



## Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları (Attitudes of Gastronomy and Culinary Arts Students Towards Working in the Sector)

\*Aylin AKOĞLU<sup>a</sup>, Seval CANSIZOĞLU<sup>a</sup>, Neslihan ORHAN<sup>a</sup>, Zühal ÖZDEMİR<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Abant İzzet Baysal University, School of Tourism Management and Hospitality, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Bolu/Turkey

<sup>b</sup> Abant İzzet Baysal University, Mengen Vocational School, Cookery Program, Bolu/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 07.02.2017

Kabul Tarihi: 15.06.2017

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Mutfak sanatları

Sektör

Turizm

Gastronomi eğitimi

### Öz

Gastronomi alanının yoğun rekabete dayanan, emek yoğun bir hizmet sektörü olması, gastronomi eğitimi veren kurumların sektörün ihtiyaçlarına uygun nitelikli personel yetiştirmelerini gerektirmektedir. Söz konusu eğitim kurumlarından mezun olan nitelikli öğrencilerin, sektörün potansiyel temsilcileri olacağı düşünüldüğünde sektörde istihdamını ve uzun yıllar çalışmasını sağlamak için, sektör ile ilgili algı ve tutumlarını incelemek önemli görünmektedir. Bu nedenle araştırmanın amacı, lisans düzeyinde eğitim alan "gastronomi ve mutfak sanatları" bölümü öğrencilerinin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarını belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda yapılan araştırmada anket tekniği kullanılmış ve Abant İzzet Baysal Üniversitesi Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan 104 öğrenciye ulaşılmıştır. Demografik değişkenlere ve öğrencilerin sektöre yönelik bakış açlarına ilişkin verilerin yorumlanmasında frekans ve yüzde analizinden yararlanılmıştır. Öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları; işin doğası ve çalışma koşulları, sosyal statü ve gelecek kaygısı, ücret ve olanaklar ve son olarak da kişisel görüşler olmak üzere dört farklı boyutta incelenmiş ve değerlendirilmiştir. Elde edilen bu veriler öğrencilerin beklentilerini farklı bakış açıları ile göstermekte ve aynı zamanda sektör temsilcilerine mevcut sorunların çözümü hususunda da yol göstereceği düşünülmektedir.

### Keywords

Gastronomy

Culinary arts

Sector

Tourism

Gastronomy education

### Abstract

The fact that the gastronomy field is a labor-intensive service sector based on intense competition requires institutions that provide gastronomy education to raise qualified staff to meet the needs of the industry. It is important to examine the perceptions and attitudes of the sector in order to ensure employment and long years of employment in the sector when it is considered that the qualified students graduated from the educational institutions are potential representatives of the sector. For this reason, the aim of the research is to determine the perspective of the students of the department of "gastronomy and culinary arts" who are trained at undergraduate level. For this purpose, a questionnaire was used in the research and 104 students attending Abant İzzet Baysal University in the department of Gastronomy and Culinary Arts were reached. Frequency and percentage analysis were used in interpreting data on demographic variables and students' perspectives on the sector. The perspectives of the students towards working in the sector have been examined in four dimensions such as nature and working conditions of work, social status and future anxiety factor, fees and facilities, personal opinions. The obtained data show the expectations of the students of the gastronomy and culinary arts sector with different perspectives and at the same time lead the sector representatives to solve the existing problems.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [aylinakoglu@ibu.edu.tr](mailto:aylinakoglu@ibu.edu.tr) (A. Akoğlu)

## **GİRİŞ**

Tarihsel ve etimolojik olarak gastronomi, yiyecek ve içeceklerin ne, nerede, nasıl tüketilmesi gerektiği ile ilgili olarak yol göstericilikle ilişkilendirilir. Bunların yanı sıra, yaşamın sanatı, yiyecek ve içecek seçimleriyle ilgili bilgi ve deneyim birikimi olarak da tanımlanmaktadır. Turizm endüstrisi, bu deneyimlerin gerçeğe dönüştürülmesi ve deneyimlerden alınacak zevki arttırmak adına doğal bir role sahiptir. Bu nedenle de, turizm eğitimi içinde değerlendirilen, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, gastronomi öğelerini içermekte ve öğrencilere yiyecek ve içeceklerin tarihi ve kültürüyle ilgili geniş bir bilgi alanı sunmaktadır (Santich, 2004, s. 15). Ülkemizde gastronomi bilimi oldukça yeni olmasına rağmen, her geçen yıl yükseköğretim düzeyinde açılan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm sayısı (n=30) artmakta ve ilgili bölümlerde 3000-3500 öğrencinin istihdam edildiği tahmin edilmektedir (ÖSYM, 2016). Bu nedenle, söz konusu bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin turizm endüstrisine yönelik tutumları, mezun olduklarında ilgili alanda çalışmalarını bakımından büyük önem taşımaktadır. Aksi halde nitelikli iş gücü olarak değerlendirilebilecek olan bir kaynağın farklı endüstri kollarına kanalize olma ihtimali kuvvetlenecek ve bu durumdan genel anlamda turizm endüstrisi ve paydaşları olumsuz yönde etkilenecektir (Solmaz & Erdoğan, 2013, s. 569).

