



ANNALS OF GASTRONOMY AND TOURISM STUDIES

ISSN: 3023-7823

Journal homepage: www.agats.org

Received: 17.03.2025

Accepted: 24.04.2025

Annals of Gastronomy and Tourism Studies, 2025, 2(1), 55-69

Araştırma Makalesi (Research Article)

ÖĞRENCİLERİN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİNİ TERCİH ETME SEBEPLERİ (REASONS WHY STUDENTS CHOOSE GASTRONOMY AND CULINARY ARTS DEPARTMENTS)

Rahman TEMİZKAN¹ (orcid.org/ 0000-0002-9750-1543)

Düşchan ŞAHİNGÖZ^{2*} (orcid.org/0000-0002-4198-3141)

¹Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye

²Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye

Özet

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü özellikle 2010 yılından sonra kontenjanı giderek artan ve öğrenciler arasında tercih edilirliliği yükselen bir bölüm olduğu görülmektedir. Bu çalışmanın temel amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün öğrenciler tarafından neden tercih edildiği ve tercihlerini etkileyen faktörlerin araştırılmasıdır. Çalışma, nicel araştırma yöntemlerinden biri olan anket tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Veriler 2024 yılının Ekim ve Aralık ayında toplam 16 farklı üniversiteden 389 öğrenciden çevrimiçi olarak toplanmıştır, SPSS programı ile analiz edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bölümü isteyerek tercih ettikleri ve yemek yapmaya olan sevgileri, gastronomi ve mutfak sanatları alanında kültürlerini artırma arzusu gibi bireysel faktörlerin tercihlere etkisi görülürken yakın çevre ve başka bölüm kazanamamak gibi dışsal faktörlerin etkisinin olmadığı görülmektedir. Üniversitelerde lisans programı ve öğrenci sayısı giderek artan gastronomi bölümünün öğrenciler arasında neden tercih edildiğine dair yapılan çalışmaların kısıtlı olması, literatürde var olan boşluğu doldurması açısından bu çalışmanın önemi ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Eğitim, Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri, Öğrenciler.

Abstract

The gastronomy and culinary arts department is a department that has been increasing its quota especially after 2010 and its preference among students is increasing. The main purpose of this study is to investigate why the gastronomy and culinary arts department is preferred by students and the factors affecting their preferences. The study was conducted using the survey technique, one of the quantitative research methods. Data were collected online from 389 students from 16 different universities in October and December 2024 and analyzed with the SPSS program. As a result of the analyses, it is seen that gastronomy and culinary arts students prefer the department willingly and that individual factors such as their love for cooking and their desire to increase their culture in the field of gastronomy and culinary arts affect their preferences, while external factors such as close environment and not being able to get into another department do not. The limited number of studies conducted on why the gastronomy department, which has an increasing number of undergraduate programs and students in universities, is preferred by students reveals the importance of this study in terms of filling the gap in the literature.

Keywords: Education, Gastronomy, Gastronomy And Culinary Arts Department, Students.

* Sorumlu yazar: dusechan.sahingoz@ogu.edu.tr.

Bu çalışma ESOGÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı kapsamında Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN danışmanlığında Arş. Gör. Düşchan ŞAHİNGÖZ tarafından yazılan yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

DOI: 10.69527/agats.2025.15

Giriş

Türkiye’de aşçılık mesleği üniversite düzeyinde eğitimin içinde yer almaya 1980’li yıllarda ön lisans programı olarak aşçılık bölümü ile başlamıştır. 2003 yılında gastronomi ve mutfak sanatları bölümüyle lisans düzeyinde ilk olarak eğitime başlayan üniversite Yeditepe Üniversitesi’dir. Türkiye’deki üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde bulunan toplam kontenjanlarına dair verilere bakıldığında 2018-2019 yılları arasındaki kontenjanın 2016 yılındaki kontenjana kıyasla yüzde %158 oranında artış gösterdiği görülmektedir (Şat vd., 2023). 2024 yılı itibarıyla gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün toplam kontenjanı 6.285’dir ve bu kontenjana yerleşen öğrenci sayısı 5.880’dir. Söz konusu veriler ilgili programlarda doluluk oranının yaklaşık %94 seviyesinde olduğunu ortaya çıkarmaktadır (YÖK Atlas, 2024a, YÖK, 2024b, YÖK Atlas, 2024c). 2024 yılında gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin sayısı toplam 208 üniversite içerisinde, 54 tanesi turizm fakültesi bünyesinde, 19 tanesi güzel sanatlar fakültesi bünyesinde, 51 tanesi de diğer fakültelerin adı altında yer almak üzere toplam 124 adet olduğu görülmektedir. (Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi, 2024).

Literatürde konuyla ilgili mevcut çalışmalar; gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün seçilmesinde sosyal medyanın etkisini araştıran çalışmalar (Eren ve Varel, 2023; Cankül ve Abiş, 2023), gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin üniversite seçimini etkileyen çalışmalar (Kurnaz, 2019) gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün seçiminde aile ve yakın çevrenin etkisini inceleyen çalışmalar (İçigen ve Geçgin, 2021), lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin akademik motivasyonlarının araştırıldığı (Çavuşoğlu, 2021; Yiğit 2024) olarak yer almaktadır. Mevcut çalışmalara bakıldığında gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün seçiminde etkili olan faktörlerin genel olarak ele alınmadığı, konuya dair bütün faktörlerin ele alındığı bir çalışmanın literatürde yer almadığı görülmektedir.

Eren ve Varel (2023) geleneksel medyada yer alan gastronomi içerikli programların gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kariyer planlarına olan etkisini araştırdıkları çalışmada gastronomi öğrencilerinin kariyer ve meslek seçiminde televizyon programlarının etkisinin çok az olduğu ortaya konulmuştur. Bunun yanı sıra çalışmada, araştırmaya katılan öğrencilerin şeflerin yüksek gelirler elde ettikleri ve kariyerlerinin iyi durumlarda olduğunu bu doğrultuda şefleri mesleklerinde kendilerine bir rol model olarak gördükleri bulgular arasındadır. Yapılan bu çalışmaya ek olarak literatürde yer alan Cankül ve Abiş (2023)’in gastronomi kurslarına katılımında medyanın etkisini araştırdıkları makalesinde gastronomi içerikli kursların katılımında sosyal medyanın önemli bir faktör olduğu ortaya konulmuştur. Yiğit (2024) ve Çavuşoğlu (2021)’nin gastronomi ve mutfak öğrencilerinin motivasyonlarını araştırdıkları çalışmalarında öğrencilerin bölümlerini isteyerek tercih ettikleri ve gastronomi alanına dair bilgilerini arttırmaya yönelik arzularının yüksek olduğu ortaya konulmuştur. Ayrıca Yiğit (2024)’ün çalışmasında bölümün tercihinde sosyal medya, tv programları ve aile/yakın çevrenin etkisinin olduğuna dair çıkarımlar yapılmaktadır.

