almaktadır. Türkiye genelinde Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının bulunduğu devlet üniversiteleri ise Tablo 2' de gösterilmektedir.

Tablo 2. Türkiye Genelinde Gastronomi Lisans Bölümünün Bulunduğu Devlet Üniversiteleri

No/ Üniversite Adı	No / Üniversite Adı
1. Afyon Kocatepe Üniversitesi	**27.** İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
2. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	**28.** Kafkas Üniversitesi
3. Akdeniz Üniversitesi	**20.** Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi
4. Alaaddin Keykubat Üniversitesi	**30.** Karabük Üniversitesi
5. Anadolu Üniversitesi	**31.** Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi
6. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	**32.** Kastamonu Üniversitesi

7. Ardahan Üniversitesi
8. Artvin Çoruh Üniversitesi
9. Atatürk Üniversitesi
10. Balıkesir Üniversitesi
11. Batman Üniversitesi
12. Bitlis Eren Üniversitesi
13. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
14. Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
15. Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi
16. Dokuz Eylül Üniversitesi
17. Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi
18. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
19. Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi
20. Giresun Üniversitesi
21. Gümüşhane Üniversitesi
22. Harran Üniversitesi
23. Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi
24. Iğdır Üniversitesi
25. İskenderun Teknik Üniversitesi
26. İstanbul Medeniyet Üniversitesi
33. Kırklareli Üniversitesi
34. Kocaeli Üniversitesi
35. Kütahya Dumlupınar Üniversitesi
36. Mardin Artuklu Üniversitesi
37. Mersin Üniversitesi
38 Muğla Üniversitesi
39. Munzur Üniversitesi
40. Necmettin Erbakan Üniversitesi
41. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
42. Ordu Üniversitesi
43. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi
44. Pamukkale Üniversitesi
45. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
46. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
47. Selçuk Üniversitesi
48. Siirt Üniversitesi
49. Sinop Üniversitesi
50. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
51. Şırnak Üniversitesi
52. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
53. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi

Kaynak: (YÖK Atlas, 2024)

Tablo 2'de görüldüğü gibi, Türkiye'de toplam 53 devlet üniversitesinde lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi verilmektedir. Bu programların genel itibariyle en fazla bulunduğu fakülte Turizm fakültesi olurken; Uygulamalı Bilimler, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık, Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi gibi birimlerde de gastronomi programları yer almaktadır.

Müfredat

Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programının bulunduğu 34 vakıf üniversitesinin müfredatlarında yer alan dersler incelenmiştir. Bu doğrultuda dersler genel bir çerçevede kategorilere ayrılarak sınıflandırılmıştır. Türkiye'de bulunan vakıf üniversitelerinin müfredatlarında yer alan derslere göre yapılan sınıflandırma tablo 3'te gösterilmektedir.

Tablo 3. Türkiye'de Bulunan Vakıf Üniversitelerinin Müfredattaki Derslerinin Sınıflandırılması

1. YIL	2. YIL
Sanat ile ilgili dersler; Sanat Tarihi, Temel Sanat ve Estetik, Sofra Sanatı Tarihi, Sanat Kültür ve Mutfak, Temel Sanat Eğitimi, Sanat, Tasarım ve Gastronomi, Gastronomide Temel Sanat Eğitimi.	**Menü planlaması ile ilgili dersler;** Menü Planlaması ve Yönetimi, Menü Planlama ve Maliyet Kontrol, Menü Planlama ve Maliyetlendirme, Tarif Geliştirme ve Menü Planlama.
Kişisel gelişim ile ilgili dersler; Üniversiteyi Anlamak ve Eleştirel Düşünce, Üniversite Hayatına Giriş, Bilgi Teknolojileri ve Kullanımı, Kariyer Planlama.	**Mutfak bölümleri dersleri;** Türk Mutfağı, Soğuk Mutfak Uygulamaları, Yöresel Mutfaklar, Anadolu Mutfağı, Dünya Mutfakları, Uluslararası Mutfaklar.
Beslenme ile ilgili dersler; Beslenme Okur Yazarlığı, Beslenmenin Temel İlkeleri, Beslenme İlkeleri, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Beslenme ve Diyet, Gıda Bilimi ve Beslenme İlkeleri, Sağlıklı Beslenme, Özel İçerikli Gıda.	**Mutfak ile ilgili dersler;** Mutfak Teknikleri, Mutfak Uygulaması, Mutfak Matematiği ve Temel İstatiksel Analiz, Mutfak Ekipmanları, Mutfak Terminolojisi, Profesyonel Mutfak Uygulamaları, Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları, Kahvaltı, Bruch Uygulamaları.
Gastronomi bilimi ile ilgili dersler; Gastronomi Bilimine Giriş, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş, Gastronomiye Giriş, Sanat, Tasarım ve Gastronomi, Gastronominin Temel İlkeleri, Gastronomi Tarihi, Gastronomide Gıda Bilimi, Gastronomi İçin Matematik.	**Pasta ve ekmek ile ilgili dersler;** Pasta ve Tatlı Teknikleri, Temel Pastacılık, Pastacılık, Ekmek ve Pasta Yapım Teknikleri, Pasta ve Tatlı Teknikleri, Temel Pastacılık ve Hamur İşleri, İleri Pastacılık, Pastacılığa Giriş, Klasik Pastacılık Teknik ve Becerilerinin Temelleri, Pastacılık ve Fırın Ürünlerine İriş, Ekmek Uygulamaları, Ekmek ve Pasta Yapımı, Ekmek Yapımı.
Turizm dersleri; Genel Turizm, Turizm Endüstrisi, Turizm Coğrafyası, Turizme Giriş, Genel Turizm Bilgisi.	**Beslenme ile ilgili dersler;** Beslenmenin Temel İlkeleri, Beslenme İlkeleri, Beslenme İlkeleri ve Menü Tasarımı, Hastalıklarda Beslenme ve Güncel Diyetler.

Mutfak bilgisi dersleri; Mutfak Kimyası, Mutfak Bilimi, Mutfak ve Mekân Tasarımı, Temel Mutfak Bilgileri, Mutfak Kültürü, Temel Mutfak Teknikleri, Mutfak Matematiği ve Terminoloji, Mutfak ile İlgili Kavram ve Beceriler, Mutfak Planlama ve Organizasyonu, Restoran Yönetimi ve Mutfak Tasarımı.	**Gıda ile ilgili dersler;** Fermente Gıda Ürünleri, Gıdalar ve Özellikleri, Gıda İşleme Yöntemleri, Gıda Muhafaza Teknikleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda Tedarik Zinciri Yönetimi, Gıdaların Yapısal Özellikleri, Gıdalarda Duyusal Analiz, Özel Gıda Teknolojisi, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Bilimi, Gıda ve Sürdürülebilirlik, Fonksiyonel Gıda ve Sağlıklı Gıda Ürünleri.
İşletmecilik ile ilgili dersler; İşletmeye Giriş, Genel İşletme, İşletme Bilimine Giriş, Gıda Sektöründe İşletmecilik ve Bilim, Gıda Sektöründe İşletmecilik ve Yönetim, İşletme Matematiği, Otellerde ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Muhasebe, İstatistik, İşletme İlkeleri.	**İşletmecilik ile ilgili dersler;** Gastronomi İçin Matematik, Genel Muhasebe, Gastronomi Alanında Muhasebe, Otel ve Yiyecek İşletmelerinde Yönetim Muhasebesi, Maliyet Muhasebesi, Muhasebe İlkeleri, Gastronomi Matematiği, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, Menü Planlama ve Maliyetlendirme
Gıda güvenliği ve İş güvenliği ile ilgili dersler; Gıda Güvenliği ve Sanitasyon, Gıda Güvenliği ve Hijyen, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu. Gıda Güvenliği.	**Restoran ve işletmecilik dersleri;** Mutfak Tasarımı ve Yönetimi, Restoran Tasarımı ve Yönetimi, Sanat, Tasarım ve Gastronomi, Restoran Yönetimi ve İşletmeciliği.
3. YIL	**4. YIL**
Uygulama dersleri; Servis Teknikleri ve Uygulama, Türk Mutfağı ve Uygulama, Soğuk Mutfak Uygulamaları, Yerinde Uygulama, Türk Mutfak Tarihi ve Uygulamaları, Yöresel Türk Mutfağı Uygulamaları, Profesyonel Mutfak Uygulamaları, Tasarım Düşüncesi ve Uygulamalar.	**Tasarım ve sanat ile ilgili dersler:** Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı, Bahçe Ürünleri Tesisi Yönetimi ve Tasarımı, Tabak Tasarımı, Yiyecek İçecek İşletmesi Tasarımı, Tasarım ve Görsel Kültür, Tesis Üretimi ve Tasarımı, Göstergebilim ve Sanat, Toplum Bilimi ve Sanat, Sanat Eserleri Analizi, Sanat ve Beşeri Bilimler Listesi, Mutfak Sanatlarında İnovasyon ve Yaratıcılık
Pasta ve ekmek uygulamaları; Pastane Uygulamaları, Fırıncılık Uygulamaları, Ekmek Yapım Teknikleri, Tatlı Üretimi, Baklava ve Diğer Şerbetli Tatlılar, İleri Düzey Pasta ve Tatlı Uygulamaları.	**Uygulama dersleri;** Mutfak Uygulamaları, İleri Mutfak Teknikleri, Soğuk ve Sıcak Mutfak Uygulamaları, A La Carte Mutfak Uygulamaları, Uluslararası Mutfak Uygulamaları, Türk Mutfağı, Ege Mutfağı, Gıdalarda Teknoloji, Oyun ve Araştırma Uygulamaları, Deniz Ürünleri, Uzakdoğu ve Kasaplık Uygulamaları, Kahvaltı ve Brunch Uygulamaları, Vejetaryen ve Diyet Mutfağı.
Dünya mutfakları; Avrupa mutfağı, Güney Amerika mutfağı, Asya mutfağı, İtalyan mutfağı, İspanyol mutfağı, Fransız mutfağı, Türk ve Osmanlı Mutfağı.	**Dünya mutfakları;** Fransız Mutfağı ve Teknikleri, İspanyol Mutfağı ve Uygulamaları, Uzakdoğu Mutfağı ve Uygulamaları, Dünya Mutfak Kültürleri ve Uygulamaları.
Beslenme ile ilgili dersler; Beslenme Ekolojisi, Güncel Diyetler ve Beslenme, Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi, Kişiselleştirilmiş Beslenme.	**Araştırma yöntemleri ile ilgili dersler;** Araştırma Teknikleri ve Mezuniyet Projesi, Araştırma ve Sunum Teknikleri, Gıdalarda Teknoloji, Oyun Ve Araştırma Uygulamaları, İleri Düzey Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Sayısal Karar Verme Teknikleri.
Gastronomi bilimi ile ilgili dersler; Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Gastronomi, Kültür ve Toplum, Gastronomi Trendleri, Gastronomi ve Toplum, Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi.	**Dönem bitirme projesi ile ilgili dersler;** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması, Bitirme Projesi, Mezuniyet Projesi, Proje Yönetimi, Öğretmenlik ve Pedagojik Formasyon Eğitimi.
Maliyet ve muhasebe dersleri; Maliyet Muhasebesi, Maliyet Kontrolü ve Satın Alma, Gıda İşletmelerinde Temel Maliyet Muhasebesi, Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Yönetimi, Maliyet Kontrolü ve Analizi, Yönetim Muhasebe, Finansal Muhasebe, Gastronomi Alanında Muhasebe.	**Pazarlama ve maliyet ile ilgili dersler;** Pazarlamanın Temel İlkeleri ve Hizmet Pazarlaması, Gastronomi ve Pazarlama, Gastronomide Satış ve Pazarlama, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi, Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü.
Servis ve menü planlama ile ilgili dersler; Servis ve Yönetim, Servis ve Sunum Teknikleri, Menü Planlama ve Servis Teknikleri, Yiyecek İçecek Servis Teknikleri, Yiyecek İçecek Servis ve Yönetimi, Sofra Düzeni ve Servis, Menü Yönetimi, Menü Planlama.	**Pasta, tatlı ve ekmekçilik dersleri;** Tatlı, Pasta ve Fırıncılık Ürünleri, İleri Pastacılık, İleri Seviye Pastacılık, Pasta ve Çikolata Üretimi, Pastacılık Uygulamaları**,** Çikolata ve Şekerleme, Pasta ve Çikolata Üretimi, Unlu Mamul Üretimi.
Gıda ile ilgili dersler; Gıda Mevzuatı, Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri.	**Duyusal analiz ile ilgili dersler;** Duyusal Analiz Teknikleri, Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz.
Pazarlama ile ilgili dersler; Pazarlama, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satış ve Pazarlama, Yiyecek İçecek Sektöründe Pazarlama, Yiyecek İçecek Pazarlaması, E- Pazarlama, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama ve Satış.	**Gıda ile ilgili dersler;** Gıda İletişimi, Sağlık ve Gıda, Gıda Mevzuatı, Sürdürülebilirlik ve Gıda Mevzuatı, Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, Gıda Mevzuatı ve İş Hukuku, Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Kanunları, Gıda Politikaları ve Düzenlemeler, Sosyal Medyada Gıda İletişimi.

Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları lisans programı bulunan 53 devlet üniversitesinden 31 üniversitenin müfredatları incelenerek 8 yarıyılda verilen ortak zorunlu dersler (AİİT, Türk Dili ve İngilizce) ve seçmeli dersler dışındaki gastronomi ve mutfak sanatları lisans programına özgü alan dersleri kategorilere ayrılarak sınıflandırılmıştır. Bu dersler Tablo 4'te gösterilmektedir.

Tablo 4. Türkiye'de Bulunan Devlet Üniversitelerinin Müfredattaki Derslerinin Sınıflandırılması

1. Yıl	**2. Yıl**
Turizm dersleri; Turizme Giriş, Genel Turizm, Turizm Pazarlaması, Turizm Ekonomisi, Turizm Sosyolojisi, Turizm Coğrafyası, Turizm Mevzuatı, Turizm Hukuku, Turizmde İletişim ve Turizmde İnovasyon, Özel İlgi Turizmi, Turizm İnovasyon ve Bölgesel Kalkınma, Turizm İngilizcesi.	**Mutfak uygulama dersleri**; Mutfak Hizmetleri Uygulamaları, Temel Mutfak Uygulamaları, Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları, Mutfak Uygulamaları, Mutfak Uygulamalarına Giriş, Türk Mutfağı ve Uygulamaları, Yiyecek İçecek ve Servis Uygulamaları, Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları, Mesleki Uygulamalar.
İşletme dersleri; Genel İşletme, İşletme Bilimine Giriş, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, İşletme Yönetimi, İşletme Matematiği.	**Menü planlama dersleri;** Menü Planlama, Menü Planlama ve Reçetelendirme.
Beslenme dersleri; Beslenmenin Temel İlkeleri, Beslenme İlkeleri, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama.	**Gıda ile ilgili dersler;** Gıda Bilimi, Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı, Gıda Teknolojisi, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda İşleme.
Gastronomi bilimi ile ilgili dersler; Gastronomi Bilimine Giriş, Temel Gastronomi, Gastronomiye Giriş, Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş, Gastronomi Bilimi, Gastronomi Tarihi, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi.	**İşletmecilik ve maliyet dersleri**; Restoran İşletmeciliği, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi, Pazarlama, İnsan Kaynakları Yönetimi, Maliyet ve Kontrol, İşletme Yönetimi.
Mutfak bilgisi dersleri; Temel ve Genel Mutfak Bilgisi, Temel Mutfak Bilgisi, Temel Mutfak Bilgisi ve Teknolojisi, Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi, Temel Mutfak Bilgisi ve Uygulamaları.	**Gıda güveliği ve hijyen dersleri;** Gıda Güvenliği ve Personel Hijyeni, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Hijyen ve Sanitasyon, Hijyen ve Sanitasyon, Besin Güvenliği ve Hijyen.
Muhasebe dersleri; Genel Muhasebe, Turizm İşletmelerinde Muhasebe.	**Türk Mutfağı ile ilgili dersler;** Türk mutfak Kültürü, Türk mutfak kültürü ve uygulamaları.
İş sağlığı, Güvenliği, hijyen ve sağlık ile ilgili dersler; İş Sağlığı ve Güveliği, İş Sağlığı ve Hijyen, Sağlık Güvenlik ve Hijyen, İlk Yardım, Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım, Genel Sağlık Bilgisi ve İlkyardım, Mutfakta İş Güvenliği.	**İş sağlığı ile ilgili dersler**; İşletmelerde İş Sağlığı ve Güvenliği, Mutfakta İş Güvenliği ve İlkyardım, İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı, Mesleki Güvenlik ve İlkyardım, İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik, İş ve İşçi Güvenliği.
Gastronomi bilimi ile ilgili dersler; Gastronomi Bilimine Giriş, Temel Gastronomi, Gastronomiye Giriş, Gastronomi ve Gıda Bilimine Giriş, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş, Gastronomi Bilimi, Tarihi, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi.	**İşletmecilik ve maliyet dersleri**; Restoran İşletmeciliği, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi, Pazarlama, İnsan Kaynakları Yönetimi, Maliyet ve Kontrol, İşletme Yönetimi.
Mutfak Bilgisi dersleri; Temel ve Genel Mutfak Bilgisi, Temel Mutfak Bilgisi, Temel Mutfak Bilgisi ve Teknolojisi, Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi, Temel Mutfak Bilgisi ve Uygulamaları.	**Gıda güveliği ve Hijyen dersleri;** Gıda Güvenliği ve Personel Hijyeni, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Hijyen ve Sanitasyon, Hijyen ve Sanitasyon, Besin Güvenliği ve Hijyen.
Muhasebe dersleri; Genel Muhasebe, Turizm İşletmelerinde Muhasebe.	**Türk Mutfağı ile ilgili dersler;** Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları.
3. Yıl	**4. Yıl**
Mutfak uygulamaları ve bölümleri; Soğuk Mutfak, Sıcak Mutfak, Yöresel Mutfak, Dünya Mutfakları, Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı, Uluslararası Mutfaklar, Türk Mutfağı, Avrupa Mutfağı, Anadolu Mutfağı, Ziyafet Mutfakları, Yaratıcı Mutfak, Vejetaryen Mutfak, Osmanlı Mutfağı, Füzyon Mutfak, Banket Uygulamaları, Yemek Hazırlama ve Pişirme	**Pastacılık dersleri;** Pastacılık Teknikleri, İleri Pastacılık Teknikleri, Temel Pastacılık, İleri Pastacılık ve Üretim Teknikleri, Pasta ve Tatlı Uygulamaları, Pasta ve Çikolata Yapımı, Pasta ve Tatlılar, İleri Pastacılık ve Süsleme Sanatı, Pastane, Pastacılık ve Fırın Ürünleri.
Pasta ve ekmekçilik dersleri; Pastacılığa Giriş, Ekmek ve Pastacılık, Pastane ve Üretim, Tatlı Pasta ve Hamur İşleri, Pasta, Tatlı ve Hamur, Pastane ve Üretim Teknikleri.	**Araştırma yöntemleri ile ilgili dersler**; Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Bilimsel Araştırma Teknikleri.