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki bazı sorunlar, Turizm Araştırmaları Dergisi'nin akademik koordinatörlüğünde ve Türkiye Aşçılar Federasyonu'nun (TAFED) öncülüğünde düzenlenen 'Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı'nda, müfredat, fiziksel alt yapı, akademik kadro, gastronomi algısı, staj ve kariyer konuları açısından değerlendirilmiş ve bu konulara ilişkin sorunlar rapor halinde sunulmuştur. Konferansın sonuç raporunda sektöre yönelik temel sorunlar aşağıdaki şekliyle sıralanabilir (Kozak & Açıkgöz, 2015);

- Mezun durumundaki öğrencilerin sektörden beklentilerinin yüksek olması,
- Staja giden öğrencilerin ağır şartlarda çalıştırılması ancak eğitim boyutunun eksik bırakılması,
- İşletmelerin staj yapan öğrencileri mezuniyetleri sonrasında istihdam etmeleri konusunda isteksiz olmaları ve bundan dolayı öğrencilerin kariyerleri konusunda belirsizlik yaşamaları,
- Sektörde çalışmak için özel şartların bulunmaması, bu alana girişin kolay olması ve dolayısıyla mezunların istihdamında sorunlar yaşanması,
- Sektörde eğitilmiş personel sayısının azlığı, alaylı personelin yönetim kademelerindeki yoğunlaşması vb. nedenlerden dolayı çatışmalar yaşanması.

Raporda belirtilen bu sorunlar gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının sektörde çalışmaya yönelik algılarını önemli ölçüde etkileyecek faktörler olarak görülmektedir. Öğrencilerin sektöre bakış açıları ve mesleklerine olan ilgi ve tutumları gelecekteki kariyer planları için önem teşkil etmektedir. Buradan yola çıkarak; bu sorunlar ve anlaşmazlıklardan dolayı öğrencilerin sektörde çalışma durumlarının incelenmesi hem öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik algı ve tutumlarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi adına hem de ilgili sektörün mevcut eksikliklerini düzeltmesi adına fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda öğrencilerin sektöre bakış açıları, mesleklerine olan ilgi ve tutumları gelecekte kendi alanlarında çalışıp çalışmayacaklarını da etkileyecektir. Nitekim Hjalager ve Andersen (2001)'in 1980-1995 yılları arasında Danimarka'da yürüttükleri

araştırmada, turizm sektöründe çalışmaya başlayanların %90,0'ının beş yılın sonunda sektörden ayrılarak başka sektörlerde iş aradıkları, çalışanları uzun süre işletmede tutmanın zor olduğu ve işletmelerin profesyonel veya mesleki eğitim almış kişiler yerine vasıfsız eleman çalıştırma eğiliminde olduğu belirlenmiştir.

İlgili literatür incelendiğinde turizm eğitimi alan öğrencilerin programı tercih sebeplerinin ve kariyer planlarının akademik kariyer, öğretmenlik ve turizm sektöründe çalışmak olduğu (Eivazi Gharamelaki, 2011; Çatı & Bilgin, 2013; Ünal & Bayram, 2015; Yen, et al., 2013), mutfak personeli olarak çalışmak istememe nedenleri olarak çalışma koşulları (düzenli bir hayata uygun olmaması, yorucu ve stresli bir iş olması vb.) gösterilmiştir (Aymankey & Aymankey, 2013; Cömert, 2014; Çatı & Bilgin, 2013; Duman vd., 2006; Giritlioğlu & Olcay, 2014; İstanbullu Dinçer vd., 2013; Özdemir vd., 2005; Tekin & Deniz, 2015; Yıldız, 2013). Literatürde işgörenler ile yapılan araştırmalar da (Birdir, Derinalp ve Çanakçı, 2013; Demirkol, Fidan ve Pelit, 2004; Kaya, 2012; Pratten, 2003) işin doğası ve çalışma koşulları ile ilgili öğrenciler tarafından belirtilen olumsuz ifadelerin aslında var olduğuna işaret etmektedir.

Turizm ve aşçılık öğrencilerinin sektörden beklentilerine yönelik birçok çalışma yapılmış olmasına rağmen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin sektör beklentilerine yönelik herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle çalışmada lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarını belirlenmesi amaçlanmıştır.

## **ARAŞTIRMA YÖNTEMİ**

Çalışmanın evrenini Abant İzzet Baysal Üniversitesi Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı 180 öğrenci oluşturmaktadır. Çalışma evrenine uygun olarak 16 Mart 2016 - 28 Mart 2016 tarihleri arasında kolayda örnekleme yöntemi ile 104 öğrenciye yüz yüze anket uygulanmıştır. Anket formundaki sorular, Kusluyan ve Kusluyan (2000)'ın çalışmasından yararlanılarak mevcut araştırmaya uygun hale getirilmiş ve öğrencilerin sektörden beklentileri; işin doğası ve çalışma koşulları, sosyal statü ve gelecek kaygısı, ücret ve olanaklar ve son olarak da kişisel görüşler olmak üzere dört farklı boyutta incelenmiştir. Anketin değerlendirilmesinde "5'li Likert Ölçeği" kullanılmıştır (5: Kesinlikle katılıyorum, 4: Katılıyorum, 3: Kararsızım 2: Katılmıyorum, 1: Kesinlikle katılmıyorum). Elde edilen veriler SPSS programı kullanılarak frekans ve yüzde analizi olarak analiz edilmiştir. Anket sorularına yönelik yapılan güvenilirlik analizi sonucunda lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarının ölçüldüğü anketin Cronbach's Alpha değeri 0,720 (>0,7) bulunmuş; bu sonuca göre güvenilir bir ölçek olduğu tespit edilmiştir.

