



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi (The Effect of Sectoral Perceptions of Undergraduate Level Gastronomy and Culinary Arts Students on Their Career Intentions)

Necip ÖZDEMİR^a, * Sibel ÖNÇEL^b

^a Kütahya Dumlupınar University, Çavdarhisar Vocational School, Department of Tourist Guidance, Kütahya/Turkey

^b Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:08.05.2019

Kabul Tarihi:04.06.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri

Sektörel algı

Kariyer yapma niyeti

Anadolu Üniversitesi

Keywords

Gastronomy and culinary arts students

Sectoral perception

Career intention

Anadolu University

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu araştırmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetleri üzerindeki etkisini belirlemektir. Nicel araştırma deseninin kullanıldığı bu çalışmada veriler anket tekniği ile toplanmıştır. Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitimlerine devam eden 152 öğrenci, araştırmanın örneklem grubunu oluşturmaktadır. Verilerin analizinde faktör, yüzde ve frekans, korelasyon, basit ve çoklu doğrusal regresyon analizleri kullanılmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen sonuçlara göre, örneklem içerisinde yer alan öğrencilerin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerini pozitif yönde etkilediği tespit edilmiştir. Bununla birlikte öğrencilerin kariyer yapma niyetlerini en çok yetki devri ve motivasyon boyutunun etkilediği belirlenirken, kişi-sektör uyumu ve terfi olanakları, sosyal statü boyutları da diğer anlamlı etkilere sahip olan boyutlar arasındadır.

Abstract

The purpose of this study is to determine the effect of sectoral perceptions of undergraduate level gastronomy and culinary arts students on their career intentions. Quantitative research design was used in this study and the data were collected through survey method. The sample group of this study was 152 students from Anadolu University, Department of Gastronomy and Culinary Arts. Factor, percentage and frequency, correlation, simple and multiple linear regression analyses were used for data analysis. According to the results obtained within the scope of this study, it was observed that the sectoral perceptions of the students had a positive impact on their career intentions. While it was also observed that delegation of authority and motivation aspects affected the students' career intentions the most, individual-sector cohesion and promotion opportunities, and social status were among other aspects with significant impacts.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: sguler@anadolu.edu.tr (S. Önçel)

Makale Künyesi: Özdemir, N. & Önçel, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1159-1176.

DOI: 10.21325/jotags.2019.414

GİRİŞ

Turizm sektörü dünya ekonomisi içerisinde en hızlı büyüyen sektörlerden biridir. Dünya genelinde turizm amaçlı seyahatler artmakta ve seyahat amaçları çeşitlenmektedir. Bireylerin eğitim ve gelir düzeyindeki artışlar, hızlı kentleşme, nüfus artışı, teknolojik gelişmeler uluslararası turizmin hareketlerini değiştirmiştir (Derman, 2018, s.68). Bu değişim ile birlikte günümüzde tatil ihtiyacı hisseden turistler artık deniz, kum ve güneş üçlemesinin yerine ikame olabilecek yeni turizm çeşitleri arayışı içine girmişlerdir. Bu arayışlar sonucunda alternatif turizm türleri önem kazanmıştır. Ön plana çıkan alternatif turizm türlerinden birisi de gastronomi turizmidir (Deveci vd., 2013, s.33).

Etimolojik köken bakımından gastronomi kavramı, “*gastros-* (mide)” ve “*-nomos* (yasa, kural)” sözcüklerinin bir araya getirilmesinden oluşmaktadır (Tez, 2015, s.9). Gastronomi, insanların en temel ihtiyacı olan yeme-içme kültürünün sanatsal olarak sunulmasını sağlayan bir bilimdir (Babaç ve Önçel, 2018, s.283). Bilim dalı olarak gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsamaktadır (Eren, 2007, s.74). Gastronomi turizmi ise seyahat eylemini gerçekleştirmede temel motivasyon kaynağı olarak yiyecek ve içeceklerin tadılması, onların hazırlanması ve sunulmasının keşfedilmesi, bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yemek tarzlarının ve sistemlerinin öğrenilmesi amacıyla gerçekleştirilen bir turizm çeşididir (Long, 1998, s.181). Bu turizm çeşidini ise genellikle gelir seviyesi yüksek, entelektüel, farklı mutfak kültürleri içeren destinasyonları seyahat etmekten hoşlanan, ürünleri üretildikleri yerde tüketmek isteyen, değişik deneyimlere açık, tecrübelerini başka insanlarla paylaşmak isteyen ve yüksek harcamalar yapan turistler tercih etmektedir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015, s.70). Dolayısıyla bu alanda, onların istek ve beklentilerine cevap verebilecek, ulusal ve uluslararası mutfak bilgisi ve becerisine sahip nitelikli insan kaynağına ihtiyaç duyulmaktadır.

Nitelikli insan gücünün ancak etkin ve kaliteli bir eğitim ve öğretim ile sağlanabilmesinden dolayı (Ünlüönen, 2000, s.218), bu alanın ihtiyaç duyduğu eğitimli personel ihtiyacının karşılanması amacıyla günümüzde pek çok farklı eğitim kurumlarında uzmanlaşmaya yönelik eğitimler verilmektedir. Son yıllarda, özellikle sosyal medyanın da katkısı ile, popüleritesi artan en önemli eğitsel alanların başında Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi gelmektedir (Akdağ vd., 2017, s.296). Kendisini yiyecek-içecek endüstrisindeki farklı iş kollarında mesleki olarak konumlandırmak isteyen bireylerce tercih edilen gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, nitelikli şeflerin yetiştirilmesini sağlarken aynı zamanda insana, kültüre ve geleceğe yapılan bir yatırım olarak da görülmektedir (Akdağ vd., 2017, s.296; Öney, 2016, s.198). Gastronomi eğitiminin uzmanlık gerektirmesi ve yükselen bir değer olması birçok ülkede olduğu gibi Türkiye’deki üniversiteleri de harekete geçirerek çeşitli bölümlerin açılmasına zemin hazırlamıştır (Görkem ve Sevim, 2011, s.77). Önlisans düzeyinde aşçılık eğitimini veren ilk program, 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi tarafından açılmıştır. Lisans düzeyinde eğitim ise gastronomi ve mutfak sanatları programı adıyla ilk kez 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi tarafından vermeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2011, s.78-80). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin turizm fakülteleri, güzel sanatlar fakülteleri, sanat ve tasarım fakülteleri ve çeşitli yüksekokulların bünyesinde yürütüldüğü, her geçen yıl da açılan bölümlerin sayısının hızla arttığı gözlenmektedir (Güdek ve Boylu, 2017, s.491). Öyle ki Yükseköğretim Kurulu Bilgi Sistemi (YÖKSİS)’nin 26.11.2018 tarihinde yayınladığı verilere göre, özel ve devlet olmak üzere toplam 59

üniversitede gastronomi/gastronomi ve mutfak sanatları bölümü yer almakta ve bu bölümlerde de 10.268 öğrenci, öğrenimine devam etmektedir (YökAtlas, 2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün temel amacı; öğrencilere mutfak yönetimi, restoran yönetimi, kafe-bar yönetimi, yiyecek-içecek yönetimi konularında eğitim vermenin yanı sıra bu alanda rekabet edebilecek bilgi ve becerilerle donatılmış; ulusal ve uluslararası mutfak kültürü konusunda uzman personel ve yönetici şefler yetiştirmektir (Ekincek vd., 2017, s.26).