Gıda ile ilgili dersler; Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Gıda Güvenliği ve Hijyen, Gıda Mevzuatı, Uluslararası Gıda Mevzuatı, Gıda Kimyası ve Teknolojisi, Gıda Üretiminde Tedarik Zinciri, Gıda Satın Alma ve Depolama, Gıda Formülasyonu.	**Gıda ile ilgili Dersler;** Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz, Gıda Mevzuatı, Gıda Tadım Teknikleri, Gıda Mevzuatı ve Kanunlar, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Kimyası, Gıdalarda Duyusal Analiz, Gıda ve Medya.
Yiyecek, içecek ile ilgili dersler; Yiyecek İçecek Yönetimi, Yiyecek İçecek Otomasyonu, Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri, Yiyecek İçecek Paket Programı, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Yiyecek Alanında Özel Etkinlikler ve İletişim, Filmlerde ve Edebiyatta Yiyecekler, Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı.	**Uygulama dersleri;** İş Başı Uygulamalı Eğitim, İş Başında Mesleki Uygulama, Servis ve Bar Uygulamaları, Uluslararası Mutfak Uygulamaları, Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları, Mutfak Hizmetleri Uygulamaları, Mesleki Uygulamalar, Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı, İleri Mutfak Uygulamaları.
Turizm dersleri; Turizm Pazarlaması, Özel İlgi Turizmi, İçecek Turizmi, Kış ve Spor Turizmi, Turizm İşletmelerinde Maliyet Yönetimi.	**Turizm dersleri;** Turizm Politikası ve Planlama, Turizmin Güncel Sorunları, Sürdürülebilir Turizm, Gastronomi Turizmi.
Servis ile ilgili dersler; Servis Teknikleri, Yiyecek İçecek Servisi, Servis ve Sunum Teknikleri, Servis Sistemleri.	**Mutfak bölümleri ile ilgili dersler;** Osmanlı Mutfağı, Dünya Mutfağı, Su Ürünleri Mutfağı, Türk Mutfağı. Asya Mutfakları, Amerika ve Okyanusya Ülkeleri Mutfağı.
Maliyet ile ilgili dersler; Yiyecek İçecek Maliyet Yönetimi, Yiyecek İçecek Maliyet Analiz Kontrolü. Menü Planlama ve Maliyet Kontrolü, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi, Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri, İşletme Finansı, Genel Muhasebe, Yiyecek İçecek İşletmeleri Muhasebesi.	**Araştırma yöntemleri ve proje ile ilgili dersler;** Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Proje Hazırlama ve Yönetimi, Araştırma Teknikleri, Araştırma Yöntemleri, Endüstriye Dayalı Proje Çalışması, Girişimcilik ve Proje Yönetimi.
Sanat ve tasarım ile ilgili dersler; Temel Sanat ve Estetik Bilgisi, Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı, Tabak Dizaynı ve Süsleme Sanatı, Mutfak Tasarımı.	**Menü planlama ile ilgili dersler;** Menü Planlama, Menü Yönetimi.
Mutfak bölümleri; Osmanlı Mutfağı, Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı, Yöresel Anadolu Mutfağı, Türk Mutfağı, Avrupa Mutfağı, Vejetaryen Mutfak, Dünya Mutfağı, Deniz Mahsulleri.	**Bitirme Projesi;** Mezuniyet Projesi, Mezuniyet Tezi/Projesi, Dönem Projesi, Bitirme Ödevi.

Akademik Yazında Gastronomi Eğitimi

Türkiye'de akademik yazın incelendiğinde lisans düzeyinde Gastronomi eğitiminde yaşanan problemler, ilk olarak Öney (2016) tarafından incelenmiştir. Bu çalışmada, lisans düzeyinde verilen gastronomi eğitiminde müfredat ile ilgili sorunlar olduğu saptanırken, öğretim elemanlarının yeterli seviyede sektör tecrübesinin olmaması ve öğrencilerin staj deneyimlerinin yeterli düzeyde olmadığına yönelik tespitlerde bulunulmuştur. Gastronomi eğitimi ile ilgili akademik çalışmalar, ilerleyen yıllarda da devam etmiştir. Türkiye'de alan yazında; "gastronomi eğitimi, gastronomi öğrencisi ve gastronomi sektörü" eksenindeki bazı makale ve tez çalışmaları kronolojik olarak incelenmiştir. Bulgular Tablo 5' de derlenmiştir.

Tablo 5. Gastronomi Eğitimi ile Makale ve Tez Çalışmalarından Örnekler

Yıl/ Yazar;	Çalışmanın Adı;	Amaç;	Sonuç;
2016 Öney, H.	"Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme"	Gastronomi eğitimi kavramsal çerçevede değerlendirilerek, eğitimde yaşanan sorunları belirlemek ve bu sorunlara yönelik çözüm önerileri geliştirmek, gastronomi eğitiminde yaşanan sorunlara yeni ve yararlı yaklaşımlar oluşturmak amaçlanmıştır.	Araştırmada, birincil derecede sorunun müfredat olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, alanında deneyimli öğretim elemanı bulma ve öğrencilerin yeterli düzeyde staj yapmadıkları sorunları tespit edilmiştir.

2017 Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü., ve Yılmaz, M.	"Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi"	Türkiye genelinde, Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün bulunduğu üniversitelerin müfredatları incelenerek uygulamalı dersler tespit edilmiştir. Bu dersler, dünya genelindeki gastronomi eğitiminin verildiği üniversitelerin müfredatları ile karşılaştırılarak Türkiye'de gastronomi eğitiminin yeterlilik düzeyine ilişkin bilgiler elde etmek amaçlanmıştır.	Araştırma sonuçlarına göre; Türkiye'de bulunan gastronomi derslerinin diğer ülkelerin ders planlarında bulunan ders sayısına oranla daha fazla olduğu, uygulamalı ders sayısının ise daha az olduğu saptanmıştır. Teorik ders oranlarının ise diğer ülkelerde Türkiye'ye oranla daha az olduğu saptanmıştır.
2017 Akoğlu, A., Cansizoğlu, S., Orhan, N., ve Özdemir, Z. 2017	"Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları"	Çalışmada gastronomi eğitimi alan öğrencilerin aşçılık mesleğinde çalışmaya yönelik beklentilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Öğrencilerin aşçılık mesleğinde çalışma istekleri; işin doğası ve çalışma standartları, sosyal statü ve gelecek kaygısı, ücret ve bireysel görüşler olarak dört farklı boyutta değerlendirilmiştir.	Araştırma bulgularına göre; öğrencilerin bölümü kendi istekleri doğrultusunda tercih ettiği, mezun olduktan sonra sektörde çalışmanın yanı sıra öğretmenlik yapmak istedikleri, öğrencilerin aşçılık mesleğini ilgi çekici bulduğu, çalışma koşullarının ise yorucu ve stresli olduğu saptanmıştır.
2017 Deveci, B., Deveci, B., Karaman, N. ve Aymankuy, Y	"Mutfak Departmanına Yönelik Tutum: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma"	Çalışmada, Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin mezuniyet sonrası sektörde mutfak departmanında çalışmaya yönelik tutumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.	Araştırmanın sonuçlarına göre; öğrencilerin mutfak departmanında çalışmaya yönelik düşüncelerinin olumlu olduğu ortaya çıkmıştır.
2018 Alyakut, Ö., ve Küçükkömürler, S.	"Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi"	Çalışmada, gastronomi eğitimi alan lisans öğrencilerinin öğrenim gördükleri bölümün kendi zihinlerinde metaforik karşılığının belirlenmesi amaçlanmıştır.	Çalışmanın bulguları; 'farklı meslek grubuna benzetme, bir varlığa benzetme, doğal olmayan varlıklara benzetme, bireyin iç dünyasını yansıtan özelliklere göre benzetme' olarak kategorilere ayrılmıştır.
2018 Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H., ve SOYBALI, H. H.	"Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Workshop Etkinlikleri Algısının Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği"	Çalışmada, Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin üniversitelerde düzenlenen workshop etkinliklerini algılama, bu etkinlikler hakkında beklenti ve tutumlarının demografik özelliklere göre farklılaşıp farklılaşmadığının saptanması amaçlanmıştır.	Çalışmanın sonucunda öğrencilerin katılım gösterdikleri workshop etkinliklerinde; öğrencilerin beklentileri, cinsiyet, sınıf, yaş ve sektörde çalışma durumu gibi faktörlerin ya da deneyimledikleri workshop etkinlik türünün değişkenleri arasında farklılık göstermediği saptanmıştır.
2019 Çifçi, O.	"Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi"	Çalışmada, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin sektörel yeterliliklerine yönelik fikirlerinin belirlenmesi ve gastronomi mezunu öğrencilerin lisans eğitiminde kazandıkları beceriler ile sektörde gerekli becerilerin örtüşüp örtüşmediğinin belirlenmesi amaçlanmıştır.	Araştırma bulgularına göre; erkek öğrenciler ile kadın öğrencilerin mutfak bilgi düzeylerinde, mutfakta yenilikçi olma düzeylerinde, temel mutfak beceri düzeylerinde ve mutfak yönetim yeterlilikleri arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir.