## **BULGULAR VE TARTIŞMA**

Araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1.** Öğrencilerin Demografik Özelliklerine İlişkin Frekans Dağılımı

Faktör		Frekans	%
Cinsiyet	Kadın	66	63,5
	Erkek	38	36,5
Yaş	17-21	61	58,7
	22-26	41	39,4
	27+	2	1,9
Medeni Durum	Evli	1	1,0
	Bekar	103	99,0
Mezun Olduğu Lise	Alan	34	32,7
	Alan Dışı	70	67,3
Okuduğunuz Sınıf	1.Sınıf	27	26,0
	2. Sınıf	29	27,9
	3. Sınıf	18	17,3
	4. Sınıf	30	28,8
Bölüm Tercih Durumu	Kendi İsteğimle	96	92,3
	Dış Etkenler	8	7,7
Staj Yapma Durumu	Yaptım	68	65,4
	Yapmadım	36	34,6
Çalışmak İsteddiği Alan	Öğretmen	32	30,8
	Yönetim	12	11,5
	Akademi	12	11,5
	Mutfak	43	41,3
	Diğer	5	4,8
<b>Toplam</b>		<b>104</b>	<b>100,0</b>

Tablo 1’de öğrencilerin demografik özelliklerine göre frekans dağılımı verilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin yarısından fazlasının (%63,5) kadın, neredeyse tamamının (%99,0) bekar olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %58,7’si 17 ile 21 yaş arasında yer almaktadır. Alan içinde staj yapan öğrenci %65,4 iken, staj yapmayan öğrenci %34,6’dır. Ankete katılan öğrencilerin %41,3’ü mutfakta çalışmayı düşünürken, %30,8’i öğretmen olmayı planlamaktadır. Öğrencilerin mezun oldukları ortaöğretim alan türü incelendiğinde yarısından fazlasının (%67,3) alan dışı programlardan geldiği görülmektedir. Bu durumun gastronomi ve mutfak sanatları programlarında her yıl yerleştirme puanlarının artışı ve eşit ağırlık puan türünde öğrenci yerleştirme uygulamaları nedeniyle alan mezunu öğrencilerin sınavsız açılış önlisans programlarına kayıtlanmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Bölümün son yıllarda artan popüleritesinin de öğrenci profilini etkileyen önemli bir etken olduğu söylenebilir.

İstanbulu Dinçer vd. (2013) tarafından yürütülen çalışmada, turizm programının öğrencilerin çoğu (%83,1) tarafından gönüllü tercih edildiği, Kusluvan ve Kusluvan (2000)’in çalışmasında öğrencilerin %63,0’ünün, Sarıışık (2007)’in çalışmasında öğrencilerin %63,4’ünün bölümü isteyerek seçtiği belirlenmiştir. İlgili çalışmaların bulguları mevcut çalışma ile örtüşmekle birlikte çalışmada bölümü isteyerek seçen öğrenci sayısı oldukça yüksek (%92,3) bulunmuştur. Bu durumda gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin turizm programlarına göre daha

ilgi çekici olduğu söylenebilir. Bu duruma neden olarak, son yıllarda sayıları hızla artan yenilikçi restoranlar, yıldızlaştırılan şefler, medya ve basının gastronomi alanına ilgisi gösterilebilir.

Bu çalışmada dikkati çeken en önemli husus ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim gören kız öğrenci sayısının (%63,5) erkek öğrencilere kıyasla fazla olmasıdır. Literatürdeki çalışmalar sektörde kadın istihdamının oldukça düşük seviyelerde olduğunu göstermektedir (Birdir & Kılıçhan, 2013; Çakır, 2010; Daylar, 2015; Derinalp, 2012; Görkem & Öztürk, 2011; Saatçı & GÜdü Demirebulat, 2015). Kaya (2012) Türkiye İstatistik Kurumu'na (TÜİK) ait 2011 hane halkı işgücü anketi veri setini kullanarak yaptığı çalışmada, Türk turizm sektöründe ücretli çalışan erkek sayısını 694.092 (%79,39), kadın sayısını 180.145 (%20,61) olarak belirlemiştir. Mevcut araştırmada kadın sayısının çokluğu ilerleyen yıllarda sektörde daha fazla kadın istihdamının sağlanması açısından olumlu bir göstergedir.

Öğrencilerin sektöre bakış açıları; işin doğası ve çalışma koşulları, sosyal statü ve gelecek kaygısı, ücret ve olanaklar ve son olarak da kişisel görüşler faktörleri dikkate alınarak değerlendirilmiştir. İşin doğası ve çalışma koşullarına ilişkin öğrenci görüşlerinin dağılımı Tablo 2'de yer almaktadır. Öğrencilerin işin doğası ve çalışma koşullarına ilişkin görüşleri değerlendirildiğinde en yüksek düzeyde dört katılım sırasıyla, 'gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buluyorum' (%61,5), 'gastronomi alanında her gün yeni şeyler öğrenebilirim' (%51,0), 'gastronomi alanında çalışmak yorucu ve streslidir' (%48,1) ve 'gastronomi alanında çalışma saatlerinin uzun olduğunu düşünüyorum' (%42,3) ifadeleridir.