Turizm fakültelerinin ve turizm fakültesi bünyesinde yer alan bölümlerin tercih edilme sebepleri ve bunların etki ağırlıklarını tespit etmeye yönelik birçok çalışmaya rastlanmaktadır. Bu çalışmalara genel olarak bakıldığında turizm fakültesi bölümlerinde eğitim alan öğrencilerin bölümlerine dair pozitif yaklaşımlarının bulunmadığı ve bu alanda çalışma motivasyonlarının düşük olduğu görülmektedir (Erdinç ve Kahraman, 2012; Konak ve Özhasar, 2019; Koçoğlu ve Koçoğlu, 2022).

Literatürde gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bölüme ilişkin memnuniyet ve kariyer beklentileri ve motivasyonlarına yönelik çalışmalar yer almaktadır (Güdek, Boylu 2017; Özdemir vd., 2019; Özdemir, Öncel, 2029; Akkaşoğlu 2024), ancak bölümün öğrenciler tarafından neden seçildiğine ve bölümü seçerken etkilendikleri faktörlere yönelik çalışmalar oldukça kısıtlıdır. Bu bağlamda çalışmanın amacı Türkiye’deki üniversitelerde sayısı giderek artan gastronomi ve mutfak

sanatları bölümünün öğrenciler tarafından neden tercih edildiğinin ve tercihlerini etkileyen faktörlerin araştırılarak literatürde yer alan boşluğa katkı yapılmasıdır.

Kavramsal Çerçeve

Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Gelişimi

Türkiye’de devlet ve vakıf üniversiteleri altında olmak üzere; Turizm Fakültesi, Güzel Sanatlar, Sanat ve Tasarım Fakülteleri ve Uygulamalı Bilimler Yüksekokulları çatısı altında yer alan dört yıllık Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimi, üniversite tercihi yapacak olan öğrenciler arasında ilgi çekmekte ve her yıl tercih edilme oranı yükselmekte olan bir programdır. Bu doğrultuda tercih edilme oranı yükselen gastronomi lisans programının devlet ve vakıf üniversitelerinde büyük oranda bir artış göstermektedir (Samancı, 2020).

Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin geçmişine bakıldığında, 1997’de Bolu Mengen Meslek Yüksekokulu’nda iki yıllık aşçılık ön lisans programının açılmasıyla gelişen bir sürecin yaşandığı gözlemlenmektedir. 2003 yılında bir vakıf üniversitesi olan Yeditepe Üniversitesi’nde lisans düzeyinde ilk gastronomi ve mutfak sanatları bölümü açılmıştır. Günümüze bakıldığında, gastronomi eğitimi sayıları giderek artan bir şekilde vakıf ve devlet üniversitelerinde verildiği görülmektedir. Bunun yanı sıra çeşitli özel mutfak okulları da gastronomi eğitimi için tercih edilen kurumlar arasında yer almaktadır. Gastronomi alanına yönelik eğitim veren okul ve üniversitelerin sayısı giderek artmaktadır (Beyter vd., 2019).

Türkiye’deki üniversitelerde gastronomi bölümünün sayılarının giderek artmasındaki sebepler arasında yiyecek içecek sektöründeki personel ihtiyacı, geleneksel ve yeni medyada gastronomi içeriklerinin yaygınlaşması, iş imkânlarının çeşitliliği gibi faktörler gösterilmektedir (Demirci vd., 2020). Öney (2016)’ın Türkiye’de gastronomi eğitimi üzerine değerlendirmelerin yer aldığı çalışmada, ülkemizde gastronomi eğitiminde var olan sorunlara değinilmiştir. Bu sorunlar arasında gastronomi eğitiminde akademik yönde gelişmelerin sağlanması yerine birincil hedefi olarak sektörün ihtiyacını gidermeye yönelmesi, gastronomi eğitiminin çok yönlü tarafının eksik bırakılması, üniversitelerde gastronomi bölümünde uygulama ve teorik anlamda ders verecek öğretim elemanlarının az olması yer almaktadır. Çarbuğa vd. (2018)’nin ülkemizdeki gastronomi eğitiminde uygulamalı meslek derslerinin değerlendirildiği çalışmaya bakıldığında, uygulamalı derslerin teorik derslere göre sayısının oldukça az olduğu ve uygulamalı derslerin “yöresel mutfak” alanında yoğunlaştığı gözlemlenmiştir. Çarbuğa vd. (2018)’nin çalışmada diğer ülkelerde verilen gastronomi eğitimi ile ülkemizdeki gastronomi eğitimi karşılaştırması sonucunda ülkemizde verilen eğitimde teorik derslerin çoğunluğundan dolayı daha fazla ders sayısının olduğu bulgular arasında yer almaktadır.

Güdek ve Boylu (2017) gastronomi öğrencilerinin bölüme dair beklenti ve değerlendirmelerini incelediği çalışmalarında yer alan verilere göre gastronomi öğrencilerinin sınıfları yükseldikçe bölümlerine dair memnuniyetlerinin azaldığı görülmektedir. Aydemir ve Buyruk (2019) gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kariyer beklentilerini araştırdıkları çalışmalarında, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrenciler arasında öğrencilerinin öğrenim gördükleri sınıf arttıkça kariyer beklentilerinin azaldığı görülmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bölüme ve sektöre dair bilinçleri arttıkça kariyer beklentilerinin değişime uğradığı sonucuna varılabilmektedir. Nitekim Arslanhan ve Özdemir Yaman (2020) tarafından yürütülen çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olan öğrencilerin sektörde çalışmaya başlayanlar arasında yarısına yakının daha sonrasında başka bir meslek alanına yöneldikleri elde edilen bulgular arasındadır. Çalışmadan elde edilen bulgular yiyecek içecek sektörünün çalışma şartlarının ağır olduğunu destekler niteliktedir.

Kurnaz (2019)'ın gastronomi ve aşçılık bölümlerini okuyan öğrencilerin üniversite seçimlerini etkileyen faktörlerin araştırıldığı çalışmasında öğrencilerin üniversite tercihinde etkili olan faktörlerin başında saygınlık, iş olanakları ve etkinlikler ile çevre olduğu bulgularına ulaşılmıştır. Literatürdeki diğer çalışmalara bakıldığında genel olarak öğrencilerin gastronomi bölümünü seçme nedenleri arasında; geleneksel ve yeni medyanın etkisi ile sektörde çalışan aile ve yakın çevrenin etkisinin var olduğu görülebilmektedir (Cankül ve Abiş, 2023; İçigen ve Geçgin, 2021).