2019 Özdemir, N., Ak, S., ve Önçe, S.	"Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Yapma İsteklerinin Belirlenmesi"	Çalışmada, lisans düzeyinde gastronomi eğitimi alan mezun öğrencilerin kariyer eğilimlerinin ve sektörel yöneliminin belirlenmesi amaçlanmıştır.	Araştırma sonuçlarına göre, erkek öğrenciler ve kadın öğrencilerin mutfak sektöründe yenilikçi olma düzeyi, temel mutfak bilgisi düzeyi ve mutfak organizasyonunda yönetim yeterliliği arasında anlamlı bir farklılık bulunmadığı tespit edilmiştir.
2020 Kaya, Ü. C. (Yüksek Lisans Tezi)	"Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Mesleğe Yaklaşımları ve Memnuniyet Durumları Üzerine Bir Çalışma"	Çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları mezunu öğrencilerinin sektöre karşı bakış açıları ve eğitim memnuniyetlerinin değerlendirilmesi Amaçlanmıştır.	Araştırmanın bulgularına göre; gastronomi programı öğrencilerinin %87'si sektörde çalışabilmek için eğitimin gerekli olduğunu düşünürken, %29.4'ü alınan eğitimin sektörde çalışmak için yeterli olduğunu belirtmiştir.
2021 Karadeniz, Ş. (Yüksek Lisans Tezi)	"Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Lisans Sonrası Kariyer Beklentileri Doğrultusunda Girişimcilik Eğilimleri"	Çalışmada, öğrencilerin kariyer beklentileri doğrultusunda girişimcilik eğilimlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.	Araştırma sonuçlarına göre, cinsiyet ve kariyer beklentisi açısından anlamlı farklılık olduğu, sınıf değişkeni açısından kariyer beklentilerinde anlamlı farklılık olduğu, yaş değişkeni açısından kariyer beklentilerinde anlamlı farklılık olduğu tespit edilmiştir.
2021 Semint, S. ve Özbay, G.,	"Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde İstihdam Yapısına İlişkin Bir Araştırma"	Çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları programına kayıtlı eğitim veren öğretim elemanlarının niteliksel ve niceliksel olarak değerlendirilmesi amaçlanmıştır.	Araştırmanın sonucunda, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren öğretim elemanlarının 46 farklı alandan mezun olduğu ve gastronomi alanında lisans mezuniyetinin yalnızca %14 olduğu tespit edilmiştir.
2022 Horuzoğlu, T.A, (Yüksek Lisans Tezi)	"Gastronomi Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin Mesleğe Bakış Açıları ve Beklentileri"	Çalışmada, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin aşçılık mesleğine olan bakış açılarının tespit edilmesi Amaçlanmıştır.	Araştırma sonuçlarına göre, lisans öğrencilerinin meslekle ilgili olarak zorlu çalışma koşulları, benzersizlik özelliği, kariyer beklentileri ve maaş memnuniyeti konularında çeşitli düşüncelere sahip olduğu belirlenmiştir.
2023 Girgin, K.G ve Demir, Ö.	"Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimine Genel Bir Bakış"	Çalışmada, Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren devlet ve vakıf üniversitelerinin niceliksel olarak belirlenmesi ve gastronomi eğitimde yaşanan sorunların saptanması amaçlanmıştır.	Araştırmanın sonucuna göre, Türkiye'de bulunan vakıf ve devlet üniversitelerinde verilen uygulamalı derslerde sorunlar yaşandığı saptanmıştır. Bunlar; malzeme eksikliği, mutfak araç gereçlerinin yetersizliği gibi sorunlardır.

Tablo 5'te de görüldüğü gibi Türkiye'de "gastronomi eğitimi, gastronomi öğrencileri ve gastronomi sektörü" ekseninde yapılmış çalışmalarda bazı sorunlar tespit edilmiştir. Gastronomi eğitimine yönelik tespit edilen sorunlar; "ders planları, öğretim elemanlarının sektör bilgisi düzeyi, gastronomi bölümlerindeki uygulamalı ve teorik ders sayılarındaki fazlalık" gibi durumlardır.

Bunun yanı sıra, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin sektöre yönelik bakış açıları da incelenmiş olup, öğrencilerin büyük bir kısmının mezuniyet sonrası sektörde çalışmayı düşündüğü ancak çalışma koşullarını

zorlayıcı bulduğu saptanmıştır. Öğrenciler, aşçılık mesleğini ilgi çekici bulmalarına rağmen, işin doğası gereği uzun çalışma saatleri, fiziksel yorgunluk ve stres gibi etkenlerin mesleğe yönelik algılarını şekillendirdiği belirlenmiştir. Ayrıca, bazı çalışmalar öğrencilerin kariyer beklentileri doğrultusunda girişimcilik eğilimlerinin farklılık gösterdiğini ortaya koymuştur.

Öğretim elemanlarının nitelik ve nicelik bakımından değerlendirildiği araştırmalar, gastronomi eğitimi veren akademisyenlerin farklı disiplinlerden mezun olduğunu ve bu durumun eğitim kalitesine etkisi olabileceğini ortaya koymaktadır. Aynı zamanda, Türkiye'de gastronomi eğitimi veren kurumların müfredatları incelendiğinde, uygulamalı derslerin dünya standartlarına göre daha az olduğu, teorik ders sayısının ise daha fazla olduğu görülmüştür. Bu durum, öğrencilerin sektörde karşılaşacakları pratik gereksinimlere tam anlamıyla hazırlanamamalarına neden olabilmektedir.

Son olarak, Türkiye'de gastronomi eğitimi veren devlet ve vakıf üniversitelerinde yaşanan altyapı sorunları da belirlenmiştir. Özellikle uygulamalı derslerin gerçekleştirilmesi sırasında mutfak araç gereçlerinin yetersizliği, malzeme eksikliği ve uygun fiziki şartların sağlanamaması gibi problemlerin eğitim sürecini olumsuz etkilediği tespit edilmiştir. Bu bulgular, gastronomi eğitiminin daha etkili hale getirilmesi için ders planlarının yeniden gözden geçirilmesi, öğretim elemanlarının sektörel deneyimlerinin artırılması, uygulamalı eğitim imkânlarının geliştirilmesi ve sektör-üniversite iş birliğinin güçlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Yöntem

Bu çalışmada, kamu ve vakıf üniversitesi olmak üzere Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi almakta olan öğrencilerin öğrenim gördükleri üniversitenin tüzel kişiliğinin, eğitim memnuniyetlerinde ve kariyer eğilimlerindeki etkisinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Gastronomi eğitimi ile ilgili literatür taraması yapılarak araştırma problemi hakkındaki elde edilen bulgular değerlendirilmiştir. Bu doğrultuda geliştirilen hipotezler ise şu şekilde belirlenmiştir;

H1: Öğrencilerin kariyer eğilimleri öğrenim gördükleri üniversitenin tüzel kişiliğine göre farklılık göstermektedir.

H2: Öğrencilerin kariyer eğilimleri öğrenim gördükleri sınıf düzeyine göre farklılık göstermektedir.

H3: Öğrencilerin kariyer eğilimleri cinsiyete göre farklılık göstermektedir

H4: Öğrencilerin kariyer eğilimleri yaşa göre farklılık göstermektedir.

H5: Öğrencilerin kariyer eğilimleri sektörde çalışma durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H6: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri öğrenim gördükleri üniversitenin tüzel kişiliğine göre farklılık göstermektedir.

H7: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri sınıf düzeyine göre farklılık göstermektedir.

H8: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri cinsiyete göre farklılık göstermektedir.

H9: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri yaşa göre farklılık göstermektedir.

H10: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri sektörde çalışma durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H11: Öğrencilerin eğitim memnuniyet düzeyleri kariyer eğilimlerini etkilemektedir.

Çalışmada nicel araştırma modellerinden olan 'ilişkisel tarama modeli' kullanılmıştır (Bekman, 2022). Çalışmanın evrenini Türkiye'de lisans düzeyinde eğitim alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri oluştururken örneklem grubunu ise 200'ü Kamu, 202'si Vakıf üniversitesi olmak üzere, farklı üniversitelerden katılan lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklem gurubu seçilirken, araştırmacıların veri toplamasında erişim kolaylığının avantajı düşünülerek konum itibariyle araştırmacılara yakın üniversiteler seçilmiştir. Ayrıca, öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin belirlenmesinde eşit bir değerlendirme olması açısından, seçilen devlet üniversiteleri; "2024-Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu*nda"* yayımlanan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bulunan üniversitelerdeki taban ve tavan puanları dikkate alınarak arasında ciddi farklar olmayan ve benzer başarı seviyesinde öğrencilerin bulunduğu düşünülen eğitim kurumları tercih edilmiştir. Vakıf üniversiteleri seçilirken ise taban ve tavan puanlarının dikkate alınmasına ek olarak eğitim ücretlerinin ve burs indirimlerinin birbirine yakın seviyede olduğu eğitim kurumları tercih edilmiştir. Çalışmanın verileri nicel araştırma yöntemlerinden olan anket tekniği ile elde edilmiştir (Stergiou and Airey, 2012). *Bu kapsamda 03.04.2024' tarihinde Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü, Sosyal ve Beşerî*

Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulu tarafından gerekli olan etik izinler alınmıştır. Etik izin alındıktan sonra anket formu sosyal medya siteleri ağırlıkta olmak üzere farklı kitlesel iletişim araçları kullanılarak öğrencilere iletilmiştir. Anket formunda; öğrencilerin öğrenim gördükleri üniversiteden memnuniyetlerini tespit etmeye ve kariyer eğilimlerini saptamaya yönelik ölçek ifadeleri yer alırken; yaş, cinsiyet ve eğitim düzeyinin saptanması gibi demografik ifadelere de yer verilmiştir. Ölçek ifadeleri; Kılıç'ın 'Değişik Psikolojik Arazlara Sahip Olan ve Olmayan Öğrencilerin Sorunları' adlı doktora tezinden ve Arslanhan'nın 'Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mezunlarının Sektördeki Durumu ve Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeyleri' adlı yüksek lisans tezinden uyarlanmıştır (Kılıç, 1987; Arslanhan, 2019). Anket formu çalışma grubuna uygulanmadan evvel, katılımcılara araştırma hakkında tanımlayıcı bilgiler verilmiştir. Oluşturulan anket formu, katılımcılara Google Forms aracılıyla iletilmiş olup elde edilen veriler SPSS 22 paket programı kullanılarak analiz edilmiştir.