**Tablo 2.** İşin Doğası ve Çalışma Koşullarına İlişkin Öğrenci Görüşlerinin Dağılımı (Frekans/%)

<b>İşin Doğası ve Çalışma Koşulları</b>	<b>Kesinlikle Katılıyorum</b>	<b>Katılıyorum</b>	<b>Kararsızım</b>	<b>Katılmıyorum</b>	<b>Kesinlikle Katılmıyorum</b>
Gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buluyorum.	64 (%61,5)	22 (%21,2)	8 (%7,7)	6 (%5,8)	4 (%3,8)
Gastronomi alanında çalışmak yorucu ve streslidir.	50 (%48,1)	39 (%37,5)	6 (%5,8)	8 (%7,7)	1 (%1,0)
Gastronomi alanında çalışma saatlerinin uzun olduğunu düşünüyorum.	44 (%42,3)	34 (%32,7)	14 (%13,5)	10 (%9,6)	2 (%1,9)
Gastronomi alanındaki mesleklerin aile yaşamını negatif etkileyeceğini düşünüyorum.	26 (%25,8)	25 (%24,0)	29 (%27,9)	15 (%14,4)	9 (%8,7)
Gastronomi alanındaki işletmelerin çalışanlarını desteklediklerini, değer verdiklerini, ödüllendirdiklerini düşünmüyorum.	12 (%11,5)	33 (%31,7)	37 (%35,6)	15 (%14,4)	6 (%5,8)
Gastronomi alanındaki mesleklerde cinsiyet ayrımı yapılmaktadır.	35 (%33,7)	36 (%34,6)	25 (%24,0)	5 (%4,8)	3 (%2,9)
Gastronomi alanındaki fiziksel çalışma koşulları genellikle iyidir.	16 (%15,4)	17 (%16,3)	36 (%34,6)	31 (%29,8)	4 (%3,8)
Gastronomi alanında her gün yeni şeyler öğrenebilirim.	53 (%51,0)	37 (%35,6)	7 (%6,7)	3 (%2,9)	4 (%3,8)
Gastronomi alanında çalışan bayanlara yönelik negatif tutum sergilendiğini düşünüyorum.	28 (%26,9)	28 (%26,9)	25 (%24,0)	14 (%13,5)	9 (%8,7)
Gastronomi alanındaki çalışma ortamı rahatsız edicidir.	18 (%17,3)	21 (%20,2)	27 (%26,0)	21 (%20,2)	17 (%16,3)

Genel olarak çalışma saatleri, mesleğin yorucu ve stresli olması, aile yaşantısını negatif etkilemesi gibi faktörlerle ilişkili sorulara verilen cevaplar “çalışma koşulları” boyutunun öğrenciler tarafından olumsuz olarak algılandığını göstermektedir. Bu bulgu Cömert (2014), Giritlioğlu ve Olcay (2014), İstanbullu Dinçer vd. (2013), Kusluvan ve Kusluvan (2000), Özdemir vd. (2005), Tekin ve Deniz (2015) ile Yıldız (2013)’ın çalışma bulguları ile de örtüşmektedir.

İlgili literatürde öğrenciler tarafından olumsuz olarak değerlendirilen çalışma koşulları, Türk turizm sektöründe ücretli çalışanların karşılaştıkları temel sorunları da göstermektedir. Pratten (2003) tarafından yürütülen araştırmada, mutfakta çalışan birçok eğitilmiş ve deneyimli şefin birkaç yıl içinde işi bıraktığı, iş bırakma sebepleri arasında düşük ücretler, anti-sosyal çalışma saatleri ve aşırı disiplinin önde geldiği ayrıca kadın çalışanlara yönelik yapılan cinsiyet ayrımcılığına dair problemlerin olduğu da belirlenmiştir. Çalışmada öğrencilerin büyük bir çoğunluğu (%53,8) gastronomi alanında çalışan kadınlara yönelik negatif tutum sergilendiğini düşündüklerini ifade etmişlerdir. İlgili literatürdeki çalışmalar da (Dalkıranoglu & Çetinel 2008; Demir, 2011; Demirkol, Fidan & Pelit, 2004) bu bulguyu destekler niteliktedir. Manap Davras ve Davras (2015)’ın gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin turizm sektöründe cinsiyet ayrımcılığı hakkındaki düşüncelerini belirlemek amacıyla yürüttüğü çalışmada, öğrenciler cinsiyet ayrımcılığının en fazla terfi ve işe alımlarda yapıldığını, en az yapılan noktanın ise ücret faktörü olduğunu belirtmiştir. İlgili çalışmayı Özdemir, Polat ve Met (2015) tarafından yürütülen araştırma da desteklemekte, konaklama işletmelerinin internette yer alan iş ilanları değerlendirildiğinde; işletmelerin mutfak departmanı için verdikleri ilanların büyük çoğunluğunda (%71,2) erkek işgörenleri tercih ettiği, kadın işgörenlerin ise kat hizmetleri, misafir ilişkileri ve satış pazarlama departmanları için tercih edildiği belirlenmiştir. Bu meslek grupları içinde erkek ya da kadınlara özgü ve sınırları kesin olarak belirlenmiş bir cinsiyete dayalı iş tanımı bulunmamaktadır. Dolayısı ile ilanlarda yer alan bu tür kısıtlamalar cinsiyet ayrımcılığı olarak değerlendirilebilir.

