Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mezunlarının Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeyleri ile İstihdam Özelliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma** (Research on the Determination of Satisfaction Levels Gastronomy and Culinary Arts Department Graduates Concerning Characteristics of Education and Employment)

*Yusuf ARSLANHAN, Zühal ÖZDEMİR YAMAN

**Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Bolu/Turkey
b Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, Bolu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:27.08.2020
Kabul Tarihi:25.09.2020

Anahtar Kelimeler

Gastronomi ve mutfak sanatları, gastronomi eğitimi, mutfak eğitimi, gastronomi mezunları, gastronomi sektörü

Keywords

Gastronomy and culinary arts, Gastronomy education, Culinary education, Gastronomy graduates, Gastronomy sector

Öz

Bu çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları lisans bölümlerinden mezun olan bireylerin, mezun oldukları eğitim kurumunda sunulan gastronomi eğitiminin niteliğine ilişkin memnuniyet düzeylerinin ve mezunların istihdam özelliklerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Alan yazında gastronomi mezunlarının, gastronomi eğitiminin niteliğine ilişkin memnuniyet düzeyleri ve sektördeki durumları değerlendirilen araştırmaların sınırlılığı ciddi bir eksiklik olarak nitelendirilmiştir olup; bu çalışma ile gastronomi mezunlarının sektördeki durumlarının değerlendirilmesi, eğitim programının niteliğine ilişkin mezun değerlendirmeinin tespit edilmiş, nitelikli gastronomi mezunları yetiştirilmesi açısından önemli görülmektedir. Bu çalışmada bölüm mezunlarının perspektifinden, gastronomi bölümü sunulan eğitim kurumlarının altyapı, donanımı, fiziki ve insan kaynakları yetenekleri, öğretim elemanlarının mesleki deneyim ve yetenekleri ile eğitim öğretim programlarının nitelikleri değerlendirilmiştir; elde edilen bilgiler doğrultusunda öneriler geliştirilmiştir. Araştırmaın evreni Türkiye sınırları içerisinde bulunan ve 2018-2019 akademik yılında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren 52 üniversiteden mezun vermiş olan 22 üniversite oluşturulmaktadır. Araştırma’nın öneklemi ise çalışmaya katılmayı kabul eden 14 üniversiteden toplam 350 gastronomi mezunudur.

Abstract

This study aims to determine satisfaction levels of gastronomy and culinary arts department graduates regarding the quality of the gastronomy education offered at the universities which they are graduated from and their employment characteristics. In the body of literature, has described the satisfaction level of gastronomy graduates regarding gastronomy education and the limited studies evaluating their status in the sector as a serious deficiency. This study is important as it evaluates the situation of gastronomy graduates in the sector, determines graduate evaluations about the quality of the education program. It is also imperative to raise qualified gastronomy graduates. This study evaluates the infrastructure, equipment, physical and human resources competencies, the professional experience and competencies of teaching staff and also the qualifications of the education and training programs of universities which has gastronomy department, from the graduate perspective. Suggestions are developed according to obtained information. In the Academic Year of 2018-2019, 52 universities have gastronomy departments at the undergraduate level and 22 of these universities have already graduated their students in Turkey. The population of this study was selected from graduates of these 22 universities. The research sample is 350 gastronomy graduates from 14 universities who accepted to participate in the study.
GİRİŞ

Mutfak büyük bir hizmet endüstrisi olup; insan bu sektördeki en önemli unsurdur. Gastronomi işletmelerinin maksimum verimliliği ulaşması rasyonel bir yönetim ile sağlanabilir. Rasyonel bir yönetim ise ancak mesleki bir eğitim ile sağlanmaktadır. Mutfak sektöründe çalışan kalifiye elemanların mesleki eğitimini sağlayan birim ise en başta gastronomi ve mutfak sanatları bölümleridir (Çakır, 2010, s.2). Gastronomi, içerisindeki sanatsal ve bilimsel olguları tarihsel süreçlerle değerlendirerek anlaşılmasi, geliştirilmesi ve çağımıza uyarlanması aşamalarını sağlayan bilimsel ve sanatsal bir alandır (Aksoy & Sezgi, 2015, s.80).

Gastronomi, sanatsal, sosyal, kimyasal ve biyolojik etmenlerin bir arada işlenebileceği tarım, psikoloji, antropoloji, tarih, arkeoloji, müzik, felsefe, sosyoloji, işletme, muhasebe pazarlama ve daha birçok alanla ortak bir bilimsel dal (Bucak & Ateş, 2014, s.316). Gastronomi eğitimi, neyin, nasıl, neden yenilip içildiğini insanlık tarihi açısından araştırmayla keşfedilmiş (Santich, 2007, s.53) ayrıca pişirme teknikleri, gıda hyjeni ile yemek yapmayı sanatsal aktivite olarak görilen bir bilim dalıdır (Görkem & Sevim, 2016, s.978).

Türkiye’de lisans düzeyinde ilk gastronomi bölümü, 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi’nde açılmış, ardından İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008), Okaan Üniversitesi (2009), Gazi Üniversitesi (2010), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (2010), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi (2010) ve Gaziantep Üniversitesi’nde (2010) açılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) bölümlerinin yıllar itibari ile sayısı katlanarak artmıştır; özellikle 2017-2020 yılları arasında artış hızı yüksek ivme kazanmıştır (Tablo 1). Bu yıllar arasındaki artışın, toplam artış oranının yarsından fazla olduğu görülüktedir. Araştırma verilerinin elde edildiği 2018-2019 akademik yılında 52 olan bölüm sayısı, 2019-2020 akademik yılı itibariyle 27’si vakıf 37’si devlet olmak üzere toplam 64’e ulaşmıştır (Tablo 2) (YÖK Atlas, 2020).

