

T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI



YÜKSEK LİSANS TEZİ

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANINDAKİ
ÖĞRENCİLERİN İSTİHDAM KAYGILARININ VE
ÜNİVERSİTE EĞİTİMİNDEKİ TERCİHLERİNİN
İNCELENMESİ: SİNOP ÖRNEĞİ**

FARUK ÜNAL

Danışman : Doç. Dr. Hasan Evrim ARICI

Jüri Üyesi : Doç. Dr. Aydın ÜNAL

Jüri Üyesi : Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÇALIŞKAN

KASTAMONU-2025

TAAHHÜTNAME

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu; ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını, bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini bildirir ve taahhüt ederim.

Faruk ÜNAL

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANINDAKİ ÖĞRENCİLERİN İSTİHDAM KAYGILARININ VE ÜNİVERSİTE EĞİTİMİNDEKİ TERCİHLERİNİN İNCELENMESİ: SİNOP ÖRNEĞİ

FARUK ÜNAL

KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
DANIŞMAN: DOÇ. DR. HASAN EVRİM ARICI

Ortaöğretim kurumlarına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin sektördeki istihdam kaygı durumlarının incelenmesi ve kaygı durumlarının mezun olduktan sonra üniversite eğitimlerine hangi alanlarda devam edecekleri etkisinin incelenmesi tezin amacını oluşturmaktadır. Ayrıca Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin sektörlerinde istihdam kaygıları ile üniversite eğitim tercihleri arasındaki ilişkide demografik faktörlerin düzenleyici bir rol oynayıp oynamadıklarını ortaya koymak da tezin alt amacını oluşturmaktadır. Çalışmanın kapsamı, Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinden oluşmaktadır. Evreni ise 2023-2024 eğitim öğretim yılında Sinop ili ve ilçelerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında öğrenim gören öğrencilerinden oluşmaktadır. Veriler toplanırken belirlenen gruba anket formları sınıf ortamında yüz yüze olacak şekilde 18/12/2023 – 19/01/2024 tarihleri arasında uygulanmıştır. Elde edilen verilerinin analizi SPSS programında; güvenirlik testi için Cronbach's Alpha değerleri, geçerlik testi için faktör analizi, demografik bulgular için tanımlayıcı test analizi, ölçeklerin normal dağılımını göstermek için çarpıklık ve basıklık değerleri, korelasyon ve regresyon analizleri yapılmıştır. Bu analizler neticesinde öğrencilerin istihdam kaygısı arttıkça üniversite eğitimlerine devam etme niyetlerinin de arttığı tespit edilmiştir. Önümüzdeki dönemlerde gastronomi eğitimi üzerine öğrenim gören öğrencilere yönelik yapılacak çalışmalar çeşitlenebilir. Örneğin; ön lisans, lisans, yüksek lisans, doktora veya yaygın eğitim kurumlarında gastronomi eğitimi gören öğrencilerin; istihdam kaygıları, mezun olduktan sonra sektörde çalışma istekleri ve sektördeki memnuniyetlerine özgü bulguların elde edilmesine yol gösteren çalışmalar yapılabilir. Bu amaçla çalışmanın gelecekte alanı tercih edecek öğrencilere ve bu öğrencilerin kılavuzu olan alan ve rehber öğretmenlerine katkı sağlaması beklenmektedir. Ayrıca Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin bölümlerine olan bakış açıları tespit edilerek eksik veya geliştirilmesi gereken yönleri ile faydalı tarafları ortaya çıkacaktır.

ANAHTAR KELİMELER: Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, İstihdam Kaygısı, Üniversite Eğitimi, Gastronomi, Sinop

Ocak 2025, 62 Sayfa

ABSTRACT

MSC THESIS

EXAMINING THE EMPLOYMENT CONCERNS OF STUDENTS IN THE FIELD OF FOOD AND BEVERAGE SERVICES AND THEIR PREFERENCES IN UNIVERSITY EDUCATION: A CASE OF SİNOP

FARUK ÜNAL

**KASTAMONU UNIVERSITY INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCE
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
SUPERVISOR: ASSOC. PROF. DR. HASAN EVRİM ARICI**

The aim of the thesis is to examine the employment anxiety of students in the field of food and beverage services in vocational and technical Anatolian high schools affiliated to secondary education institutions and to examine the effect of anxiety on the fields in which they will continue their university education after graduation. In addition, another aim of the thesis is to reveal whether demographic factors play a regulatory role in the relationship between the employment concerns of food and beverage services students in their sectors and their university education preferences. The scope of the study consists of students in the food and beverage services areas in vocational and technical Anatolian high schools. The sample consists of students studying in the field of food and beverage services in Sinop province and its districts in the 2023-2024 academic year. In collecting the data, the questionnaire forms were applied to the determined group face to face in the classroom environment between 18/12/2023-19/01/2024. The analysis of the data obtained was performed in SPSS program; Cronbach's Alpha values for reliability test, Factor analysis for validity test, Descriptive Statistics analysis for demographic findings, Skewness - Kurtosis values to show the normal distribution of the scales, correlation and regression analysis. As a result of these analyzes, it was determined that as students' employment anxiety increases, their intention to continue their university education also increases. In the coming periods, studies for students at all levels studying gastronomy education can be diversified. For example, studies that lead to findings specific to the employment concerns of students studying gastronomy, their desire to work in the sector after graduation and their satisfaction in the sector can be conducted. For this purpose, the study is expected to contribute to the students who will choose the field in the future and to the field and guidance teachers who are the guides of these students. In addition, the perspectives of food and beverage services students on their departments will be determined and the missing or aspects that need to be developed and their beneficial sides will be revealed.

KEYWORDS: Food and Beverage Services, Employment Concern, University Education, Gastronomy, Sinop

January 2025, 62 Page

TEŞEKKÜR

Tez sürecim boyunca desteklerini ve emeklerini esirgemeyen, sabırla beni dinleyip yol gösteren tez danışmanım sayın Doç. Dr. Hasan Evrim ARICI'ya saygılarımla teşekkür ediyorum.

Akademik anlamda yardımlarını hiçbir zaman eksik etmeyen, içtenlikle destekleyen ve yanımda olan sayın Doç. Dr. Ceyhun AKYOL'a ve verilerin analiz kısmında tezime katkı sunan sayın Dr. Öğr. Üyesi Süleyman AKKAŞOĞLU'na teşekkürü borç bilirim.

Hayatımın her alanında olduğu gibi tez çalışmamda, veri toplama aşamasından çalışmamı bitirene kadar ki bu zor ve zahmetli süreçte hep yanımda olan sevgili hayat arkadaşım Zeynep ÜNAL'a teşekkür eder ayrıca kızım Asel Miray ÜNAL ve yüksek lisans eğitimim sürecinde aramıza dâhil olan oğlum Ömer Faruk ÜNAL'a sevgilerimi sunarım.

Faruk ÜNAL

Kastamonu, 2025

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
TEZ ONAYI	ii
TAAHHÜTNAME	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR	vi
İÇİNDEKİLER	vii
ŞEKİLLER VE GÖRSELLER DİZİNİ.....	ix
TABLolar DİZİNİ	x
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	xi
1. GİRİŞ.....	1
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	3
2.1 İstihdam	3
2.2 Kaygı	4
2.3 İstihdam Kaygısı.....	5
2.4 Gastronomi Kavramı ve Tarihsel Gelişimi.....	6
2.4.1 Gastronomi Kavramı.....	7
2.4.2 Gastronominin Tarihsel Gelişimi.....	8
2.5 Dünyada Gastronomi Eğitimi.....	11
2.5.1 Fransa’da Gastronomi Eğitimi.....	11
2.5.2 Amerika’da Gastronomi Eğitimi	12
2.5.3 İtalya’da Gastronomi Eğitimi	13
2.6 Türkiye’de Gastronomi, Aşçılık ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Eğitimleri	13
2.6.1 Ortaöğretim Düzeyinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Eğitimi.....	15
2.6.2 Önlisansta Düzeyinde Aşçılık Eğitimi.....	15
2.6.3 Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	16
2.6.4 Yüksek Lisans ve Doktora Düzeyinde Gastronomi Eğitimi.....	17
2.7 Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı	19
2.8 Sinop İlinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Olan Eğitim Kurumları	25
2.9 Araştırma Konusu Kapsamında Yapılmış Çalışmalar.....	26
2.10 Araştırmanın Modeli ve Hipotezler.....	29
2.10.1 İstihdam Kaygısı ve Üniversite Eğitimini Tercih Niyeti	31
2.10.2 Öğrenci Cinsiyetinin Düzenleyici Rolü	31
2.10.3 Ailenin Aylık Gelirinin Düzenleyici Rolü.....	32
2.10.4 Öğrenci Velisi Eğitiminin Düzenleyici Rolü.....	32
2.10.5 Ailenin Sektöründeki Çalışma Durumunun Düzenleyici Rolü.....	33
3. YÖNTEM.....	34
3.1 Veri Toplama.....	34
3.2 Veri Analizi	36
4. BULGULAR	37
4.1 Araştırma Örneklemine İlişkin Demografik Bulgular.....	37
4.2 Güvenirlilik ve Geçerlik Analizleri	38
4.3 Normallik Analizi.....	39
4.4 Korelasyon Analizleri.....	40

4.5	Regresyon Analizleri	41
4.5.1	H1. Regresyon Analizi.....	41
4.5.2	H2. Regresyon Analizi.....	41
4.5.3	H3. Regresyon Analizi.....	41
4.5.4	H4. Regresyon Analizi.....	42
4.5.5	H5. Regresyon Analizi.....	42
5.	SONUÇ VE ÖNERİLER	43
5.1	Sonuçlar.....	43
5.1.1	Hipotezlerin Sonuçları	44
5.1.2	Benzer Araştırmalar ile Sonuçların Değerlendirilmesi.....	46
5.2	Öneriler.....	47
5.2.1	Eğitim Kurumlarına ve Sektöre Öneriler.....	47
5.2.2	Sonraki Çalışmalar İçin Araştırmacılara Öneriler	49
KAYNAKLAR		51
EKLER.....		58
EK A	Anket Formu	59
EK B	Etik Kurul Onayı	61
EK C	MEB Araştırma İzin Talebi	62

ŞEKİLLER VE GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Şekil 2.1 Türkiye’deki gastronomi eğitim sistemi	14
Şekil 2.2 Araştırmanın modeli	30



TABLÖLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo 2.1 İnsan ve yemek ilişkisindeki devrimler	9
Tablo 2.2 Gıda ürünlerinde endüstriyelleşme süreci.....	9
Tablo 2.3 YÖK düzeyinde gastronomi eğitimi veren devlet üniversiteleri	18
Tablo 2.4 Yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve öğretim programı.....	21
Tablo 2.5 Başarılması zorunlu dersler	22
Tablo 2.6 Sertifika dersleri.....	22
Tablo 2.7 Seçmeli mesleki dersleri	23
Tablo 2.8 Şehirlerdeki yiyecek içecek hizmetleri alanı sayıları	24
Tablo 2.9 Sinop ilinde yiyecek içecek hizmetleri alanı olan okullar	26
Tablo 4.1 Demografik özelliklere yönelik bulgular	37
Tablo 4.2 İstihdam kaygı düzeyleri ile ilgili ölçeğin güvenirlik analizi	38
Tablo 4.3 Üniversite eğitimindeki tercihleri ile ilgili ölçeğin güvenirlik analizi.....	38
Tablo 4.4 KMO ve Bartlett's küresellik testi	38
Tablo 4.5 Faktör analizi	39
Tablo 4.6 İstihdam kaygı düzeyleri ile ilgili ölçeğin normallik analizi	39
Tablo 4.7 Üniversite eğitimindeki tercihleri ile ilgili ölçeğin normallik analizi.....	39
Tablo 4.8 Korelasyon tablosu	40
Tablo 4.9 H1 model.....	41
Tablo 4.10 H2 model.....	41
Tablo 4.11 H3 model.....	41
Tablo 4.12 H4 Model	42
Tablo 4.13 H5 model.....	42

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Kısaltmalar

ÇPAL	: Çok Programlı Anadolu Lisesi
H	: Hipotez
LGS	: Liselere Geçiş Sistemi
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
MTAL	: Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
MTEGM	: Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
MTOK	: Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları
TDK	: Türk Dil Kurumu
YİH	: Yiyecek İçecek Hizmetleri
YÖK	: Yükseköğretim Kurulu

1. GİRİŞ

Dünya genelinde gastronomi hızla büyüyen, gelişen ve ülkelerin turizm sektöründen elde ettiği ekonomik gelişimine katkı sağlayan ayrıca ciddi bir oranda istihdam kaynağı olan bir bilim dalı olarak görülmektedir. Ülkeler turizm sektörünün gastronomi alanından gelir sağlamak için sahip oldukları mutfak kültürü ile birlikte yiyecek içecek alanındaki çekici unsurlarını da kullanmaktadır (Güdek, 2018). Türkiye de tarihi, kültürü, iklimi, coğrafi yapısı ve tarımı gibi unsurların etkisiyle zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Bu unsurlar doğrudan turizm sektörünün yiyecek içecek alanını potansiyel bir fırsat olarak ortaya çıkarmaktadır (Beyter vd. 2019).

Günümüzde dışarıda yeme içme alışkanlıkları birçok ülkede olduğu gibi Türkiye’de de artış göstermektedir. Bu artışı açılan restoran, kafe, fast food zincirleri, sosyal medyada gastronomiye oluşan yoğun ilgi, yarışmalar, belgeseller, filmler gibi etmenler destekler niteliktedir. Tüm bu süreçler göz önüne alındığında gastronomi alanında arz ve talebin arttığı görülmektedir (Sezen, 2018). Bu arz ve talebin karşılanması için mesleki eğitimde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında eğitimini almış, istihdama hazır, sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecek, verimliliği sağlayabilecek, bilgi, beceri, donanıma sahip ve nitelikli personele ihtiyaç duyulmaktadır (Güdek, 2018). Gastronomiye ilgi arttıkça alandaki istek ve ihtiyacın karşılanmasıyla birlikte eğitim öğretim faaliyetlerine de ilgi artmıştır.

Son yıllarda kendinden oldukça fazla söz edilen gastronominin alanyazında birçok tanımı bulunmaktadır. Genel olarak ise insanların yiyecek ve içecekleri servise hazır hâle getirme sürecinde kullandıkları ürünleri ve bu ürünlerin yapımında kullanılan donanımların tekniğine uygun şekilde kullanılıp yapılacak ürünü en iyi şekilde hazırlayıp yeme içmeden keyif alınan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Çifçi, 2019). Eğitim, kişinin kendini bir olgu üzerinde bilgi, beceri ve pratik anlamda süreklilik göstererek devam ettirdiği davranışlarla birlikte topluma uyum sağlamasıdır (Yorgancı, 2022). Gastronomi eğitimi ise insanların bir ürünü bilinçli olarak ne, neden, nasıl, nerede ve ne zaman yenip içildiğine odaklanan, ayrıca bilimsel yöntemler ile ürünü yetiştirip, hazırladıktan sonra tekniğine uygun hâlde pişirip en uygun şekilde

servise uygun hâle getirdiği bir bilim dalı olarak ifade edilmektedir (Kurnaz ve Kurnaz, 2014).

Bu tezin amacı ortaöğretim kurumlarına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin sektördeki istihdam kayđı durumlarının incelenmesi ve kayđı durumlarının mezun olduktan sonra üniversite eğitimlerine hangi alanlarda devam edecekleri etkisinin incelenmesidir. Ayrıca Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin sektörlerinde istihdam kayđıları ile üniversite eğitim tercihleri arasındaki ilişkide demografik faktörlerin (ailenin geliri, cinsiyet, velinin eğitim düzeyi, ailede Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında çalışan birinin olması) düzenleyici bir rol oynayıp oynamadıklarını ortaya koymak da tezin bir diğer amacını oluşturmaktadır.

Çalışma kapsamında Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin istihdam kayđıları ve üniversite eğitimlerinde tercih edecekleri bölümler incelenerek bazı tespitler yapılmıştır. Bu bağlamda öğrencilerin bölümlerine olan bakış açıları tespit edilerek eksik veya geliştirilmesi gereken yönleri ile faydalı tarafları ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca alışma ile alanı tercih edecek öğrencilere, alanın idareci ve eğitimcilerine katkı sağlaması hedeflenmektedir. Diğer yandan ilgili literatürde Sinop il ve ilçelerinde konu ile ilgili benzer bir araştırmaya rastlanmamış olması çalışmanın önemini ve özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

Tezin kapsamı ortaöğretim kurumlarına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinden, örneklem ise 2023-2024 eğitim öğretim yılında Sinop ili ve ilçelerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında öğrenim gören 9, 10, 11 ve 12. sınıf öğrencilerinden oluşmaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1 İstihdam

İstihdam, bir işte ya da bir görevde çalıştırma veya kullanma anlamına gelmektedir. Genel anlamda istihdam, çalışmaya istekli olan ve yeteneği olan her bireyin hayatını idame ettireceği bir gelir sağlamayı aynı zamanda bireyi ruhen ve bedenen tatmin edeceği bir çalışma ortamı bulmasını ifade etmektedir (Ersoylu, 1986). İstihdam; girişimci, sermaye, doğal kaynak ve emek gibi bütün üretim etkenlerini tam kapasite ile kullanarak üretime yönelme olarak tanımlanabilir. İstihdam; eksik, tam ve aşırı istihdam olmak üzere üç başlık altında incelenmektedir (Ayvaz, 1990).

Eksik istihdam, gelişmekte olan ülkelerdeki istihdam sorununun nedenlerini belirtmek maksadı ile ortaya çıkarılan bir terimdir. Görevde veya bir işte çalışmakta olan bireylerin istihdam etmekten tatmin olduğu ve çalışma süresinden daha fazla istihdamda bulunmaya razı olduğu takdirde çalıştırılmıyorsa eksik istihdam olarak tanımlanabilir. Bireyler geliştirilmiş, tam kapasiteli üretim şartları içinde istihdam edildiği ya da farklı bir meslekte istihdam edip verimliliği ve elde ettiği geliri artış hâlinde ise bu bireylerde eksik istihdam kavramı başlığı altında tanımlanabilir. Birey istihdam hâlinde iken yaptığı işte niteliğini ve vasfını tam anlamı ile kullanamıyorsa ve yine çalışmakta olan bireylerin eksik kapasite üretim alanı, eski üretim teknikleri ile tam çalışıp fakat tam verim elde edilememesi durumu da eksik istihdam hâlinde bulunmasıdır. Buna göre bireyler önce görevde veya çalışmakta olmalıdırlar ki eksik istihdam hâlinde bulunabilsinler (Kutal, 2015).

Tam istihdam, bireylerin istihdam hâlindeyken elde ettikleri gelirleri, konumları ve vasıfları açık bulunan iş kadrolarına işgücü arzı kadar veya fazlası olması durumuna denmektedir. Bir ülkede, bölgede veya herhangi bir yerde çalışabilecek tüm bireylerin istihdam edebilmesi durumuna da tam istihdam denir. Ekonomide var olan emeğin bütününe bir işte veya görevde çalıştırmak tam istihdama ulaşmak anlamına gelmektedir (Ersoylu, 1986).

Üretim etkenlerinden olan emeğin sanayisi gelişmiş olan uluslarda gelirden fazla gider olduğu ekonomide eksik istihdamın durumuna bağlı olarak ya istihdam oranı büyüyecek ya da aşırı istihdam oluşmuş olacaktır. Var olan üretim etkenlerinin hepsi tam kapasite işlerken çalışan veya görev almak isteyen de talebi devam ediyorken, işletmelerde görev veya çalışacak birey bulmakta zorluk çekiyor ise aşırı istihdam söz konusu olmaktadır. Buna bağlı olarak da aşırı istihdamdaki koşullar eksik istihdamdaki koşulların aksi bir durumunu oluşturmaktadır (Kol, 2007; Timur ve Doğan, 2015).