Tablo 3’de öğrencilerin sosyal statü ve gelecek kaygısına ilişkin görüşlerinin dağılımı verilmiştir. Tablo 3 incelendiğinde ise öğrencilerin gastronomi alanında sosyal statü ve gelecek kaygısı açısından çoğunlukla olumlu bir tutum sergiledikleri görülmektedir. Olcay ve Çelik (2010), İstanbullu Dinçer vd. (2013) ile Ulama, Batman ve Ulama (2015) tarafından yürütülen çalışmalarda da öğrencilerin turizm sektörüne ilişkin algılamalarının çoğunlukla olumlu olduğu görülmüştür. İlgili bulgular Kusluvan ve Kusluvan (2000) ile Özdemir, Aktaş ve Altıntaş (2005)’ın çalışması ile farklılık göstermektedir.

**Tablo 3.** Sosyal Statü ve Gelecek Kaygısına İlişkin Öğrenci Görüşlerinin Dağılımı (Frekans/%)

Sosyal Statü ve Gelecek Kaygısı	Kesinlikle Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
Gastronomi alanındaki uzmanlığım ailemi gururlandırır.	46 (%44,2)	32 (%30,8)	11 (%10,6)	9 (%8,7)	6 (%5,8)
Türk toplumu için gastronomi alanındaki meslekler prestijlidir.	29 (%27,9)	40 (%38,5)	23 (%22,1)	9 (%8,7)	3 (%2,9)
Türk toplumundaki yaygın kanı, gastronomi öğrencilerinin mezun olduktan sonra yalnızca aşçı olacağı yönündedir.	47 (%45,2)	29 (%27,9)	5 (%4,8)	13 (%12,5)	10 (%9,6)
Yaptığım mesleğin müşterileri/patronumu memnun ettiğini görmek beni mutlu eder.	69 (%66,3)	28 (%26,9)	5 (%4,8)	1 (%1,0)	1 (%1,0)
Gastronomi alanında çalışmamın çevremdeki insanlar tarafından olumsuz karşılanacağını düşünüyorum.	3 (%2,9)	9 (%8,7)	15 (%14,4)	33 (%31,7)	44 (%42,3)
Ülkemizde gastronomi alanındaki meslekler önemli ve topluma faydalı olarak kabul edilir.	16 (%15,4)	31 (%29,8)	40 (%38,5)	13 (%12,5)	4 (%3,8)
Gastronomi alanında çalışmak psikolojik olarak rahatsız hissetmeme neden olur.	4 (%3,8)	6 (%5,8)	16 (%15,4)	37 (%35,6)	41 (%39,4)
Gastronomi alanında uzun yıllar çalışabileceğimi düşünmüyorum.	19 (%18,3)	23 (%22,1)	17 (%16,3)	22 (%21,2)	23 (%22,1)

Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük çoğunluğunun (%92,3) kendi isteği ile bölümü seçmelerinin sektöre karşı olumlu tutum geliştirmelerine etkisi olduğu düşünülmektedir. Nitekim Aymankuy ve Aymankuy (2013) tarafından yapılan çalışmada lisans düzeyinde turizm eğitimini kendi isteği ile tercih eden öğrencilerin sektöre ve sektörde kariyere ilişkin görüşlerinin daha olumlu olduğu tespit edilmiştir. Ehtiyar ve Üngüren (2008)'in çalışmasında eğitim kurumunu isteyerek tercih eden öğrencilerin umutsuzluk ve kaygı düzeylerinin daha düşük olduğu saptanmıştır. Tekin ve Deniz (2015)'in çalışmasında benzer sonuçlara ulaşılmıştır.

Öğrencilerin sadece %40,4'ü gastronomi sektöründe uzun yıllar çalışabileceklerini düşünmektedir. Çalışma koşullarının öğrenciler tarafından olumsuz olarak değerlendirilmesi de bu duruma neden olarak gösterilebilir. Benzer bir araştırma olarak Duman vd., (2006)'nın çalışmasında öğrencilerin %68,5'inin geleceklerini turizm sektöründe gördüğü fakat sektördeki çalışma şartlarını olumsuz değerlendirdiği belirlenmiştir. Çatı ve Bilgin (2013)'in çalışmasında da öğrencilerin %49,5'inin çalışma yaşamına turizm sektöründe devam etme yönünde bir eğilim gösterdikleri, sektöre karşı algı ve eğilimlerinin demografik özelliklere göre farklılık gösterdiği saptanmıştır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük çoğunluğu gastronomi alanındaki uzmanlığının ailesini gururlandırdığını ifade etmiştir. Kuslvan ve Kuslvan (2000)'ın çalışmasında öğrencilerin %65,0'i ailelerinin kendi işleriyle gurur duyduğunu, %68,0'i de işinden övgüyle bahsedebildiğini belirtmiştir. Ancak her iki çalışmada da öğrencilerin sektöre yönelik bağlılıkları düşük düzeyde bulunmuştur. Ayrıca mevcut çalışmada, öğrenciler gastronomi alanındaki mesleklerin topluma faydası konusunda olumsuz bir tutum gösterme eğilimindedir. Bu açıdan öğrencilere gastronomi ve mutfak sanatları programlarına kayıtlanmadan önce mesleki oryantasyon hizmetlerinin sağlanması öğrencilerin isteyerek ve bilinçli tercih yapmasına olanak sağlayabilir, bu yolla öğrencilerin turizm sektörüne karşı tutumlarının olumlu yönde geliştirileceği söylenebilir.