Görüldüğü üzere söz konusu bölümlerde öğrenimlerine devam eden öğrencilerin sayısı hiç de azımsanmayacak niteliktedir. Bu nedenle gastronomi öğrencilerinin sektörü olumlu yönde algılamaları ve mezun olduklarında ilgili alanda kariyer yapma istemeleri, bu alanın nitelikli işgücünü karşılayabilmek adına büyük önem taşımaktadır. Aksi halde nitelikli iş gücü olarak değerlendirilebilecek olan bu kaynağın farklı endüstri kollarına kanalize olma ihtimali kuvvetlenecek ve bu durumdan genel anlamda turizm endüstrisi ve paydaşları olumsuz yönde etkilenecektir (Solmaz ve Erdoğan, 2013, s.569). Konuyla ilişkin alanyazın incelendiğinde ise bu alandaki öğrencilerin hem sektöre yönelik algılarını hem de kariyer yapma niyetlerini ayrı ayrı inceleyen araştırmalara rastlanmış ancak alana yönelik algıları ile kariyer yapma niyetleri arasındaki ilişkiyi inceleyen herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu doğrultuda, çalışmada lisans eğitimini gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde yapmakta olan öğrencilerin sektöre yönelik algılarının, kariyer yapma niyetlerini etkileyip etkilemediğinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Öğrencilerin Sektöre Yönelik Algıları

Günümüzdeki yoğun rekabet ortamı ve hizmet işletmelerinin özellikleri dikkate alındığında, turizm sektörünün en önemli kaynaklarından birisi olan işgücünün nitelikli olması ve nitelikli işgücünün de elde tutulması turizm işletmelerinin başarısında önem arz etmektedir (Dursun ve Akyön, 2014, s.435). Nitekim bu işletmeler sektörde devamlılıklarını sağlamak ve kaliteli bir hizmet sunmak amacıyla motivasyonu ve performansı yüksek, turizm eğitimi almış, kalifiye ve mesleğini severek yapan çalışan adaylarına ihtiyaç duymaktadırlar (Seymen vd., 2017, s.424). Ancak sektörünün potansiyel işgücünü temsil eden turizm eğitimi alan öğrenciler, sektörün kendine özgü özelliklerinden uzun ve yorucu çalışma saatlerine sahip olması, çalışma koşullarının ağır olması, iş güvencesi ve çalışma garantisi olmaması, ücretlerin düşük ve terfi olanaklarının kısıtlı olması gibi nedenlerden dolayı turizm sektörüne karşı olumsuz yönde bir algıya sahip olabilmektedir.

Konuyla ilişkin alanyazın incelendiğinde de baskın görüşün turizm eğitimini alan öğrencilerin sektörü olumsuz yönde algıladığı yönündedir (Pavesic ve Brymer, 1990; Altman ve Brothers, 1995; Kuslivan ve Kuslivan, 2000; Richardson, 2008; Köşker ve Unur, 2017). Pavesic ve Brymer (1990, s.92)'in çalışmasında turizm eğitimi alan 449 öğrencinin %20'si mezun olduktan sonra birinci yılında, %33'ü ise takip eden beş yıl içerisinde; benzer şekilde Altman ve Brothers (1995, s.79)'in çalışmasında da 548 turizm öğrencisinin %38'i beş yıl içerisinde; Kuslivan ve Kuslivan (2000, s.257)'in çalışmasında 397 öğrencinin %33'ü ve Richardson (2008, s.32)'in çalışmasında ise 63 öğrencinin %44'ü turizm sektörünü olumsuz algılamakta ve bu alanda çalışmayı düşünmemektedir. Köşker ve Unur (2017) tarafından yapılan başka bir çalışmada da öğrencilerin büyük çoğunluğu turizm sektöründe çalışmanın getirdiği olumsuz yönlerin, olumlulardan daha çok olduğu yönünde görüş bildirmiştir.

Bununla birlikte sadece aşçılık ya da gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü okuyan öğrencilerin sektöre yönelik algılarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmalar incelediğinde (Kurnaz vd., 2014; Harbalıoğlu ve Ünal, 2014; Güdek ve Boylu, 2017; Akoğlu vd., 2017; Alyakut ve Küçükkömürler, 2018) elde edilen bulguların daha farklı olduğu görülmektedir. Öyle ki Kurnaz ve diğ. (2014) tarafından önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleklerine karşı tutumlarını belirlemek üzere yaptıkları çalışmada, 250 öğrencinin %90'ı mesleğini sevdiğini belirtirken, %86,4'ü mesleklerini çok keyif alarak yapabileceklerini ve %78'i ise mesleklerine karşı büyük hayranlık duyduklarını belirtmişlerdir. Harbalıoğlu ve Ünal (2014)'ın çalışmasında da aşçılık bölümünü okuyan öğrencilerin mutfağın belirli bir alanında uzmanlaşmayı düşündükleri, meslekteki tecrübelerinin arttıkça mesleğe daha çok bağlanacağına inandıkları, mesleğin kendilerini maddi ve manevi yönden tatmin edeceğini düşündükleri ifade edilmiştir.

Güdek ve Boylu (2017) tarafından gastronomi eğitimi alan öğrencilerin, öğrenim gördükleri programlarla ilgili beklenti ve değerlendirmelerini belirlemeye yönelik yaptıkları çalışmada, öğrencilerin büyük kısmının sektörün sağlayacağı iş olanaklarından dolayı olumlu bir tutum içerisinde olduğu belirtilmiştir. Akoğlu ve diğ. (2017) ise gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarını belirlemeyi amaçlamıştır. Buna göre yapılan çalışmada, örneklem içerisinde yer alan 104 öğrencinin gastronomi alanı ile ilgili görüşlerinin ağırlıklı olarak olumlu olduğu ve %63,5'inin ise mezun olduktan sonra bu alanda çalışmak istediği sonucuna ulaşılmıştır. Son olarak Alyakut ve Küçükkömürler (2018)'in gastronomi eğitimi alan öğrencilerin mesleklerini metaforlar yardımıyla nasıl algıladıklarının belirlenmesi amacıyla yaptıkları çalışmada, öğrencilerin büyük çoğunluğunun kendi mesleklerini sanatçı mesleğine benzettikleri tespit edilmiştir. Çalışmaya göre öğrenciler, sanatçı metaforuyla estetik anlayışa sahip, bilgili ve becerikli, yaratıcı, istekli ve zarif insanların çalıştığı yönde olumlu bir meslek algısı yansıtmaktadır.

Yapılan çalışmalar genel olarak değerlendirildiğinde, turizm eğitimi alan öğrencilerin çoğunluğunun sektöre karşı olumsuz bir algı içerisinde olduğu ve bu alanda çalışmayı düşünmedikleri ancak gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin olumlu meslek algısına sahip oldukları söylenebilir. Gastronomi öğrencilerinin olumlu mesleki algıya sahip olmasında son yıllarda medya ve basının da gastronomi alanına büyük ilgi göstermesinin etkisi olabileceği düşünülmektedir.

Öğrencilerin Sektöre Yönelik Kariyer Yapma Niyetleri

Fransızca “carriere” sözcüğünden Türkçe'ye giren bir kavram olan kariyer, kişinin bir meslekte izlemesi gereken yollar ve aşması gereken zorluklar olarak tanımlanabilir. Kariyer kavramı, kişinin iş hayatına yönelik algı, tutum ve değerlendirmelerini (Gümüştekin ve Gültekin, 2009, s.148), kariyer planlama ise fırsat, seçenek ve sonuçların farkına varılması, kariyer ile ilgili hedeflerin belirlenmesi, belirlenen bu hedeflere ulaşmada yön ve zaman tespitinin yapılması gibi konuları kapsayan bir kavramdır (Güney, 2000, s.136). Kariyer planlaması, kişinin iş hayatına devam etmesi bakımından önemli bir süreçtir. Bu süreçte elde edeceği motivasyonla birey, mesleki kariyeri boyunca sürekli bir ilerleme sağlayabilmektedir (İstanbulu Dinçer vd., 2014, s.44).