2.2 Kaygı

Kaygı; Türk Dil Kurumu (TDK) Sözlüğüne göre “üzücü veya kötü bir şey olacak korkusundan doğan tedirgin edici duygu; düşünce, tasa, küşüm, endişe, gam”; tıp diline göre ise “genellikle kötü bir şey olacaktıymış düşüncesiyle ortaya çıkan ve sebebi bilinmeyen gerginlik duygusu” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2024). Aynı zamanda anksiyete bozukluğu olarak da ifade edilen kaygı duygu durumunun psikopatolojide ruh sağlığı sorunlarının temelinde olduğu da görülmektedir (Çoban ve Karaman, 2013).

Kaygı, bir durumla başa çıkarken içten ya da dıştan kaynaklanan bir tehdit veya tehlike unsuru olarak algılanan duygu durumu olarak tanımlanabilir. Tarih boyunca en sık kullanılan sözcüklerden biri olan kaygı insanlar için, geleceğe dair endişe, kargaşa, karamsarlık gibi kötü duygu durumları olacaktıymış hissiyatı oluşturmaktadır (Köknel, 1999’dan aktaran Ehtiyar ve Üngüren, 2008: 3). Kaygı, bireyin içerisinde bulunduğu döneme ve çevresel faktörlere bağlı olarak yaşadığı olay ve durumlarda çoğu zaman sebebi belirlenemeyen anlamsız korku veya endişedir. Bulunduğumuz dönemde yaş fark etmeksizin her bireyin sorunu olarak karşımıza çıkan kaygı durumunun kişilerde umutsuzluğa kapılma, geleceğe dair karamsar düşünceler ve kişinin kendisinin var olduğu yerde değersiz hissetmesine yol açtığı görülmektedir. Bu kaygı durumlarından doğan etmenler bireylerde problem çözme yetisinin yitirildiği durumlara karşı kararsız kaldığı ve öğrenme güçlüğü çektiği görülmüştür (Öz, 2004’ten aktaran Tekin ve Korkmaz, 2016: 3). Kaygı, bireyin hayatında kendisine tehlikeli gelen her türlü yaşantıya karşı duyduğu endişe ve tedirginlik duygusu olarak tanımlanabilir. Kişilerin

her daim zihninde bulunan ve çevresel faktörlere göre farklılık gösteren kaygı duygu durumunun tüme yakın insanoğlunda var olduğu görülmektedir (Budak, 2000'den aktaran Dikbiyık ve Erol, 2024: 116). Kaygı, her şeye rağmen insanlık adına yaşamsal dürtüleri tetikleyen, koruyan ve yaşamsal bir güç olarak motivasyon sağlayan bir özelliğe de sahiptir (Çoban ve Karaman, 2013).

Spielberger ve arkadaşlarının geliştirdiği “İki Etmenli Kaygı Teorisi”ne (Spielberger vd. 1971) göre kaygı; gerginlik hissi, korku, sinirlilik, endişe, fizyolojik değişimler gibi tepkilerden oluşmakta olup durumluk ve sürekli olmak üzere iki farklı başlık altında incelenmiştir (Kara ve Acet, 2012). Özellikle kişilik araştırmalarında çok yaygın olarak kullanılan bir ölçek hâline gelen bu teori çalışmasında, bir bireyin yaşama yönelik kaygı eğiliminin ölçülmesine yönelik geliştirilen bu teoride bireylerin gerginlik, sinirlilik, endişe ve kaygı duygularının yoğunlukları incelenmiştir (Butcher vd. 1998; Knowles ve Olatunji, 2020).

Teoriye göre durumluk kaygı, insanların bir durum veya uyarıcıyı kendisi için potansiyel bir tehdit edici, kendisine zarar verebilecek bir etken olarak algıladığında ortaya çıkar (Aslanoğlu, 2023). Durumluk kaygı, insanların yaşamsal süreçlerindeki olayları tehlikeli olarak algıladıklarında yükledikleri anlamlar genellikle kısa süreli, kalıcı olmayan ve durağan durumlar olarak tanımlanmaktadır (Kartopu, 2013).

Sürekli kaygı ise insanların içerisinde bulundukları süreçlerde genelde özünü tehdit edici, stresli algılaması veya stresli yorumlaması sonucunda bireyin tatminsiz ve mutsuz olduğu duygu durumu olarak tanımlanmaktadır (Özusta, 1995). Bireyin kaygı içerisinde olan bir yaşantıya yatkınlığı olarak tanımlanan sürekli kaygı durumunda, kaygı durumu yüksek olan bireyler kaygı durumu az olan bireylere göre, durumlarını güçlü bir şekilde dışa vurmada daha yüksek tepki verebilmektedir (Yiğit vd. 2011). Sürekli kaygı durumunun fazla olduğu görülen bireylerde umutsuzluğa ve karamsarlığa kolaylıkla kapıldığı görülmektedir (Kartopu, 2013).

2.3 İstihdam Kaygısı

Bir işte ya da bir görevde çalıştırma veya kullanma anlamına gelen istihdamın tersi bir tanımı olan işsizlik, bir işe veya göreve sahip olamama anlamına gelmektedir. İş

kökünden türetilmiş olan işsizlik kavramı bireyin bir işte görev alma isteği ve arzusu durumuna bağlı olarak hayatını idame ettirecek sürekli gelir elde edebileceği bir iş bulamama durumu olarak tanımlanmaktadır (Balkaya, 2017; Güney ve Çelik, 2019). Bireyin bir görevde veya işte bulunamaması durumuna aynı zamanda bireyin çalışma yaşına gelip belirli zaman aralıklarında hak ettiği ücret karşılığında istihdam edememe durumu da işsizlik olarak tanımlanmaktadır (Tekin ve Korkmaz, 2016). Bir ülkede istihdamda olan bireylerin sayısı ve işsiz bireylerin sayısı işgücü olarak tanımlanmaktadır. Buna bağlı olarak da bir ülkedeki hem çalışan hem de çalışmayan bireylerin toplamından oluşmaktadır. Bireylerin çalışma yaşına gelip bir meslek sahibi, meslekte bilgi, beceri veya donanımına sahip olamayıp istihdam edememesi ve istihdam etmeye hazır olup çalışmayan bireyler işsiz olarak tanımlanmaktadır. Bir görevde veya işte çalışmak için arayış içerisinde olan bireylerin iş bulamama durumu işsizlik olarak nitelendirilirken bu durum birçok ülkenin çözüme kavuşturulamayan sorunları arasında görülmektedir (Kalkan, 2021).

Bireyler yaşamları boyunca hayatlarının bazı dönemlerinde hem istihdam sorunu hem de bazı kaygılar yaşamaktadır fakat dönemin çözilemeyen problemlerinden biri olan istihdam sorunu bireylerin hayatını idame ettirememesi, çevresine ve ailesine olan sorumlulukları dolayısıyla bireyleri işsizlik kaygısına sürüklemektedir. İstihdam sorununun çözülmesindeki çalışmaların yetersiz olması nedeni ile eksik istihdam edilerek elde ettiği gelir hak ettiğinden az olan çalışanların, mesleğini icra ederken mesleğinden farklı bir işte çalışmak durumunda kalan bireylerin ve henüz eğitim öğretim dönemlerinde olan öğrencilerin iş hayatına başlayamama durumunu gözetmesi istihdam kaygısı yaşamalarına neden olmaktadır (Tekin, 2015).

2.4 Gastronomi Kavramı ve Tarihsel Gelişimi

Gastronomi tanımlanması her ne kadar güç bir terim olsa da bu kavrama ilişkin alanyazında birçok tanımlama yapılmaya çalışılmış ve farklı bilim dalları ile olan bağlantısının fazla olduğu gözlemlenmiştir. Bu başlık altında gastronominin kavramı ve tarihsel gelişimi hakkında bilgi verilmektedir.

2.4.1 Gastronomi Kavramı

Gastronomi kavramı için ilk yapılan tanımlar ürünlerin gösterişli, kapsamlı ve süslü gibi olmaları, günümüzde ise ürünlerin üretimi, pişirme teknikleri, hazırlanması, sunumu ve servisi ile ilgili bütünü oluşturarak tanımlamalar yapılmıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi; Türk Dil Kurumu Sözlüğüne göre “gerek yiyecek içecek yapma yöntemlerine gerek yemek pişirme tekniklerine ilişkin bilgilerin tümü” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2024). Öney (2016) tarafından yapılan çalışmada gastronomi kavramı yalnızca ürünün tüketimine odaklanmış sade bir tanım olarak iyi bir yemek yemenin bilim ve sanatı olarak tanımlanmaktadır. Bu tanımında bilimsel kökeni, kültürel veya tarihsel bir bakış açısı bulunmamaktadır. Gastronomi kavramı sadece yemek yeme veya bir şeyler içme anlamına gelmemektedir, bütününde ürünün tüketiminde ne yenip içildiğinden daha çok estetiğin ve kapsamın mükemmeliyetini ön plana taşıyan bir anlama gelmektedir.

Gastronomi kelimesi Yunanca “gaster” mide ve “nomas” kural, kanun veya gelenek görenek anlamlarına karşılık gelmektedir (Aydemir, 2018). Gastronomi kelimesi Fransızca “cuisine” mutfak ve eski Roma’da “culinary” mutfak kelimelerinden türetilip bugünkü adını aldığı belirtilmektedir (Güdek, 2018).

Seyitoğlu (2018) tarafından yapılan çalışmada ürünün pişirilmesi ve yenmesi sanatı veya bilimi olarak gastronomi tanımını yapmaktadır. Aynı zamanda gastronominin sahada uygulama alanı ve bilimsel çalışma alanı olarak farklı açılardan tanımlanmaktadır. Ürünlerin hazırlanıp üretime geçilmesi, hazırlanması ve sonrasındaki servis aşamasına kadar ki konularında kapsandığını belirtmektedir.

Gastronomi yalnızca seçkin, duygulu ve lezzetli ürünlerin yendiği bir bilim dalı değildir. Gelenek, görenek ve kültürlere göre farklılık uyandıran yeme içme adetlerinin bulundu toplumlara en yararlı, faydalı biçimde araştırılmasına geliştirilmesine olanak sağlayan üreten, sunan ve yorumlanmasını sağlayan bir bilimdir. Gastronomi başarılı şef ve aşçıların hazırladığı yiyecek içecekler değil, ürünleri hem bilimsel hem de

kültürel yönden araştırıp geliştiren ve bunları yazılı bir kaynağa aktaran bir bilimdir. Gastronomi yalnızca başarılı, tadı yerinde olan bir ürün olarak değerlendirilemez, besinin veya gıdanın tohum halinden tüketildiği sürece kadar hatta ürün ile kültür ilişkisini bağdaştıran ve birçok disiplinden yararlanan bir bilimdir. Gastronominin beslendiği çoklu disiplinler ise din, felsefe, tıp, beslenme, diyetetik, botanik, psikoloji, coğrafya, tarım, mutfak ve tarih gibi bilimlerden oluşmaktadır. Buna göre gastronomi diğer farklı bilimler ile iş birliği içerisinde olmasına rağmen her bilim gastronomiyi kendi disiplin ağı içerisinde incelemekte ayrıca gastronomi hem araştırmacısına hem de öğrencisine disiplinler arası bir yol sunmaktadır. Gastronomi kavramının literatürde birçok tanımı olmasına karşın birçok disiplin ile iç içe olduğundan dolayı net bir tanımla karşılaşmak henüz mümkün gözükmemektedir. Artık günümüzde farklı bilimler ile iç içe olan gastronomi, bilimlerin çerçevelerinden ayrılarak daha özgün bir hâlde tanımlanmaya başlamıştır. Buna örnek olarak ürünün hazırlanmasında kimya, fizik ve biyoloji bilimleri ile hazırlanıp geliştirilen ürünlerin bugün moleküler gastronomi adı altında tanımlandığı söylenebilir (Öney, 2016; Samancı, 2020; Yorgancı, 2022).

2.4.2 Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Tarih boyunca insanoğlu hayatını idame ettirebilmesi için her dönemde yiyecek içecek tüketebilme uğraşı halinde bulunmuştur. Gastronominin tarihine bakıldığında aslında insanlığın varoluşundan bu yana hep hayatın içinde, köklü bir geçmişe sahip olduğu görülmektedir. Kültür, insanların yaşadığı bölgedeki inanışa, coğrafyaya ve o çevredeki geçmişten kalan bazı izlerin yaşatılması ile oluşmaktadır. Bir kültürü oluşturan en önemli etmenlerden biri de o bölgenin yemekleridir. Bunun neticesinde insanoğlunun yaşadığı her dönemde o bölgeye has yemeklerin tedariki, pişirme usulleri ve servisi bulunduğu dönemin kültürünün birer yansımasıdır. Bakıldığında gastronomi tarihi köklü bir geçmişe sahip olan insanlık tarihi ile birlikte günümüze kadar gelmiş, geçmişten bugüne kültürlerin ve disiplinlerin izlerini taşıyan bir bilim olarak karşımıza çıkmaktadır (Yorgancı, 2022).

Gastronominin insanlık için ne denli önemli olduğunu tarihçi Felipe Fernandez-Armesto'nun "Yemeğin Tarihi" isimli kitabının başlangıcında bulunan, Gürsoy (2019:

13) “Büyük basın baronu Lord Northcliffe gazetesindeki çalışanlara okuyucuları ilgilendiren dört çeşit haber olduğunu söylemiş: Suç, aşk, para ve yemek. Bunlardan yalnızca sonuncusunun, yani yemeğin, temel ihtiyaç ve evrensel olduğunun altını çizermiş.” sözleri ile anlatmaktadır. Felipe, insan ve yemeğin ilişkisinin tarihsel sürecinde sekiz devrimden bahsetmektedir. Bu devrimlerin hiyerarşik sıralaması ile ele alındığı Tablo 2.1’de verilmiştir.

Tablo 2.1 İnsan ve yemek ilişkisindeki devrimler (Gürsoy, 2019)

İnsan ve yemeğin ilişkisinin tarihsel sürecindeki sekiz devrim	
I. devrim	Pişırmenin keşfedilmesi
II. devrim	Yemeğin sosyalleşme adı altında tüketilmeye başlanması
III. devrim	Yabani hayvanların evcilleştirilmeye başlanması
IV. devrim	Tarıma aktif halde başlanması
V. devrim	Yemeğin sosyal bir statü olarak farklılaşma aracı hale gelmesi
VI. devrim	Ürünlerin tedarikinde uzun mesafelere ulaşıp kültür etkileşiminin olması
VII. devrim	Amerika’nın keşfi ile ekolojik sürecin başlaması
VIII. devrim	1800’lü yıllarda başlayan gıda ürünlerinin endüstriyellemesi

Yemeğin insan ile ilişkini ele alan son devrim olan gıda ürünlerinin endüstriyellemesi, Sanayi Devrimi ve teknolojinin gücü ile birlikte gelişen gastronomi süreci Tablo 2.2’de verilmiştir.

Tablo 2.2 Gıda ürünlerinde endüstriyellemesi süreci (Uludağ, 2023)

Gıda ürünlerinin endüstriyellemesi ile yaşanan evrimler	
Yıl	Gastronomi alanında yaşanan gelişmeler
1855	Süt tozu Britanya Krallığında kullanılmaya başlanmıştır.
1869	Patent alan ilk margarin “Oleo” olmuştur.
1873	İlk margarin fabrikası kurulmuştur.
1884	Isıya ve çeşitli reaksiyonlara dayanıklı cam türü üretilmeye başlanmıştır.
1895	Almanya’da haşlanmış sosis konservesi üretilmiştir. Akabinde Amerika’da “hot dog” aperitif bir yiyecek olarak ün almaya başlamıştır. Yine o dönemde Almanyalı güzel Herman Bahlsen “Leibniz-Keks” adında bir bisküvi markasını piyasaya sürmüştür.
1906	J. Dewar tarafından içerisine konulan sıvının sıcaklığını veya soğukluğunu muhafaza eden bugün ki termos sistemini bulmuştur.
1909	General Electric şirketi ilk ekmek kızartma makinasını üretmiştir.
1910	İlk çırpıcı (mikser) icat edilmiştir.
1913	Amerika’da evlere özel olarak ilk buzdolabı üretilmiştir.
1929	Bir firma ilk defa kuru gıda ambalajı yapımının sistemini kurmuştur.
1932	İlk karıştırıcı (blender) icat edilmiştir.
1938	R. Plunkett tarafından ürünlerin pişirilmesi sırasında yapışmasını önleyen teflon kaplama bulunmuştur.
1947	Percy Spencer tarafından mikrodalga fırın keşfedilmiştir.
1958	Alüminyumdan yapılan kutulardaki içecekler üretilmeye başlanmıştır.

Gıda ürünlerinin endüstriyellemesi ile birlikte toplu yeme içme hizmeti sunan restoran ve otel gibi işletmelerin gastronominin gelişiminde önemli rol üstlendikleri

tartışılmaz bir gerçektir. Türkiye’de beş yıldızlı işletmeler Divan ve İstanbul Hilton otelleri 1950’ler de aşçılık eğitimi vererek mutfağın nitelikli personeller tarafından geliştirilmesine olanak sağlamışlardır. İnsanlar 20. yüzyıl başlarında istihdam edildikleri yerlerde yemek ihtiyaçlarını kendi kendilerine sağlarken Birinci Dünya Savaşı ile birlikte fabrikalarda yeme ihtiyaçlarını gidermek için alanlar inşa edilmiş ve savaş ile birlikte toplu beslenme alışkanlıkları kazanılmaya başlanmıştır. 20. yüzyıl ikinci yarısı itibarıyla insanlarda dışarıda yemek yeme kültürü gelişmesiyle birlikte yiyecek içecek işletmelerine talep oluşmaya başlamıştır. Bu dönemlerde mutfak çeşitleri farklılık gösteren etnik, alakart, steak house gibi restoranlar aktif olmaya başlamıştır. Kakao ve yağının ayrılmasını sağlayan donanımın geliştirilmesi ile ilk çikolata 19. yüzyıl Hollanda’da yapılmıştır. Mutfakta ürünlerin hazırlanmasında Modern Çağ ile birlikte odunun yerine artık gazlı ve elektrikli araç gereçlerin geliştirilmesi yemeklerin bunlar ile pişirilmesine olanak sağlarken aynı zamanda bazı bakterilerin bulunması, lojistiğin gelişmesi, tarım ve hayvancılığın artması ve besinlerin korunması gibi unsurlar gastronomide de gelişimleri beraberinde getirmiştir. Bu dönemlerdeki gastronomi alanındaki yeni trendler günümüzde de en önemli etkenleri oluşturmaktadır (Uludağ, 2023).

Gastronomi alanındaki gelişmeler 21. yüzyılda devam etmekte olup dünya üzerinde en kapsamlı olarak bilinen mutfak ansiklopedisi Larousse Gastronomique 2005 yılında Joel Robuchon tarafından yayımlanmıştır. Ulusal alanyazında ise 20. yüzyıl sonları ile birlikte başlayan çalışmaların 21. yüzyıl ile birlikte ivme kazandığı görülmektedir. Günümüzde gastronomi alanı ile ilgili çalışmalar artarak devam etmekte olup diğer disiplinler ile de harmanlanarak dergi, makale ve kitap gibi akademik çalışmaların yapılması ile birlikte konu ile ilgili televizyon programları, yarışmalar, festivaller gibi faaliyetlerin de yapıldığı görülmektedir. Gastronominin tarihsel gelişimi, devrimleri, endüstriyellemesi gibi bilgiler literatür araştırması sonucu bu bölümde aktarılmıştır. Bir sonraki başlıkta gastronomi alanında daha nitelikli personel ihtiyacının karşılanması için dünyadaki gastronomi eğitimi üzerine alanyazın çalışması yapılmış ve bilgiler aktarılmıştır (Algün, 2016; Aydemir, 2018; Uludağ, 2023).