Öğrencilerin gastronomi alanında ücret ve olanaklara ilişkin görüşlerine Tablo 4'te yer verilmiştir. Öğrencilerin gastronomi alanında ücret ve olanaklara ilişkin görüşlerinin çoğunlukla olumsuz olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin büyük bir çoğunluğu (%62,5) gastronomi alanındaki çalışanlara hak ettiğinden daha düşük ücret verildiğini, gastronomi alanında yönetici pozisyonlarına yapılan terfilerin sınırlı olduğunu (%71,2) ve gastronomi alanındaki olanakların (şirket arabası, yemek ücretleri, sağlık sigortası vb.) yetersiz olduğunu (%62,5) düşünmektedir. Bu bulgu Aymankey ve Aymankey (2013), Çatı ve Bilgin (2013), Duman vd. (2006), Kuslvan ve Kuslvan (2000) ve Yıldız (2013)'ın çalışmalarını da destekler niteliktedir.

**Tablo 4.** Ücret ve Olanaklar Faktörüne İlişkin Öğrenci Görüşlerinin Dağılımı (Frekans/%)

Ücret ve Olanaklar	Kesinlikle Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
Gastronomi alanındaki çalışanlara hak ettiğinden daha düşük ücret verildiğini düşünüyorum.	25 (%24,0)	40 (%38,5)	27 (%26,0)	8 (%7,7)	4 (%3,8)
Gastronomi alanındaki uzun çalışma saatleri ve iş sorumluluğu göz önüne alındığında verilen ücretleri tatmin edici bulmuyorum.	30 (%28,8)	46 (%44,2)	22 (%21,2)	5 (%4,8)	1 (%1,0)
Gastronomi alanında ücret dışındaki ek gelirler (prim, ikramiye vb.) yetersizdir.	30 (%28,8)	36 (%34,6)	33 (%31,7)	4 (%3,8)	1 (%1,0)
Gastronomi alanındaki olanaklar (şirket arabası, yemek ücretleri, sağlık sigortası vb.) yetersizdir.	28 (%26,9)	37 (%35,6)	26 (%25,0)	12 (%11,5)	1 (%1,0)
Gastronomi alanındaki terfiler adil olarak yapılmaz.	32 (%32,8)	29 (%27,9)	34 (%32,7)	7 (%6,7)	2 (%1,9)
Gastronomi alanında yönetici pozisyonlarına yapılan terfiler sınırlıdır.	27 (%26,0)	47 (%45,2)	27 (%26,0)	2 (%1,9)	1 (%1,0)
Gastronomi alanında terfi alabilmek için mutlaka çalışma ortamında size ayrıcalık yapabilecek bir tanıdığa ihtiyacınız vardır.	24 (%23,1)	29 (%27,9)	32 (%30,8)	12 (%11,5)	7 (%6,7)
Gastronomi alanındaki terfiler sistematik olarak yapılmaz.	21 (%20,2)	35 (%33,7)	35 (%33,7)	8 (%7,7)	5 (%4,8)



İlgili literatür, öğrenci görüşlerinin turizm sektöründe aslında var olduğunu göstermektedir. Birdir vd. (2013)'nin otel mutfaklarında çalışan iş görenlerin sorunlarını belirlemek için yürüttüğü çalışmada, mutfak çalışanlarına ödenen ücretlerin yetersiz olması, çalışma saatlerinin uzun olması ve ücretlerin çalışanlar arasında adil dağıtılmaması çalışanların en temel problemleri olarak öne çıkmıştır. Kaya (2012)'nin çalışması ücretli çalışanların düşük eğitim, yetersiz ücret, kayıt dışı istihdam, yüksek işgücü devir hızı, düşük kıdem yılı ve fazla çalışma saatleri sorunlarına sahip olduğunu çok net bir şekilde ortaya koymaktadır.

Selviden Albayrak (2012) tarafından yürütülen otel işletmelerinin yiyecek-içecek departmanındaki çalışma koşullarının işgören motivasyonu üzerinde etkilerinin incelendiği araştırmaya 250 yiyecek-içecek bölümü çalışanı katılmıştır. Araştırma sonucunda, motivasyonu etkileyen en önemli etkenin başında ücret faktörünün geldiği, çalışma koşulları çalışma saatleri açısından incelendiğinde yasal haftalık çalışma saatlerinin dışına çıkılmadığı, bir işletmede uzun süre çalışmanın ve terfi imkânlarının işgören motivasyonu üzerinde olumlu etki gösterdiği belirlenmiştir.