Diğer sektörlerde olduğu gibi, turizm alanında eğitim alan öğrencilerin de gerek turizm alanı gerekse diğer alanlarla ilgili kariyer planları bulunmaktadır (Pelit vd., 2016, s.270). Bu kariyer planlarının turizm sektörü olarak

belirlenmesinde ise turizm endüstrisine olan bağlılık, işe olan ilgi, iş bulma olanağı, kendini geliştirme olanağı, terfi, iş arkadaşları ve yöneticilerle olan ilişkiler, işin saygınlığı veya sosyal statü, işin doğası ve fiziksel çalışma koşulları, kişi-endüstri uyumu, ücret ve ek gelirler gibi birçok içsel ve dışsal etkenler etkili olabilmektedir (Kusluvan ve Kusluvan, 2000; Özdemir vd., 2005 akt. Duman vd., 2006). Bu bakımdan öğrencilerin sektöre yönelik algıları, kariyer planlamalarını belirlemede önemli bir rol oynadığı söylenebilir. Konuyla ilişkin yapılan çalışmalar (Pavesic ve Brymer, 1990; Altman ve Brothers, 1995; Kusluvan ve Kusluvan, 2000; Baltacı vd., 2012; Pelit vd., 2016; Aydemir, 2018) da bu düşüncüyü destekler niteliktedir. Öyle ki Pavesic ve Brymer (1990)'ın çalışmasında, turizm eğitimi alan öğrencilerin %28'i çalışma saatlerini uzun ve düzensiz, %24'ü maaşları düşük ve %22'si de terfi imkanlarını kısıtlı olarak algılamasından dolayı bu alanda kariyer yapmayı düşünmediklerini belirtmiştir. Altman ve Brothers (1995)'ın turizm öğrencilerinin kariyer seçimleri üzerinde etkili olan faktörleri belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada, %65'i çalışma saatlerinin uzun olmasını, %46'sı ücretlerin düşük olmasını, %25'i ise hem esnek olmayan çalışma saatlerini hemde yönetim tarafından takdir edilmeme gibi faktörleri göstererek, bu faktörlerin sektörel ilgili kariyer yapma niyetlerini engellediğini belirtmiştir.

Kusluvan ve Kusluvan (2000) tarafından yapılan çalışmada işin stresli olması, aileye zaman ayıramama, uzun ve yorucu çalışma saatleri, mevsimlik çalışılması, düşük ücret, vasıfsız yöneticiler, sosyal statünün düşük olması, yönetici davranışlarının çalışanlara karşı kötü olması ve fiziksel çalışma koşullarının kötü olması gibi faktörlerin kariyer yapmak istememelerinde etkili olduğu tespit edilmiştir. Baltacı ve diğ. (2012) tarafından yapılan çalışmada ise turizm eğitimi alan öğrencilerin yarısından fazlasının okudukları bölüme bilinçsizce, daha önce planlamadan geldiklerini ve bunun sonucunda da gelecek kaygılarının yüksek ve sektörde kariyer yapma istekleri konusunda daha belirsiz oldukları ifade edilmiştir. Son olarak Pelit ve diğ. (2016)'nin çalışmasında, öğrencilerin turizm sektörünü uzun yıllar boyunca çalışmaya elverişli bulmadıkları, meslek seçiminde yanlış bir karar aldıkları, sektördeki iş olanakları ile ilgili olumsuz görüşler belirttikleri ve dolayısıyla kariyer yapma isteklerinin de düşük oldukları belirtilmiştir. Bununla birlikte Aydemir (2018)'in yüksek lisans tezinde ise sadece gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin sektöre yönelik kariyer beklentileri incelenmiştir. Çalışmada, öğrencilerin bu alanda kariyer yapmak istedikleri belirtilmiştir.

Yapılan çalışmalardan da anlaşılacağı üzere, turizm eğitimi alan öğrencilerin daha önce de belirtildiği üzere sektöre yönelik algılarının düşük olması, bu alanda kariyer yapma niyetlerini etkilemektedir. Ancak genel olarak turizm eğitimi içerisinde yer alan gastronomi öğrencilerinin hem sektörü daha olumlu algıladıkları hem de bu alanda kariyer yapmayı istedikleri görülmektedir. Buradan hareketle araştırmanın hipotezleri şunlar olarak belirlenmiştir:

- H₁: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alan lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının, kariyer yapma niyetleri üzerinde pozitif yönde bir etkisi vardır.
- H₂: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alan lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarını oluşturan boyutların, kariyer yapma niyetleri üzerinde pozitif yönde bir etkisi vardır.

Yöntem

Araştırmanın uygulama kısmının açıklandığı bu bölümde, araştırmanın amacına, veri toplama aracına, evren ve örnekleme ve verilerin analizine ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

Araştırmanın Amacı ve Önemi: Lisans eğitimini gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde yapmakta olan öğrencilerin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerini etkileyip etkilemediğini belirlemektir. Alanyazında turizm eğitimi alan öğrencilerin sektöre yönelik algılarının düşük olduğu yapılan çalışmalarla ortaya konulmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algıları hem de kariyer yapma niyetlerinin ortaya konulması ile alanyazına katkı sağlaması, sektörün nitelikli personelin kariyer gelişimi ile ilgili olarak bir fikir sahibi olması, aynı zamanda da öğrencilerin hangi alanlarda sektöre yönelik kariyer yapma isteklerinin olduğunu ortaya koyması açısından önem taşıdığı düşünülmektedir.

Veri Toplama Aracı: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan lisans öğrencilerinin hem sektöre yönelik algıları hem de kariyer yapma niyetlerinin belirlenmesi amacıyla anket tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırmada kullanılan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorulara, ikinci bölümde ise sektöre yönelik algılarına ve kariyer yapma niyetlerine ilişkin ölçeklere yer verilmiştir. Öğrencilerin sektöre yönelik algılarının ve kariyer yapma niyetlerinin belirlenmesi amacıyla Duman ve diğ. (2006)'nin "*Mersin'de Yükseköğretim ve Orta Öğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektörün Çalışma Koşullarını Algılamaları ve Sektörde Çalışma İsteklerinin Karşılaştırmalı Analizi*" adlı çalışmasında kullandıkları ölçeklerden faydalanılarak, araştırma kapsamında belirlenen örneklem için uygun hale getirilmiştir. Duman ve diğ. (2006) tarafından geliştirilen sektörel algıyı belirleyen ölçek; "kişi-sektör uyumu ve terfi olanakları (5 ifade)", "işin doğası ve fiziksel çalışma koşulları (4 ifade)", "yöneticiler ve iş arkadaşları (4 ifade)", "sosyal statü (4 ifade)", "yetki devri ve motivasyon (3 ifade)", "ücret ve ek gelirler (3 ifade)" ile "özel hayat ve boş zaman değerlendirme (2 ifade)" olmak üzere yedi boyut ve 25 ifaden oluşmaktadır. Ancak gerçekleştirilen faktör analizi sonuçlarında, sosyal statü boyutunda yer alan "*Gastronomi alanında çalışmak için ahlaki değerlerden ödün vermek gerekmez*" ifadesinin faktör yükü düşük olmasından dolayı araştırma kapsamında kullanılan ölçekten çıkarılmıştır. Benzer şekilde Duman ve diğ. (2006) tarafından geliştirilen kariyer yapma isteği ölçeği, tek boyut ve 10 ifade içermektedir. Ancak bu ölçeğe ilişkin faktör analizi sonuçlarında da "*Okuldan mezun olduktan sonra ne iş yapacağımı biliyorum*" ve "*Arkadaşlarla gastronomi alanındaki iş olanakları hakkında genellikle olumlu konuşuruz*" ifadelerinin faktör yükleri düşük olmasından dolayı araştırma kapsamında kullanılan ölçekten çıkarılmıştır. Her iki ölçek de Duman ve diğ. (2006)'nin kullandıkları 5'li Likert (1: Hiç Katılmıyorum, 5: Tamamen Katılıyorum) ölçeğine göre derecelendirilmiştir.