Tablo 1: Yıllara Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Artış Grafiği

| Eğitim-Öğretim Yılı | Açılan Bölüm Sayısı | Yüzdeler % |
|---------------------|---------------------|-------------|
| 2003-2004           | 1                   | 1,56        |
| 2004-2005           | 0                   | 0           |
| 2005-2006           | 0                   | 0           |
| 2006-2007           | 0                   | 0           |
| 2007-2008           | 0                   | 0           |
| 2008-2009           | 1                   | 1,56        |
| 2009-2010           | 1                   | 1,56        |
| 2010-2011           | 4                   | 6,25        |
| 2011-2012           | 0                   | 0           |
| 2012-2013           | 5                   | 7,81        |
| 2013-2014           | 5                   | 7,81        |
Tablo 2: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yıllara Göre Artış Yüzdeleri (Devamı)

| Yıllar          | Artış Yüzdesi |
|-----------------|---------------|
| 2014-2015       | 7             |
| 2015-2016       | 2             |
| 2016-2017       | 4             |
| 2017-2018       | 12            |
| 2018-2019       | 11            |
| 2019-2020       | 11            |
| **Toplam**      | **64**        |

Alan yazında GMS bölümlerinde 2019 yılı itibariyle toplam 9.743 öğrencinin eğitim gördüğü tespit edilmiş olup (Özdemir Yaman & Bulduk, 2019); yürütülen bu araştırmada, mezun sayısının belirlenmesi için gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanlarına telefon ve e-mail yolu ile ulaşılarak, aynı zamanda Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Kilavuzları ile Yüksek Öğretim Kurumu Atlas’ından veriler incelemek, 2003-2019 yılları arasında mezun sayısının yaklaşık 4.185 olduğu belirlenmiştir. Tablo 1 ve 2’dede görüldüğü üzere Türkiye’de GMS bölümü her yıl daha fazla üniversitede açılmakta dolaşyak ve öğrenci ve mezun sayısının da yılından yıla katlanacağı öngörülmektedir. Bu denli yüksek öğrenci ve iş gören potansiyeline sahip GMS bölümlerine ilişkin ilgili literatür değerlendirildiğinde (Daylar, 2015; Kozak & Açtköz, 2015; Denk & Koşan, 2016; Gökem & Sevim, 2016; Akoğlu vd., 2017; Boylu & Güdek, 2017; Özdemir, 2017; Temizkan vd., 2018; Sezen, 2018; Özdemir Yaman & Bulduk, 2019) GMS mezunlarına ilişkin çalışmaların sınırlı olduğu dikkat çekmektedir.

Bu çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının aldığı eğitim niteliği, mezun değerlendirmeleri ile tespit edilmiş olup; elde edilen bulgulara yönelik çözüm önerileri sunulmuştur. Bu araştırmının temel amacı, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının lisans eğitimi süresince edindiikleri teorik ve pratik bilgilerin iş sahasında kendilerine ne ölçüde yararı olduğunu belirlenmesidir. Ayrıca mezun mezunlarının sektörde görev yeri ve türü, istihdam durumlarının ya da çalıştına nedenlerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Bu çalışma ile mezun öğrencilerin eğitim kurumlarının niteliklerine (mükredat ve öğretim elemanı yeterlilikleri, fiziki imkanlar, öğretim program-sektör uyumluğu, istihdam vb.) ilişkin alınan olumlu/olumsuz dönüşler doğrultusunda ortaya konulacak sonuç ve önerilerin, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerce değerlendirilip; topluma kaliteli ve alanında uzman eleman kazandırma noktasında önemli bir rehber niteliğinde olacağı düşünülmektedir.

Araştırma Yöntemi

Araştırıldığa edile edilen veriler Statistical Package Social Sciences (SPSS) ile analiz edilmiştir. Araştırma olarak katılanların demografik özelliklerine ait dağılımlarını belirlemek için frekans ve yüzde analizinin yanı sıra ölçekler ait düzeylerini belirlemesi için betimsel analizlerden ortalama ve standart sapma kullanılmıştır. Araştırma edilen verilerin toplamması için iki bölümden oluşan görüşme formu kullanılmıştır. Araştırma kullanılan görüşme formu ile birinci bölümünde katılmaciının demografik özelliklerinin belirlenmesi için 5 adet sonrakı ek olarak katılmacının gastronomi alanında çalışma nedenleri, mezuniyet sonrası işe yerleşme süresi, sektör tecrübesi, görev yapılan il, görev yapılan işletme ve görev türü sorularına yer verilmiştir.

Araştırılın kullanılan ölçeklerde ait geçerlik güvenirlik analizlerinde önce madde analizi, ardından madde toplam korelasyon analizi yapılmış olup; daha sonra ölçeklerin geçerliliklerinin belirlenmesi için açıklayııcı faktör analizleri (AFA) yapılmıştır. Elde edilen ölçeklerin güvenilir düzeylerini belirlemek için Cronbach’s Alpha iç

2015
tutarlılık analizi yapılmıştır. Görüşme formunun ikinci bölümünde mezunların gastronomi eğitimi ilişkin memnuniyet düzeyini belirlemeğ için üçlü likert tipli ölçek sunulmuştur. Araştırma soruları hazırlanırken çalışma ile ortak yöleri olan akademik tez ve makalelerden (Aymankuy vd. 2013; Görkem 2011; Özdemir 2017; Öztürk & Görkem 2012) yararlanılmıştır. Araştırma ölçeğinin hazırlanma aşamasında gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde görev yapan uzman akademisyenlerin görüşü alınmıştır. Araştırmanın verileri sosyal medyada aktif olan gastronomi ve mutfak sanatları mezun gruplarına ulaştılarak toplanmıştır.

Araştırmanın evrenini Türkiye sınırları içerisinde bulunan, 2018-2019 akademik yılında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren 52 üniversiteden; mezun vermiş olan 22 üniversite oluşturmaktadır. Araştırmanın evreni belirlenirken; üniversitelerin mezun vermiş olması en önemli kriter olarak belirlenmiştir. Araştırma örneğini çalışma kabul eden 14 üniversitenin lisans düzeyinde gastronomi eğitimi almış mezunları oluşturulmaktadır. Dolayısı ile çalışmaya katılmayı kabul eden üniversitelerin oranı %63,6’dır. Araştırmanın örneğini ilgili üniversitelerden mezun olan toplam 350 gastronomi mezununu oluşturur.

Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların demografik ve istihdam özelliklerine ilişkin dağılımları ile mezunların gastronomi eğitimi ilişkin memnuniyet düzeyleri elde edilen verileri ışığında değerlendirilmiştir.