Bulgular

Çalışmada elde edilen verilerin analizinde, öğrencilerin memnuniyet düzeylerini tespit etmek için t-testi ve varyans analizi (ANOVA: Analysis of Variance) ve Faktör Analizinden (FA) yararlanılmıştır. Araştırmada memnuniyet düzeyleri; mezun olunan üniversitenin tüzel kişiliğine, sınıf düzeyine, cinsiyete ve yaşa göre farklılık gösterip göstermediği analiz edilmiştir. Araştırmada elde edilen verilerde bazı katılımcıların sorulara cevap vermediği tespit edilmiştir. Eksik veri içermesi nedeni ile bu katılımcıların diğer yanıtları çalışma analizlerine dâhil edilmeden araştırmadan çıkartılmıştır.

Tablo 6. Öğrencilerin Demografik Özellikleri ve Sektörde Çalışma Durumlarına Yönelik Tanımlayıcı Bulgular

Değişken	**N**	**%**
Erkek	137	34,1
Kadın	241	60,0
Belirtmek İstemiyorum	24	6,9
Toplam	**402**	**100,00**
18-21	173	43,0
22-25	191	47,5
26-29	25	6,2
30-33	8	2,0
34+	5	1,2
Toplam	**402**	**100,00**
Kamu	200	49,8
Vakıf	202	50,2
Toplam	**402**	**100,00**
2.sınıf	156	38,8
3.sınıf	112	27,9
4.sınıf	78	19,4
4+	56	13,9
Toplam	**402**	**100,00**
Herhangi bir işte çalışmıyorum.	219	54,5
Eğitimime devam ederken sadece ekstra işlere gidiyorum.	43	10,7
Okulla birlikte düzenli olarak part time çalışıyorum.	62	15,4
Tam zamanlı bir işte çalışıyorum.	45	11,2
Kendime uygun bir iş arıyorum	33	8,2
Toplam	**402**	**100,00**

Tablo 6'da görüldüğü üzere çalışmaya katılan öğrencilerin 137'sini erkek katılımcılar oluştururken 241'i kadın katılımcılardan oluşmaktadır. 24 kişi ise cinsiyetini belirtmemiştir. 18-21 yaş aralığında 173 kişi, 22-25 yaş aralığında 191 kişi, 26-29 yaş aralığında 25 kişi, 30-33 yaş aralığında 8 kişi ve 34 yaşın üzerinde ise 5 kişi bulunmaktadır. Katılımcılardan 202'si vakıf üniversitesinde öğrenim görürken 200'ü ise devlet üniversitesinde öğrenime devam etmektedir. Öğrenimi devam eden katılımcıların 156'sı 2.sınıf, 112'si 3.sınıf, 78'i 4.sınıf, 56'sı ise mezuna kalmış olarak eğitimine devam etmektedir. Öğrencilerin sektörde çalışma durumlarına bakıldığında; 219'unun herhangi bir işte çalışmadığı, 43'ünün eğitimine devam ederken kısmi zamanlı işlere gittiği, 62'sinin okulla birlikte düzenli olarak yarı zamanlı çalıştığı, 45'inin tam zamanlı bir işte çalıştığı, 33'ünün ise kendine uygun bir iş aradığı görülmektedir.

Tablo 7. Güvenirlik ve Geçerlik Analizi Tablosu

Faktörler/Maddeler	Faktör Yükü	Özdeğer	Açıklanan Varyans	Cronbach Alpha
Okulda ürün ve malzeme kullanımı konusunda yeterli eğitimi aldığımı düşünüyorum.	0,812	**5,277**	**52,344**	**0,813**
Okulumda verilen meslek derslerini yürüten öğretim elemanları alanında uzman kişilerdir.	0,763			
Eğitim süresince dersime giren öğretim elemanlarının sektör hakkındaki bilgi ve tecrübeleri yeterliydi.	0,750			
Müfredatta bulunan teorik derslerin, iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum.	0,717			
Uygulama mutfaklarımız donanım ve teknolojik açıdan sektörel şartlara uygundu.	0,736			
Üniversiteden almış olduğum eğitimin yeterli olduğunu düşünüyorum.	0,738			
Okulda aldığım menü planlama ve maliyet derslerinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	0,613			
Uygulamalı derslerde öğrendiğim beceriler ile stajda kullandığım beceriler örtüştü.	0,738			
Okulda aldığım hijyen ve gıda güvenliği eğitiminin yeterli olduğunu düşünüyorum.	0,663			
Aldığım eğitimin iyi bir işletmede istihdamım için yeterli olduğunu düşünüyorum.	0,707			
Mezun olduktan sonra sektörde çalışma fikrine olumsuz bakıyorum.	0,755			
Mezun olduktan sonra ne yapacağım konusunda kararsızım.	0,750			
Pedagojik formasyon alarak öğretmen olmayı düşünüyorum.	0,554			
Staj sonrası sektörün zorluklarını görmek, kariyer gelişimim için beni korkuttu.	0,752			

Not: Kaiser-Meyer-Olkin: 0,857, **Toplam Varyans Değeri:** 52,344, **Sig:** 0,000**, Bartlett's Test:** 2375,970

Tablo 7'de görüldüğü üzere çalışmanın güvenirliğinin saptanması için 'Güvenirlik testi' yapılmıştır. Bunun sonucunda araştırmanın Cronbach Alpha değeri '0,813' olarak elde edilmiştir. Cronbach Alpha değerinin %50'den büyük olması gerekmektedir (Hair vd., 2010). Dolayısıyla çalışma güvenilirdir. Araştırmanın örneklem büyüklüğünün yeterli olup olmadığını ifade eden Kaiser-Meyer-Olkin değeri ise '0,857' olarak bulunmuştur. Bu değer %60'ın üzerinde olması gerektiğinden çalışmanın örneklem büyüklüğü yeterli seviyededir (Karaman, 2023). Çalışmanın istatiksel olarak anlamlı olup olmadığını ifade eden; Significance (p) değeri ise '0,000' olarak bulunmuştur. Bu ifade 0,05'ten küçük olması gerekmektedir (Akbulut, 2022). Dolayısıyla, çalışma istatiksel olarak anlamlıdır. Çalışmada oluşturulan değişkenlerden anlamlı ve daha az sayıda değişkenler elde edebilmek için ise Doğrulayıcı FA (Faktör analizi) yapılmıştır. FA analizinin sonuçlarına göre araştırmada iki boyut ele edilmiştir. Bunlar; öğrencilerin eğitim memnuniyetlerini ve eğilimlerini ölçen ifadelerdir. Bu kapsamda boyutları oluşturan ifadelerin faktör yükleri incelenmiştir. Her bir değişkenin faktör yükünün 0,50'den büyük olması gerekmektedir (Saygılı, 2020). Tablo 2'ye göre araştırmadaki faktörlerin değerleri 50'den büyüktür. Faktör yükü, bir değişkenin ölçmek istediği kavram ile olan ilişkisinin niceliğini göstermektedir, faktör yükünün yüksek olması, o değişkenin ölçmek istediği ifadeyi açıkladığı anlamına gelmektedir (Büyüköztürk, 2002). 1. Faktörün özdeğeri 5,277 olarak bulunmuştur. Özdeğerin 1'den büyük olması gerekmektedir (Yaşlıoğlu, 2017). Açıklanan varyans değerine bakıldığında ise 1. Faktörün varyans değerinin %50'nin altında olduğu gözlenmiştir. Dolayısıyla Harman'nın 'One Factor' analizine göre 'ortak yöntem yanlılığı' bulunmamaktadır (Çizel, Selçuk ve Atabay 2020). Toplam varyans değerine bakıldığında ise, 52,344 olduğu görülmüştür. Bu değer %50'nin üzerine olduğu için araştırmanın modeli toplam değerini gerektiği ölçüde karşılamaktadır.

T testi ve Anova Bulguları

Çalışmada katılımcıların kariyer eğilimlerinin ve memnuniyet düzeylerinin cinsiyet ve üniversitenin tüzel kişiliğine göre farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek için 't' (independent samples-**t test)** testi uygulanmıştır. Öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve kariyer eğilimlerinin yaş, sınıf düzeyi ve sektörde

çalışma durumlarına göre farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek için ise tek yönlü varyans analizi olan 'ANOVA' testi uygulanmıştır.

Tablo 8. Kariyer Eğilimi ve Eğitim Memnuniyeti Ölçeğinin Cinsiyet Değişkenine İlişkin 't' Testi Sonucu

Değişkenler	Gruplar	N	X	ss	T testi		
					t	Df	p
Kariyer Eğilimi	**Erkek**	137	3,3970	0,91644	**4,437**	**376**	**0,001**
	Kadın	241	2,9913	0,81724			
Eğitim Memnuniyeti	**Erkek**	137	2,6075	0,84124	**-0,46**	**376**	**0,964**
	Kadın	241	2,6115	0,80811			

Tablo 8'de görüldüğü üzere, öğrencilerin kariyer eğilimleri cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermektedir (t= 4,437; p<.05). Erkek öğrencilerin kariyer eğilimlerine yönelik algıları (X= 3,3970) kadın öğrencilerin kariyer eğilimlerine yönelik algılarından (X= 2,9913) daha olumludur. Dolayısıyla ***H3*** hipotezi desteklenmiştir. Öğrencilerin eğitim memnuniyetleri ise cinsiyet değişkenine göre farklılık göstermemektedir (t=-0,46; p<.05). Dolayısıyla ***H8*** hipotezi desteklenmemiştir.