Lisans Programı Tercihlerini Etkileyen Faktörler

Üniversite eğitimi, bireylerin mesleki ve kişisel gelişiminde önemli bir işlev üstlenmektedir. Bu sebeple üniversite ve bölüm tercihi bireylerin gelecek yaşamlarını şekillendiren kritik bir süreçtir (Super, 1980; Savickas, 1991). Öğrencilerin lisans programı tercihlerini belirleyen faktörlerin araştırılması, üniversite eğitiminin planlanması adına büyük bir önem taşımaktadır.

Türkiye'deki yükseköğretim kurumlarının sayısı ve kontenjanları giderek artmaktadır. Bu durum öğrencilerin kendi ilgi alanlarında yer alan ve yeteneklerine uygun bölümleri seçmelerine imkân sağlamaktadır. Bu bağlamda, Türkiye'deki lise öğrencilerinin meslek ve kariyer seçimi gibi konularda aldıkları kararlar, öğrencilerin gelecekteki akademik ve mesleki yaşamlarını doğrudan etkilemektedir (Bulut, Bacanlı, 2022). Öğrencilerin üniversite tercihi aşamasındayken bölüm tercihlerini etkileyen faktörler arasında bireysel ilgi ve yeteneklerinin yanı sıra içinde bulundukları çevrenin demografik yapısı, sosyoekonomik koşullar ve mevcut eğitim sistemi büyük oranda etkili olmaktadır. Bu etkiler üniversitede bölüm tercihlerini etkileyen faktörleri tek bir boyuttan ele alınamayacağını ve bu süreçte pek çok boyutun varlığının etkisini gözler önüne sermektedir (Sarıkaya, Khorshid, 2009). Sosyal Bilişsel Kariyer Kuramı kapsamında ortaya konulan analizler sonucunda öğrencilerin kariyerlerini şekillendirecek olan kararları alma süreçlerinde bireysel yatkınlıklarının ötesinde, içinde bulundukları sosyal çevre, eğitim olanakları ve ailevi destek gibi dışsal faktörlerin etkisi görülmektedir (Koyuncuoğlu, 2021).

Üniversite öğrencilerinin bölüm seçme nedenlerine dair pek çok çalışma bulunmaktadır. Owen ve arkadaşlarının (2012) öğrencilerin bölüm seçme nedenlerini araştırdığı çalışmada, üniversite öğrencilerinin bölüm tercihlerini etkileyen faktörlerin ağırlıklı olarak mesleğe duyulan ilgi, kişilik özelliklerine uygunluk gibi bireysel ve yerleştirme puanı, iş olanağı gibi sistematik faktörler olduğu belirlenmiştir. Çalışmanın elde ettiği bulgular neticesinde, öğrencilerin üniversite bölümü tercih nedenlerinin demografik özelliklere göre; cinsiyet, okudukları lise türü ve ebeveynlerin eğitim düzeyi gibi değişkenlere göre anlamlı biçimde bir değiştiğini göstermektedir. Araştırmada yer alan diğer bulgulara göre, kız öğrenciler ailelerinin etkisine ve yönlendirmelerine daha açıkken, vakıf üniversitesi öğrencileri, devlet üniversitesi öğrencilerine göre bireysel tercihleri ön plana alarak tercih yapabildikleri gözlemlenmiştir.

Boyacı, vd., (2016) lise son sınıf öğrencileriyle yaptığı araştırmaya göre öğrenciler üniversite ve bölüm tercihlerini ilgi alanları ve yetenekleri gibi bireysel özelliklerin aksine ekonomik koşullar, kariyer fırsatları ve seçecekleri üniversitenin yer aldığı şehrin imkanlarına göre dışsal etkenlerin tercih sürecinde öne çıktığı görülmektedir. Çalışmada dikkat çeken bir diğer bulgu ise öğrencilerin tercih ettikleri bölümlere dair yeterli bilgiyi sahip olmadıklarıdır. Bardakçı (2019) öğrencilerin üniversite ve bölüm tercihinin etkileyen faktörleri incelediği çalışmasında, öğrencilerin tercihlerinden en çok etkileyen faktörlerin, aileye fiziksel olarak yakın olma isteği ve üniversite sınavında aldıkları yerleştirme puanının tercih ettikleri bölüme uygunluğu olduğunu ortaya koymaktadır.

Aydemir'in (2018) araştırmasında da öğrencilerin büyük bir çoğunluğunun bölüm tercihi öncesinde bölüme dair araştırmalar yaparak bireysel tercihlerini ön planda tuttuğu ve toplumsal saygınlık gibi bölümün kazandıracağı mesleğe dair bilinçli tercihler yaptığı, kariyer fırsatları ve toplumsal saygınlık

gibi bireysel ve mesleğe ilişkin etkenleri dikkate alarak bilinçli tercihler yaptığı görülmektedir. Ancak bu çalışmada Owen ve arkadaşlarının (2012) araştırmasında yer alan bulguların aksine cinsiyetin aile etkisi, toplumsal saygınlık ve maddi kazanç gibi değişkenlerle anlamlı bir ilişki göstermediğini ortaya koymaktadır. Üniversitede lisans programı tercihlerini etkileyen faktörlerin araştırıldığı çalışmalara bakıldığında (Korkut-Owen vd., (2012); Aydemir (2018); Boyacı, vd., (2016) öğrencilerin tercihlerinde iş olanaklarını ve kariyer hedeflerini ön planda tuttukları görülmektedir. Genel olarak tüm çalışmalar, öğrencilerin üniversite ve bölüm tercihlerinde kariyer hedefi ve iş olanaklarını önceliklendirdiklerini ancak öğrencilerin içinde bulundukları çevresel koşulların özelliklerine göre farklılık gösterebildiği anlaşılmaktadır.

Yöntem

Bu araştırmanın amacı Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde okuyan öğrencilerin bu bölümü tercih etme sebeplerini ortaya koymaktır. Bu çalışmada nicel araştırma yöntemlerinden biri olan anket yöntemi kullanılmıştır. Anket yöntemi araştırma örneklemini oluşturan kişi ya da gruplara tek tipleştirilmiş sorularla veri toplamayı amaçlayan yöntemdir (Ural ve Kılıç, 2021).