Katılımcıların Demografik Özelliklerine Ait Dağılımları

Katılımcıların demografik özelliklerine göre dağılımları incelendiğinde (Tablo 3), %57,9’unun kadın, %42,1’inin erkek, %29,6’sının 20-23 yaş aralığında, %54,3’unün 24-27 yaş, %16,1’inin 28 yaş veya üzerinde olduğu, %41,7’sinin 1 yıl veya daha önce mezun olduğu, %32,4’inün 2-3 yıl önce mezun olduğu ve %25,9’unun 4 yıl veya daha uzun zaman önce mezun olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %57,5’inin gastronomi alanında çalıştığı belirlenirken; yaklaşık yarısının (%42,5) ilgili alanda çalışmadığı belirlenmiştir. Hjalager ve Andersen (2001) yaptıkları çalışmada, turizm iş koluna nitelikli ve eğitimli eleman ve yönetici yetiştirmek amacı ile açılan bölümlerden mezun olanların en fazla 5 yıl sonra mesleklerini değiştirdiğini, bu yüzden sektörde eğitimsiz kişilerin çoğunluğundan doğan problemler ile sıkça karşılaştığını vurgulamıştır. Denk ve Koşan (2017) tarafından yürütülen çalışmada gastronomi mezunlarının sektöre girdikten bir süre sonra farklı alanlara yönelik akıları akıltı olarak açıklan bulunmaktadır.

Pratten’in (2003) çalışmasında, mutlakta çalışan birçok eğitimli ve deneyimi şefin birkaç yıl içinde işi bıraktığı, iş bırakma sebepleri arasında düşük ücretler, anti-sosyal çalışma saatleri ve aşırı disiplinin önünde geldiği ayrıca kadın çalışanlara yönelik yapılan cinsiyet ayrımcılığına dair problemlerin olduğu da belirtilmiştir. Manap Davras ve Davras’un (2015) GMS bölümü öğrencilerinin turizm sektöründe cinsiyet ayrımcılığı hakkındaki düşüncelerini belirlemeğ için amacıyla yürütüldüğü çalışmada, öğrenciler cinsiyet ayrımcılığını en fazla terfi ve işe alımlarda yapılmış, en az ayrımcılık yapılan noktanın ise ücret faktörü olduğunu belirtilmiştir. Dağaşan (2017) kadın aşçı olmanın zorluklarına değinerek mutafaklarda cinsiyetçi yaklaşımın asırı olduğundan dolayı sektörde uzun süre çalışan kadın sayısının azlığına dikkat çekmiştir. Özdemir Yaman ve Bulduk (2019) profesyonel mutafaklardaki cinsiyetçi
yaklaşılardan dolayı kadın GMS mezunlarının daha çok içecek öğretmenliği ve akademisyenliğe yönelğini ifade etmiştir. İnce (2016, s.433) profesyonel mutfaklärdaki kadın şeflere çıkan problemleri ve bu mutfaklärlerdeki iyi olduğu istenmedikleri yapılan araştırmalar ve şefler üzerine çekilen filmler ile ışık tutmuştur. Diker vd. (2017: 138) mutfağa kadın çalışanlara yönelik düşmanlık cinsiyetçi yaklaşımlarını sergilendiği bu durumun nedeni kariyer kaygıları, cinsel dürtüler ve ataerkil korumacı toplum yapısının getirdiği tutumlar olarak belirtmiştir. Ayrıca Özdemir’in (2017, s.211) yürüttüğü çalışmada kadın gastronomi öğrencilerinin sadece %51,3’sünün mezuniyetten sonra sektörde çalışmak istediğini belirlemiştir. Bu araştırlardan yola çıkarak GMS mezunların cinsiyeti yaklaşımından etkilendiği ve sektörde tutunmalarının güçlü olduğunu söylenebilir.

Tablo 3: Katılımcıların Demografik Özelliklerine Ait Dağılımları

| Cinsiyet   | f  | %  |
|------------|----|----|
| Kadın      | 203| 57,9 |
| Erkek      | 147| 42,1 |
| Toplam     | 350| 100 |

| Yaş         | f   | %  |
|-------------|-----|----|
| 20-23 Yaş   | 103 | 29,6 |
| 24-27 Yaş   | 190 | 54,3 |
| 28 Yaş veya Üzeri | 57  | 16,1 |
| Toplam      | 350 | 100 |

| Mezuniyet Süresi | f   | %  |
|------------------|-----|----|
| 1 Yıllar veya Altı | 146 | 41,7 |
| 2-3 Yıllar       | 113 | 32,4 |
| 4 Yıllar veya Üzeri | 91  | 25,9 |
| Toplam           | 350 | 100 |

| Gastronomi Alanında Çalışma | f  | %  |
|----------------------------|----|----|
| Çalışıyorum                | 201 | 57,5 |
| Çalışmıyorum              | 149 | 42,5 |
| Toplam                     | 350 | 100 |

f: Frekans

Tablo 4’te katılımcıların istihdam özelliklerine ilişkin bulgular incelendiğinde, büyük çoğunluğunun (%40,2) çalışma saatlerinin uzun olması nedeni ile gastronomi alanında çalışmamadıkları, %45,7’sinin mezun olduktan sonra hemen işe yerleştğini, %37,4’unun 3 yıl veya üzeri tecrübeye sahip olduğu, %59,2’sinin İstanbul dışında diğer illerde görev yaptığı, %32,7’sinin eğitim kurumunda görev yaptığı ve %31,9’unun görev tümünün akademisyen/öğretmen olduğu belirlemiştir.

Tablo 4’te gastronomi mezunlarının sektörde çalışmama nedenlerini arasında en yüksek oranda çalışma saatlerinin uzunluğu (%40,2) ve iş bulamama (%35,0) göstermiştir. Bu bulgular doğrultusunda mezunların çalışma saatlerinin düzenliliği ve sektör koşullarının ağır olması dolayısıyla gastronomi sektöründe çalışmamakta kaçındıkları, öğretmenlik veya akademisyenliğin sektör şartlarına göre daha cazip gelmesinden dolaylı bu alana yönelikleri; fakat kontenjan veya istenilen sınav türüne yerel puan alamamaları sonucunda gastronomi harici alanlara yönelikleri söylenebilir. Nitekim Çati ve Bilgin (2013), Özdemir (2017), Akoğlu vd. (2017), Cömert (2014), Birdir ve Kılıçhan (2013), Aymankuy ve Aymankuy (2013) çalışmalarında mezunların yarısına yakınının sektörde çalışmaya sıcak bakmadığını ve Tablo 4’te tespit edilen durumun doğruluğunu araştırmalarında işaret etmişlerdir.

Türkiye’de yaklaşık 150.000 restoran ve kafe mevcut durumunda ayrıca gastronomi sektörü yıllık 20 milyar lira gelire sahiptir. Bu gelirin %43,0’unu ise İstanbul elde etmektedir (TAVAK 2018, s.22). İstanbul’un gastronomi sektörü
arásından diğer illere kıyasla daha gelişmiş bir şehir olması, nüfus ve istihdam potansiyelinin geniş olması gastronomi mezinlarının bu ilde yoğunlaşmasının (%40,8) bir sebebi olarak gösterilebilir.