2.5 Dünyada Gastronomi Eğitimi

Gastronomi eğitimi, ürünleri farkında olarak bilimsel araştırmalar d hilinde  n hazırlığını yapma, tekniğine uygun şekilde pişirme ve ürünün en kusursuz hâle getirildikten sonraki bilinçli tüketimi sağlayan bir eğitim alanı olarak ifade edilmektedir (Aycı, 2022). Dünyadaki mutfak eğitiminin ortaya çıkış hik yesine bakıldığında 1760 yılında İngiltere’de başlayan Sanayi Devrimiyle birlikte tüm meslek gruplarında olduğu gibi mutfak alanında da yaşanan değişimler modern Fransız mutfağını geliştirmeye başlayınca gastronomi eğitiminin de yaygınlaşmasında etkili olmuştur (Sezen, 2018). Mutfak eğitimi özellikle 1875’li yıllar itibarıyla alanında uzman ve bir plan doğrultusunda kişilerce eğitimin verilmeye başlanması ile dönüm noktası olmaktadır. Dünyada gastronomi eğitiminde ilk kurslar sırası ile İngiltere’de 1784’te, Amerika’da 1820’de ve 1891’de Fransa’da verilmeye başlanmıştır. Bu kursların açılmasından sonra dünya üzerinde resmi kurumlarda mutfak eğitimi verilmeye başlanmış ve bu okulları başarı ile bitirenlere diploma verilmiştir. O yıllarda gastronomi alanında Le Cordon Bleu, Cornell, Culinary Institute of America, Johnson and Wales ve Ekole Hoteliere de Lausanne  niversiteleri lisans eğitimi, 1990’lı yıllarda Boston ve Adelaide  niversiteleri yüksek lisans eğitimi ve 1996 yılında New York  niversitesi doktora eğitimi veren okullar olmuşlardır. 1900’l  yıllara gelindiğinde ise sektör kendini yenileyip geliştirdikçe başta birçok Avrupa  lkesi olmak üzere dünyada üzerinde gastronomi eğitimi veren kurumlar açılmaya başlamıştır. Bugüne bakıldığında dünyada gastronomi bilimi etkinliğini s rd r ren gastronomi eğitiminin de revaçta olduğu bilinmektedir. Bir sonraki bölümde dünya üzerindeki mutfak alanında önde gelen bazı ülkelerin örgün veya yaygın gastronomi eğitimleri ve düzeyleri hakkında bilgi verilmektedir (Görkem ve Sevim, 2016; Sezen, 2018; Aycı, 2022).

2.5.1 Fransa’da Gastronomi Eğitimi

Dünyadaki mutfak eğitiminin hız kazanmasında 1800’l  yıllar itibarıyla  ağdaş ve gelişen Fransız mutfağı etkili olmaktadır (Sunar vd. 2023). O yıllar itibarıyla gastronomi eğitimi yaygın ve örgün olarak verilmeye başlanmıştır. Lisans seviyesinde eğitim ise 1990 senesinde otel restoran yönetimi ve mutfak sanatları okulunun

konaklama yönetimi, restoran yönetimi ve mutfak sanatları bölümleri ile birlikte verilmeye başlanmış ancak lisans eğitimi denkliğini 2007’de almıştır. Bugünkü adı Institute Paul Bocuse olan bu okulun bölümlerinde staj önemli bir etken olarak görülmekte bu yüzden üç yıl temel eğitim ve bir yıl staj eğitimi ile birlikte toplamda dört yıllık bir eğitim öğretim süreci verilmektedir. Aynı zamanda Culinary Leadership and Innovation (mutfakta liderlik ve yenilik) adında bir yüksek lisans programı eğitimi verilmektedir (Görkem ve Sevim, 2016; Sezen, 2018). 2004 senesinde ise servis, pastacılık, aşçılık ve şarap dallarının bulunduğu uluslararası bir gastronomi eğitimi veren kurum olan Gastronomicom okulu kurulmuştur. Bu okulda yalnızca gastronomi eğitimi değil aynı zamanda Fransızca’yı ve Fransa kültürünü de öğrencilere aktaran bir nitelik bulunmaktadır (Aycı, 2022). Yine Paris’te 1895 yılında faaliyet göstermeye başlayan ve 20 ülkede 35’in üzerinde enstitüsüyle her eğitim öğretim yılında 100’ün üzerinde farklı milletlerden 20.000 öğrencisi olan Le Cordon Bleu bugün yeryüzündeki en kapsamlı turizm otelcilik ve gastronomi eğitim ağı olarak bilinmektedir. Yine bu okulda alanlar ile ilgili sertifikalar, lisans ve yüksek lisans eğitimleri verilmektedir (Le Cordon Bleu, 2024).

2.5.2 Amerika’da Gastronomi Eğitimi

Amerika’nın ilk mutfak sanatları okulu 1946’da kurulan Connecticut Restoran Enstitüsü Kurumu olmuştur (Yorgancı, 2022). Bu tarihten yaklaşık 25 yıl sonra aşçıların seviyelerinde profesyonelliğe doğru evrilme olmuş ve bu dönemde sektörde yaşanan teknolojik gelişmeler doğrultusunda şeflerin güncel kalabilmeleri adına eğitim almaları zorunlu tutulmuştur (VanLandingham, 1995’den aktaran Görkem ve Sevim, 2016: 978). Amerika’daki mutfak eğitimi veren kurumlara bakıldığında genel olarak bölüm isimleri gastronomi kelimesini içermediği mutfak sanatları olarak adlandırıldığı görülmektedir (Tütüncü, 2019). Bu ülkedeki mutfak eğitimi veren kurumlardaki bölümlerin isimlerine bakıldığında Drexel Üniversitesi’nde Mutfak Sanatları Bilimi olarak geçerken Johnson Wales ve Boston Üniversitelerinde Mutfak Sanatları olarak adlandırıldığı görülmektedir (Çarbuğa ve Kocaman, 2019). Amerika’da mutfak sanatları eğitimine öncülük eden bir okul olan Culinary Institute of America Üniversitesi’nin 1946’da kurulduğu ve üçü Amerika’da ve biri Singapur’da olmak üzere toplamda dört kampüsü bulunduğu bilinmektedir. Bir

işletme okulu olarak kurulan Johnson ve Wales Üniversitesi ise 1914 yılında Rhode Island eyaletinde eğitim öğretime başlamış ve öğrenim programlarını daha çok iş deneyimine odaklayarak öğrencilerin verimini en üst seviyeye ulaştırmayı hedeflemektedir. Amerika'nın en kapsamlı özel üniversitelerinden biri olan Drexel Üniversitesi ise 1981 yılında Philadelphia'da kurulmuş, bugün ise Gıda Bilimleri ve Mutfak Sanatları alanlarında lisans programları ile hizmet vermektedir (Sezen, 2018).

2.5.3 İtalya'da Gastronomi Eğitimi

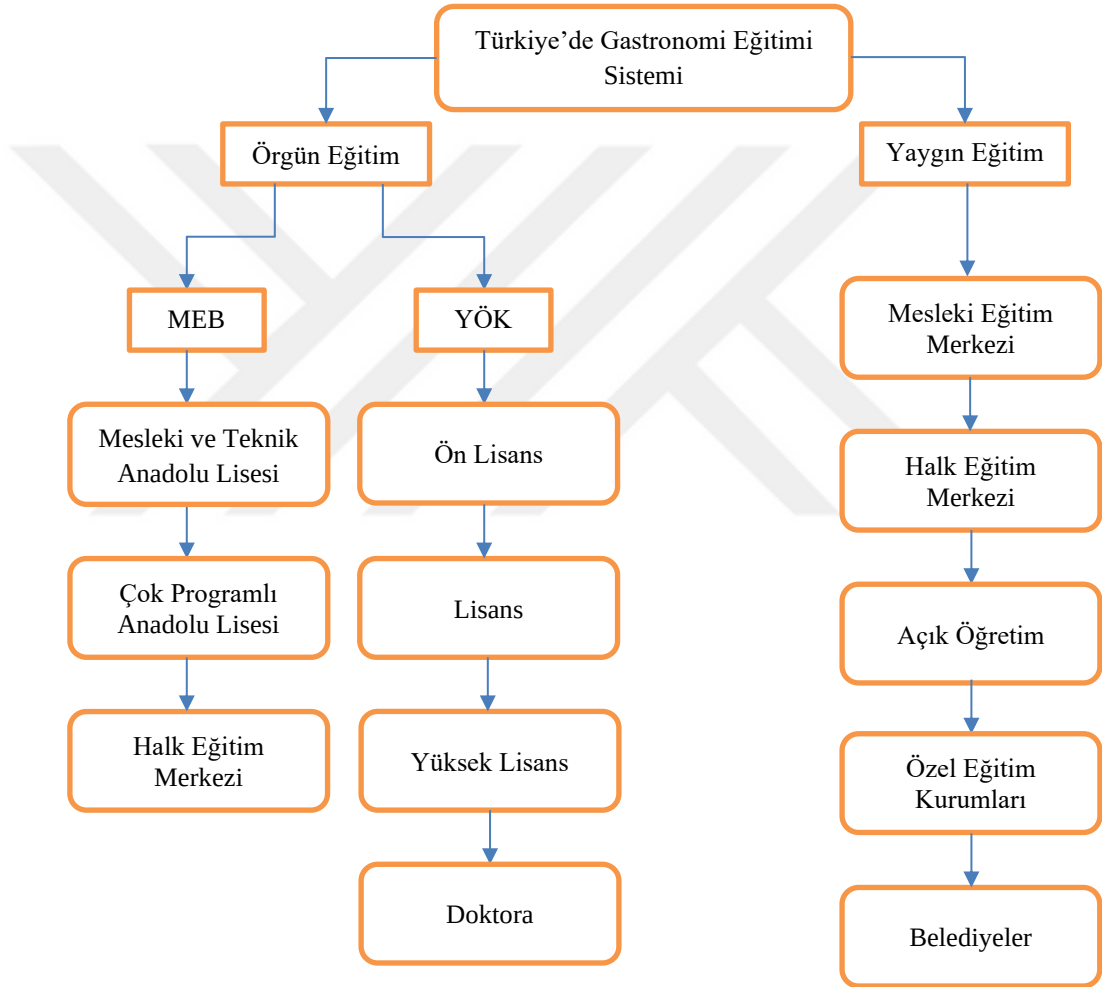
Turizm eğitimleri İtalya'da milli teşkilatlar ile otelcilik enstitülerinin ortak çalışmaları ile birlikte verilmektedir. Bu kurumların eğitimi verebilmeleri için kişilerin en az ortaokul mezunu olmaları gerektiğini, şartları sağlayanlara ise otel yönetimi ve sekreterliği, otel ön büro yönetimi, bar ve restoran hizmetleri, salon hizmetleri, kat hizmetleri, sekreterlik ve otel mutfak hizmetleri gibi farklı süreli çeşitli kursların eğitimini vermektedirler. Başarı ile bahsi geçen kursları bitiren öğrencilere bazı Avrupa ülkelerinde staj yapma imkânı tanınmaktadır (Demirkol ve Pelit, 2002).

İtalya'da 1991 yılında mutfak kültürünün korunması, geleceğe aktarılması, sürdürülebilirliğinin yanında nitelikli aşçı yetiştirmek maksadı ile amacı kâr olmayan bir kuruluş olan Italian Culinary Institute (ICIF) kurulmuştur. ICIF bünyesinde İtalyan mutfağı ve şarap, yemek yönetimi, dondurma üretimi, dünya lezzetleri, çorba ve kremalar, balık pişirme, et pişirme, pizza ve glütensiz mutfak gibi kursların eğitimini vermektedir (Denk ve Koşan, 2017). Ayrıca Slow Food ortaklığı ile dünyada ilk ve tek olan University of Gastronomic Sciences (UNISG) Türkçe karşılığı ile Gastronomi Bilimleri Üniversitesi 2004 yılında İtalya'da kurulmuştur. UNISG kuruluş olarak tarımda teknoloji, biyoçeşitliliğin sürdürülebilirliği, gastronomi ile tarım arasında doğal bir iş birliği sağlamak ayrıca uluslararası eğitim ve araştırma merkezi kurmayı amaçlamıştır. Bu kurumun iki binden fazla öğrencisine önlisans, lisans ve lisansüstünde toplamda sekiz programda eğitim verilmektedir (Sezen, 2018).

2.6 Türkiye'de Gastronomi, Aşçılık ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Eğitimleri

Türkiye'nin Orta Asya'dan gelen ve Anadolu kültürü ile harmanlanmış zengin mutfak kültürünün korunması, gelecek nesillere aktarılması ve uluslararası platformlarda

tanıtılması için günümüzde dünyada ve Türkiye’de her geçen gün önemini artıran gastronomi eğitimi elzem olmakta ve bu programı sunan kurumlara ihtiyaç duyulmaktadır (Beyter vd. 2019). Dünya üzerindeki mutfak alanında önde gelen bazı ülkelerde olduğu gibi Türkiye’de gastronomi eğitimi ahilik kültürünün de izlerinin bulunduğu usta çırak ilişkisiyle başlamış ve 1950’lere kadar devam etmiş ardından dünya üzerinde mutfak kültürünü geliştirmiş ülkelerde olduğu gibi gastronomi eğitimi veren kurumlar açılmaya başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016).



Şekil 2.1 Türkiye’deki gastronomi eğitim sistemi

Türkiye’de 1950’lerden sonra gastronomi eğitimi yaygın ve örgün olarak verilmeye başlanmıştır. Örgün gastronomi eğitimi, ortaöğretimde meslek liselerinin ve yükseköğretimde üniversitelerin aracılığı ile mezuniyet için gerekli şartları sağlayan öğrencilere diploma veren kurumlar olarak bilinmektedir. Yaygın gastronomi eğitimi ise Mesleki Eğitim Merkezleri, Halk Eğitim Merkezleri ve Açık Öğretimde bulunan

aşçılık programları ile verilmektedir (Aycı, 2022). Türkiye’de 1950’lerden sonra Turizm Bakanlığının kurulması ile birlikte İstanbul, Ankara ve İzmir’de meslek odaları ve belediyelerin öncülük ettiği işbaşı eğitimli kurslar, kısa süreli aşçılık kursları ile gastronomi eğitimleri vermeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim 2016; Sezen 2018).

2.6.1 Ortaöğretim Düzeyinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Eğitimi

Ortaöğretim düzeyinde ilk örgün gastronomi eğitimini veren kurum 1961-1962 eğitim öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulu olmuştur. Bu okul otel işleyişinin eğitimi üzerine bir yıllık eğitim verdikten sonra 1963-1964 eğitim öğretim yılında üç yıllık eğitim vermeye başlayarak otelcilik okulu adını almıştır (Görkem ve Sevim, 2016). Ortaöğretim düzeyinde isminde ilk defa aşçılık kelimesi geçen okul ise 1985 yılında açılan Bolu Mengen Aşçılık Meslek Lisesi olmuştur (Uludağ, 2023). Bu tarihten yirmi yıl sonra 2005-2006 eğitim öğretim yılında ortaöğretim kurumlarında gastronomi eğitimi çok programlı liseler, otelcilik ve turizm, ticaret, endüstri, kız ve açık öğretim gibi meslek liselerinde atölye, donanım ve eğitimci gibi önemli faktörlerin sağlanması ile birlikte eğitim öğretim vermeye başlanmıştır (Güdek, 2018). Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) 2017 yılında yaptığı revize ile birlikte Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin de içerisinde bulunduğu 18 farklı meslek lisesini tek bir isimde toplayarak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi adını vermiştir (Aycı, 2022). Milli Eğitim Bakanlığı 2020 yılında ise Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanını Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri ve Çok Programlı Anadolu Liselerinde olacak şekilde güncellemiştir (Çalışkan, 2022). Günümüzde ise ortaöğretim kurumlarına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri ve Çok Programlı Anadolu Liselerinde gastronomi eğitimi veren okulların sayısı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü (MTEGM) verilerine göre 677 olarak belirlenmiştir (MTEGM, 2024).

2.6.2 Önlisansta Düzeyinde Aşçılık Eğitimi

Aşçılık, 21. yüzyıl başlarında popüler olmaya başlayan, usta çırak ilişkisi ile devamlılığı sürdüren ve kurumlarda hem örgün hem de yaygın eğitimi verilen bir meslek olarak bilinmektedir (Çalışkan, 2023). Ön lisans düzeyinde bugün meslek

yüksekokulları, gastronomi eğitimlerini aşçılık programı adı altında vermektedirler. Genel olarak bu okullarda eğitim dört yarıyıl ve 60 gün staj eğitimi ile birlikte eğitim süresi iki yıl olarak verilmektedir. Gastronomi eğitimi 1997 yılında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinde aşçılık programı ile akademik eğitim veren ilk kurum olmuştur. Bu program sözel puanı ile 27 öğrenci alarak eğitim öğretim vermeye başlamıştır (Denk ve Koşan 2017; Uludağ 2023). Daha sonra bu kurumu sırayı ile 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002 yılında Eskişehir Anadolu Üniversitesi ve 2003 yılında Gaziantep Üniversitesi aşçılık bölümlerini açmışlardır. Kapadokya Üniversitesi ise 2006 yılında vakıf üniversiteleri kapsamında ilk aşçılık programı eğitimi veren kurum olmuştur (Görkem ve Sevim, 2016). Bugüne baktığımızda ise devlet üniversiteleri olarak 96 aşçılık programı, vakıf üniversiteleri olarak 78 aşçılık programı ve açık öğretimde de bir aşçılık programı adı altında gastronomi eğitimi verildiği görülmektedir. Son verilere bakıldığında devlet üniversitelerinde aşçılık programına 2023 yılında 5469 kişilik kontenjan verilirken vakıf üniversitelerindeki aşçılık programı kontenjanı 2000 kişilik olduğu, toplamda 7469 kişilik bir kontenjan ayrıldığı yükseköğretim kurulunun verilerinden tespit edilmiştir (YÖK, 2024). Bu veriler ile son çeyrek asırda Türkiye’de aşçılık programına olan ilginin arttığı gözlemlenmektedir.