Bu çalışmada, olasılıksız örnekleme yöntemlerinden biri olan kartopu örnekleme kullanılmıştır. Kartopu örnekleme, özellikle evrene doğrudan ulaşmanın güç olduğu durumlarda kullanılan, başlangıçta ulaşılan bireylerin araştırmaya katılabilecek diğer bireyleri önermesiyle ilerleyen bir örnekleme tekniğidir (Biernacki, Waldorf, 1981). Kartopu örnekleme yöntemi ile araştırmacının, araştırma evreni içerisinde yer alan ilk birimi belirlemesi sonucunda elde edilen veriler doğrultusunda bir sonraki birime ulaşarak bu durumun zincirleme olarak devam etmesiyle birlikte evreni temsil edebilecek örneklemin oluşturulması amaçlanmaktadır (Ural, Kılıç, 2021).

Bu yöntemin tercih edilme nedeni, Türkiye genelindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerin tamamına doğrudan ulaşımın mümkün olmamasıdır. Verilerin toplanması için ilk aşamada, araştırmacının erişebildiği üniversitelerdeki akademisyenlere ulaşılarak, anket formunun gastronomi öğrencilerine ulaştırılması sağlanmış; bu süreç aracılığıyla veriler, 2024’ün Ekim ve Aralık ayları içerisinde farklı bölgelerdeki toplam 16 üniversiteden çevrimiçi ortamda toplanmıştır.

Literatüre bakıldığında gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bölüme ilişkin memnuniyet ve kariyer beklentilerinin incelenmesine yönelik çalışmalar ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin akademik motivasyonlarına dair çalışmalar yer almaktadır (Çavuşoğlu, 2021; Yiğit 2024). Ancak bölümün öğrenciler tarafından neden seçildiğine ve bölümü seçerken etkilendikleri faktörlere yönelik çalışmalar oldukça kısıtlıdır. Bu bağlamda çalışma, literatürde kısıtlı sayıda ele alınmış bir konuya odaklanarak alana katkı sunmayı hedeflemektedir. Araştırmanın evrenini Türkiye’de lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren devlet ve vakıf üniversitelerinde öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde okuyan farklı üniversiteden toplamda 389 öğrenci oluşturmaktadır. Bu araştırma, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Etik Kurulunun 27.08.2024 tarihli ve 2024/013 sayılı kararı ile etik açıdan uygun bulunmuştur. Araştırmada Çermik, vd.,(2010) tarafından Sınıf Öğretmenliği Öğretmen Adaylarının Öğretmenlik Mesleğini Tercih Sebepleri için oluşturulan ve 32 adet ifadesi bulunan bir anketin gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine yönelik uyarlanması ile hazırlanan anket kullanılmıştır. Araştırma için kullanılan ankette 8 adet de demografik, 28 adet anket sorusu olmak üzere toplam 36 soru bulunmaktadır. Ayrıca katılımcıların gastronomi ve mutfak sanatlarına ilişkin ifadelerle verdikleri yanıtları ölçmek için 5 dereceli Likert tipi ölçek kullanılmıştır.

Bulgular

Öğrencilerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü tercih etme sebepleri araştırmasına katılan 389 bireyin demografik özellikleri Tablo 1’de gösterildiği gibidir. Çalışmaya katılan 389 bireyin %33,2’si erkek, %66,8’i kadındır. %76,6’sı 18-22 yaş aralığında, %13,9’u 23-25 yaş aralığında, %9,5’i 26 ve üzeri yaş aralığındadır. Çalışmaya katılanların %65,8’i Anadolu Lisesi mezunu, %14,7’si meslek lisesi mezunu, %6,7’si imam hatip lisesi mezunu olduklarını beyan etmişlerdir. Araştırmaya katılanların %31,1’i 1. sınıf öğrencisi, %23,7’si 2. sınıf öğrencisi, %23,4’ü 4. sınıf öğrencisi olduğunu ve %21,9’u 3. sınıf öğrencisi olduğunu söylemişlerdir. Çalışmaya katılanların %83,8’i daha önce gastronomiyle ilgili eğitim almadıklarını ve %16,2’si gastronomi ile ilgili eğitim aldıklarını belirtmiştir. Anket çalışmasına katılanların büyük bir bölümü (%96,1) gastronomi bölümünü isteyerek tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %20,3’ü Eskişehir Osmangazi Üniversitesinden, %14,7’si Başkent Üniversitesinden, %13,4’ü Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesinden, %12,3’ü Balıkesir Üniversitesinden, %10,0’ı Anadolu Üniversitesinden olduklarını belirtmişlerdir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Dağılımları

Değişken	Düzy	Sayı	Yüzde
Cinsiyet	Erkek	129	33,2
	Kadın	260	66,8
Yaş	18-22	298	76,6
	23-25	54	13,9
	26 ve üstü	37	9,5
Mezuniyet	Anadolu L.	256	65,8
	Meslek L.	57	14,7
	İmam Hatip L.	26	6,7
	Fen L.	9	2,3
	Diğer	41	10,5
Sınıf	1	121	31,1
	2	92	23,7
	3	85	21,9
	4	91	23,4
Daha Önce Gastronomi Eğitimi Aldınız mı?	Evet	63	16,2
	Hayır	326	83,8
Tercih Sırası	1-5	338	86,9
	6-10	29	7,5
	11-15	10	2,6
	16 ve üstü	12	3,1
İsteyerek Tercih	Evet	374	96,1
	Hayır	15	3,9
Okuduğu Üniversite	Ağrı İbrahim Çeçen	4	1,0
	Ankara Hacı Bayram	52	13,4
	Eskişehir Anadolu	39	10,0
	Balıkesir	48	12,3
	Başkent	57	14,7
	Beykoz	38	9,8
	Burhaniye Uyg.	6	1,5
	Düzce	10	2,6
	Eskişehir Osmangazi	79	20,3
	İzmir Katip Çelebi	7	1,8
	Nevşehir Hacı Bektaş	11	2,8
	Selçuk	12	3,1
	Siirt	18	4,6
	Diğer	8	2,1

Anket maddelerine verilen cevapların dağılımı Tablo 2’de gösterildiği biçimdedir. Tablo 2’ye göre, anket çalışmasına katılanlar “Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kültürümü arttırma arzum” anket maddesine %52,4 oranı ile kesinlikle etkiler cevabını vermişlerdir. Benzer şekilde, “Yemek yapmaya olan sevgim” anket maddesine %50,6 oranı ile kesinlikle etkiler cevabını vermişlerdir. “Aile baskısı” anket maddesine %84,6 oranı ile kesinlikle etkilemez cevabını vermişlerdir. “Başka bir bölüm kazanamamak” anket maddesine %77,9 oranı ile kesinlikle etkilemez cevabı vermişlerdir. Öğrencilerin anket sorularına verdikleri cevapların analizi sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü tercih ederken bireysel isteklerine ve yeteneklerine göre tercih yaptıkları, yakın çevre ve başka bölüm kazanamamak gibi dışsal faktörlerin etkisi altında kalmadıkları görülmektedir.