Araştırma, gastronomi sektöründe çalışan mezinların %45,7’sinin gastronomi alanında hemen iş bulduğu, ilk 6 ayda ise mezinların %75,1’inin işe yerleştirilip göstermektedir. Katılımcıların %52,9’u otel ve restoranlarda farklı kademelerde görev yaparken, %32,7’si eğitim kurumlarında akademisyen, öğretmen ve usta öğretmen olarak görev yapmaktadır. Türk – Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı (TAVAK)’ın 2018 Gastronomi Ekonomisi Raporu’na göre Türkiye’de ev dışında yemek yiyen kişi sayısı 8 milyondur. Bununla birlikte restoran sayısı (restoran, otel restoranı, kafe, fast food restoran, eve servis restoranları vs.) ise 600 bin civarındadır. Türkiye ekonomisinde canlanması ve istihdam açısından önemli katkılarda bulunan gastronomi sektörü, dinamik yapısı ile özellikle gastronomi mezinleri için fırsatlar doğurmaktadır. Yayımlanmış TAVAK raporu, gastronomi mezunu 4 kişiinden 3’ünün 6 ay içerisinde sektörde istihdam edilebilmesini kanıtlar niteliktedir. Ayrıca Tablo 4’teki görüntüyü üzerine katılımcıların %45,7’si mezuniyet sonrası hemen işe yerleşmiştir. Bu durumda katılımcıların sektörde çalışmama nedenleri arasında gösterdiği “iş bulamama” (%35,0) ifadesi, ‘çalışma koşulları uygun iş bulamama’ ifadesi şeklinde düşünülebilir. Sektörün kalifiye eleman ihtiyaçının yoğunmasına karşın çalışma koşullarının gastronomi mezinlarının beklentilerini karşılamaması dolayı, istenilen veya beklenilen nitelikte iş bulunamamış mezinlerden uzaklaşmalar neden olarak gösterilebilir. Nitekim yapılan çalışmaların sonuçlarına göre (Akoğlu vd., 2017; Aymankuy & Aymankuy, 2013; Cömert, 2014; Giritlioğlu & Olcay, 2014; Özdemir vd., 2005; Özdemir, 2017; Tekin & Deniz, 2015; Yıldız, 2013; Yıldız & Aslan, 2019) özellikle ‘turizm sektöründe çalışma koşulları’ boyutu öğrenciler tarafından olumsuz olarak değerlendirilmektedir.

Katılımcılar arasında açıbaşı kademesinde mezun bulunmaması sektörün yöneticisi pozisyonunda tecrübesi esas olarak gördüğü dolaysıyla GMS mezunlarının alt kademe ve başlayarak açıbaşı pozisyonuna gelebilmesi anlaşılmaktadır. Ayrıca açıbaşı kademesinde mezun sayısı düşük olması, gastronomi eğitiminin niteliği ile de ilişkilendirilebilir. Daylar (2015) ve Özdemir (2017)’in çalışmalarını da bu ifadeleri destekler niteliktedir. Nitekim Cankül (2019), Özdemir (2017) ve Sarioğlan’ın (2014) çalışmalarında da gastronomi eğitimi çerçeveinde verilen eğitim ve derslerin sektörün beklentilerinden oldukça uzak olduğu sonucuna varılmıştır.

**Tablo 4:** Katılımcıların İstihdam ÖZELİKLERİNE İLİŞKİN DAĞILIMLARI

| **Gastronomi Alanında Çalışmama Nedeni** | **T** | **%** |
|------------------------------------------|------|------|
| Çalışma Saatlerinin Uzunluğu              | 60   | 40,2 |
| Ücret Yetersizliği                        | 16   | 10,7 |
| İş Bulamama                               | 52   | 35,0 |
| Mesleki Yetersizlik                       | 21   | 14,1 |
| Toplam                                    | 149  | 100,0|
| **Mezuniyet Sonrası Gastronomi Alanında İşe Yerleşme Süresi** | | |
| Hemen Yerleşım                             | 92   | 45,7 |
| 3 Ay İçerisinde                            | 38   | 18,9 |
| 6 Ay İçerisinde                            | 21   | 10,5 |
| 1 Yıl İçerisinde                           | 29   | 14,4 |
| 2 Yıl İçerisinde                           | 21   | 10,5 |
| Toplam                                    | 201  | 100,0|
| **Sektör Tecrübesi**                      | | |
| 1 Yıl veya Altı                           | 63   | 31,3 |
| 2-3 Yıl                                   | 63   | 31,3 |
| 3 Yıl veya Üzeri                          | 75   | 37,4 |
| Toplam                                    | 201  | 100,0|
Tablo 4: Katılımcıların İstihdam Özelliklerine İlişkin Dağılımları (Devamı)

| Görev Yapılan İl          | f | %  |
|--------------------------|---|----|
| İstanbul                 | 82| 40,8|
| Diğer                    | 119| 59,2|
| Toplam                   | 201| 100,0|

| Görev Yapılan İşletme Türü | f   | %  |
|----------------------------|-----|----|
| Eğitim Kurumu (Eğitici)    | 66  | 32,7|
| Restoran                   | 59  | 29,4|
| Otel                       | 47  | 23,5|
| Diğer                     | 29  | 14,4|
| Toplam                     | 201 | 100,0|

| Görev Türü                  | f   | %  |
|-----------------------------|-----|----|
| Akademisyen/Öğretmen        | 64  | 31,9|
| Aşçıbaşı Yrd.               | 34  | 16,9|
| Kısım Şefi Yrd.             | 28  | 13,9|
| Mutfak Komisi               | 22  | 11,0|
| Diğer                      | 53  | 26,3|
| Toplam                     | 201 | 100,0|

Mezunların Gastronomi Eğitimine İlişkin Memnuniyet Düzeyi

Veri toplama aracı olan anket formunun ikinci bölümünde, 25 maddelik üçlü likert (1= Katılmıyorum, 2= Kararsızım, 3= Katılıyorum) tipte, mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyi ölçmektedir. Ölçeğin geçerlilik güvenirlik analizi sonuçları aşağıda verilmiştir.

Tablo 5’de ölçme aracında yer alan aralıkların eşit olduğu varsayılarak seçeneklere ilişkin alt ve üst sınırları belirlenmiştir.