**Tablo 5.** Gastronomi Alanına İlişkin Öğrenci Görüşlerinin Dağılımı (Frekans/%)

<b>Kişisel Görüşler</b>	<b>Kesinlikle Katılıyorum</b>	<b>Katılıyorum</b>	<b>Kararsızım</b>	<b>Katılmıyorum</b>	<b>Kesinlikle Katılmıyorum</b>
Bana göre gastronomi alanının dezavantajları daha fazla.	8 (%7,7)	8 (%7,7)	34 (%32,7)	44 (%42,3)	10 (%9,6)
Kariyer planlamamı gastronomi alanında yaptığım için mutluyum.	40 (%38,5)	46 (%44,2)	12 (%11,5)	2 (%1,9)	4 (%3,8)
Eşimin/çocuğumun gastronomi alanında çalışmasını isterim.	11 (%10,6)	20 (%19,2)	31 (%29,8)	22 (%21,2)	20 (%19,2)
Gastronomi alanında ileride yeni iş sahaları açılacağını düşünüyorum.	38 (%36,5)	31 (%29,8)	13 (%12,5)	10 (%9,6)	12 (%11,5)
Mezun olduktan sonra gastronomi alanında çalışmak istiyorum.	34 (%32,7)	32 (%30,8)	18 (%17,3)	14 (%13,5)	6 (%5,8)
Mezun olduktan sonra gastronomi alanı dışında başka alanda çalışmayı düşünmüyorum.	25 (%24,0)	23 (%22,1)	37 (%35,6)	11 (%10,6)	8 (%7,7)
Gastronomi okumak isteyen öğrencilere başka alanda kariyer planı yapmalarını öneririm.	10 (%9,6)	9 (%8,7)	20 (%19,2)	37 (%35,6)	28 (%26,9)
Gastronomi bölümünde okumak büyük bir hataydı.	6 (%5,8)	9 (%8,7)	37 (%35,6)	52 (%50,0)	-
Gastronomi alanında yalnızca yüksek maaş alırsam çalışırım.	9 (%8,7)	11 (%10,6)	24 (%23,1)	40 (%38,5)	20 (%19,2)
Ülkemizde, gastronomiye ve bu alandaki mesleklere yeterli önemin verilmediğini düşünüyorum.	35 (%33,7)	36 (%34,6)	17 (%16,3)	8 (%7,7)	8 (%7,7)

Tablo 5'te gastronomi alanına ilişkin öğrenci görüşlerinin dağılımı verilmiştir. Tablo 5 incelendiğinde öğrencilerin %82,7'si kariyer planlamalarını gastronomi alanında yaptığı için mutlu olduğunu ve %63,5'i mezun olduktan sonra gastronomi alanında çalışmak istediğini belirtmiştir. Öğrencilerin büyük bir çoğunluğu (%68,3) ise gastronomi ve bu alandaki mesleklere yeterli önemin verilmediğini ifade etmektedir. Gastronomi alanı ile ilgili öğrenci görüşlerinin genel olarak olumlu olduğu söylenebilir. Bu durumda öğrencilerin bölümü isteyerek ve bilinçli olarak seçtiği, sektörün çalışma koşulları iyileştirildiğinde gastronomi bölüm mezunlarının uzun yıllar sektörde çalışacağı düşünülmektedir.

## **SONUÇ**

Yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan bilgi, beceri ve donanıma sahip alanında başarılı mezunların çalışmaları ancak etkin ve kaliteli gastronomi eğitimi ve öğretimi ile sağlanabilir. Günümüzde kalifiye personel ihtiyacı nedeniyle okullarda gastronomi bölümleri açılmaktadır. Bu araştırmada da, söz konusu bölümlerin lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerinin sektöre yönelik tutumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

Yapılan bu araştırmada öğrencilerin neredeyse tamamının bölümü kendi istekleriyle tercih ettikleri belirlenmiştir. Mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri alanların mutfak ve öğretmenlik olduğu görülmüştür. İşin doğası ve çalışma koşulları faktörü incelendiğinde ise büyük bir çoğunluğun gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buldukları ve gastronomi alanında her gün yeni bilgiler öğrenebileceklerini düşündükleri saptanmıştır. Ancak diğer taraftan çalışma koşullarının yorucu ve stresli olduğu, çalışma sürelerinin uzun olduğu ve cinsiyet ayrımcılığının yapıldığı konusunda elde edilen sonuçlar mesleğin öğrencilerin gözünde oldukça ağır ve zor bir meslek olarak değerlendirildiğinin göstergesi olmuştur. Sosyal statü ve gelecek kaygısı faktörüne bakıldığında öğrencilerin çoğu Türk toplumu için gastronomi alanındaki mesleklerin prestijli olduğunu düşünmektedir. Buna rağmen ücret ve olanaklar açısından katılımcıların çoğu gastronomi alanındaki çalışanlara hak edildiğinden daha düşük ücret verildiğini ve gastronomi alanındaki terfilerin adil olarak yapılmadığını düşünmektedir. Katılımcıların kariyer planlamalarını gastronomi alanında yaptıkları için mutlu olduğu ve mezun olduktan sonra büyük ölçüde turizm sektöründe çalışma isteğinde oldukları belirlenmiştir. Elde edilen bu veriler gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin sektörden beklentilerini farklı bakış açıları ile göstermekte aynı zamanda sektör temsilcilerine mevcut sorunların çözümü hususunda yol göstermektedir. İleriki çalışmalarda sektörün gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinden beklentileri incelenebilir ve üniversite sektör işbirliği sağlanarak daha güçlü bir eğitim programı ile kalifiye insan gücü artırılabilir.

## **KAYNAKÇA**

Aymankuy, Y., & Aymankuy, Ş. (2013). Turizm işletmeciliği eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründeki istihdamla ilgili görüşleri ve sektördeki kariyer beklentileri. Balıkesir üniversitesi turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulu örneği. *Akademik Bakış Dergisi*, 35, 1-21.

Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2013). Mutfak şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma. *14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1*, 615-635.