Tablo 2. Katılımcıların Anket Maddelerine Verdikleri Cevapların Dağılımları

İfadeler (1- Kesinlikle Etkilemez, 5-Kesinlikle Etkiler)	1	2	3	4	5
1. Aşçılığın, pastacılığın vb. gibi mesleklerin idealimdeki meslek olması	10,5	9,0	19,5	22,4	38,6
2. Yemek yapmaya olan sevgim	6,7	5,1	14,7	22,9	50,6
3. Yemek yapma becerilerimin yüksek olması	5,1	8,2	18,8	32,6	35,2
4. Kişiliğime uygun bir bölüm olması	8,2	7,5	19,0	24,2	41,2
5. Yiyecek-İçecek sektöründe kariyer yapma isteğim	9,8	8,0	19,8	25,2	37,3
6. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında akademisyen olma isteğim	25,7	18,5	22,6	13,4	19,8
7. Meslek liselerinde yiyecek-icecek hizmetleri öğretmeni olma isteğim	40,6	14,4	18,3	10,3	16,5
8. Kpss ile atanıp memur olma isteğim	45,5	16,7	14,7	9,8	13,4
9. Üniversite mezunu olma isteğim	24,4	8,5	12,1	15,2	39,8
10. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kültürümü arttırma arzum	7,2	3,1	14,1	23,1	52,4
11. Başka bir bölüm kazanamamak	77,9	5,9	6,9	3,3	5,9
12. Yakın çevre tavsiyesi	59,4	12,1	12,6	7,5	8,5
13. Aile baskısı	84,6	6,2	2,3	3,1	3,9
14. Yiyecek-icecek sektöründe iş olanaklarının geniş olduğunu düşünmem	9,8	6,4	16,5	23,4	44,0
15. Ailemde yiyecek-icecek sektöründe çalışan insanların olması	66,3	7,5	11,1	3,9	11,3
16. Geleneksel medyada yer alan (televizyon, radyo ve gazete gibi) gastronomi içerikli programların gastronomi alanına olan ilgilimi arttırması	26,2	16,7	22,9	15,7	18,5
17. Yeni medya (sosyal medya platformları, web siteleri ve bloglar gibi) yer alan gastronomiyle ilgili içeriklerin gastronomi alanına olan ilgimi arttırması	20,8	16,5	21,1	21,6	20,1
18. Geleneksel medyada (televizyon, radyo ve gazete gibi) karşılaşılan olumlu aşçı/şef örnekleri	19,8	16,7	21,9	19,8	21,9
19. Yeni medyada (sosyal medya platformları, web siteleri ve bloglar gibi) karşılaşılan olumlu aşçı/şef örnekleri	17,7	17,5	22,6	19,0	23,1
20. Gerçek hayatta karşılaşılan olumlu şef/aşçı örnekleri	19,3	18,0	22,6	16,2	23,9
21. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün birçok üniversitede yer almasından dolayı bu alana yönelik ilgimi artması	43,4	15,4	17,0	10,8	13,4
22. Mezun olduğum lise türü	73,5	7,7	6,9	3,6	8,2
23. Yüksek gelirli bir maaşa sahip olma isteğim	16,2	9,5	24,9	21,6	27,8
24. Gastronomi bölümünün bazı alanlara göre öğreniminin daha rahat olması	26,0	17,2	22,6	17,5	16,7
25. Geleneksel şeflerin yerini alma isteğim	23,1	14,9	21,6	19,0	21,3
26. Topluma faydalı bir aşçı, pastacı vb. olma düşüncem	12,3	8,0	17,5	22,6	39,6
27. Aşçılık, pastacılık vb. gibi mesleklerin toplumda geçerli meslekler olarak görülmesi	19,3	11,6	20,8	21,1	27,2
28. En azından bir işim olacak düşüncesi	48,8	13,6	14,9	8,7	13,9

Sonraki aşamada ise, anket maddelerinin güvenilirlik analizi yapılmış ve Tablo 3’te gösterilmiştir. Tablo 3’e göre Cronbach Alfa değeri 0,889 olarak bulunmuştur. Bu değer, 0,9 değerine yakın olduğundan dolayı anket maddeleri oldukça güvenilirdir denilir.

Tablo 3. Anket Maddelerinin Güvenilirlik Analizi

Cronbach Alfa	Standartlaştırılmış Cronbach Alfa	Madde Sayısı
0,889	0,885	28

Sonrasında, anket maddelerinin ortalaması alınarak yeni bir skor değişkeni hesaplanmış ve bu değişkene “skor” adı verilmiştir. Bu değişken için normallik analizi yapılmış ve analiz sonucu Tablo 4’te gösterilmiştir. Sonraki analizler, ilgili skor değişkeni ve normallik analizi sonuçlarına göre yapılmıştır. Tablo 4’e göre, Kolmogorov-Smirnov test istatistiği daha eski bir test istatistiği olduğundan, Shapiro-Wilk istatistik değerlerini yorumlamak daha doğru sonuca götüreceğinden Shapiro-Wilk değerleri yorumlanmıştır. Shapiro-Wilks istatistiği değer 0,996 olarak bulunmuştur. Bu değer için ilgili p değeri 0,476’dır. Bu p değeri, anlamlılık düzeyi olan 0,05 değerinden büyük olduğu için Skor değişkeni normal dağılım göstermektedir yorumu yapılmıştır. Skor değişkeni normal dağılım gösterdiği için sonraki aşamada parametrik testler kullanılarak analize devam edilmiştir.

Tablo 4. Normallik Analizi

	Kolmogorov-Smirnov			Shapiro-Wilk		
	İstatistik	sd	p	İstatistik	sd	p
Skor	0,036	389	0,200*	,996	389	0,479

Ortalamaların karşılaştırılmasında, skor değişkeni normal dağılım gösterdiği için parametrik istatistiksel testler uygulanacaktır. Eğer grup sayısı 2 ise (Cinsiyet, Gastronomi eğitimi alma vb.) bağımsız örneklem t testi uygulanmıştır. Eğer grup sayısı 2’den fazla ise (yaş grupları, mezun olunan orta öğretim kurumu vb.) tek yönlü varyans analizi testleri uygulanmıştır.

Cinsiyet bakımından skor ortalamalarının karşılaştırılması için bağımsız örneklem t testi uygulanmış ve ilgili analiz sonucu Tablo 5’te özetlenmiştir. Tablo 5’e göre, erkek öğrencilerin skor ortalaması 2,9374, kız öğrencilerin skor ortalaması 2,9391 olarak bulunmuştur. Cinsiyet bakımından skor ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. ($t=-0,023$; $p>0,05$).