Evren ve Örneklem: Araştırmanın evrenini, Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı 236 öğrenci oluşturmaktadır. Evrenin sınırlı ya da dar kapsamlı olduğu durumlarda, evren içerisindeki öğelerinin tamamına ulaşmak mümkündür ve bu duruma "tamsayım" denir (Ural ve Kılıç, 2006, s.34). Araştırma kapsamında belirlenen bu evrenin de sınırlı sayıda olması nedeniyle tamsayım yapılması amaçlanmıştır. Buna göre veri toplama aracı olarak belirlenen anketler 6 Aralık 2018 - 15 Ocak 2019 tarihleri arasında tamsayımına ulaşmak için toplamda üç kez öğrencilere dağıtılmıştır. Ancak dağıtılan 236 adet anketten devamsızlık yapan veya kaydını donduran öğrenciler olması sebebiyle 154 tanesi geri dönmüştür (%65). Elde edilen anketlerin incelenmesi sonucunda 2 tanesi eksik doldurulmasından dolayı değerlendirmeye uygun bulunmamış ve toplamda 152 adet anket analize tabi tutulmuştur.

Verilerin Analizi: Verilerin analizinde ölçeklerin geçerliliğinin belirlenmesi amacıyla faktör analizi, güvenilirliğinin belirlenmesinde ise Cronbach's Alpa katsayısı hesaplanmıştır. Demografik özelliklerin tespit edilmesinde yüzde ve frekans analizleri gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte öğrencilerin sektöre yönelik algıları ile kariyer yapma niyetleri arasındaki ilişkiler korelasyon analizi; sektöre yönelik algılarının, kariyer yapma niyetleri üzerindeki etkisi ise basit ve çoklu doğrusal regresyon analizleri ile belirlenmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Bu bölümde ilk olarak araştırma kapsamında kullanılan ölçeklerin faktör analizi için uygun olup olmadığı belirlenmiştir. Sektörel algı ölçeğine yönelik yapılan analizlerde, KMO değeri 0,796; Cronbach Alpha değeri 0,823 ve $p < 0,001$ olarak tespit edilmiştir. Bu değerler ölçeğin faktör analizi için uygun ve güvenilir olduğunu göstermektedir (Kalaycı, 2006). Bununla birlikte sektörel algı ölçeğinin öz değeri 1'den büyük olan ve toplam varyansın %68,285'ini açıklayan 7 faktör altında toplandığı tespit edilmiştir. Buna göre işin doğası ve fiziksel çalışma koşulları faktörü %21,162, özel hayat ve boş zaman değerlendirme faktörü %18,630, kişi-sektör uyumu ve terfi olanakları faktörü %7,539, yöneticiler ve iş arkadaşları faktörü %6,186, sosyal statü faktörü %5,659, yetki devri ve motivasyon faktörü %4,597 ve ücret ve ek gelirler faktörü ise %4,551 varyans oranına sahiptir (Tablo 1).

Tablo 1. Sektörel Algı Ölçeğine Ait Faktör ve Güvenirlilik Analizleri

Faktörler ve İfadeler	Faktör Yüğü	Özdeğer	Varyans (%)	Cronbach's Alpha
Faktör 1: Kişi-Sektör Uyumu ve Terfi Olanakları		1,809	7,539	0,780
Kısa sürede gastronomi alanında iyi noktalara geleceğimi düşünüyorum.	0,777			
Gastronomi alanındaki işlerde bilgi ve becerilerimi kullanabilirim.	0,717			
Gastronomi alanında çalışanlar terfi ettirilirken tecrübeleri dikkate alınır.	0,461			
Tempolu iş ortamında çalışmayı severim.	0,766			
Kişiliğim, gastronomi alanında çalışmak için uygundur.	0,795			
Faktör 2: İşin Doğası ve Fiziksel Çalışma Koşulları		5,079	21,162	0,889
Gastronomi alanında çalışma saatleri kısadır.	0,829			
Gastronomi alanındaki işler yorucu değildir.	0,899			
Gastronomi alanındaki çalışma ortamı stresli değildir.	0,858			
Gastronomi alanındaki çalışma saatleri düzenlidir.	0,768			
Faktör 3: Yöneticiler ve İş Arkadaşları		1,485	6,186	0,733
Yöneticiler çalışanların önerilerini değerlendirirler.	0,685			
Gastronomi alanında çalışanlar arasında genellikle işbirliği yapılır.	0,780			
Yöneticiler gerektiğinde çalışanların mesleki eğitim almasını sağlarlar.	0,536			
Gastronomi alanında çalışanların eğitim seviyesi genellikle yüksektir.	0,466			
Faktör 4: Sosyal Statü		1,358	5,659	0,721
Daha önce mezun olanların gastronomi alanında iyi pozisyonlarda olduğunu görüyorum.	0,638			
Gastronomi alanında çalışmak toplumda saygı görmeyi artırmaktadır	0,799			
Çevreme gastronomi alanında kariyer yapacağımı söylemekten çekinmiyorum.	0,561			
Faktör 5: Yetki Devri ve Motivasyon		1,103	4,597	0,712
Yöneticiler işlerini daha iyi yapabilmeleri için çalışanlarına yetki vermektedir.	0,557			

Gastronomi alanında çalışanların çalışma isteği ve motivasyonu yüksektir.	0,564			
Gastronomi alanında çalışmayı eğlenceli buluyorum.	0,762			
Faktör 6: Ücret ve Ek Gelirler		1,083	4,551	0,700
Gastronomi alanında ücret dışındaki ek gelirler (prim, ikramiye, ulaşım vb.) yeterlidir.	0,785			
Gastronomi alanında çok para kazanabileceğimi düşünüyorum.	0,437			
Gastronomi alanındaki birçok işin ücreti yüksektir.	0,641			
Faktör 7: Özel Hayat ve Boş Zaman Değerlendirme		4,471	18,630	0,882
Gastronomi alanında çalışmak hafta sonu tatilimi etkilemez.	0,868			
Gastronomi alanında çalışmak özel hayatımı etkilemez.	0,860			
Kaiser-Meyer Olkin Örneklem Yeterliliği (KMO)		0,796		
Bartlett Küresellik Testi Ki Kare Değeri (X²)		1532,976		
Bartlett Küresellik Testi Anlamlılık Düzeyi		0,000		
Toplam Varyans Açıklama Oranı (%)		68,285		
Genel (Cronbach's Alpha)		0,823		

Kariyer yapma niyeti ölçeğine yönelik yapılan analizlerde ise KMO değeri 0,872; Cronbach Alpha değeri 0,884 ve $p < 0,001$ olarak tespit edilmiştir. Elde edilen bu değerler ölçeğin faktör analizine uygun ve güvenilir olduğunu göstermektedir. Bu doğrultuda kariyer yapma niyeti ölçeğinin öz değeri 1'den büyük olan tek faktör altında toplandığı ve bu faktörün toplam varyansın %73,130'unu oluşturduğu tespit edilmiştir (Tablo 2).