2.6.3 Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Lisans düzeyindeki gastronomi eğitimleri üniversitelerin öncelikli olarak turizm fakülteleri olmak üzere çeşitli fakültelerinde veya birimlerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü adı altında eğitimleri verilmektedir (Aycı, 2022). Türkiye’de lisans düzeyindeki ilk gastronomi eğitimini veren kurumlar vakıf üniversiteleri olmuştur. Bunlardan ilki 2003 yılında İstanbul Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi’nde, ikincisi ise 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu’nda gastronomi eğitimleri vermeye başlanmıştır (Uludağ, 2023). Ardından 2009 yılında Okan Üniversitesi de gastronomi eğitimini vermeye başlayan diğer vakıf üniversitelerinden biri olmuştur (Yorgancı, 2022). Türkiye’de rağbet görmeye başlayan gastronomi eğitimi üniversitelerin çeşitli fakülte ve birimlerinde açılmaya devam etmiştir. Devlet üniversitesi olarak lisans düzeyinde ilk gastronomi eğitimi 2010 yılında Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü adı altında verilmeye başlanmıştır (Ünüvar, 2020). Türkiye’de 2003 yılında lisans düzeyindeki ilk gastronomi eğitimi başladığında öğrenci kontenjanı 30 iken 2019 yılında 37 devlet ve 27 vakıf üniversitesi, toplamda 64 üniversitede 4260 öğrenci kontenjanı açmıştır (Beyter vd. 2019). Günümüzde ise devlet üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 52 fakültede, bir Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları’nda (MTOK) ve 17 yüksekokulda eğitim verirken vakıf üniversitelerinde ise 79 fakültede ve 17 yüksekokulda eğitim vermektedir. Türkiye’de fakültede bazında gastronomi eğitimi veren kurumlarda bulunan kontenjan sayısı devlet üniversitelerinde 3099, vakıf üniversitelerinde 1888 olurken toplamda 4987 öğrenci kontenjanı verilmiştir. Yüksekokullardaki kontenjanlar ise devlet üniversitelerinde 806, vakıf üniversitelerinde ise 392 olurken toplamda 1198 öğrenci alımı yapılmıştır. Sadece 18 öğrenci ise devlet üniversitelerinde bulunan MTOK birimine yerleşmiştir. Yükseköğretim kurulundan elde edilen 2023 verilerine göre Türkiye’de gastronomi eğitimine ayrılan öğrenci kontenjanı 6203 olarak verilmiştir (Yükseköğretim Kurumu, 2024). Gastronomi eğitiminde 2003 yılında 30 kontenjan ile başlayan süreç 2019 yılında 4260 ve 2023 yılında ise 6203 olması gastronomi eğitiminin 20 yıllık sürede hızla geliştiğini ayrıca ilgi ve alakanın her geçen yıl üzerine koyarak devam ettiğini göstermektedir.

2.6.4 Yüksek Lisans ve Doktora Düzeyinde Gastronomi Eğitimi

Yüksek lisans ve doktora düzeyinde gastronomi eğitimleri alanlarında uzman ve akademik eğitici yetiştirmeyi hedefleyen programlar olarak bilinmektedir. Türkiye’de gastronomi alanında ilk yüksek lisans programı 2012 yılında Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından açılmış fakat devamlılığı sağlanamadığı için kapatılmıştır (Boyras vd. 2018). Yine 2012 yılında Gaziantep Üniversitesi’nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı adı altında yüksek lisans öğrenci alımı yapılmıştır (Uludağ, 2023). Gazi Üniversitesi 2014 yılında ilk Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında doktora eğitimi veren kurum olmuştur (Sezen, 2018).

Tablo 2.3 YÖK düzeyinde gastronomi eğitimi veren devlet üniversiteleri

Üniversite	Ön Lisans	Lisans	Yüksek Lisans	Doktora
Adıyaman Üniversitesi	✓			
Afyon Kocatepe Üniversitesi	✓	✓	✓	
Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	✓	✓		
Akdeniz Üniversitesi	✓	✓	✓	✓
Aksaray Üniversitesi	✓			
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	✓	✓	✓	
Amasya Üniversitesi	✓			
Anadolu Üniversitesi	✓	✓	✓	
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	✓	✓	✓	✓
Ankara Üniversitesi	✓			
Atatürk Üniversitesi		✓		
Ardahan Üniversitesi	✓	✓		
Artvin Çoruh Üniversitesi	✓	✓		
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	✓		✓	
Balıkesir Üniversitesi	✓	✓	✓	✓
Batman Üniversitesi	✓	✓		
Bayburt Üniversitesi	✓			
Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	✓	✓		
Bingöl Üniversitesi	✓			
Bitlis Eren Üniversitesi	✓	✓		
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	✓	✓	✓	
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	✓	✓	✓	
Bursa Uludağ Üniversitesi	✓			
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi		✓	✓	
Dicle Üniversitesi	✓			
Dokuz Eylül Üniversitesi		✓	✓	
Düzce Üniversitesi	✓	✓		
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	✓	✓		
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi		✓	✓	✓
Fırat Üniversitesi	✓			
Gaziantep Üniversitesi	✓	✓	✓	
Giresun Üniversitesi	✓	✓		
Gümüşhane Üniversitesi	✓	✓		
Harran Üniversitesi	✓	✓		
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	✓	✓		
Hitit Üniversitesi	✓			
İğdır Üniversitesi	✓	✓		
İnönü Üniversitesi		✓		
İskenderun Teknik Üniversitesi		✓		
İstanbul Medeniyet Üniversitesi		✓		
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi		✓	✓	
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	✓			
Kafkas Üniversitesi	✓	✓		
Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi		✓		
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi	✓			
Karabük Üniversitesi	✓	✓	✓	✓
Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi	✓	✓	✓	
Kastamonu Üniversitesi	✓	✓	✓	✓
Kayseri Üniversitesi	✓			

Tablo 2.3'ün devamı

Üniversite	Ön Lisans	Lisans	Yüksek Lisans	Doktora
Kırklareli Üniversitesi	✓	✓	✓	
Kilis 7 Aralık Üniversitesi	✓			
Kocaeli Üniversitesi		✓	✓	✓
Kütahya Dumlupınar Üniversitesi		✓	✓	
Malatya Turgut Özal Üniversitesi	✓			
Mardin Artuklu Üniversitesi	✓	✓	✓	
Mersin Üniversitesi	✓	✓	✓	
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	✓	✓		
Munzur Üniversitesi	✓	✓		
Muş Alparslan Üniversitesi	✓			
Necmettin Erbakan Üniversitesi	✓	✓	✓	✓
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	✓	✓	✓	✓
Niğde Ömer Halis Demir Üniversitesi	✓			
Ordu Üniversitesi	✓	✓	✓	
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	✓	✓	✓	
Pamukkale Üniversitesi	✓	✓	✓	
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi		✓		
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	✓	✓	✓	✓
Selçuk Üniversitesi	✓	✓	✓	
Şırnak Üniversitesi		✓		
Siirt Üniversitesi	✓	✓		
Sinop Üniversitesi	✓	✓		
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	✓	✓	✓	
Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi	✓			
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	✓	✓		
Trakya Üniversitesi	✓			
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi		✓	✓	
Yalova Üniversitesi	✓			
Yozgat Bozok Üniversitesi	✓			
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	✓	✓		
Toplam	65	57	31	10

* Ön lisans ve lisans verileri Yüksek Öğretim Kurumu web sitesinden alınmıştır.

* Yüksek lisans ve doktora verileri üniversitelerin web sitelerinden alınmıştır.

2.7 Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

Turizm sektörünün dinamik kalması için nitelikli personele ihtiyaç duyulmaktadır. Bu ihtiyacın karşılanması, teorik ve uygulamalı dersler ile öğrenciyi bulunduğu bölüme hazırlayan mesleki eğitim veren kurumlarda gerçekleştirilmektedir (Yorgancı, 2023). Turizmin en önemli kollarından biri olan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında eğitimli personelin olması sektördeki işletmelerin en önemli ihtiyaçlarından biri olarak görülmektedir (Çılınoğlu ve Aytuğ, 2021). Teorik eğitimlerini uygulamalı eğitim ile pekiştirilmesi için uygulama yapılan atölyelerin geliştirilmesi, yenilenmesi ve ürün tedarikinin yapılması sektörde nitelikli öğrencilerin istihdam edilmesine olanak

sağlayacaktır (Ünal ve Çalışkan, 2024). Ülkelerin turizmden elde ettikleri gelirlerde önemli bir yere sahip olan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ekonomiye katkı sağlamasının yanı sıra büyük bir istihdam kaynağı olarak da görülmektedir. Buna istinaden turizmin dallarından biri olan gastronomi turizminde ve yiyecek içecek bölümlerinde görevlendirilmek üzere teorik ve uygulamalı eğitimlerini almış, yeniliğe açık, iş ahlakını ve disiplinini edinmiş personelin yetiştirilmesi elzem olmaktadır (Yurday, 2019).

Ortaöğretim kurumlarına bağlı olarak öğretim gösteren Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı otel, restoran, catering (toplu yeme içme hizmeti sunan işletmeler), endüstriyel mutfaklar, hava yolu mutfakları, gemi mutfakları, pastane gibi yerlerde iş sağlığı ve güvenliği, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde yiyecek ve içecekleri hazırlayıp servise uygun hâle getirdikten sonra müşterilere sunulan bir hizmet olarak tanımlanmaktadır (MTEGM, 2024).

Bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bulunan okullar öğrenci kabulünü iki farklı yöntem ile yapmaktadır. Bunlardan ilki öğrencilerin LGS (Liselere Geçiş Sistemi) sınavından elde ettikleri puana göre alana öğrenci alan okullar, diğeri ise sınavsız geçiş, bir diğer deyiş ile diploma puanı üstünlüğüne göre alana yerleştirilmektedirler (MTEGM, 2024). Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanının temel amacı, yiyecek içecek sektörünün tüm kısımlarda istihdamda bulunacak personeline yiyecek içecek dalının anlam ve önemini bağlı olduğu kurumda mesleki eğitim vererek kazandırmak ve usulüne uygun yöntem teknikler ve teknolojiyle birlikte yenilikçi birer sektör personeli yetiştirmektir. Bu nitelikteki personelin var oldukları işletmelerde verdikleri hizmetler ekonomik katkı sağlamanın yanında işletme imajında ve tanıtımında da önemli rol üstlenmektir (Olçaycan, 2018). Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı programının hedefi öğrenciyi, yiyecek içecek sektörü ile ilgili bilgili, becerili, yaratıcı, ikili diyalogları iyi olan, eleştiriye açık ve eleştirel bireyler olarak yetiştirmektir (Yorgancı, 2023). Dünyada ve Türkiye’de tüm dinamiklerin hızla geliştiği ve değiştiği günümüzde yiyecek içecek sektörünün tutunabilmesi için kendini sürekli yenileyip geliştirmesi gerektiğinden dolayı Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı eğitim programları da buna paralel olarak güncellenip düzenlenmektedir (Olçaycan, 2018). Bu bağlamda Türkiye Cumhuriyeti Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik

Anadolu Liselerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı çerçeve öğretim programı (Tablo 2.4) aşağıda verilmiştir.

Tablo 2.4 Yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve öğretim programı

ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ						
(Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programı, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, (Yiyecek İçecek Hizmetleri Dalı)-Haftalık Ders Çizelgesi						
Ders Kategorileri	Dersler	9. sınıf	10. sınıf	11. sınıf	12. sınıf	
					AMP	ATP
Ortak Dersler	Türk Dili ve Edebiyatı (*)	5	4	4	4	
	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	2	2	2	2	
	Tarih	2	2	2	-	
	T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük	-	-	-	2	
	Coğrafya	2	2	-	-	
	Matematik	5	5	-	-	
	Fizik	2	2	-	-	
	Kimya	2	2	-	-	
	Biyoloji	2	2	-	-	
	Felsefe	-	2	2	-	
	Yabancı Dil	4	2	2	2	
	Beden Eğitimi ve Spor/Görsel Sanatlar/Müzik	2	2	2	-	
	Sağlık Bilgisi ve Trafik Kültürü	-	-	1	-	
TOPLAM		28	27	15	10	
Meslek Dersleri	Mesleki Gelişim Atölyesi	2	-	-		
	Beslenme İlkeleri ve Hijyen	2	-	-		
	Tarih	7	-	-		
	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi (*)	-	3	-		
	Mesleki Yabancı Dil	-	6	10		
	Aşçılık Atölyesi (*)	-	4	5		
	Servis Atölyesi	-	-	2		
	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	-	-	-		
	İşletmelerde Mesleki Eğitim (*)	-	-	-	24	
Akademik Destek Ders Saati Toplamı		-	-	-	-	31
Meslek Ders Saati Toplamı		11	13	17	24	-
Seçmeli Meslek Ders Saati Toplamı (**)		-	-	-	7	-
Seçmeli Ders Saati Toplamı (**)		5	4	12	4	
Rehberlik ve Yönlendirme		-	1	1	-	
Toplam Ders Saati		44	45	45	45	

Not: (*) Milli Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derslerdir. (**) Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programı'nın Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

Çerçeve öğretim programının (Tablo 2.4.) içerisinde meslek dersleri bulunmaktadır. Meslek derslerinin içerisinde bazı dersler (*) ile belirtilmiştir. Bu dersler alanın ve(ya) dalın başarılması zorunlu dersler (Tablo 2.5) olarak ortaöğretim kurumları yönetmeliğince belirlenmiştir.

Tablo 2.5 Başarılması zorunlu dersler

Dallar	Sınıf	Anadolu Meslek Programı	Anadolu Teknik Programı
Yiyecek İçecek Hizmetleri	9	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi
	10	Aşçılık Atölyesi	Aşçılık Atölyesi
	11	Aşçılık Atölyesi	Aşçılık Atölyesi
	12	İşletmelerde Mesleki Eğitim	-

Alan öğrencileri amaçladıkları ve ilerlemek istedikleri yönde kendi kişisel gelişimine uygun veya o yönde gelişim sağlayabileceği dersler grubunu seçmeli meslek dersleri oluşturmaktadır. Buna göre alan öğrencileri 11. sınıfta seçmeli meslek dersleri (Tablo 2.7), sertifika dersleri (Tablo 2.6) ve seçmeleri derslerden 12 saat ders seçimi yapmakta, 12. sınıfta ise seçmeli meslek dersleri (Tablo 2.7) veya sertifika dersleri (Tablo 2.6) tablosundan 7 saat ders almaktadırlar.

Tablo 2.6 Sertifika dersleri

Dal Adı	Sertifika Adı	Dersler	Ders Saati
Tüm Dallar	Kantin İşletmeciliği	Hızlı Hazır Yiyecekler	3
		Ürün Alımı ve Satışı	2
		Perakende Paket Programları	2
	Pasta ve Tatlı Yapımı	Pasta Yapım Teknikleri	5
		Pastane Organizasyonu	2
	Profesyonel Kahve Hazırlayıcı (Barista)	Profesyonel Kahve Hazırlayıcısı (Barista)	3
	Otobüs-Tren Hostesliği	Otobüs-Tren Hostesliği	7
	Fırıncılık	Simit Üretimi	2
		Pide Üretimi	3
		Ekmek Üretimi	2
	Baklavacılık	Baklavacılık	7
	Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerle Yemekler Hazırlama	Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerle Yemekler Hazırlama	7
	Gastronomi Turizmi	Gastronomi Turizmi	5
	Mutfak Akımları	Sürdürülebilir Gastronomi	3
		Mutfak Akımları	4
	Yöresel Yemekler	Yöresel Yemekler	7
	Servis Elemanı	İleri Servis Teknikleri	7
	Sokak Lezzetleri	Sokak Lezzetleri	7
	Füzyon Mutfağı	Füzyon Mutfağı	7
	Diyet Mutfağı	Diyet Yiyecekleri Hazırlama	5
		Özel Gruplarda Beslenme	2
	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	7
	Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	7

Tablo 2.6'nın devamı

Dal Adı	Sertifika Adı	Dersler	Ders Saati
Tüm Dallar	Osmanlı Saray Mutfağı	Osmanlı Saray Mutfağı	7
	Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı	Gastronomi ve Sosyal Medya	3
		Fotoğraf Çekimi	4
	Kurum Mutfağı	Kurum Beslenmesi	3
	Dijital Beceriler	Programlama	3
		Dijital Tasarım	2
		Sosyal Medya	2

Tablo 2.7 Seçmeli mesleki dersleri

Ders Adı	Sınıf Seviyesi	Süre
Simit Yapımı	11-12	2
Pide Yapımı	11-12	3
Ekmek Yapımı	11-12	2
Perakende Paket Programları	11-12	2
Ürün Alımı ve Satışı	11-12	2
Hızlı Hazır Yiyecekler	11-12	3
Pasta Yapım Teknikleri	11-12	5
Pastane Organizasyonu	11-12	2
Baklavacılık	11-12	7
Otobüs/Tren Hostesliği	11-12	7
Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerle Yemekler Hazırlama	11-12	7
Sokak Lezzetleri	11-12	7
Füzyon Mutfağı	11-12	7
Osmanlı Saray Mutfağı	11-12	7
Gastronomi Turizmi	11-12	5
Mutfak Akımları	11-12	4
Sürdürülebilir Gastronomi	11-12	3
Profesyonel Kahve Hazırlayıcısı (Barista)	11-12	3
Diyet Yiyecekleri Hazırlama	11-12	5
Özel Gruplarda Beslenme	11-12	2
Yöresel Yemekler	11-12	7
İleri Servis Teknikleri	11-12	7
Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	11-12	7
Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	11-12	7
Fotoğraf Çekimi	11-12	4
Gastronomi ve Sosyal Medya	11-12	3
Kurum Beslenmesi	11-12	3
Almanca (*)	11-12	7
Fransızca (*)	11-12	7
Arapça (*)	11-12	7
Çince (*)	11-12	7
Korece (*)	11-12	7
Rusça (*)	11-12	7
Japonca (*)	11-12	7
Programlama	11-12	3
Dijital Tasarım	11-12	2
Sosyal Medya	11-12	2

(*) Seçmeli yabancı dil derslerinde; sektör ihtiyaçları ve okulun imkânları doğrultusunda tabloda yer alan derslerden sadece biri seçilir.

Türkiye genelindeki Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri ve çok programlı Anadolu liselerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bulunan okulların şehirlere göre sayıları en fazladan en aza doğru olacak şekilde Tablo 2.8’de verilmiştir.

Tablo 2.8 Şehirlerdeki yiyecek içecek hizmetleri alanı sayıları (MTEGM, 2024)

Şehir	(MTAL)	(ÇPAL)	Toplam Okul Sayısı
İstanbul	52	10	62
Ankara	46	2	48
İzmir	30	4	34
Bursa	25	1	26
Antalya	20	3	23
Balıkesir	17	-	17
Hatay	15	1	16
Konya	15	-	15
Mersin	14	1	15
Samsun	14	-	14
Adana	11	1	12
Aydın	12	-	12
Manisa	12	-	12
Muğla	12	-	12
Şanlıurfa	12	-	12
Afyonkarahisar	11	-	11
Diyarbakır	11	-	11
Kocaeli	11	-	11
Ordu	9	2	11
Sakarya	10	1	11
Erzurum	7	3	10
Gaziantep	10	-	10
Kayseri	10	-	10
Van	10	-	10
Zonguldak	7	3	10
Rize	7	2	9
Bolu	7	1	8
Çanakkale	8	-	8
Kastamonu	4	4	8
Edirne	6	1	7
Isparta	7	-	7
Kütahya	7	-	7
Trabzon	6	1	7
Yozgat	6	1	7
Artvin	3	3	6
Denizli	6	-	6
Eskişehir	6	-	6
Giresun	5	1	6
Nevşehir	6	-	6
Tokat	4	2	6
Ağrı	5	-	5
Batman	5	-	5
Bitlis	5	-	5
Çorum	4	1	5
Kahramanmaraş	5	-	5
Mardin	5	-	5
Malatya	5	-	5
Muş	5	-	5
Osmaniye	5	-	5
Sinop	5	-	5

Tablo 2.8'in devamı

Şehir	(MTAL)	(ÇPAL)	Toplam Okul Sayısı
Adıyaman	3	1	4
Düzce	4	-	4
Karabük	3	1	4
Kırklareli	4	-	4
Siirt	4	-	4
Sivas	4	-	4
Tekirdağ	4	-	4
Aksaray	2	1	3
Amasya	3	-	3
Bartın	3	-	3
Bilecik	3	-	3
Çankırı	3	-	3
Erzincan	3	-	3
Elazığ	3	-	3
Hakkâri	2	1	3
Karaman	2	1	3
Kırıkkale	3	-	3
Kırşehir	3	-	3
Şırnak	3	-	3
Uşak	2	1	3
Yalova	2	1	3
Ardahan	2	-	2
Bayburt	2	-	2
Burdur	2	-	2
Iğdır	2	-	2
Gümüşhane	2	-	2
Kars	2	-	2
Kilis	2	-	2
Niğde	2	-	2
Bingöl	1	-	1
Tunceli	1	-	1
Toplam	621	56	677

*MTAL: Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

*ÇPAL: Çok Programlı Anadolu Lisesi

2.8 Sinop İlinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Olan Eğitim Kurumları

Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı olan Mesleki ve Teknik Genel Müdürlüğü'nün Mart 2024 verilerine göre Türkiye genelinde çok programlı Anadolu lisesi ile Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bulunan toplam 676 kurum bulunmaktadır. Bu 676 kurum arasından Sinop merkezde üç, Boyabat ilçesinde bir ve Gerze ilçesinde bir olmak üzere toplamda Sinop ili sınırları içerisinde beş kurum (Tablo 2.9) bulunmaktadır (MTEGM, 2024).