Tablo 9. Kariyer Eğilimi ve Eğitim Memnuniyeti Ölçeğinin Üniversitenin Tüzel Kişiliği Değişkenine İlişkin 't' Testi Sonucu

Değişkenler	Gruplar	N	X	ss	T testi		
					t	df	p
Kariyer Eğilimi	**Kamu**	200	3,0860	0,87015	**1,631**	**400**	**0,104**
	Vakıf	202	3,2283	0,87976			
Eğitim Memnuniyeti	**Kamu**	200	2,8362	0,74339			
	Vakıf	202	2,4112	0,05786	**5,437**	**400**	**0,001**

Tablo 9'da görüldüğü gibi, öğrencilerin kariyer eğilimleri üniversitenin tüzel kişiliğine göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla t testi yapılmıştır. Değişkenlerin aritmetik ortalamaları arasında anlamlı bir fark olmadığı saptanmıştır (t=-1, 631; p<.05). Dolayısıyla **H1** hipotezi desteklenmemiştir. Öğrencilerin eğitim memnuniyetleri üniversitenin tüzel kişiliğine göre anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek için yapılan t testi sonucunda ise iki değişkenin aritmetik ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir (t= 5,437; p<.05). Dolayısıyla **H6** hipotezi desteklenmiştir. Katılımcıların verdiği bilgilere göre; devlet üniversitesinde öğrenim gören öğrencilerin eğitim memnuniyetlerine yönelik algıları (X= 2,8362) vakıf üniversitesinde eğitim gören öğrencilerin algılarına göre (X= 2,4112) daha olumludur.

Tablo 10. Eğitim Memnuniyetinin Sınıf Düzeyi Değişkenine Göre ANOVA Testi Sonucu

Sınıf Düzeyi	N	X	Ss	Varyansın Kaynağı	KT	sd	KO	F	P
2.sınıf	156	2,5635	0,7544	**G. Arası**	2,287	3	0,996	1,518	0,209
3.sınıf	112	2,5908	0,8906	**G. İçi**	261,071	398	0,656		
4.sınıf	78	2,7951	0,8171	**Toplam**	264,058	401			
4+	56	2,6107	0,7792						
Toplam	402	2,6226	0,8114						

Tablo 10'da görüldüğü gibi eğitim memnuniyeti değişkeni ve sınıf düzeyi değişkenin aritmetik ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini saptamak için 'ANOVA' testi uygulanmıştır. Tablo 5'e göre, öğrencilerin eğitim memnuniyetleri ile sınıf düzeyi arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır (F=1,518, p<0,05). Dolayısıyla **H7** hipotezi desteklenmemiştir.

Tablo 11. Kariyer Eğiliminin Sınıf Düzeyi Değişkenine Göre ANOVA Testi Sonucu

Sınıf Düzeyi	N	X	Ss	Varyansın Kaynağı	KT	sd	KO	F	P
2.sınıf	156	3,1995	0,8831	**G. Arası**	4,305	3	1,435	1,879	0,132
3.sınıf	112	3,1846	0,8258	**G. İçi**	303,974	398	0,765		
4.sınıf	78	3,2179	0,9226	**Toplam**	308,279	401			
4+	56	2,9018	0,8721						
Toplam	402	3,1575	0,8768						

Tablo 11'de görüldüğü gibi kariyer eğilimi ölçeği ve sınıf düzeyi değişkenin aritmetik ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini saptamak için 'ANOVA' testi uygulanmıştır. Tablo 6'ya göre

öğrencilerin kariyer eğilimleri ile sınıf düzeyi arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır (F=1,879, p<0,05). Dolayısıyla **H2** hipotezi desteklenmemiştir.

Tablo 12. Eğitim Memnuniyeti Ölçeğinin Yaş Değişkenine İlişkin ANOVA Testi Sonucu

Yaş	N	X	Ss	Varyansın Kaynağı	KT	Sd	KO	F	P
18-21	173	2,6554	0,7691	**G. Arası**	2,173	4	0,543	0,824	0,511
22-25	191	2,6136	0,8557	**G. İçi**	261,884	397	0,660		
26-29	25	2,4840	0,6433	**Toplam**					
30-33	8	2,8520	0,9453						
34+	5	2,1600	1,0968						
Toplam	402	2,6226	0,81148						

Tablo 12'de görüldüğü gibi eğitim memnuniyeti ölçeği ve yaş değişkenin aritmetik ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini saptamak için 'ANOVA' testi uygulanmıştır. Buna göre, öğrencilerin eğitim memnuniyetleri ile yaş değişkeni arasında anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir (F=0,824, p<0,05). Dolayısıyla **H9** hipotezi desteklenmemiştir.

Tablo 13. Kariyer Eğilimi Ölçeğinin Yaş Değişkenine İlişkin ANOVA Testi Sonucu

Yaş	N	X	Ss	Varyansın Kaynağı	KT	Sd	KO	F	P
18-21	173	3,128	0,8402	**G. Arası**	2,167	4	542	0,703	0,391
22-25	191	3,158	0,9312	**G. İçi**	261,884	397	771		
26-29	25	3,382	0,7613	**Toplam**	308,279	401			
30-33	8	2,918	0,9020						
34+	5	3,400	0,2850						
Toplam	402	3,1575	0,8768						

Tablo 13'de görüldüğü gibi kariyer eğilimi ölçeği ve yaş değişkenin aritmetik ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini saptamak için 'ANOVA' testi uygulanmıştır. Buna göre, öğrencilerin kariyer eğilimleri ile yaş değişkeni arasında anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir (F=0,703, p<0,05). Dolayısıyla **H4** hipotezi desteklenmemiştir.

Tablo 14. Eğitim Memnuniyetinin Öğrencilerin Sektörde Çalışma Durumu Değişkenine Göre ANOVA Testi Sonucu

Sektörde Çalışma Durumu	N	X	Ss	Varyans Kaynağı	KT	sd	KO	F	P
Herhangi bir işte çalışmıyorum.	219	2,6316	0,811	**G. Arası**	1,447	4	0,386	0,558	0,693
Eğitimime devam ederken sadece ekstra işlere gidiyorum.	43	2,4636	0,832	**G. İçi**	262,57	397	0,661		
				Toplam	264,05	401			
Okulla birlikte düzenli olarak part-time çalışıyorum.	62	2,6299	0,808						
Tam zamanlı bir işte çalışıyorum.	45	2,7126	0,882						
Kendime uygun bir iş arıyorum.	33	2,6339	0,703						
Toplam	402	2,6226	0,811						

Tablo 14' görüldüğü gibi eğitim memnuniyeti ölçeği ve öğrencilerin sektörde çalışma durumları değişkenin aritmetik ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini saptamak için 'ANOVA' testi uygulanmıştır. Buna göre, öğrencilerin eğitim memnuniyetleri ile sektörde çalışma durumları arasında anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir (F=0,558 p<0,05). Dolayısıyla **H10** hipotezi desteklenmemiştir.

Tablo 15. Kariyer Eğilimi Ölçeğinin Öğrencilerin Sektörde Çalışma Durumu Değişkenine İlişkin ANOVA Testi Sonucu

Sektörde Çalışma Durumu	N	X	Ss	Varyansın Kaynağı	KT	sd	KO	F	P
Herhangi bir işte çalışmıyorum.	219	3,0933	0,8812	**G. Arası**	6,206	4	1,551	2,036	0,088
Eğitimime devam ederken sadece ekstra işlere gidiyorum.	43	3,2616	0,7791	**G. İçi**	302,073	397	0,761		
				Toplam	308,279	401			
Okulla birlikte düzenli olarak part- time çalışıyorum.	62	3,1867	0,8494						

Tam zamanlı bir işte çalışıyorum.	45	3,4513	0,9212
Kendime uygun bir iş arıyorum.	33	2,9924	0,9002
Toplam	402	3,1575	0,8768

Tablo 15'de görüldüğü gibi kariyer eğilimleri ölçeği ve öğrencilerin sektörde çalışma durumlarına yönelik değişkenin aritmetik ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini saptamak için 'ANOVA' testi uygulanmıştır. Buna göre, öğrencilerin kariyer eğilimleri ile sektörde çalışma durumları arasında anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir (F=2,036, p<0,05). Dolayısıyla **H5** hipotezi desteklenmemiştir.

Ankete katılan katılımcıların eğitim aldıkları üniversitenin tüzel kişiliğinin; akademik kariyer yapma isteğine olan etkisini belirlemek amacıyla katılımcılara; 'Mezuniyet sonrası akademik kariyer yapmayı düşünüyorum' ifadesi yöneltilmiştir. Bu ifadeye verilen cevaplardan yola çıkılarak öğrencilerin akademik kariyer hedeflerinin üniversitenin tüzel kişiliğine bağlı farklılaşıp farklılaşmadığını belirlemek amacıyla iki değişken arasında 't' testi yapılmıştır.

Tablo 16. Öğrencilerin Kariyer Eğilimi Değişkeninin Üniversitenin Tüzel Kişiliğine İlişkin 't' Testi Sonucu

Değişken	**Gruplar**	**N**	**X**	**ss**	**T testi**		
					t	**df**	**p**
Öğrencilerin Kariyer Eğilimi	**Kamu**	200	2,9000	1,27992	**2,083**	**400**	**0,038**
	Vakıf	202	2,6325	1,26325			

Tablo 16'da görüldüğü üzere öğrencilerin kariyer eğilimi değişkeninin üniversitenin tüzel kişiliğine göre farklılık gösterip göstermediğini saptamak için 't' testi uygulanmıştır. Buna göre öğrencilerin kariyer eğilimi, öğrenim gördükleri üniversitenin kamu ya da vakıf üniversitesi olmasına göre değiştiği sonucuna ulaşılabilir (t=-1, 631; p<.05).