Tablo 5: Ölçeklere İlişkin Düzey Sınırları

| Seçenekler               | Sınırlar | Düzeyler |
|-------------------------|----------|----------|
| Katılmıyorum           | 1,00-1,66| Düşük    |
| Kararsızımız            | 1,67-2,32| Orta     |
| Katılıyorum             | 2,33-3,00| Yüksek  |

Elde edilen verilere göre (Tablo 6) 2. 3. ve 4. maddenin önemli artığından ölçekte en düşük düzeyde olduğu (\(\bar{X}=2,40\)) belirlenirken; en yüksek memnuniyet düzeyine sahip ifadenin 2,68 ortalama ile 15. madde olan “başkalarına da gastronomi ve mutfak sanatları bilmeleri için eğitim almayı tavsiye ediyorum” ifadesi olduğu, en düşük düzeye sahip maddenin ise 2,16 ortalama ile “müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum” ifadesi olduğu belirlenmiştir.

Mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeylerinin orta düzeyde olduğu (\(\bar{X}=2,40\)) belirlenirken; en yüksek memnuniyet düzeyine sahip ifadenin 2,68 ortalama ile 15. madde olan “başkalarına da gastronomi ve mutfak sanatları bilmeleri için eğitim almayı tavsiye ediyorum” ifadesi olduğu, en düşük düzeye sahip maddenin ise 2,16 ortalama ile “müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşaması için yeterli olduğunu düşünüyorum” ifadesi olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen verilere göre (Tablo 6) 2. 3. ve 4. maddenin önemli artığından ölçekte en düşük düzeyde olduğu (\(\bar{X}=2,40\)) belirlenirken; en yüksek memnuniyet düzeyine sahip ifadenin 2,68 ortalama ile 15. madde olan “başkalarına da gastronomi ve mutfak sanatları bilmeleri için eğitim almayı tavsiye ediyorum” ifadesi olduğu, en düşük düzeye sahip maddenin ise 2,16 ortalama ile “müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum” ifadesi olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen verilere göre (Tablo 6) 2. 3. ve 4. maddenin önemli artığından ölçekte en düşük düzeyde olduğu (\(\bar{X}=2,40\)) belirlenirken; en yüksek memnuniyet düzeyine sahip ifadenin 2,68 ortalama ile 15. madde olan “başkalarına da gastronomi ve mutfak sanatları bilmeleri için eğitim almayı tavsiye ediyorum” ifadesi olduğu, en düşük düzeye sahip maddenin ise 2,16 ortalama ile “müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum” ifadesi olduğu belirlenmiştir.

Uygulamalı derslerin yeterliliği sorulan 4. maddenin memnuniyet düzeyi her ne kadar teorik derslere göre yüksek olsa da yine de ortalamanın çok altında kalmış ve mezunların aldıkları uygulamalı derslerden de memnun
Arslanhan, Y. & Özdemir Yaman, Z.  

JOTAGS, 2020, 8(3)

olmadığını göstermektedir. Bu bulgulardan harekete, eğitim kurumlarında gastronomi müfredatları oluşturulurken sektör ihtiyaç ve beklentinin göz ardı edildiği, paydaşlar ile fikir alışverişinde bulunulmadığı, eğitim kurumlarında verilen eğitim ile iş yaşamındaki pratiklerin uyuşmadığı söylenebilir. Nitekim mezunlar genel olarak aldıkları eğitimden memnun olmalarını göstermektedir. Yine Baltacı, Üngüren, Avasalli ve Demirel (2012) tarafından yürütülen araştırmada da turizm eğitimi veren üniversiteler sektörün ihtiyaçlarına yönelik yine sektör temsilcileri ile müfredat hazırlanırken, bölüm kümeleri mezun öğrencilerin kalifiye eleman olarak gelecek kaygılarının azaltılması sağlanmalı önerisi getirilmiştir. Sezen (2018, s.107) %66,0 oranında teorik bilgi ile mezun olduğu bu durumda mezunların genel olarak iş yaşamının yeterli olmadığını söylemişdir. Sarioğlan (2014)'ın çalışması sektörde faaliyet gösteren firma yöneticileri ile görüşülüğü, bu doğrultuda gastronomi ve mutfağın eğitim verenlerin sektör beklentilerini karşılayıp karşılayamadıkları ölçülmüştür. İlgili araştırmada bekenilenin aksine gastronomi ve mutfağın eğitim verenlerin staj öğrencilerinin sektörün ihtiyaçlarını karşılamakta yetersiz olduğu belirlenmiştir. Çalışmada niteliksel olarak gastronomi ve mutfağın eğitim verenlerin ders içeriklerinin yiyecik içecek sektöründe iş taleplerine uygulanmadığını, iş bekenenin aksine gastronomi ve mutfak sanatları staj öğrencilerinin sektörün ihtiyaçlarını karşılayamadığı belirtilmiştir. Çalışma Niteliksel olarak gastronomi ve mutfağın eğitim verenlerin ders içeriklerinin yiyecik içecek sektöründe iş taleplerine uygulanmadığı belirtilmiştir. Çalışma Niteliksel olarak gastronomi ve mutfağın eğitim verenlerin ders içeriklerinin yiyecik içecek sektöründe iş taleplerine uygulanmadığı belirtilmiştir.
Arslanhan, Y. & Özdemir Yaman, Z. JOTAGS, 2020, 8(3)

sezonuna göre düzenlenmesi, uygulama mutfaıklarının araç gereç yönünden yeterli düzeyde olması, öğretim elemanlarının pratik bilgilerinin yerinde ve sektör tecrübesi olan kişilerden seçilmişesi gerektiği konuları vurgulanmıştır. Böylelikle sektör ihtiyaçlarının daha iyi araştırılması, öğrencilere en iyi yiyeceklerin neler olduğu, nasıl üretiliği ve tüketildiği konularında pratik ve deneyim sahibi olmaları, teorisi pratiğe doyabilme yeteneklerinin gelişmesi, eğitimde daha profesyonelce verilmesinin önü açacaktır kanısına varılmıştır.

Gastronomi mezunlarının mesleklerini ve bölümlerini sevdikleri dolayısıyla bölüm ve meslek seçimlerini bilinçli yaptıkları düşünülmektedir. Bu bulgu Akoğlu vd. (2017), Özdemir (2017) ve Kurnaz (2019)’un çalışmaları ile benzerlik göstermektedir. Gastronomi mezunlarının aldıkları hijyen ve gıda güvenliği, ayrıca malzeme bilgisi derslerinin sektör şartlarına göre yeterli olduğunu söylemek mümkündür. Ancak genel olarak değerlendirildiğinde mezunların gastronomi eğitiminden memnuniyet düzeyleri oldukça düşük bulunmaktadır.