Tablo 2. Kariyer Yapma Niyeti Ölçeğine Ait Faktör ve Güvenirlilik Analizleri

Faktör ve İfadeler	Faktör Yüğü	Özdeğer	Varyans (%)	Cronbach's Alpha
Faktör 1: Kariyer Yapma Niyeti		4,388	73,130	0,884
Mezun olunca gastronomi alanında çalışacağımı düşünüyorum.	0,878			
Gastronomi alanında uzun yıllar çalışabilirim.	0,869			
Gastronomi alanında kariyer yapmanın bana kazandıracığı çok şeyin var olduğunu düşünüyorum.	0,772			
Bu mesleği seçmem benim için doğru bir karardı.	0,894			
Kendi geleceğimin gastronomi alanının geleceği ile ilgili olduğunu düşünüyorum.	0,835			
Gastronomi alanındaki iş olanakları ile ilgileniyorum.	0,877			
Sürekli işyeri değiştirmeyi sevmiyorum.	0,725			
Farklı bir sektörde kariyer yapacağımı düşünmüyorum.	0,712			
Kaiser-Meyer Olkin Örneklem Yeterliliği (KMO)		0,872		
Bartlett Küresellik Testi Ki Kare Değeri (X²)		774,785		
Bartlett Küresellik Testi Anlamlılık Düzeyi		0,000		

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin demografik özelliklerini belirlemeye yönelik yüzde ve frekans dağılımları, Tablo 3'te sunulmuştur.

Tablo 3. Öğrencilerin Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Bireysel Özellikler		f	%
Cinsiyet	Kadın	73	48
	Erkek	79	52
Sınıf	1. Sınıf	42	27,6
	2. Sınıf	43	28,3
	3. Sınıf	45	29,6
	4. Sınıf	22	14,5
Bölümü İsteyerek Tercih Etme	Evet	142	93,4

	Hayır	10	6,6
	Evet	61	40,1
Staj Durumu			
	Hayır	91	59,9
	Turizm Lisesi	15	9,9
Mezun Olunan Lise Türü	Genel Lise	72	47,4
	Endüstri Kız Meslek	8	5,3
	Diğer	57	37,5
Toplam (f) = 152 öğrenci			

Tablo 3'teki bulgular incelendiğinde, örneklem içerisinde yer alan öğrencilerin cinsiyetlerine göre dengeli bir dağılım sergiledikleri görülmektedir. Bu bulgu genellikle erkek mesleği olarak nitelendirilen aşçılık mesleğinin ilerleyen dönemlerinde kadınların da erkekler kadar bu alana hakim olabileceğini göstermektedir. Bu düşünceyi destekler nitelikte başka bir çalışmada, kız öğrencilerin erkek öğrencilere göre kariyer gelişimlerinde turizm eğitimi almanın daha doğru bir yatırım olduğunu düşündükleri belirlenmiştir (Boz vd., 2018). Bununla birlikte öğrenim görülen sınıfa göre 1. sınıf, 2. sınıf ve 3. sınıfta yer alan öğrencilerin çoğunluğu oluşturduğu ve %93,4'lük bir oranla bu bölümde okumayı isteyerek tercih ettikleri görülmektedir. Keleş (2018)'in çalışmasında da eğitim alınan bölümü tekrar tercih etmede, gastronomi ve yiyecek-içecek bölümü öğrencilerinin diğer turizm öğrencilerine göre daha istekli oldukları tespit edilmiştir. Staj yapma durumları ve mezun olunan lise türüne göre ise staj yapmayanların (%59,9) ve lise düzeyinde turizm eğitimi almayanların (%90,1) çoğunlukta olduğu belirlenmiştir. Son yıllarda medya ve basının da bu alana büyük ilgi göstermesine bağlı olarak mesleğin itibarının artması, turizm eğitimi almayan öğrencileri de bu bölümde okumaya heveslendirmiş olabilir.

Öğrencilerin sektöre yönelik algıları ile kariyer yapma niyetleri arasındaki ilişkiler, Pearson korelasyon katsayısı ile tespit edilmiş ve Tablo 4'te sunulmuştur. İlk olarak Tablo 4'teki bulgular ortalamalar bakımından incelendiğinde, gastronomi bölümünde okuyan öğrencilerin sektöre yönelik genel algıları ($\bar{x}=3,10$) orta düzey katılıma karşılık gelen "3" değerinin biraz üzerindedir. Öğrencilerin sektörel algılarını oluşturan alt boyutlarda ise kişi-sektör uyumu ve terfi olanakları (KSUTO) diğerlerine göre daha olumlu ($\bar{x}=3,90$), işin doğası ve fiziksel çalışma koşulları (İDFÇK) ise daha olumsuz ($\bar{x}=1,62$) algılanan alt boyutlar olarak belirlenmiştir. Benzer bulgular, Öztürk ve Kılıç (2008) tarafından yapılan çalışmada da elde edilmiştir. Buna göre öğrencilerin sosyal statü (ort.3,00) ve terfi boyutuna (ort.2,92) daha olumlu görüş bildirdikleri, çalışma koşulları boyutunun ise (ort.2,46) en olumsuz görüş bildirilen boyut olduğu ifade edilmiştir. Bununla birlikte Harbalıoğlu ve Ünal (2014)'in çalışmasında, öğrencilerin aşçılık mesleğini kişilik ve yaşam tarzlarına uygun buldukları (ort.3,83) ve bu mesleği seçtiklerinden dolayı herhangi bir pişmanlık yaşamadıkları (ort.4,08) belirtilmiştir.

Tablo 4'teki bulgular kariyer yapma niyetine göre incelendiğinde, gastronomi öğrencilerinin bu sektörde kariyer yapmayı ($\bar{x}=3,86$) düşündükleri görülmektedir. Bu bulguyu destekler nitelikte Akoğlu ve diğ. (2017) tarafından yapılan çalışmada, gastronomi öğrencilerinin kariyer planlamalarını bu alanda yaptıkları için mutlu oldukları tespit edilmiştir. Çuhadar ve Çetintürk (2016) de benzer şekilde diğer turizm öğrencilerine göre önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin kariyere yönelik algılarının daha yüksek olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Tablo 4. Sektörel Algı ile Kariyer Yapma Niyeti Arasındaki İlişkiyi Belirlemeye Yönelik Korelasyon Katsayıları

ÖLÇEKLER	\bar{x}	s.s.		KARİYER YAPMA NİYETİ
SEKTÖREL ALGI GENEL	3,10	0,46	r	0,574**
			p	0,000
Kişi-Sektör Uyumu ve Terfi Olanakları (KSUTO)	3,90	0,74	r	0,525**
			p	0,000
İşin Doğası ve Fiziksel Çalışma Koşulları (İDFÇK)	1,62	0,86	r	0,002
			p	0,985
Yöneticiler ve İş Arkadaşları (YİA)	3,15	0,66	r	0,261**
			p	0,010
Sosyal Statü (SS)	3,64	0,67	r	0,539**
			p	0,000
Yetki Devri ve Motivasyon (YDM)	3,72	0,77	r	0,692**
			p	0,000
Ücret ve Ek Gelirler (ÜEG)	3,24	0,83	r	0,415**
			p	0,000
Özel Hayat ve Boş Zaman Değerlendirme (ÖHBZD)	1,99	1,18	r	-0,017
			p	0,838
KARİYER YAPMA NİYETİ	3,86	0,81	r	1
			p	

r: Pearson korelasyon kat sayısı, p: anlamlılık düzeyi, ** 0,01 düzeyinde ilişkiler anlamlıdır, n: 152

Tablo 4'te yer alan korelasyon katsayıları incelendiğinde, öğrencilerin sektöre yönelik genel algıları ile kariyer yapma niyetleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ($p < 0,01$), pozitif yönlü ve orta düzeyde ($0,30 < r < 0,70$) bir ilişkinin varlığı tespit edilmiştir. Aydemir (2018)'in çalışmasında ise gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bu bölümü isteyerek seçmesi ile kariyer beklentileri arasında pozitif yönlü bir ilişki saptanmıştır. Bu bulgular kapsamında, öğrencilerin sektöre yönelik algıları arttıkça kariyer yapma niyetlerinin de buna bağlı olarak olumlu yönde değişebileceği ifade edilebilir. Bununla birlikte öğrencilerin kariyer yapma niyetleri ile istatistiksel olarak anlamlı en yüksek ilişki içerisinde olunan sektörel algı alt boyutunun yetki devri ve motivasyon (YDM) boyutunda ($r = 0,692$; $p < 0,01$) olduğu belirlenmiştir. Bu boyutu ise sırasıyla sosyal statü (SS) ($r = 0,539$; $p < 0,01$), kişi-sektör uyumu ve terfi olanakları (KSUTO) ($r = 0,525$; $p < 0,01$), ücret ve ek gelirler (ÜEG) ($r = 0,415$; $p < 0,01$) ve yöneticiler ve iş arkadaşları (YİA) ($r = 0,261$; $p < 0,01$) alt boyutları takip etmektedir. Buna karşılık işin doğası ve fiziksel çalışma koşulları (İDFÇK) ($r = 0,002$; $p > 0,05$), özel hayat ve boş zaman değerlendirme (ÖHBZD) ($r = -0,017$; $p > 0,05$) alt boyutlarında ise istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunamamıştır.