Tablo 17. Öğrencilerin Eğitim Memnuniyeti İle Kariyer Eğilimi Değişkeni Arasındaki Korelasyon Sonuçları

		Eğitim Memnuniyeti	**Kariyer Eğilimi**
Eğitim Memnuniyeti	r	1	-.027
	p		,586
	n	402	402
Kariyer Eğilimi	r	-.027	1
	p	,586	
	n	402	402

Tablo 17'de katılımcıların "eğitim memnuniyeti" ölçeği (*Ort*:2.6226, *SS*: *0,81148)* ile "kariyer eğilimi" (*Ort:* 3,1575*, SS:0,8768)* ölçeği arasındaki ilişki "Pearson Korelasyonu" ile ölçülmüştür. Değişkenler arasında "çok düşük düzeyde, negatif yönlü ve anlamlı olmayan" bir ilişki tespit edilmiştir (r=-,027, p> 0,05). Yeterli büyüklükte bir örneklem (n: 402) olmasına rağmen, değişkenler arasında güçlü veya anlamlı bir ilişki bulunamamıştır. Eğitim memnuniyeti ile kariyer eğilimi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmamakla (p > 0.05) birlikte korelasyon katsayısı (r = -0.027) çok düşük olduğu için iki değişkenin birbirini açıklama gücü yoktur. Bu durum öğrencilerin eğitimden memnun olmaları ya da olmamaları, onların kariyer eğilimlerini doğrudan etkilememekte olduğuna yorumlanabilir. Elde edilen bu sonuç, eğitim memnuniyetinin kariyer yönelimini tek başına belirleyen bir faktör olmadığını, başka değişkenlerin de bu süreçte etkili olabileceğini göstermektedir.

Araştırmada katılımcılardan elde edilen anket verilerinin istatistiksel olarak analizi sonucunda çalışmada kurulan hipotezler değerlendirilmiştir. Buna göre kabul ve ret alan hipotezler tablo 18'de gösterilmiştir.

Tablo 18. Araştırma Hipotezlerine Bağlı Kabul ve Ret Koşulları

Hipotezler	**Kabul**	**Ret**
H1: Öğrencilerin kariyer eğilimleri öğrenim gördükleri üniversitenin tüzel kişiliğine göre farklılık göstermektedir.		X
H2: Öğrencilerin kariyer eğilimleri sınıf düzeyine göre farklılık göstermektedir		X
H3: Öğrencilerin kariyer eğilimleri cinsiyete göre farklılık göstermektedir	X	
H4: Öğrencilerin kariyer eğilimleri yaşa göre farklılık göstermektedir		X

H5: Öğrencilerin kariyer eğilimleri sektörde çalışma durumlarına göre farklılık göstermektedir.		X
H6: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri öğrenim gördükleri üniversitenin tüzel kişiliğine göre farklılık göstermektedir.	X	
H7: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri sınıf düzeyine göre farklılık göstermektedir.		X
H8: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri cinsiyete göre farklılık göstermektedir.		X
H9: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri yaşa göre farklılık göstermektedir.		X
H10: Öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyleri sektörde çalışma durumuna göre farklılık göstermektedir.		X
H11: Öğrencilerin eğitim memnuniyet düzeyleri kariyer eğilimlerini etkilemektedir.		X

Sonuç ve Öneriler

Araştırmada öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin öğrenim gördükleri üniversitenin tüzel kişiliğine göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Güdek (2018)'in araştırmasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrenimine devam eden öğrencilerin memnuniyet düzeylerinin, öğrencilerin eğitim aldıkları kurumların okul türüne (fakülte veya yüksekokul) göre değişebildiği tespit edilmiştir. Araştırma bu yönü ile ortak bir yaklaşım oluşturabilmektedir.

Çalışmada, öğrencilerin eğitim memnuniyeti düzeyinin, cinsiyete ve yaşa göre farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Kaya çalışmasında (2020) öğrencilerin eğitim görmekte oldukları programdaki memnuniyet düzeylerini; cinsiyete, sınıf düzeyine ve yaş değişkenine göre incelenmiştir. Çalışmada, öğrencilerin cinsiyetleri ile memnuniyet düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir. Bu bağlamda "H6" hipotezi ile paralellik göstermektedir. Aynı zamanda, öğrencilerin sınıf düzeyleri ve yaş değişkeni ile memnuniyet düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Çalışmanın bu bulguları da "H7" ve "H9" hipotezi ile ayrışmaktadır.

Araştırmanın hipotez sonuçlarına göre; öğrencilerin kariyer eğilimlerinin cinsiyete göre farklılaştığı, sınıf düzeyi ve yaş değişkenlerine göre ise farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Aydemir (2018) çalışmasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer beklentilerinin, cinsiyet düzeyine göre farklılaşmadığı; yaş ve sınıf düzeyi değişkenine göre ise farklılaştığı sonucuna ulaşmıştır. Aydemir'in çalışması, yaş ve sınıf düzeyi değişkenlerine göre yapılan bulgular ile paralellik göstermektedir. Ancak, cinsiyet değişkeni bulgularına göre ayrışmaktadır.

Özdemir ve arkadaşlarının (2019) araştırmasında cinsiyet değişkeninin Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma istekleri değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, Özdemir ve diğerlerinin çalışmaları yapılan çalışma ile paralellik göstermemektedir.

Çalışmada elde edilen anket verileri, mevcut imkânlar ve zaman kısıtları nedeniyle Türkiye'deki tüm devlet ve vakıf üniversitelerinden toplanamamıştır. Araştırmanın örneklemi, Türkiye'deki beş devlet ve beş vakıf üniversitesi olmak üzere öğrenimine devam eden, staj yapmış Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinden oluşmaktadır. Dolayısıyla bu çalışmanın verileri 200 kamu, 202 vakıf üniversitesi öğrencisinden elde edilen bilgiler ile sınırlıdır. Çalışma bulgularına göre, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin eğitim memnuniyeti, üniversitenin vakıf ya da devlet üniversitesi olmasına göre farklılaştığı tespit edilmiştir.

Öğrencilere yöneltilen anket ifadelerinden yola çıkılarak; okuldaki uygulama derslerinde kullanılan ürün ve malzemelerin niteliği, tedarik sürecinde meydana gelen problemler, uygulama derslerinde eğitim veren öğretim elemanlarının mesleki tecrübesinin yeterlilik düzeyi, müfredatta bulunan derslerin öğrencileri iş yaşamına hazırlama açısından uygunluğu, menü planlama, maliyet ve hijyen derslerinin yeterlilik düzeyi gibi teorik ve uygulamalı derslere yönelik farklılıkların olduğu görülmektedir. Öğrencilerin eğitim gördükleri üniversiteden memnuniyetlerinin vakıf veya devlet üniversitesi olmasına göre farklılaşması; eğitimde eşitsizlik, aynı sektörde çalışacak öğrencilerin farklı nitelik ve becerilere sahip olması gibi durumlara yol açabilir. Örneğin ilgili kurumlarda verilen uygulamalı ve teorik eğitimin farklı olması, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden her yıl mezun olan binlerce öğrencinin mesleki becerilerinin birbirinden farklı olması anlamına gelmektedir. Nitekim vakıf üniversitelerinin öğrenciden maddi kazanç sağlamasının yanı sıra cari ödeneklerinin %45'ni kamudan sağlaması, devlet üniversitelerinin ödeneklerinde eşitsizliğe sebep olduğu söylenebilir (Balyer ve Gündüz, 2011). Bu durumda, gastronomi eğitiminde eşitliğin sağlanamaması; sektörün ihtiyacı olan personel istihdamında karışıklığa, eğitime olan güveninin sarsılmasına ve öğrencilerin sektör motivasyonunun kaybolmasına sebebiyet verebilir. Bu kapsamda vakıf ve devlet üniversitesinde öğrenim gören öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin eşit düzeyde sağlanması, iki farklı tüzel kişiliğe sahip eğitim kurumunda verilen uygulama ve teorik derslerin nitelik ve beceri açısından öğrenciyi geliştirmeye odaklı

planlanması önerilebilir. Devlet ve vakıf üniversitelerindeki ders müfredatlarındaki farklılıklar, ilgili üniversitelerin müfredatlarının taranması sonucunda saptanmıştır. Devlet üniversitelerinde daha çok turizm, beslenme ve maliyet dersleri yoğunluktayken, vakıf üniversitelerinde ise sanat, kişisel gelişim ve tasarım gibi derslerin ağırlıklı olduğu görülmüştür. İki farklı tüzel kişiliğe sahip eğitim kurumunun müfredatlarında bulunan derslerin öğrencinin ve sektörün ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik planlanması hem sektör hem de öğrencinin gelişimine katkıda bulunacağı ve iki yönlü fayda sağlayacağı için, bütüncül bir eğitim planlanması yapılması önerilebilir.

Çalışmada elde edilen bir diğer bulgu ise, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin kariyer eğilimlerinin kadın ya da erkek olmalarına göre farklılık gösterdiğidir. Bu farklılığın sebebi ise, otel veya restoran mutfaklarındaki kadın ve erkek çalışanın istihdam niceliği arasındaki fark ile açıklanabilir (Giritlioğlu, 2010). Çalışmanın bulgularına göre, kadın öğrencilerin kariyer eğilimlerinin, erkek öğrencilere göre daha olumsuz olduğu, tespit edilmiştir. Alan yazında; sektörde erkek ve kadın aşçılar ekseninde yapılmış çalışmalar incelendiğinde; profesyonel mutfaklarda kadın çalışanlara karşı yönetici pozisyonundaki aşçıların önyargılı davranışlarda bulunduğu, erkeklerin sektörde daha yoğun olduğu, kadınların toplumda kendilerine yüklenen rollerin dışına çıkma eğilimi gösterdiklerinde dışlandıkları gözlenmiştir. Bu durumun, kadınların kariyer planlamasında olumsuzluklara sebebiyet vereceği düşünülmektedir (Boztepe, 2022). Çalışmada tespit edilen kadın ve erkek öğrenciler arasındaki kariyer eğilimlerine yönelik farklılığın, öğrencilerin gelecekteki çalışma hayatını olumsuz etkilememesi adına, stajlarını daha erken yapmaları önerilebilir. Çünkü öğrencilerin erken staj deneyimi kazanması, sektörün kendilerine göre eksi veya artı yönlerini daha erken fark etmelerini sağlayabilir. Bu bağlamda 1. veya 2. Sınıfta yapılan staj deneyimi, ileriye dönük kariyer planlamasında olası bir değişikliği daha erken yapabilmeleri için avantaj olabilir. Ayrıca, öğrencilerin sektör tecrübesini erkenden kazanmaları, okuldaki uygulamalı derslerde pratik becerileri daha kolay öğrenmesine imkân sağlayabilir.