Tablo 6: Mezunların Gastronomi Eğitmine Yönetili Memnuniyetlerine İlişkin Betimsel Bulgular

| Maddeler/Ölçek | \(\bar{x}\) | ss |
|----------------|--------|----|
| 1.Gastronomi ve mutfaq sanatları programından mezun olduğum için memnunum. | 2,61 | 0,66 |
| 2.Aldığım eğitimin iyi bir işletmede istihdamım için yeterli olduğunu düşünüyorum. | 2,19 | 0,85 |
| 3.Müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum. | 2,16 | 0,87 |
| 4.Uygulama derslerinde öğrendiğim beceriler ile sektörde kullanılan beceriler örtüştü. | 2,20 | 0,78 |
| 5.Uygulama mutfaflarımızın donanım ve teknolojik açıdan sektörle şartlara uygundu. | 2,38 | 0,80 |
| 6.Okulda aldığım hijyen ve gıda güvencesi eğitimin yeterli olduğunu düşünüyorum. | 2,57 | 0,72 |
| 7.Okulda maliyet hesabı (cost-control) konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum. | 2,29 | 0,81 |
| 8.Okulda menü planlama ve beslenme konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum. | 2,35 | 0,76 |
| 9.Okulda ürün ve malzeme bilgisi konusunda yeterli eğitim aldığımı düşünüyorum. | 2,61 | 0,93 |
| 10.Okulda yeterli düzeyde yabancı dil eğitim aldığımı düşünüyorum. | 2,34 | 1,05 |
| 11.Meslek derslerini yürüten öğretim elemanları alanında uzman kişilerdi. | 2,31 | 0,99 |
| 12.Eğitimin sürecinde derslere giren öğretim elemanlarının sektörde bilgi ve tecrübeleri yeterliydi. | 2,32 | 1,01 |
| 13.Gastronomi mezunlarının istihdam olanıklarının yeterli olduğunu düşünüyorum. | 2,66 | 0,83 |
| 14.Gastronomi mezunlarının sektörde yeterli maaş ve sosyal haklara sahip olduğunu düşünüyorum. | 2,27 | 1,06 |
| 15.Başkalarına da gastronomi ve mutfaq sanatları bölümünde eğitim almayı tavsiye ediyorum. | 2,68 | 0,76 |
| Mezunların Gastronomi Eğitimi Memnuniyet Düzenleri | 2,40 | 0,59 |

\(\bar{x}\): Aritmetik Ortalama ss: Kareler Toplamı

Tablo 7: Gastronomi Mezunları Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzenlerinin Sınıflandırılması

| Maddeler | 1. Bölüm | 2. Bölüm | 3. Bölüm | 4. Bölüm | 5. Bölüm | Ort. |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------|
| Memnuniyet Düzenleri | 2,16-2,20 | 2,27-2,35 | 2,38 | 2,40 | 2,50-2,68 | 1,69,13,15 |

Sonuç ve Öneriler

Global alanda şirketlerin dolayısıyla ülkelerin büyük kazanç sağladığı gastronominin öneni hızla artmaktadır. Gastronomi sektörünü daha ilerilere taşıyacak, mutfağını her yönüne bilen, alanında uzmanlaşmış, Türk ve dünya mutfağın hâkim, Türk mutfağı kültürünü değeriyle kaynaklı olan gastronomi ve mutfaq sanatları mezun bireyleridir. Araştırmada gastronomi mezunlarının sektörde rekabet gücünün tespiti ve öğrenim sürecindeki derslerden memnuniyet düzeylerinin ölçülenmesi amaçlanmıştır.

Araştırmada mezunların yarısına yakınıının sektör hayatı deneyiminden bir süre sonra farklı meslek alanlarına yönelmesi en dikkat çeken bulgu olmuştur. Bunun yanında mezunların yarısına hemen iş bulmuş büyük çoğunluğu ise en geç 1 yıl içerisinde istihdam sağlanmıştır. Bu iki bulğu sektör şartların ağırlığını (çalışma 2021
saatlerinin uzunluğu vs.) ve sektörde iş gücü eksikliğini (kalifiye eleman ihtiyacı) de göstermektedir. Araştırmada sonuçlarından elde edilen verilere göre mezunların bonservis eğitimi ve gastronomi bölümü mezuniyetinden memnuniyet düzeylerinin ortalama bir değerde olduğu saptanmıştır. Araştırmada, mevcut teorik ve uygulamalı derslerin sektördeki ihtiyaçları karşılar niteliği olmadığı dolayısıyla mezunların yeterli düzeyde bilgiden yoksun olarak sektörle ilişkiler onların en önemli problemi olduğu analiz edilmiştir. Meslek derslerini yürüten öğretim elemanlarının sektör hakkında bilgi ve tecrübelerinin yetersizliği de mezunlar tarafından bir memnuniyetsizlik kaynağı olarak ifade edilmiştir.

Öneriler:
• Gastronomi bölümleri tamamen bilimsel yöntemlerle ve sektör işbirliği ile geliştirilerek teorik ve pratik eğitim yeniden düzenlenmeli,
• Üniversiteler bünyesinde GMS bölümü kurulma aşamalarında uygulama mutfağı profesyonel düzeyde kurulmalı ve gastronomi sektöründen gelen uzman öğretim elemanları ile öğretime başlanmalıdır,
• Sektörde cinsiyet ayrımcılığının önüne geçecek çalışmalar yapılmalıdır,
• Gastronomi bölümü üniversite tercihinde bulunan adaylara bölümün artılarıyla birlikte mutlaka eksileri de anlatılmalıdır,
• Gastronomi eğitimine yeni başlayan öğrencileri yönelik kariyer planlama olanağında sunulmalıdır, hedeflerinin çok önceden belirlenerek bu doğrultuda kendilerini yetiştirme arzuları sağlanmalıdır,
• Gastronomi bölümünde görev yapan öğretim elemanlarının sektör tecrübelerini artırmak amacı ile mutfaq profsionellerinden destek alınmalıdır,
• Uygulama mutfaqlarının giderlerinin karşılansması ve öğrencilerin daha çok deneyim kazanabilme arzularını için her üniversitenin kendi bünyesinde profsionel hizmet verecek uygulama restoranları olmalıdır,
• Dördüncü sınıf öğrencileri için sektörde ilk yıl gibi olması teorik derslerden ayrılan tamamen uygulamalı dersler ile öğrenciler sektöre hazırlanmalıdır.