Öğrencilerin sektöre yönelik algıları ile kariyer yapma niyetleri arasındaki ilişkinin açıklanması için basit doğrusal regresyon analizi uygulanmış ve bulgular Tablo 5'te sunulmuştur.

Tablo 5. Sektörel Algının Kariyer Yapma Niyeti Üzerindeki Etkisi

Model	Standardize Edilmemiş Katsayılar		Standardize Edilmiş Katsayılar	t	Sig.	F Değeri	R ²	Sig.	
	B	s.s.	Beta						
1	Sabit	0,712	0,347	---	2,052	0,042	81,303	0,351	0,000
	Sektörel Algı	0,998**	0,111	0,574	8,595	0,000			

Sig.: anlamlılık düzeyi (p), ** $p < 0,01$ düzeyinde ilişkiler anlamlıdır, n: 152

Tablo 5'teki bulgular incelendiğinde, gastronomi bölümü okuyan öğrencilerin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisinin bulunduğu anlaşılmaktadır ($F=81,303$; $p<0,01$). Bununla birlikte hesaplanan belirlilik katsayısına göre ($R^2:0,351$), kariyer yapma niyetleri üzerinde meydana gelen değişimlerin %35'i sektöre yönelik algılarından kaynaklanmaktadır. Bu doğrultuda kurulan regresyon modeli ise şu şekildedir:

$$\text{Kariyer Yapma Niyeti} = 0,712 + 0,998 \times \text{Sektörel Algi}$$

Oluşturulan bu matematiksel model, öğrencilerin sektöre yönelik algılarında meydana gelebilecek her 1 (bir) birimlik artışın, kariyer yapma niyetleri üzerinde 0,998 değerinde bir artışa sebep olabileceğini göstermektedir. Değerlerin birbirine çok yakın olmasından da hareketle, öğrenciler sektörü ne kadar pozitif yönde algılayarsa kariyer yapmaya da o kadar niyetleri olacakları söylenebilir. Bu doğrultuda, araştırma kapsamında belirlenen " H_1 : Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alan lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının, kariyer yapma niyetleri üzerinde pozitif yönde bir etkisi vardır" hipotezi kabul edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, konuyla ilişkin alanyazında birçok çalışmada tespit edilen (Duman vd., 2006; Pelit vd., 2016; Tuna vd., 2017; Günay ve Akıncı, 2017) turizm öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerini etkilediği sonucu ile benzerlik göstermektedir. Bu bakımdan sadece gastronomi öğrencilerine yönelik böyle bir sonucun ortaya çıkması, ilgili alanyazına göre beklenen bir sonuç olarak görülebilir.

Öğrencilerin sektörel algılarını oluşturan alt boyutların kariyer yapma niyetleri üzerindeki etkisi ise çoklu doğrusal regresyon analizi ile belirlenmiş ve sonuçlar Tablo 6'da sunulmuştur.

Tablo 6. Sektörel Algıyı Oluşturan Alt Boyutların Kariyer Yapma Niyetleri Üzerindeki Etkisi

Bağımsız Değişkenler	Standardize Edilmemiş Katsayılar		Standardize Edilmiş Katsayılar	t	Sig.	F Değeri	Sig.
	B	s.s.	Beta				
Sabit	0,292	0,317	---	0,923	0,358	24,518	0,000
KSUTO	0,251***	0,069	0,241	3,617	0,000		
İDFÇK	0,035	0,058	0,040	0,613	0,541		
YİA	-0,028	0,075	-0,024	-0,374	0,709		
SS	0,168*	0,084	0,146	1,991	0,048		
YDM	0,456***	0,076	0,456	5,972	0,000		
ÜEG	0,077	0,064	0,083	1,196	0,234		
ÖHBZD	0,003	0,042	0,004	0,064	0,949		

Sig.: anlamlılık düzeyi (p), * $p<0,05$; ** $p<0,01$; *** $p<0,001$ düzeyinde ilişkiler anlamlıdır, Düzeltilmiş $R^2=0,522$.

Tablo 6'daki analiz sonuçlarına göre, öğrencilerin sektöre yönelik algılarını oluşturan KSUTO, SS ve YDM boyutlarının kariyer yapma niyetlerini anlamlı bir şekilde etkilediği tespit edilmiştir ($p<0,05$). Buna karşılık İDFÇK ($p=0,541$; $p>0,05$), YİA ($p=0,709$; $p>0,05$), ÜEG ($p=0,234$; $p>0,05$) ve ÖHBZD ($p=0,949$; $p>0,05$) boyutlarının ise herhangi bir anlamlı etkisinin olmadığı belirlenmiştir. Tablodaki bilgiler doğrultusunda kurulan regresyon modeli ise şu şekildedir:

$$\text{Kariyer Yapma Niyeti} = 0,292 + 0,456 \times \text{YDM} + 0,251 \times \text{KSUTO} + 0,168 \times \text{SS}$$

Oluşturulan modele göre, gastronomi bölümü lisans öğrencilerinin kariyer yapma niyetleri üzerinde en çok yetki devri ve motivasyon (YDM) boyutunun etkili olduğu ve bu boyutu kişi-sektör uyumu ve terfi olanakları (KSUTO) ve sosyal statü (SS) boyutları takip etmektedir. Diğer alt boyutlarda ise anlamlı bir etkiye rastlanılmamıştır. Bu

doğrultuda, araştırma kapsamında belirlenen “**H₂**: Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alan lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarını oluşturan boyutların, kariyer yapma niyetleri üzerinde pozitif yönde bir etkisi vardır” hipotezi kısmen kabul edilmiştir. Öğrencilerin kariyer yapma niyetleri üzerinde YDM, KSUTO ve SS boyutlarının etkili olması çeşitli araştırma (Pelit vd., 2016; Tuna vd., 2017) sonuçlarıyla da paralellik göstermektedir. Bununla birlikte hem Pelit ve diğ. (2016)’nin hem de Tuna ve diğ. (2017)’nin yaptıkları çalışmalarda, turizm öğrencilerinin kariyer yapma istekleri üzerinde en çok KSUTO boyutunun etkili olduğu tespit edilmiştir. Bu çalışmada farklı olarak YDM boyutunun daha etkili olduğunun belirlenmesi, gastronomi öğrencilerinin kendi mesleklerini eğlenceli bulmasıyla ve mezun olduktan sonra bu mesleği fiilen icra edebilme olanağı verilmesinin daha önemli görülmesiyle açıklanabilir.