Tablo 2.9 Sinop ilinde yiyecek içecek hizmetleri alanı olan okullar

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Olan Okullar		
İlçe	Okul/Kurum Adı	YİH Alanı Öğrenci Sayısı
Boyabat	Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	51
Gerze	Gerze Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	67
Merkez	Prof. Dr. Necmettin Erbakan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	89
Merkez	Sultan Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	27
Merkez	Emir Gazi Tayboğa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	0
Toplam		234

*Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü veri tabanında yer alan verilerden yararlanılmıştır.

Tabloda bulunan Sinop Merkez Emir Gazi Tayboğa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrenci sayısının sıfır olması sebebi ile araştırma kapsamına dâhil edilmemiştir.

2.9 Araştırma Konusu Kapsamında Yapılmış Çalışmalar

Literatürde yer alan çalışmalardan günümüzde örgün olarak aşçılık eğitiminin ilk seviyesi ortaöğretim kurumlarında Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında verildiği, yükseköğrenime geçildiğinde ise yükseköğretim kurumlarına bağlı olan meslek yüksekokullarında aşçılık programı, lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak eğitimlerin devam ettiği bilinmektedir. Alanyazın incelendiğinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Aşçılık Programı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri öğrencilerine yapılmış benzer araştırmalar yer almaktadır.

Üngüren (2007) tarafından yapılan araştırmada lise ve üniversitelerde turizm eğitimi alan öğrencilerin umutsuzluk ve kaygı düzeylerinin farklı değişkenlerle karşılaştırılıp değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın örneklemi ise 2006-2007 eğitim öğretim yılında Antalya’da bulunan lise ve üniversite düzeyindeki turizm alanında öğrenim gören öğrencilerden oluşmaktadır. Çalışmaya dâhil edilen öğrencilerin 284’ü lise ve 212’si ise üniversite düzeyindedir. Çalışmada önce betimleyici frekans ve yüzde tabloları çıkarılmış akabinde umutsuzluk ve kaygı durumu için analizler SPSS 13.0 istatistik paket programında yapılmıştır. Sonuç olarak umutsuzluk ile kaygı arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki bulunmuştur. Öğrencilerin umutsuzluk ve kaygı düzeyleri üzerinde sınıf seviyesinin, bilerek ve isteyerek yapılan tercihin, aile gelir düzeylerinin, ailenin eğitim düzeyinin farklılık oluşturduğunun tespitine varılmıştır.

Harbalıoğlu ve Ünal (2014) tarafından yapılan araştırmada önlisans düzeyindeki aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın örneklemini Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Meslek Yüksekokulu ve Yalvaç Meslek Yüksekokulu'nda öğrenim gören 158 öğrenci oluşturmaktadır olup bu öğrencilerden veri toplama için anket tekniği uygulanmıştır. Elde edilen verilerden frekans, t testi, dağılım ve ANOVA analizleri yapılmıştır. Yapılan analizlerin sonucunda öğrencilerin aşçılık mesleğini yaparak maddi ve manevi anlamda memnun olacakları belirlenmiştir. Ayrıca öğrencilerin cinsiyet değişkeni açısından, aşçılık mesleğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir.

Olçay ve Düzgün (2015) tarafından yapılan araştırmada Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın örneklemi 2014-2015 eğitim öğretim yılında 10, 11 ve 12. sınıfta öğrenim gören iki farklı okuldan toplamda 137 Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan öğrencilerinden oluşmuştur. Öğrencilerin memnuniyet derecelerinin belirlenmesinde elde edilecek veriler anket tekniği kullanılarak tespit edilmiştir. Çalışmanın sonucunda araştırmaya katılan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan öğrencilerinin bölümlerini sevdikleri fakat bu sektörde istihdam edebilme hususunda kararsız kaldıkları tespit edilmiştir. Öğrenciler mezun olduktan sonra icra edecekleri aşçılık mesleğinin onları maddi anlamda tatmin edemeyeceği ve ekonomik olarak kaygı duydukları belirlenmiştir.

Akoğlu vd. (2017) tarafından yapılan araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarının incelenmesi amaçlanmaktadır. Anket tekniğinden yararlanılan çalışmanın örneklemini ise Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim öğretimine devam eden 104 öğrenci oluşturmaktadır. Araştırmadaki verilerin değerlendirilmesinde frekans ve yüzde analizinden yararlanılmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları; işin doğası ve çalışma koşulları, sosyal statü ve gelecek kaygısı, ücret ve olanaklar son olarak da kişisel görüşler olmak kaydı ile dört başlıkta değerlendirilmiştir. Sonuç olarak değerlendirilen başlıklardan sosyal statü ve gelecek kaygısına bakıldığında gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri için aşçılık mesleğinin Türk toplumunda saygıdeğer bir

yere sahip olduğunu fakat sosyal ve ekonomik anlamda meslekte çalışanlara yeteri kadar değer verilmediği, ayrıca meslekte kademe olarak ilerlemenin de şeffaf bir şekilde yapılmadığı belirtilmiştir.

Turan (2019) tarafından yapılan araştırmada ortaöğretimde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan öğrencilerinin eğitim kalitesi, sektör algısı ve memnuniyetinin devam etme niyetine etkisini tespit edecek bir çalışma amaçlanmıştır. Araştırmadaki veriler Ankara’da öğrenim gören 2198 Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencisinden elde edilmiştir. Öğrencilerin sektöre devam niyetleri ve bu niyetlere etki eden değişkenler incelendiği araştırmanın veri analizinde yapısal eşitlik modeli kullanılmıştır. Bu kapsamda Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında öğrenim gören öğrencilerin devam etme ölçeğinde üç ifadeye de puan verdiklerinde elde edilen veriler şu şekilde görülmüştür; %55,3’ü yükseköğretimde aşçılık eğitimine, %57,2’si yükseköğretimdeki aşçılık eğitiminden sonra sektöre ve %58,1’i doğrudan sektöre devam edeceği belirlenmiştir. Buna göre Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan öğrencilerinin devam etme kavramından anladıkları, alanda devam etme olarak görülmektedir.

Arslanhan ve Yaman (2020) tarafından yapılan araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olanların eğitimlerine ilişkin memnuniyet düzeyleri ile istihdam özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma yapılması amaçlanmıştır. Çalışmanın evreni yükseköğretim kurumuna bağlı 2018-2019 akademik yılında gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren toplamda 52 üniversitenin mezunu olmuş 22 üniversiteden oluşmaktadır. Çalışmanın örneklemi ise araştırmaya gönüllü olan 14 üniversitenin 350 gastronomi ve mutfak sanatları mezunundan oluşmaktadır. Sonuç olarak mezunların eğitim aldıkları fakültelerin teorik ve uygulamalı derslerinin sektöre girmek için yetersiz kaldığı tespit edilmiş, mezun olduktan sonra yeterli bilgi, beceri ve tecrübe kazanamadıkları için istihdam kaygılarının olduğu belirlenmiştir.

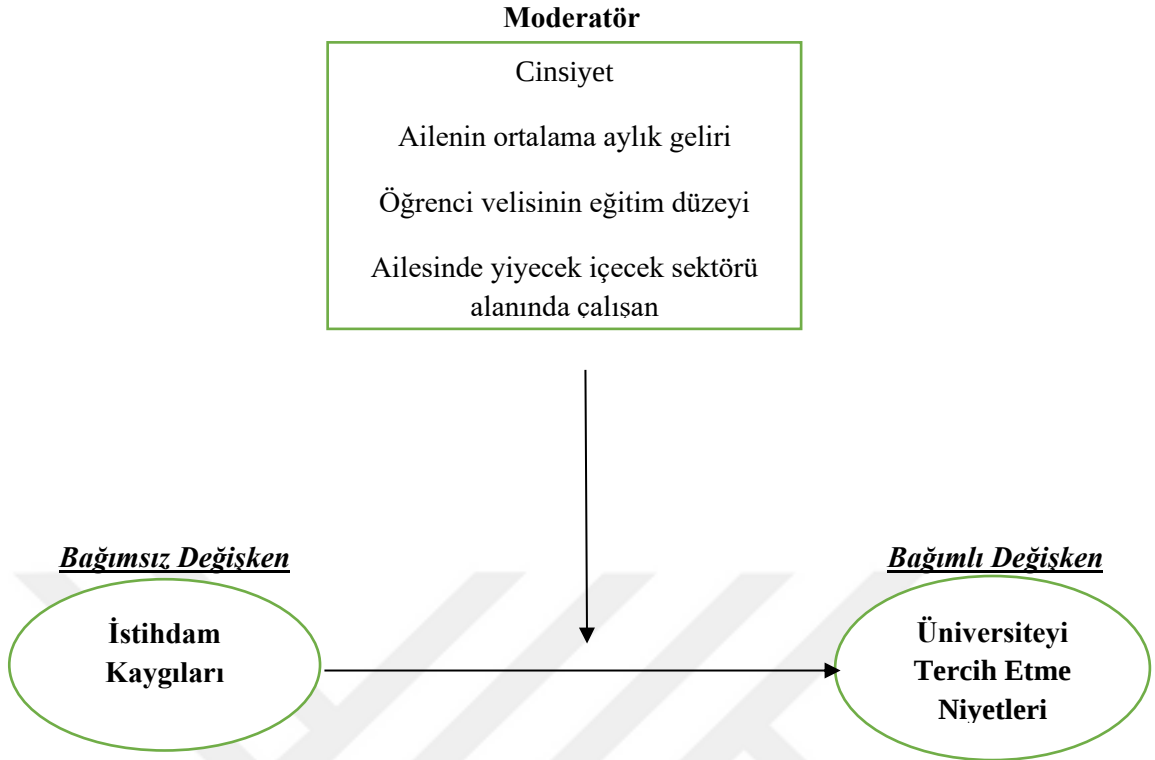
Erikli ve Sarıcı (2021) tarafından yapılan araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin iş kaygılarının incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmadaki amaç gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin istihdam kaygılarının incelenmesidir. Çalışmada Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve

Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören 239 öğrenciye anket tekniği kullanarak veriler elde edilmiştir. Çalışmadan elde edilen verilerin analizinde korelasyon analizi kullanılmıştır. Sonuç olarak işsizlik kaygısı ile cinsiyet değişkeni arasında herhangi anlamlı bir ilişki bulunamamıştır. Ayrıca işsizlik kaygısı ile iş bulmayı ümit etme ve üniversite eğitiminin iş yaşamına iyi bir başlangıç yapabilmek için yeterli olduğuna ilişkin görüşlerde istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir.

Oğan (2022) tarafından yapılan araştırmada aşçılık öğrencilerinin mesleki beklentileri üzerine bir inceleme yapmıştır. Araştırmanın örneklemini Yüksek Öğretim Kurumu'na (YÖK) bağlı aşçılık programında eğitim alan 385 öğrenciden oluşmaktadır. Araştırmadaki verilerin toplanmasında iki bölümden oluşan anket tekniği uygulanmıştır. Uygulanan anket tekniğinin ilk bölümünde aşçılık öğrencilerinin demografik özellikleri, ikinci bölümde ise aşçılık mesleğinden beklentileri beşli Likert tipinde oluşturulmuş yirmi ifade bulunmaktadır. Analizler sonucunda ise aşçılık programı öğrencilerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki düşünceleri; sektörün devamlı geliştiği, mesleğin öğrencilere yükselme fırsatı oluşturduğu, sektörde yönetici pozisyonunda ilerlemeyi istedikleri ve sektörde istihdama istekli oldukları neticesi görülmektedir. Ayrıca aşçılık programı öğrencilerinin mesleki beklenti katılım düzeyleri yaş aralığı değişkenine göre anlamlı bir farklılık gösterirken mezun olunan lise türü değişkenine göre farklılık göstermediği tespit edilmiştir.

2.10 Araştırmanın Modeli ve Hipotezler

Araştırma modeli ve hipotezleri istihdam kaygıları ve üniversiteyi tercih etme değişkenlerinden oluşmaktadır (Şekil 2.2).



Şekil 2.2 Araştırmanın modeli

H1: İstihdam kaygısı arttıkça üniversite eğitimi tercih etme niyetleri de anlamlı şekilde artar.

H2: Öğrencilerin cinsiyeti istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler.

H3: Ailenin ortalama aylık geliri öğrencinin istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler.

H4: Öğrenci velisinin eğitim düzeyi öğrencinin istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler.

H5: Ailesinde yiyecek içecek sektörü alanında çalışanın olma durumu istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler.

2.10.1 İstihdam Kaygısı ve Üniversite Eğitimi Tercih Niyeti

İstihdam, kişinin hem psikolojik hem de ekonomik olarak tatmin olup hayatını idame ettirebilmesi için bir işte veya görevde yer almasıdır. İstihdam sağlayamayan bireyler çeşitli sorunlar ile karşılaşmakta bu durumun sonucunda ise hayal kırıklığı, stres ve kaygı oluşmaktadır (Erikli ve Sarıcı, 2021). Bu kaygının oluşmaması için bireylerin temel ihtiyaçlarını karşılamasının yanı sıra psikolojik rahatlık, saygınlık ve öz güvenlerinin var olması karşılığında istihdam etmesi gerekmektedir (Kara ve Karaaslan, 2022). Bireyler bir işte veya görevde yer alırken kimi zaman almış oldukları eğitimler ile bağlantılı olarak istihdam edilmektedir (Çetinceli ve Tüzün, 2022). Bu durumda bireyler istihdam edecekleri alana karşı bilgi sahibi, öz güven ve yeterlilik hissiyatı oluşturabilmektedir. Dolayısı ile istihdam kaygısı arttıkça eğitim alma niyeti de anlamlı hâle gelebilir.

Alanyazın incelendiğinde Musayev ve Akcan (2022) tarafından yapılan çalışmada, istihdam kaygısı ile eğitim alınan bölüm ile ilgili iş bulma arasında pozitif yönde bir ilişki olduğu gözlemlenmiştir. Temizkan ve Kurtulmuş (2020) çalışmalarında gastronomi eğitimi alan öğrencilerin bölümlerini ilgi çekici buldukları, sektöre girme niyetlerinin olduğu ve istihdam alanlarının aldıkları eğitim ile alakalı yerler olacağını belirtmektedir. Turan (2019) çalışmasında Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında eğitim alan öğrencilerin üniversite eğitimi tercih etme niyetlerini istihdam olanağı yüksek olan bölümlere yapmak istediklerini belirtmiştir. Tüm bu ifadeler doğrultusunda geliştirilen hipotez aşağıdaki gibidir:

H1: İstihdam kaygısı arttıkça üniversite eğitimi tercih etme niyetleri de anlamlı şekilde artar.

2.10.2 Öğrenci Cinsiyetinin Düzenleyici Rolü

Birçok sektörde olduğu gibi turizm sektörü de genelde erkek bireylerin çalıştığı bir iş kolu olarak bilinmektedir. Sektörde azınlıkta da olsa kadın çalışanların genelde karşılaştığı durumlar; tatmin etmeyen ücret, düzensiz çalışma saatleri, kendini güvende hissedememe ve erkek çalışanlar tarafından takdir edilmeme gibi sorunlar olmaktadır (Aydemir, 2018). Akoğlu vd. (2017) tarafından yapılan çalışmada

gastronomi alanında cinsiyet ayrımcılığının yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu sorunlar karşısında sektörde tutunmakta zorluk çeken kadınların gastronomi eğitimine erkeklere göre yaklaşık iki kat (YÖK, 2023) oranında yöneldikleri ve daha kıdemli olmak istedikleri görülmektedir. Harbalıoğlu ve Ünal (2014) tarafından yapılan çalışmada araştırmaya dâhil olan öğrencilerin cinsiyet değişkenlerinin yiyecek içecek sektöründeki tutumlarına karşı anlamlı bir farklılık olduğu görülmüştür. Bu ifadeler göz önünde bulundurularak geliştirilen hipotez aşağıdaki gibidir:

H2: Öğrencilerin cinsiyeti istihdam kaygıları ile üniversite eğitimini tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler.

2.10.3 Ailenin Aylık Gelirinin Düzenleyici Rolü

Aydemir (2018) tarafından yapılan çalışmada öğrencilerin ailelerinde aylık geliri en yüksek olan öğrencilerin istihdam sağlayacakları alandaki kariyer beklentilerinde en düşük orana sahip oldukları belirlenmiştir. Ailelerde ekonomik refaha ulaşıldıkça bireylerin doyum noktasında olacağı, istihdam kaygısının oluşmayıp üniversite eğitimine devam etme niyetinin de olmayacağı öngörülebilmektedir. Bu ifadelerden yola çıkılarak geliştirilen hipotez aşağıdaki gibidir:

H3: Ailenin ortalama aylık geliri öğrencinin istihdam kaygıları ile üniversite eğitimini tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler.

2.10.4 Öğrenci Velisi Eğitiminin Düzenleyici Rolü

Bireylerin temel davranış eğitimleri genel olarak ailelerinin yanında başlamaktadır. Yine bireylerin kişilik özellikleri; sorumsuz, başarılı, yalancı, güvenilir olması gibi niteliklerinin temelleri ailede oluşmaktadır (Şahan, 2011). Bu yüzden bireylerin gelişiminde ve eğitim hayatına yön verilmesinde aile oldukça önemlidir. Eser (2024) tarafından yapılan çalışmada velilerin öğrencilerin meslek seçimlerinde ve tercihlerinde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Genel olarak velilerin eğitim düzeyleri, eğitim sistemi hakkında az veya çok bilgi sahibi oldukları yönündedir. Tüm bu ifadeler doğrultusunda geliştirilen hipotez aşağıdaki gibidir:

H4: Öğrenci velisinin eğitim düzeyi öğrencinin istihdam kaygıları ile üniversite eğitimini tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler.

2.10.5 Ailenin Sektöründeki Çalışma Durumunun Düzenleyici Rolü

Aydemir (2018) tarafından yapılan çalışmada öğrencinin ailesinde okuduğu bölüm ile ilgili sektörde çalışanın olması, olmayanlara göre istihdam edecekleri alandaki kariyer beklentilerinin daha fazla olduğu belirlenmiştir. Ailesinde yiyecek içecek alanında çalışanın olması öğrencinin daha bilinçli ve alana hâkim olduğunu göstermektedir. Buna göre öğrenciler sektöre veya eğitime yönelmelerini daha net kararlar ile verebilir. Bu ifadelerden yola çıkılarak geliştirilen hipotez aşağıdaki gibidir:

H5: Ailesinde yiyecek içecek sektörü alanında çalışanın olma durumu istihdam kaygıları ile üniversite eğitimini tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler.