Gastronomi ve mutfaq sanatları eğitimi gereken önemin herliği verilmesi gastronomi sektöründe istenen kalitede verim alınmasına olanak sağlayacaktır. Özellikle ülke mutfaq kültürlerinin tanıtılmasında önemli bir rol olan gastronomi turizminin geliştirilmesinde gastronomi eğitimi almış akademisyenler, öğretmenler ve şefler büyük öneme arz etmektedir. Alanda uzman akademisyenler, öğretmenler ve mutfaq şefleri yetiştirmenin yolu ise kaliteli bir eğitim sürecinden geçmektedir.

KAYNAKÇA
Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., & Özdemir Z. (2017). Gastronomi ve mutfaq sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektöre çalışma yönelik baktığı açıları. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5(2), 146-159.
Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Rafine mutfağın doğuşu ve Rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfaq akımlarının yiyen içecek işletmelerine etkileri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3(3), 79-89.
Arıkan, E., Altunöz Sürücü, Ö., & Arman, A. (2018). Yüksekoküretim kurumlarındaki eğitim mutfağlarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 592-601.

Aymankuy, Y., Tetik N., Girgin, G. K., & Aymankuy, S. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimindeki staj uygulamasına öğrenci ve akademisyenlerin bakışları (BTIOYO'da Uygulama). *International Journal of Human Sciences (Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi)*, 10(1), 101-128.

Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H., & Demirel, O. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilere eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açılarının belirlemesine yönelik bir araştırma. *International Journal of Alanya Faculty of Business*, 4(1), 17-25.

Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2013). Mutfak şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemelerinin tespitine yönelik bir çalışma. *14. Ulusal Turizm Kongresi*. Kayseri, 615-635.

Boylu, Y., & Güde M. (2017). Türkiye’de yüksekoküretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilere beklenti ve değerlendirme konuları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.

Bucak, T., & Ateş U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 28(2), 315-328.

Çankül, D. (2019). Assessing the quality of gastronomy education: Turkey case. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(70), 986-1001.

Cömert, M. (2014). Turizm eğitimi alan öğrencilere sektörde çalışmak istedikleri alanlar ve sektördeki istihdamda cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1(1), 50-62.

Çakır, M. (2010). Otel işletmelerinin mutfaq bölümünde istihdam edilen personelin eğitim süreçinin değerlendirilmesi: İstanbul’da 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan araştırması. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.

Çatı, K., & Bilgin, Y. (2013). Turizm lisans öğrencilere kız öğrenci ve iş sektöründe çalışan eğitimleri. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 14(1), 23-45.

Dağaşan, G. (2017). *Otel mutfaıklarına gire(meye)n kadınlar*. (Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Mersin.

Davras Maanap, G., & Davras, Ö. (2015). Gastronomi ve mutfaq sanatları bölümü öğrencilere turizm sektöründe cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2), 116-130.

Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfaq yöneticilerinin işgörelinin yeterlık düzeyi hakkındaki algıları: Karşılaştırmalı bir uygulama*, (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.

Denk, E., & Koşan A. (2017). Otel mutfaq çalışanları mesleki eğitim seviyeleri ve kariyer hedeflerinin ölçülmesi: Kış kordoru analizi. *Yorum Yönetim Yöntem Uluslararası Yönetim Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1), 55-83.

Diker, O., Taşpinar, O., & Soylu Y. (2017). İstanbul Beyoğlu-Taksim bölgesindeki 4-5 yıldızlı otele mutfaq personelinin çelişki duygulu cinsiyetçilik düşeyleri ile kadın çalışanlara yönelik tutumları iliskisinin incelenmesi. *Journal of Life Economics*, 4(4), 125-142.

2023
Giritlioğlu, İ., & Olcay, A. (2014). Ön lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin otel yiyerek içerek bölümüne yönelik tutumları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(31), 95-119.

Gökem, O. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardi çerçevesinde mutfaq eğitimi yeterliği: Anadolu otelelilik meslek liselerinde bir uygulama.* (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.

Gökem, O., & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kaldı acele mi ediliyor. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15, 977-988.

Hjalager, A.M., & Andersen, S. (2001). Tourism employment: Contingent work or professional career?. *Employee Relations: The International Journal*, 23(2), 115-129.

Hjalager, A.M., & Richards, G. (2002). Still undigested: Research issues in tourism and gastronomy. In Hjalager, A.M., & Richard, G. *Tourism and gastronomy*. 224-235.

İnçe, Ş. (2016). Şeflerin savaşı: Profesyonel mutfaklarda erkek ve kadın şefler. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 3(2), 409-435.

Kozak, N., & Açlıköz, Z. (2015). 7. Akademik turizm eğitimi arama konferansı, gastronomi eğitimi arama konferansı sonuç raporu. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve Türkiye Aşçılar Federasyonu, İstanbul: Aktif Matbaa ve Reklam Hizmetleri.

Kurnaz, A. (2019). Üniversite seçimini etkileyen faktörler: Aşçılık ve gastronomi öğrencileri üzerine bir araştırma. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi* 8(1), 223-238.

Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 35, 193-203.

Özdemir, B., Aktaş, A., & Altıntaş, V. (2005). Turizm ve otelelilik eğitimi görmece olan lisans düzeyindeki öğrencilerin otele işletmelerinin yiyerek-içecek bölümüne yönelik tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58.

Özdemir, Z. (2017). *Gastronomi ve mutfaq sanatları lisans programlarında sektör, öğrenci ve öğretim elemani beklentilerinin değerlendirilmesi.* (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.

Özdemir Yaman, Z., & Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfaq sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business and Management Studies: An International Journal* 7(5), 2770-2804.

Öztürk, Y., & Gökem, O. (2012). Aşçılık eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin değerlendirilmesine yönelik bir çalışma. *Ticaret ve Turizm Fakültesi Dergisi* 2, 112-129.

Pratten, J. D. (2003). The training and retention of chef. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15, 237-242.

Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *The International Journal of the Humanities* 5, 53-58.

Sarıoğlan, M. (2014). Expectations of employee in food&beverage firm and gastronomy education (case of Turkey). [Special issue 6]. *European Journal of Research on Education*, 2, 198-202.
Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi eğitiminin mevcut durumunun analizine yönelik bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.