Sonuç ve Öneriler

Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetleri üzerinde etkisinin olup olmadığını belirlemek amacıyla yürütülen bu çalışmada, elde edilen sonuçlar şu şekilde özetlenebilir. Öncelikle öğrencilerin sektöre yönelik algılarının orta düzeyin biraz üzerinde olduğu ($\bar{x}=3,10$), kariyer yapma niyetlerinin ise ortalamanın üzerinde çok katılıyorum karşılık gelen bir değer ($\bar{x}=3,86$) aldığı tespit edilmiştir. Alt boyutlar kapsamında ise öğrenciler, gastronomi alanındaki işlerin doğasını, fiziksel çalışma koşullarını ağır bulduklarını ve özel hayat ve boş zaman değerlendirme konusunda sıkıntı yaşayacaklarını belirtmişlerdir. Ancak öğrenciler her ne kadar bu konularda olumsuz bir algıya sahip olsalarda kişi-sektör uyumu ve terfi olanakları, yetki devri ve motivasyon, sosyal statü, ücret ve ek gelirler, yöneticiler ve iş arkadaşları bakımından olumlu imkanlara sahip olacaklarını da düşünmektedirler.

Araştırma kapsamında elde bir diğer sonuca göre, öğrencilerin sektöre yönelik algıları ile kariyer yapma niyetleri arasında pozitif yönlü anlamlı bir ilişkinin varlığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte öğrencilerin sektöre yönelik algılarını oluşturan işin doğası ve fiziksel çalışma koşulları ve özel hayat ve boş zaman değerlendirme dışındaki diğer alt boyutların tamamının kariyer yapma niyetleri ile anlamlı ilişkiler içerisinde oldukları belirlenmiştir. Son olarak mevcut ilişkinin neden-sonuç bağlamında açıklanmasına yönelik gerçekleştirilen analiz sonuçlarına göre ise öğrencilerin sektöre yönelik algılarının, kariyer yapma niyetlerini olumlu bir şekilde etkilediği tespit edilmiştir. Diğerlerine oranla en yüksek düzeyde etki derecesine sahip olan alt boyutun, yetki devri ve motivasyon boyutunda olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte kişi-sektör uyumu ve terfi olanakları ve sosyal statü boyutları da kariyer yapma niyetleri üzerinde anlamlı etkilere sahiptir. Bu sonuçlar doğrultusunda, “**H₁**” hipotezi kabul edilirken, “**H₂**” hipotezi ise kısmen kabul edilmiştir. Bu sonuçlara göre öğrencilerin gastronomi alanında çalışmayı eğlenceli bulması, bu alanda çalışanların çalışma isteğinin ve motivasyonun yüksek olduğu düşünmesi, kısa sürede bu alanda bilgi ve becerilerini kullanarak iyi noktalara geleceğini planlaması ve daha önceki mezun olanların da bu alanda iyi bir statü sahip olduğunu görmesi kendilerinin de gastronomi alanında kariyer yapmayı düşünmelerine neden olduğu söylenebilir.

İlgili alanyazında, turizm eğitimi alan öğrencilerin sektöre yönelik tutumları ve kariyer yapma istekleri yeterince çalışılmış konular olmasına rağmen temelinde aşçılık ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilere yönelik yapılan çalışmalar sınırlı sayıdadır. Bu sınırlı sayıdaki çalışmalardan bazıları sektöre yönelik tutumlarını bazıları ise kariyer yapma düşüncelerini ele almıştır. Bu alandaki öğrencilere yönelik her iki konuyu ele alan ve bunlar arasındaki ilişkiyi

belirlemeye yönelik herhangi bir çalışmaya rastlanılmaması, bu çalışmanın ilgili alanyazına katkı sağlayabileceğini düşündürmektedir. Bununla birlikte gastronomi alanındaki işlerin yüksek düzeyde bilgi ve beceri gerektirmesinden dolayı ihtiyaç duyulan nitelikli işgücünün bu alanda eğitim alan öğrenciler tarafından karşılanabileceği düşünülürse, onların konuyla ilgili görüş ve fikirlerinin belirlenmesi de ilgili alana katkılar sağlayacaktır. Bu çalışma Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitimlerine devam eden lisans öğrencilerinin görüşleriyle sınırlıdır. İlerleyen dönemlerde farklı üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencileri örneklem olarak seçilerek, elde edilen bulgular araştırma sonuçlarıyla karşılaştırılabilir. Dahası konuyla ilgili önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerle, lisans öğrencilerinin görüşleri karşılaştırılabilir ve aradaki benzerlik/farklılıklar ortaya koyulabilir.

KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Soylu, A. ve Demir, Ş. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğrencilerinin Mesleklerine İlişkin Algıları. *1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi* (ss. 295-305). Mersin.
- 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 and Gastronomy Studies*, 5 (2): 146-159.
- Altman, L. A. ve Brother, L. R. (1995). Career Longevity of Hospitality Graduates. *FIU Review*, 13 (2): 77-83.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi. *Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9 (16): 823-852.
- Aydemir, D. A. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Babaç, E. ve Önçel, S. (2018). Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Özyeterliklerine Yönelik Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2): 282-298.
- Baltacı, F., Üngüreni E., Avsallı, H. ve Demirel, N. (2012) Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi*, 4 (1): 17-25.
- Boz, M., Yücekaya, P. ve Kara, K. (2018). Turizm Öğrencilerinin Aldıkları Eğitimin Yeterliliği ve Staj Hakkındaki Algıları: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Örneği. *Sosyal ve Beşeri Bilimleri Dergisi*, 10 (2): 66-82.
- Çuhadar, M. ve Çetintürk, İ. (2016). Ön Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyere Yönelik Algıları: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8 (17): 51-69.
- Derman, E. (2018). Bir Alternatif Turizm İşletmesi Olarak Macera Parkı. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 5 (3): 68-76.

- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2): 29-34.
- Duman, T., Tepeci, M. ve Unur, K. (2006). Mersin’de Yükseköğretim ve Orta Öğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektörün Çalışma Koşullarını Algulamaları ve Sektörde Çalışma İsteklerinin Karşılaştırmalı Analizi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17 (1): 51-69.
- Dursun, M. ve Akyön, V. (2014). Turizm İşletmelerinde Kayırmacılık (Nepotizm, Favoritizm, Kronizm, Patronaj). Ş. Aydın Tükeltürk, N. Şahin Perçin ve B. Güzel, (Ed.), *Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi*, içinde (ss. 22-38) Ankara: Detay Yayıncılık
- Ekincek, S., Göde Özgür, M., Önçel, S. ve Yolal, M. (2017). Gastronomy and Culinary Arts Education In Turkey: Department Heads’perspective. *Studia Ubb Negotia*, 62 (1): 23-43.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu* (ss. 73-83). Antalya.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü. *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu* (ss. 73-83). Konya.
- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4): 489-503.
- Gümüştekin, G. E. ve Gültekin, F. (2009). Stres Kaynaklarının Kariyer Yönetimine Etkileri. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23: 147-158.
- Günay, İ. ve Akıncı, Z. (2017). Turizmde Sürdürülebilirlik Açısından Öğrencilerin Sektöre Karşı Tutumlarının Mezuniyet Sonrası Kariyer Planlaması ve Seçimine Etkisi. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (20): 1-19.
- Güney, S. (2000). *Yönetim ve Organizasyon El Kitabı*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (2): 63-73.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1 (1): 55-65.
- İstanbullu Dinçer, F., Akova, O. ve Kaya, F. (2013). Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencilerinin Kariyer Planlaması Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Üniversitesi ve Gümüşhane Üniversitesi Örneği. *Elektronik Mesleki Gelişim ve Araştırmalar Dergisi*, 1 (2): 42-56.
- Kalaycı, Ş. (2006). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri* (2. Baskı). Ankara: Asil Yayın Dağıtım.