Tablo 5. Cinsiyet Bakımından Skor Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

	Cinsiyetiniz	N	Ortalama	Std. Sapma	t	p
Skor	Erkek	129	2,9374	0,71183	-0,023	0,981
	Kadın	260	2,9391	0,67065		

Gastronomi eğitimi alma durumu skor ortalamalarının karşılaştırılması için bağımsız örneklem t testi uygulanmış ve ilgili analiz sonucu Tablo 6’da özetlenmiştir. Tablo 6’ya göre, evet diyen öğrencilerin skor ortalaması 3,1020, hayır diyen öğrencilerin skor ortalaması 2,9070 olarak bulunmuştur. Gastronomi eğitimi alma durumu bakımından skor ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. ($t=2,082$; $p<0,05$).

Tablo 6. Gastronomi Eğitimi Alma Bakımından Skor Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

	Eğitim Alma	N	Ortalama	Std. Sapma	t	p
Skor	Evet	63	3,1020	0,75568	2,082	0,038
	Hayır	326	2,9070	0,66549		

Gastronomi bölümünü isteyerek tercih etme durumu skor ortalamalarının karşılaştırılması için bağımsız örneklem t testi uygulanmış ve ilgili analiz sonucu Tablo 7’de özetlenmiştir. Tablo 7’ye göre, evet diyen öğrencilerin skor ortalaması 2,9608, hayır diyen öğrencilerin skor ortalaması 2,3857 olarak bulunmuştur. Gastronomi bölümünü isteyerek tercih etme durumu bakımından skor ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. ($t=3,233$; $p<0,05$).

Tablo 7. Gastronomi Bölümünü Tercih Bakımından Skor Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

	İsteyerek Tercih	N	Ortalama	Std. Sapma	t	p
Skor	Evet	374	2,9608	0,66195	3,233	0,001
	Hayır	15	2,3857	0,96874		

Yaş grupları skor ortalamalarının karşılaştırılması için tek yönlü varyans analizi uygulanmış ve ilgili analiz sonucu Tablo 8’de özetlenmiştir. Tablo 8’ye göre, 18-22 yaş grubu öğrencilerin skor ortalaması 2,9700, 23-25 yaş grubu öğrencilerin skor ortalaması 2,9702 ve 26 ve üzeri yaş grubu öğrencilerinin skor ortalaması 2,6390 olarak bulunmuştur. Yaş grupları bakımından skor ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. ($F=3,986$; $p<0,05$). Farklılığa neden olan gruplar (*) ile gösterilmiştir.

Tablo 8. Yaş Bakımından Skor Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

	Yaş	N	Ortalama	Std. Sapma	F	p
Skor	18-22 (*)	298	2,9700	0,65916	3,986	0,019
	23-25	54	2,9702	0,72338		
	26 ve üzeri (*)	37	2,6390	0,76194		

Mezun olunan orta öğretim kurum grupları skor ortalamalarının karşılaştırılması için tek yönlü varyans analizi uygulanmış ve ilgili analiz sonucu Tablo 9’da özetlenmiştir. Tablo 9’a göre, anadolu lisesi grubu öğrencilerin skor ortalaması 2,9579, meslek lisesi grubu öğrencilerin skor ortalaması 3,0714, imam hatip lisesi grubu öğrencilerinin skor ortalaması 2,7816, fen lisesi grubu öğrencilerinin skor ortalaması 2,6270 ve diğer grubunun skor ortalaması da 2,8014 olarak bulunmuştur. Lise türü bakımından skor ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Bu durum öğrencilerin mezun oldukları lise türünün gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü tercihine bir etkisi olmadığı şeklinde yorumlanabilmektedir. ($F=1,827$; $p>0,05$). Farklılığa neden olan gruplar (*) ile gösterilmiştir. Ortalamalar arasında farklılık olmadığı tespit edildiği için (*) olan grup yoktur.

Tablo 9. Lise Türü Bakımından Skor Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

	Lise Türü	N	Ortalama	Std. Sapma	F	p
Skor	Anadolu L.	256	2,9579	0,65064	1,827	0,123
	Meslek L.	57	3,0714	0,68860		
	İmam Hatip L.	26	2,7816	0,85035		
	Fen L.	9	2,6270	0,62350		
	Diğer	41	2,8014	0,74617		

Sınıf bakımından skor ortalamalarının karşılaştırılması için tek yönlü varyans analizi uygulanmış ve ilgili analiz sonucu Tablo 10’da özetlenmiştir. Tablo 10’a göre, 1. sınıf öğrencilerin skor ortalaması 2,9410, 2. sınıf öğrencilerin skor ortalaması 2,9763, 3. sınıf öğrencilerinin skor ortalaması 2,9029 ve 4. sınıf öğrencilerinin skor ortalaması 2,9305 olarak bulunmuştur. Sınıf bakımından skor ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu sonucu göre öğrencilerin bulundukları sınıfa göre bölümü tercihleri üzerinde bir farklılık olmadığı görülmektedir. ($F=0,174$; $p>0,05$). Farklılığa neden olan gruplar (*) ile gösterilmiştir. Ortalamalar arasında farklılık olmadığı tespit edildiği için (*) olan grup yoktur.

Tablo 10. Sınıf Bakımından Skor Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

	Sınıf	N	Ortalama	Std. Sapma	F	p
Skor	1,00	121	2,9410	0,68379	0,174	0,914
	2,00	92	2,9763	0,58376		
	3,00	85	2,9029	0,74729		
	4,00	91	2,9305	0,72321		

Tercih sırası bakımından skor ortalamalarının karşılaştırılması için tek yönlü varyans analizi uygulanmış ve ilgili analiz sonucu Tablo 11’de özetlenmiştir. Tablo 11’e göre, 1-5 arası tercih yapan öğrencilerin skor ortalaması 2,9395, 6-10 arası tercih yapan öğrencilerin skor ortalaması 2,9667, 11-15 arası tercih yapan öğrencilerinin skor ortalaması 3,0607 ve 16 ve üzerinde tercih yapan öğrencilerinin skor ortalaması 2,7440 olarak bulunmuştur. Tercih sırası bakımından skor ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. ($F=0,445$; $p>0,05$). Farklılığa neden olan gruplar (*) ile gösterilmiştir. Ortalamalar arasında farklılık olmadığı tespit edildiği için (*) olan grup yoktur.