3. YÖNTEM

3.1 Veri Toplama

Araştırmada verileri elde etmek için anket tekniği kullanılmış olup araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için etik kurul izin belgesi Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından alınmıştır. Araştırmada kullanılan anket ve gerekli izin belgeleri ile birlikte anketin yapılacağı şehir olan Sinop İl Milli Eğitim Müdürlüğüne gönderilerek anketin yapılmasında bir engel bulunmadığına dair onay alındıktan sonra Sinop ilindeki ortaöğretim kurumlarına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerine uygulanmıştır. Araştırmanın evreni ise 2023/2024 eğitim öğretim yılında Sinop il ve ilçelerinde bulunan Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerindeki Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında öğrenim gören öğrencilerden oluşmaktadır. Buna göre aşağıda verilen okullar araştırmaya dâhil edilmiştir:

- Sinop/Merkez-Prof. Dr. Necmettin Erbakan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi,
- Sinop/Merkez Sultan Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi,
- Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve
- Gerze Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi.

Çalışmada yapılacak olan anket formunun ilk bölümü Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin sektördeki istihdam kaygılarını içeren değerlendirmeleri, ikinci bölümde alan öğrencilerinin üniversite eğitimindeki tercihlerini içeren değerlendirmeleri üçüncü bölümde ise alan öğrencilerinin demografik özelliklerini içeren değerlendirmeleri yer almaktadır. Anket formunda yer alan ifadeler 5’li Likert ölçeği (1=Kesinlikle katılmıyorum; 2=Katılmıyorum; 3=Kararsızım; 4= Katılıyorum; 5=Kesinlikle katılıyorum) ile değerlendirilmiştir. Ankette bireylerin demografik bilgilerine ilişkin beş soru, ‘öğrencilerin istihdam kaygı düzeylerine ilişkin bulgular’ ölçeğinde beş soru ve ‘öğrencilerin üniversite eğitimindeki tercihlerine ilişkin

bulgular' ölçeğinde yedi soru bulunmaktadır. Araştırma için anket soruları hazırlanırken çalışma ile ortak yönleri bulunan akademik çalışmalardan yararlanılarak hazırlanmıştır. Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde bulunan Doçent ve Dr. Öğr. Üyesi unvanlı akademisyenlerin uzman görüşleri alınarak sorulara son şekli verilmiştir.

Anket formunda öğrenciler için bir metin hazırlanmış, burada öğrencilere ankete katılımın gönüllü olduğu, cevapların gizli tutulacağı, bireysel verilerin kimse ile paylaşılmayacağı, ankete verecekleri ne doğru ne de yanlış bir cevabın olmadığı, verilerin yalnızca araştırma için kullanılacağı ve diledikleri takdirde ankete katılmayabilir veya cevaplamayı sonlandırabilecekleri bilgileri verilmiştir.

Araştırmada kullanılan anket sorularının anlaşılabilirliği için Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 12. sınıfta bulunan 12 öğrenci ile pilot çalışma yapılmış ve çalışmada kullanılan anket soruları için olumsuz bir geri dönüş rastlanmamıştır. Bunun neticesinde anket Sinop ili ve ilçelerinde belirlenen okullardaki Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında öğrenim gören öğrencilere yapılmış ve buna göre;

Sinop/Merkez Prof. Dr. Necmettin Erbakan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında bulunan 96 öğrenci için 96 anket gönderilmiş, 61 anket geri gelmiş, yedi öğrencinin anketi geçersiz sayılmış ve 35 öğrenci o gün özürlü veya özürsüz devamsız oldukları için ankete katılamamıştır. Bu okul için geçerli olan anket sayısı 54 olarak belirlenmiştir.

Sinop/Merkez Sultan Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında bulunan 24 öğrenci için 24 anket gönderilmiş, 21 anket geri gelmiş, iki öğrencinin anketi geçersiz sayılmış ve üç öğrenci o gün özürlü veya özürsüz devamsız oldukları için ankete katılamamıştır. Bu okul için geçerli olan anket sayısı 19 olarak belirlenmiştir.

Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında bulunan 49 öğrenci için 49 anket gönderilmiş ve 46 anket geri gelmiş, beş öğrencinin anketi geçersiz sayılmış ve üç öğrenci o gün özürlü veya özürsüz devamsız

oldukları için ankete katılamamıştır. Bu okul için geçerli olan anket sayısı 41 olarak belirlenmiştir.

Gerze Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında bulunan 68 öğrenci için 68 anket gönderilmiş, 59 anket geri gelmiş, beş öğrencinin anketi geçersiz sayılmış ve dokuz öğrenci o gün özürlü veya özürsüz devamsız oldukları için ankete katılamamıştır. Bu okul için geçerli olan anket sayısı 54 olarak belirlenmiştir.

Sonuç olarak Sinop il ve ilçe genelinde toplamda 237 öğrenci için 237 anket gönderilmiş ve geçerli kabul edilen 168 anket elde edilmiştir.

Ankete katılmayan 50 öğrencinin o gün özürlü veya özürsüz devamsız oldukları belirlenmiş, ankete katılıp ifadelerde birden çok seçeneği işaretleyen veya boş anket formu veren 19 öğrencinin anket formları tespit edilip geçersiz sayılmıştır. Ankete katılmak istemeyen hiçbir öğrencinin bulunmadığı belirlenmiştir.

3.2 Veri Analizi

Araştırma için elde edilen 187 anket formunun 19'unun ifadelerinde birden çok seçeneğin işaretlendiği veya boş anket formu verildiği için çıkarılarak geriye kalan 168 anketin veri analizi yapılmıştır. Verilerin analizleri yapılırken SPSS programı kullanılmış ve güvenirlik testi için Cronbach's Alpha değerleri, geçerlik testi için Faktör analizi, demografik bulgular için Descriptive Statistics analizi, ölçeklerin normal dağılımını göstermek için Skewness-Kurtosis değerleri, korelasyon ve regresyon analizleri yapılmıştır.

4. BULGULAR

4.1 Araştırma Örneklemine İlişkin Demografik Bulgular

Araştırmaya katılan 168 öğrencinin (Tablo 4.1.) %57,1'ini kadın oluşturmaktadır. Öğrencilerin sınıf kademelerine bakıldığında %31,5 ile en fazla 9. sınıf öğrencileri katılım sağlamıştır. Ailelerin ortalama gelir düzeyleri incelendiğinde dönemin asgari ücretinin (8506 TL) iki katına yakın ve üzeri elde edenlerin oranı %30,4 olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin velilerinin eğitim düzeyleri incelendiğinde ise yarısına yakını (%46,6) ortaöğretim mezunu, üçte bir oranına (%33,9) yakın bir kısmı da ilköğretim mezunu ve %18,5'lik oranında yükseköğretim mezunu olduğu belirlenmiştir. Son olarak, öğrencilere ailelerinde sektörde çalışanın olup olmadığı sorulduğunda 39 öğrencinin ailesinden en az birinin sektörde çalıştığı, bunların da %23,2'lik (mutfak %20,2, servis %3,0) bir kısmı oluşturduğu ve ailesinde sektörde yer almayan öğrencilerin de %76,8'ini oluşturduğu görülmektedir.

Tablo 4.1 Demografik özelliklere yönelik bulgular

Demografik ifadeler	Seçenekler	Frekans	%
Cinsiyet	Kadın	96	57,1
	Erkek	72	42,9
Toplam		168	100,0
Sınıf	9. sınıf	53	31,5
	10. sınıf	48	28,6
	11. sınıf	31	18,5
	12. sınıf	36	21,4
Toplam		168	100,0
Gelir düzeyi	8506 TL ve altı	27	16,1
	8507-12000 TL arası	47	28,0
	12001-16000 TL arası	43	25,6
	16001 TL ve üzeri	51	30,4
Toplam		168	100,0
Veli eğitim düzeyi	İlköğretim	58	34,5
	Ortaöğretim	79	47,0
	Yükseköğretim	31	18,5
Toplam		168	100,0
Ailede sektör çalışanı	Mutfak	34	20,2
	Servis	5	3,0
	Yok	129	76,8
Toplam		168	100,0

4.2 Güvenirlik ve Geçerlik Analizleri

Tablo 4.2 İstihdam kaygı düzeyleri ile ilgili ölçeğin güvenirlik analizi

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
0,637	0,639	5

Tablo 4.3 Üniversite eğitimindeki tercihleri ile ilgili ölçeğin güvenirlik analizi

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
0,509	0,522	7

Araştırmalarda güvenirlik analizleri yapılırken genel olarak Cronbach's, Alpha katsayısı kullanılmaktadır (Yorgancı, 2023). Bu çalışmada da güvenirlik analizleri için değişkenlerin ortalama değerlerinin Cronbach's Alpha katsayıları alınmıştır. Cronbach's, Alpha katsayıları için;

- Cronbach's, Alpha değeri, 0,00 ile 0,40 arasında ise ölçek güvenilir değildir.
- Cronbach's, Alpha değeri, 0,40 ile 0,60 arasında ise ölçek güvenirliği düşüktür.
- Cronbach's, Alpha değeri, 0,60 ile 0,80 arasında ise ölçek güvenirliği kabul edilebilir.
- Cronbach's, Alpha değeri, 0,80 ile 1,00 arasında ise ölçek güvenirliği yüksektir değerlendirmeleri yapılmaktadır (Kayış, 2017'den aktaran Yorgancı, 2023: 60).

Verilen değerlendirmeler ve yapılan analizler neticesinde öğrencilerin istihdam kaygı düzeyleri ile ilgili ölçeğin güvenirlik analizinde (Tablo 4.2) Cronbach's Alpha değeri 0,60 ile 0,80 arasında (0,637) tespit edilmiş ve ölçeğin güvenirliği kabul edilebilir olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin üniversite eğitimindeki tercihleri ile ilgili ölçeğin güvenirlik analizinde (Tablo 4.3) ise Cronbach's Alpha değeri 0,40 ile 0,60 arasında (0,509) olduğu belirlenmiş ve ölçek kabul edilebilir olarak değerlendirilmiştir.

Tablo 4.4 KMO ve Bartlett's küresellik testi

KMO	Bartlett's Testi
0,618	135,147

Tablo 4.5 Faktör analizi

Faktörün adı	İfade no	Faktör yükü	Varyans değeri	Güvenirlilik
İstihdam Kaygı Düzeyleri			24,842	0,637
	İ5	0,740		
	İ3	0,691		
	İ4	0,625		
	İ1	0,515		
Üniversite Eğitimi Tercihleri				0,509
	E6	0,694		
	E1	0,656		
	E5	0,501		
	E7	0,500		

KMO ve Bartlett's Küresellik Testi (Tablo 4.4) sonuçları değerlendirilirken KMO değerinin 0,5'den büyük ve 1'e yakın olması örneklemin faktörleşmeye uygunluğunu göstermektedir. Çalışmada KMO (0,618) ve Bartlett Küresellik Testi (135,147) sonucuna göre toplanan verilerin faktör analizi yapmak için uygun olduğu tespit edilmiştir. Faktör analizinde ayrıca Harman'ın tek faktör analizi testi yapılmıştır. Buna göre birinci faktörün varyans değeri 24,842 bulunmuştur. Bu değer %50'nin altında bulunduğu için ortak yöntem yanlılığı sorununun olmadığı tespit edilmiştir. Faktör analizi sonucunda İ2, E2, E3 ve E4 numaralı sorular faktör yüklerinin düşük olması sebebi ile atılmıştır. Elde edilen tabloda faktör yükleri 0,50 ile 0,74 arasında değişmektedir.

4.3 Normallik Analizi

Tablo 4.6 İstihdam kaygı düzeyleri ile ilgili ölçeğin normallik analizi

Skewness	Kurtosis	N of Items
-0,278	0,727	5

Tablo 4.7 Üniversite eğitimindeki tercihleri ile ilgili ölçeğin normallik analizi

Skewness	Kurtosis	N of Items
-0,147	0,120	7

Araştırmalarda elde edilen verilerin normal dağıldığına karar verilebilmesi için çarpıklık-basıklık değerlerinin incelenmesi gerekmektedir. İncelenen bu değerler için;

➤ Normallik değeri, $\pm 0,5$ 'in altında olması gerekir iken

➤ Normallik değeri, ± 1 arasında olması uygun

- Normallik değeri, ± 1 ve ± 2 arasında olması kabul edilebilir
- Normallik değeri, ± 2 'den yüksek olan değerler kabul edilemez olarak belirlenmiştir (Abraham, 2018'den aktaran Şencan ve Fidan, 2020: 23).

Çalışmada normallik analizi yapılmış ve öğrencilerin istihdam kaygı düzeyleri ile ilgili ölçeğin çarpıklık değeri $(-0,278) \pm 0,5$ 'in aralığında kalarak olması gereken değer bulunmuş, basıklık değeri $(0,727)$ ise ± 1 aralığında bulunarak uygun olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin üniversite eğitimindeki tercihleri ile ilgili ölçeğin çarpıklık ve basıklık değerleri analiz edilmiş ve hem çarpıklık değeri $(-0,147)$ hem de basıklık değeri $(0,120) \pm 0,5$ 'in aralığında çıkması olması gereken değerlerde olduğunu göstermiştir.

4.4 Korelasyon Analizleri

Tablo 4.8 Korelasyon tablosu

		1	2	3	4	5	6
1	Cinsiyet	1					
2	Sınıfı	-0,047	1				
3	Gelir	0,240**	-0,076	1			
4	Eğitim	0,244**	-0,021	0,234**	1		
5	Sektör	0,034	-0,021	-0,119	-0,096	1	
6	İstihdam	-0,004	-0,068	-0,031	-0,078	-0,086	1
7	Eğitim	-0,253**	0,024	-0,132	-0,043	-0,097	0,136*

**p< 0,01; *p< 0,05

Not: Gelir= Ailenin ortalama aylık geliri, eğitim= Öğrenci velisinin eğitim düzeyi

Sektör= Öğrencilerin ailesinde yiyecek içecek sektörü alanında çalışanın olması

Eğitim= Üniversite eğitimi tercih etme niyetleri, İstihdam= İstihdam kaygıları

Öğrencilerin cinsiyeti değişkeninin ailenin ortalama aylık geliri ($r=0,240$, $p<0,01$) ve öğrenci velisinin eğitim düzeyi ($r=0,244$, $p<0,01$) değişkenleri ile pozitif ve anlamlı bir ilişkisi bulunurken, üniversite eğitimi tercih etme niyetleri değişkeni ($r=-0,253$, $p<0,01$) ile negatif ve anlamlı bir ilişkisi bulunmuştur.

Ailenin ortalama aylık geliri değişkeninin öğrenci velisinin eğitim düzeyi değişkeni ($r=0,234$, $p<0,01$) ile pozitif ve anlamlı bir ilişkisi tespit edilmiştir. Son olarak öğrencilerin istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercihleri arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki bulunmuştur ($r=0,136$, $p<0,05$).

4.5 Regresyon Analizleri

4.5.1 H1. Regresyon Analizi

Tablo 4.9 H1 model

	B	Std. Error	Beta	t	Sig.
B'sız Değişken İstihdam	0,267	0,123	0,151	2,167	0,031
B'lı Değişken Eğitim					

H1. Sig.=0,031< 0,05 olduğundan öğrencilerin istihdam kaygısı arttıkça üniversite eğitimini tercih etme niyetleri de anlamlı şekilde artar.

4.5.2 H2. Regresyon Analizi

Tablo 4.10 H2 model

	coeff	se	t	p	LLCI	ULCI
constant	4,2767	0,8759	4,8827	0,0000	2,5483	6,0052
İstihdam	-0,3663	0,2782	-1,3166	0,1897	-0,9154	0,1827
Cinsiyet	-1,5613	0,5570	-2,8031	0,0056	-2,6605	-0,4621
Int_1	0,4068	0,1774	2,2927	0,0230	0,0566	0,7569

H2. P=0,0230< 0,05 olduğundan öğrencilerin cinsiyeti istihdam kaygıları ile üniversite eğitimini tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler.

4.5.3 H3. Regresyon Analizi

Tablo 4.11 H3 model

	coeff	se	t	p	LLCI	ULCI
constant	3,2088	0,0508	63,1377	0,0000	3,1085	3,3091
İstihdam	0,2572	0,1308	1,9657	0,0509	-0,0010	0,5154
Velieği	-0,0460	0,0475	-0,9682	0,3343	-0,1397	0,0477
Int_1	0,0220	0,1189	0,1849	0,8535	-0,2127	0,2566

H3. P=0,8535 > 0,05 olduğundan öğrencilerin ailelerinin ortalama aylık gelirinin, istihdam kaygıları ile üniversite eğitimini tercih etme niyetleri arasında bir ilişki olmadığını göstermektedir.

4.5.4 H4. Regresyon Analizi

Tablo 4.12 H4 Model

	coeff	se	t	p	LLCI	ULCI
constant	3,2034	0,0505	63,4728	0,0000	3,1038	3,3030
İstihdam	0,2229	0,1308	1,7041	0,0901	-0,0352	0,4810
Velieği	-0,0022	0,0705	-0,0306	0,9756	-0,1412	0,1369
Int_1	-0,2771	0,1935	-1,4323	0,1538	-0,6588	0,1046

H4. $P=0,1538 > 0,05$ olduğundan öğrencilerin velilerinin eğitim düzeyleri, istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercih etme niyetleri arasında bir ilişki olmadığını göstermektedir.

4.5.5 H5. Regresyon Analizi

Tablo 4.13 H5 model

	coeff	se	t	p	LLCI	ULCI
constant	3,2066	0,0501	63,9817	0,0000	3,1077	3,3055
İstihdam	0,2330	0,1301	1,7908	0,0750	-0,0237	0,4896
Sektör	0,0151	0,0628	0,2404	0,8103	-0,1089	0,1391
Int_1	0,2493	0,1675	1,4880	0,1385	-0,0813	0,5799

H5. $P= 0,1385 > 0,05$ olduğundan öğrencilerin ailesinde yiyecek içecek sektörü alanında çalışanın olması, istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercih etme niyetleri arasında bir ilişki olmadığını göstermektedir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1 Sonuçlar

Bu tezin amaçları, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki öğrencilerin istihdam kaygılarının ve üniversite eğitim tercihlerinin incelenmesidir. Ayrıca istihdam kaygıları ile üniversite eğitim tercihleri arasındaki ilişkide demografik faktörlerin düzenleyici bir rol oynayıp oynamadıklarını ortaya koymakta tezin alt amacını oluşturmaktadır. Turizmi bir gelir kaynağı olarak gören ülkeler için sektörde eğitimli personelin bulunması oldukça önemlidir. Türkiye de turizm açısından önemli bir ülke olduğundan, turizm eğitime önem verilmesinin yanı sıra sahada çalışacak nitelikli personele ihtiyaç duyulmaktadır. Turizm sektörünün önemli bir dalı olan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında eğitim gören öğrencilerin istihdam kaygıları ve üniversite eğitimlerine devam etme niyetleri sektör geleceği açısından önemli konulardır. Bu alanda öğrenim gören öğrencilerin gerek istihdam kaygıları gerekse üniversite eğitimlerine devam etme niyetlerindeki olumsuz sonuçlar yiyecek içecek sektörünün kalitesine ve kârlılığına zarar verecektir. Burada hem bu eğitimi veren kurumlara hem de yiyecek içecek sektöründe faaliyet gösteren işletmelere önemli görevler düşmektedir.

Bu araştırmada Sinop il merkezi ve ilçelerinde bulunan ortaöğretim kurumlarına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanlarında 2023-2024 eğitim öğretim yılında öğrenim gören öğrencilerin istihdam kaygılarının ve üniversite eğitimindeki tercihlerinin incelenmesi üzerine görüşleri alınmıştır.

Araştırmanın sonuçları incelendiğinde, çalışmaya dâhil olan 168 öğrencinin %57,1'inin kadın olduğu, %31,5'inin 9. sınıfta öğrenim gördüğü, %30,4'ünün dönemin asgari ücretinin (8506 TL) iki katına yakın gelir elde ettiği, %47'sinin velisinin eğitim düzeyinin ortaöğretim olduğu ve %76,8'inin ailesinde sektörde çalışanın olmadığı tespit edilmiştir.