- Keleş, Y. (2018). Neden Turizm Eğitimi? Lisans Düzeyinde Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (4): 219-236.
- Köşker, H. ve Unur, K. (2017). Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (2): 126-141.
- Kurnaz, A. ve Kurnaz Akyurt, H. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Kusluvan, S. ve Kusluvan, Z. (2000). Perceptions and Attitudes of Undergraduate Tourism Students Toward Working in The Tourism Industry in Turkey. *Tourism Management*, 21 (3): 251-269.
- Long, L. M. (1998). Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness. *Southern Folklore*, 55 (3): 181-204.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35: 193-202.
- Özdemir, B., Aktaş, A. ve Altıntaş, V. (2005). Turizm ve Otelcilik Eğitimi Görmekte Olan Lisans Düzeyindeki Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Bölümüne Yönelik Tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16 (1): 46-58.
- Öztürk, Y. ve Kılıç, G. (2008). Turizm Alanında Lisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektöre İlişkin Değerlendirmeleri. *III. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi* (ss.248-254). Balıkesir.
- Pavesic, D. V. ve Breymer, R. A. (1990). Job Satisfaction: What is Happening to the Young Managers. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 31 (1): 90-96.
- Pelit, E., Demirdağ, Ş. A., Gökçe, Y. ve Kılıç, İ. (2016). Turizm Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Tutumlarının Kariyer Yapma İsteklerine Etkisi: Staj Yapan Öğrenciler Örneği. *3rd International Congress of Social Sciences* (ss. 265-284). Antalya.
- Richardson, S. (2008). Undergraduate Tourism and Hospitality Students Attitudes Toward a Career in the Industry: A Preliminary Investigation. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 8 (1): 23-46.
- Seymen, O., Bolat T., Bolat, O. İ. ve Kinter, O. (2017). Turizm Sektöründe Çalışma Koşulları Algısı, Hizmet Verme Yatkınlığı ve Mesleki Yabancılaşma İlişkisi: Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Açısından Bir Değerlendirme. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6 (3): 401- 430.
- Solmaz, A. S. ve Erdoğan, Ç. (2013). Turizm Eğitimi Alan Önlisans ve Lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Bağlılık Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *14. Ulusal Turizm Kongresi* (ss. 557-573). Kayseri.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler* (3. Baskı). İstanbul: Hayykitap.
- Tuna, M., Akça, İ., Akbaş Tuna, A. ve Gürlek, M. (2017). Turizm Öğrenimi Gören Öğrencilerin Sektör Çalışma Koşullarını Algılamaları ve Sektörde Çalışmaya Yönelik Tutumları: Meslek Yüksekokulu, Yüksekokul ve Fakülte Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 4 (2): 41-60.

- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2006). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi* (2.Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünlüönen, K. (2000). Turizm İşletmeciliği Öğretmenlik Programlarının Öğrenci Beklentileri ve Algılamaları Açısından Değerlendirilmesi. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 3 (1): 218-238.
- Yökatlas, (2019). <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>, Erişim tarihi: 10 Ocak 2019.

The Effect of Sectoral Perceptions of Undergraduate Level Gastronomy and Culinary Arts Students on Their Career Intentions

Necip ÖZDEMİR

Kütahya Dumlupınar University, Çavdarhisar Vocational School, Kütahya/ Turkey

Sibel ÖNÇEL

Anadolu University, Faculty of Tourism, Eskişehir/Turkey

Extensive Summary

Gastronomy tourism is a type of tourism activity that involves travels including preparation, presentation and consuming of foods as a main source of motivation for travel, done in order to learn and discover local cuisines and eating patterns that are unknown to them (Long, 1998, pp.181). This type of tourism is usually preferred by intellectual tourists with higher income levels, who love to visit destinations with various culinary cultures, who would like to consume goods in their original places of production, who are open to new experiences, and would like to share their experiences with others, and who can afford to spend more than usual (Güzel Şahin and Ünver, 2015, pp.70). Thus, qualified personnel with national and international culinary knowledge and skills are required to answer the demands and expectations of these tourists.

In this sense, positive sectoral perception of gastronomy students and their intentions to build a career around their respective fields are critical for meet the skilled labor needs of this sector. Otherwise, this source of skilled labor may potentially canalize to other industries, and this will have a negative impact on tourism industry and its stakeholders in general (Solmaz and Erdoğan, 2013, pp.569). When the related literature was reviewed, no studies were found regarding whether a relationship between students' sectoral perceptions and their career intentions exists. Accordingly, this study aims to find out whether the sectoral perceptions of undergraduate level gastronomy and culinary arts students affect their career intentions.

Methodology

The purpose of this study is to determine whether the sectoral perceptions of undergraduate level gastronomy and culinary arts students affect their career intentions. In this applied study, the survey form consists of two sections. The first section includes questions regarding demographic information of the students, and the second section includes scales regarding students' sectoral perceptions and career intentions. The scale that determines the sectoral perception consists of seven dimensions and 25 statements as: "individual-sector cohesion and promotion opportunities-ISCPO (5 statements)", "nature of work and physical working conditions-NWPWC (4 statements)", "executives and co-workers-ECW (4 statements)", "social status-SS (4 statements)", "delegation of authority and motivation-DAM (3 statements)", "wages and side incomes-WSI (3 statements)", and "private life and leisure time activities-PLLTA (2 statements)". Career intentions scale includes one dimension and 10 statements.

The research population consists of 236 students from Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts. Since the research population is limited, it was aimed to take a complete inventory. However, since there are students, who were absent or suspended their registrations, 154 students have participated in this survey and 152 of them were analyzed. Factor, percentage and frequency, correlation, simple and multiple linear regression analyses were used for data analysis.

Findings

In this section, first, the scales used within the scope of this research were analyzed for coherence for factor analysis. In the analyses made for sectoral perception scale, KMO value was found 0.796; Cronbach's Alpha value was found 0.823, and $p < 0.001$. In the analyses made for career intentions scale, KMO value was found 0.872; Cronbach's Alpha value was found 0.884, and $p < 0.001$. these values show that the scales are suitable and reliable for factor analysis (Kalaycı, 2006). In the meantime, sectoral perception scale fell under 7 factors that explained 68.285% of total variance, of which the eigenvalue is more than 1. It was observed that career intentions scale fell under a single factor, of which the eigenvalue is more than 1.

When the correlation coefficients for determining the relationship between the sectoral perception and career intention were examined, a statistically significant ($p < 0.01$), positive, and medium-level ($r = 0.574$) relationship was observed between the general sectoral perceptions and career intentions of the students. As a result of a simple linear regression analysis carried out to determine the effect of sectoral perceptions of gastronomy students on their career intentions, it was observed that it has a significant effect ($F = 81.303$; $p < 0.01$). It was found that ISCPO, SS and DAM dimensions that constitute sectoral perceptions of the students had a significant impact their career intentions. It was also found that NWPWC, ECW, WSI, and PLLTA dimensions did not have any significant impact.

Conclusions

The results of the study conducted with undergraduate level students of Anadolu University, Department of Gastronomy and Culinary Arts regarding the effect of the students' sectoral perceptions on their career intentions are as follows.

It was observed that the sectoral perceptions of the students were slightly above average ($\bar{x} = 3.10$), and their career intentions were above average ($\bar{x} = 3.86$). according to another result of this study, a significant and positive relationship between the students' sectoral perceptions and career intentions. However, it was also observed that all sub-dimensions other than nature of work and physical working conditions and private live and leisure time activities that constitute sectoral perceptions of the students had significant relationships with students' career intentions. Finally, according to the results of the analysis that was performed to explain the current relationship within the context of cause-effect, it was found that the students' sectoral perceptions had a positive effect on their career intentions. In addition, the sub-dimension with the highest degree of impact was found to be the delegation of authority and motivation.