Tablo 11. Tercih Sırası Bakımından Skor Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

	Tercih Sıra	N	Ortalama	Std. Sapma	F	p
Skor	1-5	338	2,9395	0,67217	0,445	0,721
	6-10	29	2,9667	0,66363		

11-15	10	3,0607	0,78518
16 ve üzeri	12	2,7440	0,98066

Tercih edilen üniversite bakımından skor ortalamalarının karşılaştırılması için tek yönlü varyans analizi uygulanmış ve ilgili analiz sonucu Tablo 12’de özetlenmiştir. Tablo 12’ye göre, tercih edilen üniversite bakımından skor ortalamaları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Analizlerden elde edilen sonuca göre öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü tercihi sebepleri okudukları üniversiteye göre değişim göstermediği görülmektedir. ($F=1,546$; $p>0,05$). Farklılığa neden olan gruplar (*) ile gösterilmiştir. Ortalamalar arasında farklılık olmadığı tespit edildiği için (*) olan grup yoktur.

Tablo 12. Tercih Edilen Üniversite Bakımından Skor Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

	Üniversite	N	Ortalama	Std. Sapma	F	p
Skor	Ağrı İbrahim Çeçen	4	2,9464	0,58430	1,546	0,099
	Ankara Hacı Bayram	52	2,7115	0,61077		
	Anadolu Üniversitesi	39	2,8278	0,83793		
	Balıkesir	48	3,1510	0,75173		
	Başkent	57	2,8596	0,60424		
	Beykoz	38	3,1053	0,73853		
	Burhaniye Uyg.	6	3,3095	0,39426		
	Düzce	10	2,9429	0,58786		
	Eskişehir Osmangazi	79	2,9024	0,59533		
	İzmir Katip Çelebi	7	2,8980	0,37708		
	Nevşehir Hacı Bektaş	11	2,7760	0,57434		
	Selçuk Üni.	12	3,1756	0,93249		
	Siirt Üni.	18	3,0794	0,74660		
	Diğer	8	3,1071	0,70504		

Sonuç ve Öneriler

Araştırmaya katılan, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü tercih eden öğrencilerden elde edilen verilere göre öğrencilerin bu bölümü isteyerek tercih ettiği görülmektedir. Bölümün tercih etmesinde etkili olan en önemli nedenlerin başında ise; gastronomi ve mutfak sanatları alanında kültürlerini arttırma arzusu, yemek yapmaya olan sevgi, kişiliklerine uygun bir bölüm olması ve yiyecek içecek sektöründe iş olanaklarının geniş olduğunun düşünülmesi yer almaktadır. Elde edilen bu bulgular Yiğit (2024) ve Çavuşoğlu (2021)’nin araştırmalarında elde edilen sonuçlarla benzerlik göstermektedir. Araştırmada bölümün tercih edilmesi nedenleri arasında etkisi az olan sebepler

içerisinde yakın çevre tavsiyesi, ailede yiyecek-içecek sektöründe çalışan insanlar olması, geleneksel ve yeni medyanın etkisi olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Geleneksel ve yeni medyanın etkisinin bölümü tercih etme sebepleri arasında etkisinin az olması Eren ve Varel, (2023)'in çalışması ile örtüşmektedir. Elde edilen bulgular içerisinde yakın çevre tavsiyesi ve ailede yiyecek-içecek sektöründe çalışan insanlar olması faktörlerinin etkisinin az olması ise İçigen ve Geçgin, (2020) ve Yiğit, (2024) 'ün araştırmaları ile örtüşmediği görülmektedir.

Araştırmada dikkat çeken bir diğer sonuç ise öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları alanında ileride akademisyen, öğretmen ya da kpss ile atanarak iş sahibi olma ve en azından bir işim olacak düşüncesi gibi faktörlerin bölüm seçimine etkisinde oldukça az olduğudur. Bu bulguların yanı sıra yiyecek-içecek sektöründe kariyer yapma isteği, aşçılığın, pastacılığın vb. gibi mesleklerin idealimdeki meslek olması gibi faktörler gastronomi bölümünün tercihinde ön plana çıkmaktadır. Bu bulgular gastronomi öğrencilerinin ileride kariyerlerini şekillendirmek istedikleri yerin işin eğitim kısmından ziyade daha çok yiyecek-içecek sektörü tarafında olmasını istediklerini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda elde edilen veriler, Özdemir ve Önçel (2019)'in gastronomi öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine olan etkisinin araştırıldığı çalışmada yer alan verilerle uygunluk göstermektedir.

Yapılan çalışmanın sonucunda, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bölümü tercihlerinde en fazla etkisi olan faktörlerin; gastronomi alanında kültürlerini artırma arzusu, yemek yapmaya olan sevgileri ve yiyecek- içecek sektöründe iş olanaklarının yüksek olarak görmeleri olduğu sonucu ön plana çıkmaktadır. Ayrıca çalışmada elde edilen diğer sonuçlara bakıldığında gastronomi öğrencilerinin başka bir bölüm kazanamadıkları için değil ideallerinde aşçılık ve pastacılık gibi mesleklerin var olması topluma bu yönde fayda veren bireyler olmak istemeleri yer almaktadır. Elde edilen bu sonuçlar doğrultusunda literatürdeki çalışmalara bakılıp karşılaştırma yapıldığında, öğrencilerin bölüme isteyerek geldikleri halde birinci sınıf sonrası ek olarak staj ya da sektör deneyimi elde ettiklerinden sonra motivasyonlarında olumsuz etkiler olduğu görülmektedir. Nitekim Güdek ve Boylu (2017), Akkaşoğlu (2024), gastronomi öğrencilerinin bölüme dair beklenti ve değerlendirmelerini yönelik yaptıkları araştırmada, birinci sınıf gastronomi öğrencilerinin diğer sınıflarda yer alan gastronomi öğrencilerine nazaran kariyer ve eğitim motivasyonlarının daha yüksek olduğu ayrıca öğrencilerin mezuniyetleri sonrasında iş imkanlarından dolayı olumlu bir düşüncede oldukları ortaya konulmuştur. Ancak almış oldukları eğitim hususunda, uygulama dersleri için lazım olan araç-gereçleri ve bu derslere giren akademisyenlerin bilgi ve donanım olarak yeterli bulmadıkları belirtilmiştir. Bu bulgular Keskin ve Kızıl (2023)'in çalışması ile paralellik göstermektedir.

Bu sonuçlara göre Türkiye'de yer alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin müfredatlarının uygulamaya yönelik derslerin arttırılması ve öğrencilerin sektör ile olan bağlantılarının kuvvetlendirmeye yönelik iyileştirmeler yapılması önerilmektedir. Nitekim literatürde yer alan gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin değerlendirilmesine yönelik çalışmalara bakıldığında (Akmeşe, 2021; Semint ve Özbay 2021) güncel müfredatların yiyecek- içecek sektörüyle paralellik oluşturan çalışmalar yapılmasının ve gastronomi eğitiminde yer alan akademisyenlerin niteliksel olarak gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine yönelik alanlardan istihdam edilmesinin gastronomi eğitime olumlu bir katkı sunacağı öngörülmektedir.