5.1.1 Hipotezlerin Sonuçları

Hipotez 1 için gerekli alanyazın incelendiğinde istihdam kaygısı ve eğitim alınan bölüm ile ilgili iş bulma arasında pozitif yönde bir ilişki olduğu gözlemlenmiş ve gastronomi eğitimi alan öğrencilerin bölümlerinin sektöre girme niyetlerinin olduğu, ayrıca istihdam alanlarının aldıkları eğitim ile alakalı bölümler olacağı belirlenmiştir. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin üniversite tercihi yaparken iş bulma olanağı yüksek olan bölümleri tercih etmek istedikleri belirlenmiştir (Turan, 2019). Mesleki eğitimde öğrenim gören öğrencilerinde istihdam kaygılarının oluşmasında çeşitli sebepler görülebilmektedir. Bunlara örnek verilecek olursa; öz güven eksikliği, sosyal anksiyete, öğrenim gördüğü alan hakkında bilgi sahibi olamama ve mesleki bilgisizlik gibi sebepler bunlardan birkaçı olarak bilinmektedir. Bu araştırmadaki Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencileri ise istihdam kaygılarını, kendilerini teorik-uygulama anlamında geliştirerek veya alanında daha da uzmanlaşarak lise eğitiminden sonra üniversite eğitimine devam ederek giderebilecekleri varsayılmıştır. Bu bilgiler doğrultusunda çalışmanın ilk hipotezi (H1) doğrulanmıştır.

Hipotez 2 için literatür incelendiğinde kadın çalışanların erkek çalışanlara göre azınlıkta olduğu ve kadın çalışanların sektörde maddi ve manevi açıdan tatmin olmadıkları belirlenmiştir (Aydemir, 2018). Bu yüzden kadınların erkeklere göre üniversite eğitimini tercih etme niyetlerinin iki kat daha fazla olduğu bilinmektedir (YÖK, 2023). Akoğlu vd. (2017) ile Harbalıoğlu ve Ünal'ın (2014) çalışmalarında öğrencilerin cinsiyet değişkenlerinin yiyecek içecek sektöründeki tutumlarına karşı anlamlı bir farklılık olduğu ve gastronomi alanında cinsiyet ayrımcılığının yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Çalışmadaki ikinci hipotez olan öğrencilerin cinsiyeti istihdam kaygıları ile üniversite eğitimini tercih etme niyetleri arasındaki ilişkiyi düzenler varsayımı için analiz yapılmış ve kadınlarda istihdam kaygısının erkeklere göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda çalışmanın ikinci hipotezi (H2) kabul edilmiştir.

Hipotez 3 için alanyazın incelendiğinde öğrencilerin ailelerinde aylık geliri yüksek olan öğrencilerin istihdam sağlayacakları alandaki kariyer beklentilerinde en düşük orana sahip oldukları belirlenmiş ve ailelerde ekonomik refaha ulaşıldıkça bireylerin

doyum noktasında olacağı, istihdam kaygısının oluşmayıp üniversite eğitime devam etme niyetinin de olmayacağı tespit edilmiştir (Aydemir, 2018). Bu araştırmada belirlenen hipotez ise öğrencilerin ailelerinin aylık geliri azaldıkça istihdam kaygısı artar ve üniversite eğitime devam etme niyeti oluşabilir şeklindedir. Öğrencilerin ailelerinin aylık geliri arttıkça istihdam kaygısı azalır ve üniversite eğitime devam etme niyeti oluşmaz şeklinde bir varsayım belirlenmiş fakat yapılan analizin sonucuna göre öğrencilerin ailelerinin ortalama aylık gelirin, değişkenler ile ilgisinin olmadığı belirlenmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda çalışmanın üçüncü hipotezi (H3) kabul edilmemiştir.

Hipotez 4 için bakıldığında, öğrenciler okullarda her ne kadar eğitim alsalar da temel davranış eğitimleri ve kişilik özelliklerinin temelleri ailede oluşmaktadır. Öğrencilerin eğitim hayatında da aile oldukça önemlidir. Ailelerin öğrenciler için meslek seçimlerinde ve tercihlerinde etkili olduğu bilinmektedir. Genelde ailelerin eğitim düzeylerinin, eğitim sistemi hakkında az veya çok bilgi sahibi olmaları söz konusudur (Şahan, 2011; Eser, 2024). Bu araştırmada ise öğrenci velilerinin eğitim düzeyi arttıkça istihdam kaygısı oluşmaz, bununla birlikte üniversite eğitime devam isteğine bağlı devam eder varsayımı oluşturulmuş fakat yapılan analizler sonucunda öğrenci velilerinin eğitim düzeyinin, öğrencinin istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercih etme niyetleri ile ilgisinin olmadığı belirlenmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda çalışmanın dördüncü hipotezi (H4) doğrulanmamıştır.

Hipotez 5 için literatür incelendiğinde, öğrencinin ailesinde okuduğu bölüm ile ilgili sektörde çalışanın olması, olmayanlara göre istihdam edecekleri alandaki kariyer beklentilerinin daha fazla olduğu belirlenmiştir. Bu durumun ailesinde yiyecek içecek alanında çalışanın olması öğrencinin daha bilinçli ve alana hâkim olduğunu gösterdiği düşünülmektedir (Aydemir, 2018). Buna göre öğrenciler sektöre veya eğitime yönelmelerini aileden alacağı sektör hakkındaki görüş ve düşünceler ile sentez yaparak belirleyebilir varsayımı oluşturulmuştur. Bu varsayımdan yola çıkarak yapılan analizler neticesinde öğrencilerin ailesinde okuduğu bölüm ile ilgili sektörde çalışanın olması, öğrencinin istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercih etme niyetleri ile ilgisinin olmadığı belirlenmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda çalışmanın beşinci hipotezi (H5) doğrulanmıştır.

5.1.2 Benzer Araştırmalar ile Sonuçların Değerlendirilmesi

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin alanlarından memnun olduklarını fakat bu alanda istihdam etme konusunda karar veremedikleri belirlenmiştir. Öğrencilerin lise mezuniyeti sonrasında mesleği icra ettikleri takdirde maddi olarak tatmin olmayacakları ve ekonomik olarak kaygı duyacakları tespit edilmiştir (Olçay ve Düzgün, 2015). Akoğlu vd. (2017) tarafından yapılan çalışmada da sektör, ekonomik anlamda personele yeteri kadar değer vermediği için gelecek kaygısının olduğu belirlenmiştir. Önlisans düzeyindeki 158 aşçılık programı öğrencisi ile yapılan çalışmanın sonucunda ise öğrencilerin aşçılık mesleğini yaparak maddi ve manevi anlamda memnun olacakları belirlenmiştir (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014). Bu çalışmada da istihdam kaygısı yaşayan öğrencilerin, Yiyecek İçecek Hizmetleri sektöründe iş bulabilme hususunda endişelerinin olduğu ve sektörü tercih ettiği takdirde geçim sıkıntısı yaşayacağı endişesi duyulması sonuçlarına ulaşılmıştır. Bu sonuçlar, Olçay ve Düzgün (2015) ve Akoğlu vd. (2017) taraflarından yapılan çalışmaların sonuçları ile benzerlik göstermiş fakat aynı sonuçların Harbalıoğlu ve Ünal (2014) tarafından yapılan çalışmanın sonucu ile uyuşmadığı tespit edilmiştir.

Ankara’da öğrenim gören 2198 Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencisine sektörde ve alanından devam etme niyetleri ile ilgili çalışma yapılmıştır. Öğrencilerin %58,1’inin lise eğitiminden sonra doğrudan sektöre devam niyetlerinin olduğu, %57,2’nin de üniversite eğitimlerini tamamladıktan sonra sektöre devam edecekleri belirlenmiştir (Turan, 2019). Bu çalışmada, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanından mezun olan öğrencilerin sektörde istihdam edebileceğini düşünenlerin oranı %75,4 iken üniversite eğitimi tamamladıktan sonra sektörde istihdam edilmenin daha kolay olacağını düşünen öğrencilerin oranı %65,2 olarak tespit edilmiştir. Buna göre hem Ankara (Turan, 2019) hem de Sinop ilindeki Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki öğrencilerin alanlarında devam etme niyetinde oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Öğrencilerin kaygı düzeylerinin bulundukları sınıf seviyesine göre farklılık oluşturduğu belirlenmiştir (Üngüren, 2007). Ayrıca aşçılık eğitimi alan öğrencilerinin de aşçılık mesleğinden beklentilerinde yaş aralıklarına göre anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir (Oğan, 2022). Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri

Alanında uygulamalı derslerin en azdan fazlaya doğru sıralandığında 9., 10. ve 11. sınıf olarak belirlenmiştir. Öğrenciler 12. sınıfa geldiklerinde haftalık 24 saatlik staj eğitimleri aldıkları ve artık uygulamanın içerisinde oldukları bilinmektedir. Bu çalışmada uygulamalı alan derslerinin istihdam sağlayabilmede faydalı olacağını düşünen öğrencilerin oranı %79,7 olarak belirlenmiştir. Sonuç olarak öğrencilerin istihdam kaygı düzeyleri 9. sınıfta fazla iken 12. sınıfa geldiklerinde azalmalar görülmektedir. Bu sonuç, Üngüren (2007) ve Oğan (2022) tarafından yapılan çalışmalarda, öğrencilerin bulundukları sınıf seviyesine ve yaş aralıklarına göre istihdam kaygısı düzeylerinde farklılıklar yaşandığı tespitini desteklemektedir. Arslanhan ve Yaman (2020) tarafından yapılan çalışmada ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olan 350 öğrencinin eğitim aldıkları fakültelerde uygulamalı derslerin sektöre girmek için yetersiz kaldığı belirlenmiş, böylece yeterli bilgi, beceri ve tekniği kazanamadıkları için istihdam kaygılarının oluştuğu belirlenmiştir. Mevcut çalışmadaki Yiyecek İçecek Hizmetleri alan öğrencilerin yaklaşık %80'inin ise uygulamalı alan derslerinin iş bulmalarında faydalı olacağını düşündüğü tespit edilmiştir.

Benzer bir çalışma da Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrenim gören 239 öğrenciye yapılmıştır. Yapılan çalışmada, öğrencilerin istihdam kaygılarını incelenmiş ve öğrencilerin istihdam kaygıları ile üniversite eğitiminin sektörde istihdam sağlayabilme açısından aralarında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir (Erikli ve Sarıcı, 2021). Mevcut çalışmanın korelasyon analizi sonuçlarına göre öğrencilerin istihdam kaygıları ile üniversite eğitimi tercihleri arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki bulunmuştur. Bu durum ve netice Erikli ve Sarıcı (2021) tarafından yapılan çalışma ile benzer sonuçlara ulaşıldığını göstermektedir.

5.2 Öneriler

5.2.1 Eğitim Kurumlarına ve Sektöre Öneriler

Çalışmaya dâhil olan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin istihdam kaygılarının düzeyleri sınıf seviyelerine göre farklılık göstermektedir. Örneğin; 9.

sınıfta öğrenim gören bir öğrencinin mesleki bilgi, mesleğin iş olanakları ve mesleki beklenti gibi birçok soruya cevap aradığı görülürken sınıf seviyesi yükseldikçe bilgi, olanaklar ve beklentilerin öğrenci tarafından cevap bulması ile birlikte kaygı seviyesinin azaldığı belirlenmiştir. İstihdam kaygısı azalmayan öğrencinin ise üniversite eğitimine devam ederek yiyecek içecek sektörü ile ilgili daha fazla teorik ve uygulama eğitimi aldıktan sonra iş bulmanın daha etkili olduğunu düşünmektedir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri, aşçılık programı ve gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi bulunan bazı kurumların mutfak atölyelerinde uygulamalı eğitimlerin olması gerekli bilgi, beceri ve tekniği kazandırmadığı gibi öğrencilerde istihdam kaygısı da oluşturmaktayken bazı kurumlarda uygulamalı eğitimlerin faydalı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu yüzden bu eğitim kurumlarının mutfak atölyelerinde, yiyecek içecek üretiminde ihtiyaç duyulan ürünlerinin tedarikleri yapılması ve ürünlerin hazırlanmasında kullanılan ekipmanların bulundurulması, ayrıca eğiticilerin alanda bilgili ve becerili olmaları gerekmektedir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki öğrencilerin aldıkları teorik bilgileri uygulamada kullanabilmeleri için bulundukları eğitim kurumlarının mutfak ve servis atölyeleri geliştirilip yenilenmesi, eğitim öğretimin daha verimli geçmesi açısından önem arz etmektedir. Eğitim öğretimin verimli geçmesi yeme içme sektörünün nitelikli personel ihtiyacının karşılanmasında önem bir rol oynamaktadır (Çakır vd. 2011). Aksi takdirde öğrenci, alanı hakkında bilgi ve beceri olarak eksik kalmakta bu da istihdam kaygısına sebebiyet verebilmektedir. Öğrenci, bilgi ve beceriyi eğitim gördüğü kurumda bulamadığı takdirde üniversite eğitime devam etme niyeti gösterebilmektedir.

Alandaki eğitimciler, yeme içme sektöründeki gelişmeleri ve yenilikleri takip etmeli, alan öğrencilerini de bu gelişme ve yenilikler hakkında bilgilendirmelidir. Eğitimcilerin öğrencilere rehberlik edip yol göstermeleri öğrenciler açısından sektörün trendini kaçırmama hususunda önemli arz etmektedir. Eğitim verilen kurumların mutfak ve servis atölyelerinde malzeme ve donanım eksik olduğunda uygulama gerçekleştirilememektedir. Bu durumlarda sektör ile iş birliği yapıp otel, restoran, kafe gibi işletmelerden alanında uzman kişiler getirilmeli veya öğrencilerin işletmelere

götürölüp uygulamaların yapılması öğrenciye alanın sevdirlmesi istihdam kaygısının giderilmesi açısından önemli görölmektedir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı uygulama ağırlıklı olması gereken bir bölüm olduğu için iş deneyimi oldukça önemli bir etkindir. Bu alanın öğrencisi aldığı teorik ve uygulamalı eğitimleri önce bulunduğu eğitim kurumlarının mutfak ve servis atölyelerinde daha sonra sektöre dâhil olarak staj eğitimi aldığı üretim ve salon alanlarıyla birlikte kendisini pekiştirme fırsatı bulmaktadır. Öğrencinin staj yerinin nitelikli olması, staj yerinde verimli vakit geçirmesi ve yeme içme alanına yönelik ilgisinin artırılması iş deneyimi açısından önemli hususlar olarak görölmektedir. Tüm bu hususların dikkate alınması ile birlikte öğrencinin mesleki bilgi, mesleğe yönelik iş olanakları, mesleki beklenti ve mesleğe dair becerileri de artacağı için sektöre dair istihdam kaygısı oluşmayacaktır. Bu sürecin oluşmasında okul ve sektör temsilcilerinin iş birliklerinin iyi yapılması gerekmektedir.

Türkiye bir turizm ülkesidir bu yüzden sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personelin yetiştirilmesinde, hem sektörün ihtiyaçları göz önüne alınmalı hem de eğitim öğretim programları düzenlenmelidir. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanını tercih edecek öğrenciler, alan ve sektör hakkında bilgilenmeli, diploma veya liselere geçiş sistemindeki puanı yeterli olduğu için değil istekli ve hevesli olduğu için alanı tercih etmelidir. Ayrıca Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanını tercih edecek öğrenciler mülakat ile kabul edilmelidir. Bu durumda öğrencilerin yetenekleri ve alanda istekli olma niyetleri görülecektir. Bu tür öğrencilerin olması hem eğitimin daha kaliteli geçmesine hem de sektörün nitelikli personel ihtiyacının karşılanmasına olanak sağlayacaktır.

5.2.2 Sonraki Çalışmalar İçin Araştırmacılara Öneriler

Önümüzdeki dönemlerde gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık programı ve bu örneklemin dışındaki Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki öğrencilere yönelik yapılacak çalışmalar çeşitlenebilir. Örneğin; ön lisans, lisans, yüksek lisans, doktora veya yaygın eğitim kurumlarında gastronomi eğitimi gören öğrencilerin; istihdam kaygıları, mezun olduktan sonra sektörde çalışma istekleri ve sektördeki memnuniyetlerine özgü bulguların elde edilmesine yol gösteren çalışmalar yapılabilir.

Bu amaçla çalışmanın gelecekte alanı tercih edecek öğrencilere ve bu öğrencilerin kılavuzu olan alan ve rehber öğretmenlerine katkı sağlaması beklenmektedir. Ayrıca Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin bölümlerine olan bakış açıları tespit edilerek eksik veya geliştirilmesi gereken yönleri ile faydalı tarafları ortaya çıkacaktır.

Araştırma Sinop ili ve ilçelerinde sınırlı bir örneklemle gerçekleştirilmiştir. Bu durum araştırma için bir kısıt olarak değerlendirilebilir. Sinop il ve ilçesine ilişkin daha sonraki yıllarda yapılacak benzer konulu çalışmalarda daha büyük ve farklı örneklem tercih edilebilir. Bu tercih, mevcut çalışmayla yeni çalışmaların kıyaslama imkânını ortaya çıkaracaktır. Konu ile ilgili farklı örneklem ve sahaların tercih edilecek olmasının çalışmalardan elde edilecek neticelerin literatüre kazandırılması açısından da önem arz edeceği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Abraham, M. (2018). Construction and Validation of the Adolescent Perceived Risks and Benefits of Exposure to Music From Personal Music Players Questionnaire. *Psykhē*, 27(2), 1-16.
- 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.
- Algün, V. (2016). *Gastronomik bir öge olarak üzümün görsel sanatlardaki biçimleri: Sosyo-kültürel ve tarihsel bir inceleme*. [Yüksek Lisans tezi]. Gaziantep Üniversitesi.
- Arslanhan, Y. ve Yaman, Z.Ö. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının eğitime ilişkin memnuniyet düzeyleri ile istihdam özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2013-2028.
- Aslanoğlu, E. (2023). Psikiyatri kliniklerinde çalışan hemşirelerin durumluk-sürekli kaygı durumunun incelenmesi. *Muş Alparslan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(1), 22-31.
- Aycı, E. (2022). *Lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ve bu bölümlerde görev yapan akademik personelin analizi*. [Yüksek Lisans Tezi]. Balıkesir Üniversitesi.
- Aydemir, D.A. (2018). *Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma*. [Yüksek Lisans Tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Ayvaz, Z. (1990). *Türkiye’de İstihdam ve işsizlik sorunları*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Balkaya, E. (2017). *Üniversite son sınıf öğrencilerinde işsizlik kaygısı ve girişimcilik niyeti ilişkisi: TRAI bölgesi örneği*. [Yüksek Lisans Tezi]. Atatürk Üniversitesi.
- Beyter, N., Zıvalı, E. ve Yalçın, E. (2019). Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *IV. International Gastronomy Tourism Studies Congress Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi*.
- Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H. ve Soybalı, H.H. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin workshop etkinlikleri algısının değerlendirilmesi:

Afyon Kocatepe üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 132-149.

Butcher, J. N., Taylor, J. ve Fekken, G. C. (1998). Objective personality assessment with adults. *Comprehensive Clinical Psychology*, 4, 403-429.

Çakır, A., Ünal, A., Çakır, G. ve Demirel, G. (2011). Meslek yüksekokullarındaki mutfak atölyelerinin araç-gereç donanımları ve yeterlilik düzeylerinin belirlenmesine yönelik amprik bir araştırma. *I. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, Konya.

Çalışkan, S. (2022). Temel beceriler odağında orta öğretimde gastronomi eğitimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1128-1146.

Çalışkan, S. (2023). Aşçılık eğitiminde güncel gelişmeler: Ustalık telafi programı. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 20(2), 329-346.