Çalışmada, vakıf ya da kamu üniversitelerindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerine ayrılan kontenjanların neye göre veya nasıl belirlendiğine yönelik bir veri bulunmamaktadır. Bu bağlamda, gelecekte yapılacak çalışmalar ile vakıf ve kamu üniversitelerinin kontenjanlarına yönelik tespitler sağlanabilir. İki farklı tüzel kimliğe sahip yükseköğretim kurumunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin toplam mevcudiyeti belirlenerek, kurumlar arasında fark olup olmadığı belirlenebilir. Tespit edilen olası farklılıklar, öğrencilerin eğitim memnuniyetleri ve kariyer eğilimleri açısından değerlendirilebilir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin atölye imkanları, sınıf mevcudiyeti üzerinden düşünülerek olanakların eşit bir şekilde kullanıp kullanmadığı, sınıf mevcuduna yetecek düzeyde ekipman veya ürün sağlanıp sağlanmadığının tespitine yönelik çalışmaların yapılması önerilebilir. Ayrıca, atölye mutfaklarında uygulamalı bir ders esnasında; eğitim gören öğrenci mevcudunun tespit edilmesi ve kurumda görevli öğretim elemanı sayıları ile karşılaştırılarak var olan eğitmen sayısının sınıf mevcudiyet düzeyine yeterli olup olmadığı gibi tespitlerin yapılması önerilebilir.

Çalışmada zaman ve maddi imkanların kısıtlı olmasından kaynaklı olarak sınırlı sayıda devlet ve vakıf üniversitesine ulaşılmıştır. Ancak, çalışmanın örneklem büyüklüğünün genişletilmesi ile, elde edilen verilerin öğrencilerin eğitim memnuniyeti ve kariyer eğilimleri açısından farklılaşacağı düşünülmektedir.

Özellikle gelecek çalışmalarda; vakıf üniversiteleri ile devlet üniversitelerinin sahip olduğu olanaklara ilişkin çalışmaların yapılması, gastronomi alanında hem eğitim hem de sektöre kalifiye personel yetiştirme konusunda fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

Akbulut, Ö. (2022). Bilimsel araştırmalarda istatistiksel anlamlılığın raporlanmasında güncel yaklaşımlar: hatalar ve doğrular. *International Journal of Eastern Mediterranean Agricultural Research*, 5(1), 1-19.

Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies, 5*(2), 146-159. DOI: 10.21325/jotags.2017.74

Allen, G. (2003). Education About Food. In The Encyclopaedia of Food and Culture, (Vol. l, pp. 556558). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.

Alyakut, Ö., ve Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *Opus International Journal of Society Researches, 9*(16), 823-852. DOI: 10.26466/opus.452139

Arslanhan, Y. (2019). *Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektördeki durumu ve almış oldukları eğitimden memnuniyet düzeyleri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.

Aydemir, D. A., ve Buyruk, L. (2018). *Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.

Balyer, A., ve Gündüz, Y. (2011). Türk yükseköğretim yönetim sisteminde YÖK ile yaşanan paradigmatik dönüşüm: Vakıf üniversiteleri çelişkisi. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,* 1(31), 69-84.

Bekman, M. (2022). Halkla ilişkiler uygulamalarında nicel araştırma yöntemi: ilişkisel tarama modeli. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi,* 6(16), 238-258. https://doi.org/10.54707/meric.1143322

Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H., ve Soybalı, H. H. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin workshop etkinlikleri algısının değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies, 6*(4), 132-149. https://www.doi.org/10.21325/jotags.2018.301

Boztepe, E. (2022). Profesyonel mutfak çalışanlarının cam tavan sendromu algilari ve deneyimleri üzerine bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (55), 12-32. https://doi.org/10.17498/kdeniz.1136406

Büyüköztürk, Ş. (2002). Faktör analizi: Temel kavramlar ve ölçek geliştirmede kullanımı. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi, 32*(32), 470-483.

Cankül, D., ve Abiş, A. D. (2023). Gastronomi kurslarına katılımda medyanın etkisi. *Tourism And Recreation, 5*(2), 58-65. https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1356265

Cheng, M., Godwin-Charles, O.A. ve Hamouz, F.L. (2011). The development of culinary artsand food science into a new academic discipline-culionology. *Journal of CulinaryScience ve Technology*, 9 (1), 17-26. https://doi.org/10.1080/15428052.2011.558461

Çalışkan, S. (2023). ChefveB kimdir? Gastronomide yeni trend yiyecek içecek ve mutfak koordinatörlüğü. *Turizm Akademik Dergisi,* 10(2), 197-211.

Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü., ve Yılmaz, M. (2018). Gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının uygulamalı meslek derslerinin değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi,* (3), 1-9.

Çifçi, O. (2019). *Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin profesyonel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi.* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Istanbul.

Çizel, B., Selçuk, O., ve Atabay, E. (2020). Ortak yöntem yanlılığı üzerine sistematik bir yazın taraması. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi,* 31(1), 7-18. https://doi.org/10.17123/atad.713552

Deveci, B., Deveci, B., Karaman, N., ve Aymankuy, Y. (2017). Mutfak departmanına yönelik tutum: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi (64)*, 717-732.

Esen, O., Atay, H., ve Gürdoğan, A. (2023). Otel çalışanlarının kariyer beklentilerine yönelik bir inceleme: Kuşadası örneği. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies, 11*(2), 906-929. DOI: 10.21325/jotags.2023.1225

Gillespie, C., ve Cousins, J. (2001). European Gastronomy into the 21st Century (1st ed.). Routledge. https://doi.org/10.4324/9780080494845

Girgin, G. K., ve Demir, Ö. (2023). Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine genel bir bakış. *Journal Of Gastronomy, Hospitality and Travel,* 6 (1), 266-275. DOİ: 10.33083/joghat.2023.263

Giritlioğlu, İ. (2010). Otel mutfaklarında çalışan personelin sektörde kariyer düşüncelerinin ortaya konulmasına yönelik bir araştırma. *Sosyal Gelişim Dergisi,* 1(1),111-124

Görkem, O., ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?. *Elektronik sosyal*

bilimler dergisi (elektronik).

Güdek, M., ve Boylu, Y. (2017). Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies, 5*(4), 489-503.

Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J. and Anderson, R. E. (2010). Multivariate Data Analysis: Global Edition. New Jersey, Pearson Prentice Hall.

Horuzoğlu, T. A. (2022). *Gastronomi alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleğe bakış açıları ve beklentileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

Karadeniz, Ş. (2021). *Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin lisans sonrası kariyer beklentileri doğrultusunda girişimcilik eğilimleri: İstanbul'daki vakıf üniversiteleri üzerine araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

Karaman, M. (2023). Keşfedici ve doğrulayici faktör analizi: kavramsal bir çalişma. *Uluslararası İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi*, 9(1), 47-63. Https://Doi.Org/10.29131/Uiibd.1279602

Kaya, Ü. C. (2020). *Gastronomi ve mutfak sanatlari öğrencilerinin mesleğe yaklaşimlari ve memnuniyet durumlari üzerine bir çalişma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.

Keskin, E., Örgün, E., ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Journal of tourism ve gastronomy studies,* 5(3), 255-267.

Kılıç, M., (1987). *Değişik psikolojik arazlara sahip olan ve olmayan öğrencilerin sorunları*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Kırık, A. M. (2017). Yeni medya aracılığıyla değişen iletişim süreci: sosyal paylaşım ağlarında gençlerin konumu. *Gümüşhane üniversitesi iletişim fakültesi elektronik dergisi,* 5(1), 230-261. Https://doi.org/10.19145/gumuscomm.300815

Öney, H, (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (35),* 193-202.

Ösym, (2024). Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Klavuzu, https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2024/YKS/TERCIH/tkilavuz_02082024.pdf

Özdemir, N., Ak, S., ve Önçel, S. (2019). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin belirlenmesi *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, *12*(67), 947-956. http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3783

Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: turizm araştırmaları dergisi*, 31(1), 92-95.

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*. 23, ss. 15-24. https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0

Saygılı, D. D., ve Aytaç, B. (2020). Kararların paylaşımı ölçeği'nin Türkçe uyarlama, geçerlik ve güvenirlik çalışması. *Nesne Psikoloji Dergisi,* 8(18), 390-404. DOI: 10.7816/nesne-08-18-03

Semint, s., ve Özbay, g. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam yapısına ilişkin bir araştırma. *Manas sosyal araştırmalar dergisi,* 10(3), 2060-2075. Https://doi.org/10.33206/mjss.883921

Seyitoğlu, f., ve Çalışkan, o. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve otel işletmeciliği dergisi,* 15(3), 523-537.

Stergiou, D. P., and Airey, D. (2012). Using the course experience questionnaire for evaluating undergraduate tourism management courses in Greece. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport ve Tourism Education,* 11(1), 41-49. https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2012.02.002

Yaşlıoğlu, M. M. (2017). Sosyal bilimlerde faktör analizi ve geçerlilik: Keşfedici ve doğrulayıcı faktör analizlerinin kullanılması. *İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 46, 74-85.

Yılmaz, G. (2019). Gastronomi eğitiminin ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyinde değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi,* 6(1), 229-248.

Yılmaz, İ., Düzgün, M., Ve Olcay, A. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde karşılaşılan sorunların incelenen problem durumları bağlamında analizi. *Aydın Gastronomy, 7*(1), 91-106. DOI: 10.17932/Iau.Gastronomy.2017.016/Gastronomy_V07i1006