Literatürde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün tercih edilme sebeplerine yönelik çalışmaların oldukça kısıtlı olması Yiğit (2024), Çavuşoğlu (2021) bu çalışmanın önemini ve literatüre sunduğu katkırı ön plana çıkarmaktadır. Gelecekte bu konu üzerinde yapılması planlanan çalışmalar için mevcut araştırmanın sınırlılıklarından dolayı ileride daha geniş örneklem ve kapsamlar ile ele alınabileceği önerilmektedir.

Kaynakça

- Akkaşoğlu, S. Öğrencilerin Yiyecek İçecek Sektörüne Yönelik Algılarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sbe Dergisi, 14(3), 1146-1160.
- Akmeşe, K. A. (2021). Türkiye'deki Devlet Üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Müfredatları Üzerine Bir Araştırma. Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, (6), 75-93.
- Arslanhan, Y. ve Yaman, Z. Ö. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mezunlarının Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeyleri ile İstihdam Özelliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 8(3): 2013-2028.
- Aydemir, L. (2018). Üniversite Öğrencilerinin Meslek Tercihlerini Belirleyen Faktörlere Yönelik Bir İnceleme. Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 6(5): 713-723.
- Aydemir, D.A. ve Buyruk, L. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin aldıkları eğitim ile kariyer beklentileri ilişkisi: lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma.
- Bardakçı, S. (2019). Öğrencilerin Üniversite ve Bölüm Tercihlerini Etkileyen Faktörlerin İncelenmesi: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Myo Örneği. Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 20(2), 356.
- Beyter, N., Zıvalı, E., & Yalçın, E. (2019). Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (19-21 Eylül 2019), 538-544.
- Biernacki, P., & Waldorf, D. (1981). Snowball sampling: Problems and techniques of chain referral sampling. Sociological Methods & Research, 10(2), 141-163.
- Boyacı, A., Karacabey, M. F., & Bozkus, K. (2016). Ortaöğretim Son Sınıf Öğrencilerinin Meslek Yönelimini ve Yükseköğretim Kurumlarının Seçimini Etkileyen Faktörler 1. Cumhuriyet International Journal of Education, 5(3), 67.
- Bulut, B., & Bacanlı, F. (2022). Mesleki Olgunluğun Yordayıcıları Olarak Aile Etkisi, Yaşam Yönelimi ve Kariyer Kararı Verme Durumu. Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(1), 239.
- Cankül, D., & Abiş, A. D. (2023). Gastronomi Kurslarına Katılımda Medyanın Etkisi. Tourism And Recreation, 5(2), 58-65.
- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü., & Yılmaz, M. (2018). Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi. Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, (3), 1-9.
- Çavuşoğlu, F. (2021). Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Akademik Motivasyonlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. International Journal Of Contemporary Tourism Research, 5(2), 136-150.
- Çermik, H., & Şahin, B. D. A. (2010). Sınıf öğretmenliği öğretmen adaylarının öğretmenlik mesleğini tercih sebepleri. Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 28(28), 201-212.
- Demirci, B., Sarıkaya, G. S., & Erol, E. (2020). Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin değerlendirilmesi. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(4), 3311-3324.
- Erdinç, S. B., & Kahraman, S. (2012). Turizm mesleğini seçme nedenlerinin incelenmesi. VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 229-237.

- Eren, S., & Varel, Ü. (2023). Televizyon Programlarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Eğitim, Kariyer ve Meslek Planlarına Olan Etkisi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(8), 1018-1036.
- 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.
- İçigen, M., & Geçgin, E. (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Meslek Seçimlerinde Etkili Olan Aile ve Yakın Çevre Faktörlerinin İncelenmesi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (9), 391-414.
- Keskin, O., & Kızıl, Ş. (2023). Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Alanında Kariyer Planlamanın Önündeki Engeller. *Hakkari Review*, 7(2), 27-36.
- Koçoğlu, C., Koçoğlu Y. (2022). Turizm Alanında Lisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleği Seçme Nedenlerinde Etkili Olan Faktörlerin İncelenmesi. *Journal of Academic Perspective*, 19 (78), 20-41
- Konak, S., & Özhasar, Y. (2019). Turizm lisans öğrencilerinin turizm ile ilgili bölümleri tercih nedenleri. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(1), 1-11.
- Koyuncuoğlu, Ö. (2020). An Investigation of Academic Motivation and Career Decidedness among University Students. *International Journal of Research in Education and Science*, 7(1), 125. <https://doi.org/10.46328/ijres.1694>
- Kurnaz, A. (2019). Üniversite seçimini etkileyen faktörler: aşçılık ve gastronomi öğrencileri üzerine bir araştırma. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(1), 612-627.
- Owen, F. K., Kepir, D., Özdemir, S., Ulaş, Ö., & Yılmaz, O. (2012). Üniversite öğrencilerinin bölüm seçme nedenleri. *Mersin Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 8(3), 135-151.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özdemir, N., Ak, S., & Öncel, S. (2019). Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Yapma İsteklerinin Belirlenmesi Determining Of Willingness To Make A Career Of Undergraduate Level Gastronomy And Culinary Arts Students. *The Journal*, 12(67).
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Şat, R., Sezen, T. S., & Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de gastronomi eğitiminin tarihi ve gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318-334.
- Sarikaya, T., & Khorshid, L. (2009). Üniversite Öğrencilerinin Meslek Seçimini Etkileyen Etmenlerin İncelenmesi: Üniversite Öğrencilerinin Meslek Seçimi. *Dergipark (Istanbul University)*.
- Savickas, M. L. (1991). The meaning of work and love: Career issues and interventions. *The Career Development Quarterly*, 39(4), 315-324.
- Semint, S., & Özbay, G. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam yapısına ilişkin bir araştırma. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 2060-2075.

- Super, D. E. (1980). A life-span, life-space approach to career development. *Journal of vocational behavior*, 16(3), 282-298.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2021). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yiğit, S. (2024). What Motivates Students to Study Gastronomy? The Case of Türkiye. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-18.
- YÖK Atlas. (2024). Gastronomi ve mutfak sanatları (Fakülte). <https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-lisans.php?b=19024> Erişim Tarihi: (25.06.2024).
- YÖK Atlas. (2024). Gastronomi ve mutfak sanatları (Fakülte) (M.T.O.K.). <https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-lisans.php?b=50008> Erişim Tarihi: (25.06.2024).
- YÖK Atlas. (2024). Gastronomi ve mutfak sanatları (Yüksekokul). <https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-lisans.php?b=29022> Erişim Tarihi: (25.06.2024).
- Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi (2024). Birim İstatistikleri, <https://istatistik.yok.gov.tr/>, Erişim Tarihi: (25.06.2024).