Çarbuğa, Ü. ve Kocaman, E.M. (2019). Türkiye’de ve dünyada yiyecek içecek sektörüne yönelik eğitim veren lisans programlarının kıyaslanması. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 143-150.

Çetinceli, K. ve Tüzün, P. (2022). Üniversite öğrencilerinin işsizlik kaygısı, yaşam doyumu ve psikolojik iyi oluşları arasındaki ilişki. *Current Perspectives in Social Sciences*, 26(1), 21-30.

Çılgınoğlu, H. ve Aytuğar, S. (2021). Bolu ili mesleki ve teknik anadolu liseleri yiyecek içecek hizmetleri mutfak dalında yaşanan eğitim sorunları ve çözüm önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2638-2654.

Çifçi, O. (2019). *Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin profesyonel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.

Çoban, A.E.ve Karaman, N.G. (2013). Üniversite öğrencilerinin umutsuzluk, kaygı ve ilişkilerle ilgili bilişsel çarpıtmaları. *Bilişsel Davranışçı Psikoterapi ve Araştırmalar Dergisi*, 2(2),78-88.

Demirkol, Ş. ve Pelit, E. (2002). Türkiye’deki turizm eğitim sistemi ve Avrupa birliği sürecinde olası gelişmeler. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 125-146.

Denk, E. ve Koşan, A. (2017). Otel mutfak çalışanları mesleki eğitim seviyeleri ve kariyer hedeflerinin ölçülmesi: kış koridoru analizi. *Yorum Yönetim Yöntemi Uluslararası Yönetim Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1), 55-83.

- Dikbıyık, C ve Erol, C. (2024). Üniversite öğrencilerinde işsizlik kaygısı: sosyal bilimler alanında okuyan son sınıf öğrencileri üzerine bir araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Alanında Uluslararası Araştırmalar XVII*, 113.
- Ehtiyar, R. ve Üngüren, E. (2008). Lise ve üniversitede turizm eğitimi alan öğrencilerin demografik değişkenlerinin umutsuzluk ve kaygı düzeylerine etkilerinin araştırılması. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2), 34-51.
- Erikli, S. ve Sarıcı, R. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin iş kaygılarının incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 990-1008.
- Ersoylu, Ü. (1986). *Gelişmekte olan ülkelerde istihdam ve eğitim*. [Doktora Tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Eser, T. (2024). *Ortaokul öğrencilerinin kariyer olgunluklarını etkileyen aile faktörlerinin keşfedilmesi*. [Yüksek Lisans Tezi]. Hasan Kalyoncu Üniversitesi.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kaldı acele mi ediliyor?. *Electronic Journal of Social Sciences*, 15(58), 977-988.
- Güdek, M. (2018). *Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde yürütülen gastronomi programları ve program amacına yönelik öğrenci beklentileri*. [Yüksek Lisans Tezi]. Gazi Üniversitesi.
- Güney, A. ve Çelik, E. (2019). Sosyal sermaye ile işsizlik kaygısı arasındaki ilişki: Atatürk üniversitesi İİBF son sınıf öğrencileri üzerine bir uygulama. *İstanbul İktisat Dergisi*, 69(1), 103-131.
- Gürsoy, D. (2019). *Yiyelim, içelim, tarihini bilelim*. Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 57-67.
- Kalkan, H.İ. (2021). Türkiye’de genç işsizlik, sebepleri ve çözümleri. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi: VIII. Gençlik Kurultayı 30. Yılında Türk Dünyasının Dünü, Bugünü, Yarını Kurultay Tebliğleri Kitabı*, içinde (s. 207).
- Kara, C.Ö.D. ve Karaaslan, İ. (2022). Covid-19 pandemisinin üniversite öğrencilerinin işsizlik kaygısı üzerine etkileri. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, (82), 155-194.

- Kara, H. ve Acet, M. (2012). Spor yöneticilerinde durumluk kaygısının otomatik düşünceler üzerindeki etkisinin incelenmesi. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4), 244-258.
- Kartopu, S. (2013). Kaygının kader algıları ile ilişkisi (Kahramanmaraş örneği). *Gümüşhane Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2(3), 238-260.
- Kayış, A. (2017). *SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri*. (9. Baskı). Ş. Kalaycı (Ed.). Dinamik Akademi.
- Knowles, K. A. ve Olatunji, B. O. (2020). Specificity of trait anxiety in anxiety and depression: Meta-analysis of the State-Trait Anxiety Inventory. *Clinical Psychology Review*, 82, 101928.
- Kol, E.N. (2007). *2001 Güçlü ekonomiye geçiş programı ve istihdam üzerine etkileri*. [Yüksek Lisans Tezi]. Selçuk Üniversitesi.
- Kurnaz, A. ve Kurnaz, H.A. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Kutal, G. (2015). Eksik istihdam kavramı ve Türkiye’de tarım dışı sektörlerde eksik istihdam sorunu. *İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, (1-2), 275.
- Le Cordon Bleu. (2024). *Le Cordon Bleu* [Çevrim-içi: <https://www.cordonbleu.edu/home/en>], Erişim Tarihi: 28.05.2024.
- Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, (2024). *Çerçeve öğretim programı*. [Çevrim-içi: https://meslek.meb.gov.tr/cercevelistele.aspx?sinif_kodu=9&kurum_id=1], Erişim Tarihi: 10.08.2024
- Musayev, İ. ve Akcan, H.K. (2022). Yüksek din öğrenimi gören öğrencilerin iş bulma kaygısı: Hakkâri üniversitesi ilahiyat fakültesi örneği. *Türkiye Din Eğitimi Araştırmaları Dergisi*, (13), 47-66.
- Oğan, Y. (2022). Aşçılık öğrencilerinin mesleki beklentileri üzerine bir inceleme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(4), 1621-1632.
- Olcaý, A. ve Düzgün, M. (2015). Mesleki ve teknik anadolu liselerinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin belirlenmesi. *Uluslararası Hakemli Beşeri ve Akademik Bilimler Dergisi*, 4(12), 27-54.
- Olcaýcan, S. (2018). *Mesleki eğitim merkezleri yiyecek içecek hizmetleri alanında verilen eğitimin yeterliliği ve öğrencilere yararlılığına ilişkin öğrenci görüşleri (İzmir ili örneği)*. [Yüksek Lisans Tezi]. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.

- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özusta, H. Ş. (1995). Çocuklar için durumluk-sürekli kaygı envanteri uyarlama, geçerlik ve güvenirlik çalışması. *Türk Psikoloji Dergisi*, 10(34), 32-44.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264,278.
- Seyitoğlu, F. (2018). Gastronomi ve turizm ilişkisi bağlamında yapılmış araştırmaların incelenmesi. *Journal of Human Studies*, 1(2), 316-344.
- Sezen, T.S. (2018). *Gastronomi eğitiminin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma*. [Yüksek Lisans Tezi]. Balıkesir Üniversitesi.
- Spielberger, C. D., Gonzalez-Reigosa, F., Martinez-Urrutia, A., Natalicio, L.F. ve Natalicio, D.S. (1971). The State-Trait Anxiety Inventory. *Revista Interamericana De Psicologia/Interamerican Journal of Psychology*, 5(3-4), 145-158.
- Sunar, H., Ateş, A.ve Kösembay, S.B. (2023). Gastronomi eğitimi ve kariyer olanakları. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar ve Güncel Konular*, 331.
- Şahan, M.A. (2011). *İlköğretim okullarında öğrencisi olan velilerin yönetici ve öğretmenlerden beklentileri*. [Yüksek Lisans Tezi]. Pamukkale Üniversitesi.
- Şencan, H. ve Fidan Y. (2020). Likert verilerin kullanıldığı keşfedici faktör analizlerinde normallik varsayımı ve faktör çıkarma üzerindeki etkisinin SPSS, FACTOR ve PRELIS yazılımlarıyla sınanması. *Business and Management Studies: An International Journal*, 8(1), 640-687.
- Tekin Tayfun, A.N. ve Korkmaz, A. (2016). Üniversite öğrencilerinde işsizlik kaygısı: Süleyman Demirel üniversitesi öğrencileri üzerinde bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 534-558.
- Tekin, A.N. (2015). *Üniversite öğrencilerinde işsizlik kaygısı: Süleyman Demirel üniversitesi öğrencileri üzerinde bir araştırma*. [Yüksek Lisans Tezi]. Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Temizkan, P. ve Kurtulmuş, N.S. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencilerinin sektöre girme niyetleri. *International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism*, 11-21.

- Timur, C. ve Doğan, Z. (2015). İstihdam yaratmayan büyüme: Türkiye analizi. *Ardahan Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1(2), 231-247.
- Turan, S.N. (2019). *Yiyecek içecek eğitimi alan ortaöğretim öğrencilerinin eğitim kalitesi, sektör algısı ve memnuniyetinin devam etme niyetine etkisi*. [Doktora Tezi]. Akdeniz Üniversitesi.
- Türk Dil Kurumu. (2024). *Güncel Türkçe sözlük*. [Çevrim-içi: <https://sozluk.gov.tr/>], Erişim Tarihi: 10.05.2024.
- Tütüncü, Ö. (2019). Lisans eğitiminde mutfak zanaatları ve gastronomi. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30(1), 93-97.
- Uludağ, Ş. T. (2023). *Mesleki ve teknik eğitim kurumlarında yiyecek içecek hizmetleri alanı 11. sınıf gastronomi öğretim programının öğrenci görüşlerine göre değerlendirilmesi*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Okan Üniversitesi.
- Ünal, F. ve Çalışkan, S. (2024). Gastronomi okullarında ekmek üretimi: tedarik zinciri yönetimi üzerine bir araştırma. *Journal Of Academic Tourism Studies*, 5(Özel Sayı), 1-16.
- Üngüren, E. (2007). *Lise ve üniversitelerde turizm eğitimi alan öğrencilerin umutsuzluk ve kaygı düzeylerinin çeşitli değişkenler açısından değerlendirilmesi: Antalya’da bir uygulama*. [Yüksek Lisans Tezi]. Akdeniz Üniversitesi.
- Ünüvar, R. T. (2020). *Türkiye’de gastronomi eğitiminin mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri*. [Yüksek Lisans Tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Yiğit, R., Dilmaç, B., Deniz, M. E. ve Hamarta, E. (2011). Sürücülerin sürekli ve durumluk kaygılarının bazı değişkenler açısından incelenmesi, *Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(4), 37-44.
- Yorgancı, E. (2022). *Yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören 11 ve 12. sınıf öğrencilerinin temel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi: İstanbul ili örneği*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Topkapı Üniversitesi.
- Yorgancı, İ. (2023). *Yiyecek içecek hizmetleri alanında mesleki eğitime 9 ve 10. sınıfta başlayan öğrencilerin mesleki bakış açılarının karşılaştırılması: İstanbul örneği*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Topkapı Üniversitesi.
- Yurday, Y.İ. (2019). *Turizm otelcilik meslek liseleri aşçılık programlarında yaşanan eğitim sorunları ve çözüm önerileri*. [Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.

Yükseköğretim Kurulu. (2024). *Yükseköğretim program atlası*. [Çevrim-ıı: <https://yokatlas.yok.gov.tr/>], Erişim Tarihi: 10.05.2024.





EKLER

EK A Anket Formu

Değerli Öğrenciler, Bu anket formu ‘Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki Öğrencilerin İstihdam Kaygılarının ve Üniversite Eğitimindeki Tercihlerinin İncelenmesi’ ’nin değerlendirilmesi amacıyla hazırlanmıştır. Bu ankette bireylerin demografik bilgilerine ilişkin 5 soru, ‘öğrencilerin istihdam kaygı düzeylerine ilişkin bulgular’ ölçeğinde 5 ve ‘öğrencilerin üniversite eğitimindeki tercihlerine ilişkin bulgular’ ölçeğinde 7 soru bulunakta cevaplama süresi yaklaşık 15 dakika sürmektedir. Ankete katılımınız gönüllü olmalıdır. Verilen cevaplar gizli tutulacak, yalnızca araştırma için kullanılacak, bireysel verileriniz kimse ile paylaşılmayacaktır. Bu nedenle ankete adınızı ve soyadınızı yazmayınız. Uygun görmemeniz halinde ankete katılmayabilir ya da anketi cevaplandırmayı sonlandırabilirsiniz. Ankete vereceğiniz ne doğru nede yanlış bir cevap bulunmamaktadır.

Zaman ayırdığınız ve çalışmaya katkı sağladığınız için teşekkür ederiz.

Demografik Bulgular

Cinsiyet	
Kadın	
Erkek	
Sınıfı	
9	
10	
11	
12	
Ailenin ortalama aylık geliri	
17.002 ₺ ve altı	
17.002 ₺ - 32.000 ₺ arası	
32.000 ₺ - 64.000 ₺ arası	
64.000 ₺ ve üstü	
Öğrenci velisinin eğitim düzeyi	
İlköğretim	
Ortaöğretim	
Yükseköğretim	
Ailesinde yiyecek içecek sektörü alanında çalışan	
Mutfak kısımlarında (sıcak, pasta, kasap vb.)	
Servis kısımlarında (garson, resepsiyon, bulaşıkçı vb.)	
Yok	

Ek A'nın devamı

Öğrencilerin istihdam kaygı düzeylerine ilişkin bulgular

	1	2	3	4	5
Uygulamalı alan derslerinin iş bulmamda faydalı olacağını düşünüyorum.					
Yiyecek İçecek Hizmetleri bölümünü bitirdikten sonra sektörde iş bulabileceğimi düşünüyorum.					
Bu mesleği seçersem, geçim sıkıntısı yaşayacağımdan endişe duyuyorum.					
Çevremdekilere karşı itibarımı yitireceğimi düşünüyorum.					
Her koşulda iş bulacağıma inanıyorum.					

Öğrencilerin üniversite eğitimindeki tercihlerine ilişkin bulgular

	1	2	3	4	5
Lise öğrenimimi tamamladıktan sonra üniversiteye devam etmeyi düşünüyorum.					
Üniversiteye çevremden baskı görmemek için gideceğim.					
Üniversitede okuyacağım bölüm, lisede öğrenim gördüğüm bölümle aynı olursa boşa zaman kaybı olacağını düşünüyorum.					
Üniversite tercihlerimi yaparken okulun donanımlı olmasına çok fazla önem vermem.					
Üniversite tercihi yaparken ailemin kararları benim için önemlidir.					
Üniversiteyi kazanıp üniversite eğitimimi tamamlarsam daha kolay iş bulacağımı düşünüyorum.					
Yiyecek – içecek sektöründe çalışmak yerine alanımda öğretmen veya akademisyen olmayı tercih ederim.					

Not: Numaraların karşılığındaki ifadeler aşağıda verilmiştir.

1: Hiç katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Kararsızım, 4: Katılıyorum, 5 Kesinlikle katılıyorum

EK B Etik Kurul Onayı



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve
Yayın Etiği Kurulu

TOPLANTI SAYISI
1

KARAR SAYISI
34

TOPLANTI TARİHİ
10.01.2024

DAĞITIM YERLERİNE

Turizm Fakültesi'nde Öğretim Üyesi olarak görev yapan Dr. Öğr. Üyesi Hasan Evrim ARICI'nın yardımcı araştırmacı, Faruk ÜNAL'ın sorumlu araştırmacı olarak yapmayı planladıkları **"Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki Öğrencilerin İstihdam Kaygılarının ve Üniversite Eğitimindeki Tercihlerinin İncelenmesi: Sinop Örneği"** isimli çalışma; Kurulumuzca uygun bulunmuştur.

Bu bilgiler ışığında; onam formlarının gönüllülere imzalatılarak gerekli bilgilendirmelerin yapılması, veri toplama araçlarının (anket, ölçek, mülakat,...) uygulama izninin gerekli kurumlardan alınması, çalışmada kullanılacak olan veri toplama araçlarını geliştiren kişilerden müsaadelerinin alınmış olması, çalışmada ses/görüntü kaydı alınacaksa katılımcılardan gerekli izinlerin alınması, veri toplamaya etik kurul kararından sonra başlanması ve etik davranış ilkelerine uyulması şartıyla söz konusu araştırmanın yapılması Etik Kurulumuzca uygun görülmüş ve onaylanmasına toplantıya katılan üyelerin oybirliği ile karar verilmiştir.

Kurul Başkanı	Başkan Yardımcısı	Kurul Üyesi
Kurul Üyesi	Kurul Üyesi	Kurul Üyesi
Kurul Üyesi		

DAĞITIM LİSTESİ

Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kuruluna
Sayın Dr. Öğr. Üyesi Hasan Evrim ARICI

Belge Doğrulama Kodu: E47PUM4

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: www.kastamonu.edu.tr/belgedogrulama

Adres: Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü, Kuzeykent Kampüsü, Merkez/Kastamonu

Telefon No: (0 366) 2801012

e-Posta:

Kep Adresi: kastamonuunivcrnietigi@hs01.kcp.tr

Faks No: (0 366) 2801139

İnternet Adresi: www.kastamonu.edu.tr

Bilgi için :

Serdar Durur

Raportör

Telefon No:

(0 366) 2801000 - 1144



EK C MEB Araştırma İzin Talebi



T.C.
SİNOP VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü



Sayı : E-25072426-605.01-92347162
Konu : Tez Araştırma İzin Talebi
(Faruk ÜNAL)

18.12.2023

MÜDÜRLÜK MAKAMINA

İlgi: a) Millî Eğitim Bakanlığının 2020/2 nolu Genelgesi.
b) Boyabat Kaymakamlığının (İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü) 11/12/2023 tarih ve 91802270 sayılı yazısı.

Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğünün Yiyecek İçecek Hizmetleri alan öğretmeni Faruk ÜNAL'ın Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Dr. Öğr. Üyesi Hasan Evrim ARICI danışmanlığında " Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki Öğrencilerin İstihdam Kaygılarının ve Üniversite Eğitimindeki Tercihlerinin İncelenmesi, Sinop Örneği " konulu tez çalışmasının ilimiz geneli Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı öğrencilerine uygulanması hakkındaki ilgi (b) yazı ve muhteviyatı Müdürlüğümüz tarafından oluşturulan komisyon tarafından incelenmiştir.

Yapılan inceleme sonrasında; söz konusu araştırmanın, T.C Anayasası, Millî Eğitim Temel Kanunu ile Türk Millî Eğitiminin genel amaçlarına uygun olarak yürürlükte olan tüm yasal düzenlemelerde belirtilen esas ve amaçlara aykırılık teşkil etmeyecek şekilde, 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu'na uygun olarak, denetimleri okul müdürlüklerinde olmak üzere gönüllülük esasına dayalı olarak uygulanması, uygulamalarda sadece ekte gönderilen çalışmanın kullanılması ve araştırma sonucunda elde edilen raporun, basılı ve dijital ortamda Müdürlüğümüze teslim edilmesi şartı ile ilgili okullarda yürütülmesi ilgi (a) Genelge gereğince uygun görülmektedir.

Makamlarınızca da uygun görülmesi halinde olurlarınıza arz ederim.

Şube Müdürü

OLUR

Millî Eğitim Müdürü

EKLER:

- 1-Komisyon Tutanağı (1 sayfa)
- 2-İlgi (b) Yazı ve Muhteviyatı (38 sayfa)

Adres : Hükümet Konağı Kat 2 Merkez / Sinop

Telefon No : 0 (368) 261 19 87
E-Posta: arge57@meb.gov.tr
Kep Adresi : meb@hs01.kep.tr

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/meb-ebys>

Bilgi için: Murat GENÇ

Unvan : Öğretmen

İnternet Adresi: sinop.meb.gov.tr

Faks: 3683611507



Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://sinop.meb.gov.tr/meb-ebys> 368-2600-368-0367-2623