Türk – Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı (2018). *Türkiye’de Yeme-İçme Sektörünün Boyutları Gastronomi Ekonomisi Raporu*.

Tekin, Ö., & Deniz, İ. (2015). Turizm öğrencilerinin yiyerek ve içecek departmanına yönelik tutumları: üniversite öğrencileri üzerine bir inceleme. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 14*(55), 178-197.

Temizkan, R., Cankül, D., & Kızıltas Ç. (2018). Food and beverage education and scholars’ in Turkey. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel 1*(2),18-25.

Yen, C.L., Cooper, C., & Murrmann, S. (2013). Exploring culinary graduates’ career decisions and expectations. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism 12*, 595-614.

Yıldız, B. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1*, 595-614.

Yıldız, M., & Aslan, Z. (2019). Yiyecek – içecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7*(2), 1124-1141.
Research on the Determination of Satisfaction Levels Gastronomy and Culinary Arts Department Graduates Concerning Characteristics of Education and Employment

Yusuf ARSLANHAN
Bolu Abant İzzet Baysal University, Institute of Social Science, Bolu/Turkey

Zühal ÖzDEMİR YAMAN
Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Health Sciences, Bolu/Turkey

Extensive Summary

In the Academic Year of 2018-2019, 52 universities have gastronomy departments at the undergraduate level and 22 of these universities have already graduated their students in Turkey. The population of this study was selected from graduates of these 22 universities. Universities that already have graduate students are the most important criteria when determining the Study Population. The research sample is consisting of gastronomy graduates from 14 universities who accepted to participate in the study.

According to their demographic characteristics, distribution of the participants are as follows (Table 3); women 57.9%, men 42.1%, 20-23 years old 29.6%, 24-27 years old 54.3%, 28 years old or older than 28 old 16.1%, graduated a year ago or before 41.7%, graduated 2-3 years ago 32.4%, graduated 4 years ago or before 25.9%. 57.5% of the participants are working in the gastronomy field while 42.5% of them are not working in this field.

Findings on the employment characteristics of the participants show that the majority of the participants (40.2%) do not work in the gastronomy field because of the long working hours, 45.7% of them employed just after graduation, 37.4% of them have 3 years or more experience, 59.2% of them are working in other cities, not in the Istanbul City, 32.7% of them are working in the educational institution and 31.9% of them are working as academician or teacher.

Long working hours (40.2%) and unemployment (35.0%) get the highest rates among the reasons for gastronomy graduates not to work in the gastronomy sector or field. In line with these findings, the graduates avoid working in the gastronomy sector because of the irregular working hours and heavy conditions. As conditions of teachers or academicians are more attractive than the conditions in the sector, they choose these jobs. However, they cannot get the necessary grades to be teachers or academicians in the exams and limited quota for these jobs directs them to fields other than gastronomy.

Gastronomy education satisfaction levels of the graduates are determined at a medium level ($X \bar{=} 2.40$); article 15 is the statement with the highest level of satisfaction with 2.68 average “I recommend others to study in the department of gastronomy and culinary arts”, “I think the theoretical courses in the curriculum are sufficient for business life” is the lowest level of satisfaction with 2.16 average.

According to obtained data (Table 5), the statements in articles 2, 3, and 4 were far below the average. The statement on article 3 "I think the theoretical courses in the curriculum are sufficient for business life" is the lowest level on the whole scale. "I think the education is sufficient to find a job in a good establishment" article 2 and "the skills I learned in applied courses and the skills I used in the sector are matching up with each other" article 4 are
other law level statements. The satisfaction level of theoretical courses (2.16) is lower than the applied courses (2.20). It shows that there is a general thought among the graduates about the theoretical courses being not sufficient for business life. Graduates are most uncomfortable with this situation.

Article 4 is about the adequacy of the applied courses. Although its satisfaction level is higher than the theoretical courses, it is still far below the average. This shows that graduates are not satisfied with the applied courses. According to these findings, it can be said that the gastronomy curriculum in these institutions neglects sector requirements and expectations, there is no exchange of ideas between the sector and institutions, and the university education does not match with the business life practices. Graduates generally think that they are not satisfied with the quality of education.

The two articles that are far below the average are; “I think gastronomy graduates have sufficient salary and social rights in the sector” and “I think I have received sufficient training in cost-control at school”.

According to the low-level article 11 (2.31) and 12 (2.32), it can be concluded that the applied course instructors are not qualified to train specialists for the gastronomy sector. Besides, article 10 shows that the satisfaction level of gastronomy graduates with foreign language education, which has a very important place in the gastronomy sector, is well below the average (2.34). Article 8 is also is below the average (2.35), it shows that graduates are not satisfied with menu planning and nutrition courses. Article 5 (2.38) “In terms of equipment and technology our applied course kitchens were in line with the sectoral conditions” is closest to average but it is still below the average.

These findings support the studies conducted by Boylu and Güdek (2017), Görkem and Sevim (2016), and Özdemir (2017), which pointed out that gastronomy departments were established regardless of the infrastructure and equipment competence.

It is thought that gastronomy graduates love their professions and departments; also they are aware of their choice of department and profession. This finding is similar to Akoğlu et al. (2017), Özdemir (2017), and Kurnaz (2019). It can be told that the hygiene and food safety and material knowledge courses of the gastronomy department graduates are sufficient according to the sector conditions. However, the general evaluation of the satisfaction level of graduates was quite low.

Globally companies and therefore countries make great profits from gastronomy so that its importance increases rapidly. Graduates of gastronomy and culinary arts know every aspect of the cuisine, are specialized in their field, competent in Turkish and world cuisines, aware of the values of Turkish cuisine culture. They will carry the gastronomy sector further. This study aims to determine the competitive power of gastronomy graduates in the sector and to measure their satisfaction level of lessons at the university.

The most striking finding in the study is that nearly half of the graduates leaned to different professions after a period of experience in the sector. Besides, almost half of the graduates were employed just after graduation, and most of them were employed within a year. These two findings also show how hard the sector conditions (very long working hours etc.) and the lack of labor (requirement of qualified staff) in the sector. Data obtained from the research results show that the graduates’ levels of satisfaction about gastronomy education and being a graduate of this department are at an average value. This study reveals that the current theoretical and practical courses were not sufficient to meet sector requirements, thus the most important problem of graduates was entering the sector with
insufficient knowledge. Graduates express that their applied course instructors being inexperienced and inadequate as another source of dissatisfaction.