- Birdir, K., Derinalp, S., & Çanakçı, T. (2013). Otel mutfaklarında çalışan iş görenlerin sorunları. *14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1*, 980-997.
- Cömert, M. (2014). Turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmak istedikleri alanlar ve sektördeki istihdamda cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 50-62.
- Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması*. (Yüksek lisans tezi). <https://tez.yok.gov.tr> sayfasından erişilmiştir.
- Çatı, K., & Bilgin, Y. (2013). Turizm lisans öğrencilerinin turizm sektöründe çalışma eğilimleri. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 14(1), 23-45.
- Dalkıranoglu, T., & Çetinel, G. F. (2008). Konaklama işletmelerinde kadın ve erkek yöneticilerin cinsiyet ayrımcılığına karşı tutumlarının karşılaştırılması. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20, 277-298.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: karşılaştırılmalı bir uygulama*. (Yüksek lisans tezi). <https://tez.yok.gov.tr> sayfasından erişilmiştir.
- Demir, M. (2011). İş yaşamında ayrımcılık: turizm sektörü örneği. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 8(1), 760-784.
- Demirkol, Ş., Fidan, F., & Pelit, E. (2004). Turizm sektöründeki bayan işgörenlerin karşılaştıkları sorunlar ve otel işletmelerinde bir uygulama. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(8), 71-88.
- Derinalp, S. (2012). *Dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinde mutfak şeflerinin karşılaştıkları yönetsel sorunların tespiti ve çözüm önerileri*. (Yüksek lisans tezi). <https://tez.yok.gov.tr> sayfasından erişilmiştir.
- Duman, T., Tepeci, M., & Unur, K. (2006). Mersin'de yükseköğretim ve orta öğretim düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin sektörün çalışma koşullarını algılamaları ve sektörde çalışma isteklerinin karşılaştırmalı analizi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(1), 51-69.
- Ehtiyar, R., & Üngüren, E. (2008). Turizm eğitimi alan öğrencilerin umutsuzluk ve kaygı seviyeleri ile eğitime yönelik tutumları arasındaki ilişkinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(4), 159-181.
- Eivazi Gharamelaki, R. M. (2011). *Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin turizm eğitimi veren kurumları değerlendirmeleri İran-Türkiye karşılaştırması*. (Doktora tezi). <https://tez.yok.gov.tr> sayfasından erişilmiştir.
- Giritlioğlu, İ., & Olcay, A. (2014). Önlisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin otel yiyecek içecek bölümüne yönelik tutumları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(31), 95-119.
- Görkem, O., & Öztürk, Y. (2011). Otel mutfaklarında stajyer istihdamı ve beceri eğitimi yeterliğine yönelik bir

- uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3/4, 18-33.
- Hjalager, A., & Andersen, S. (2001). Tourism employment: contingent work or professional career?. *Employee Relations*, 23(2), 115-129.
- İstanbulu Dinçer, F., Akova, O., & Kaya, F. (2013). Meslek yüksekokulu turizm ve otel işletmeciliği programı öğrencilerinin kariyer planlaması üzerine bir araştırma: İstanbul Üniversitesi ve Gümüşhane Üniversitesi örneği. 42-56. <http://www.ejoir.org/belge/kasim2013/5.pdf> sayfasından erişilmiştir.
- Kaya, İ. (2012). Türk turizm sektöründe istihdamın temel özelliklerinin ve sorunlarının ücretli çalışanlar açısından coğrafi bölgelere göre analizi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(28), 241-257.
- Kozak, N., & Açıkoğ, 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.
- Kuslvan, S., & Kuslvan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21, 251-269.
- Manap Davras, G., & Davras, Ö. (2015). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin turizm sektöründe cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2), 116-130.
- Olçay, A., & Çelik, Z. (2010). Turizm ve otel işletmeciliği programında öğrenim gören öğrencilerin otelcilik mesleğine ilişkin algıları. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(2), 279-301.
- Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi [ÖSYM] (2016). 2015- Öğrenci seçme ve yerleştirme sistemi adayların yükseköğretim programlarına ilişkin tercihleri. <http://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2015/genel/MerEkKitap/MerBolum4YUKSEKOGRETIMPROGRAMLARI11122015.pdf> sayfasından erişilmiştir.
- Özdemir, B., Aktaş, A., & Altıntaş, V. (2005). Turizm ve otelcilik eğitimi görmekte olan lisans düzeyindeki öğrencilerin otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58.
- Özdemir, S. S., Polat, E., & Met, L. Ö. (2015). Bodrum'da faaliyet gösteren konaklama işletmelerince verilen iş ilanlarındaki işgören niteliklerinin analizi. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 34, 121-138.
- Pratten, J. D. (2003). The training and retention of chef. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15, 237-242.
- Saatcı, G., & Güdü Demirbulat, Ö. (2015). Konaklama işletmeleri yöneticilerinin mesleki turizm eğitimi almış çalışanlara yönelik değerlendirmeleri. *Uluslararası Hakemli Beşeri ve Akademik Bilimler Dergisi*, 4(13), 43-58.

- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Sarıışık, M. (2007). Turizm sektöründe meslek sahibi olmaya yönelten etkenler: meslek yüksekokulu öğrencilerine yönelik bir çalışma. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(2), 143-160.
- Selviden Albayrak, S. (2012). *Otel işletmelerinin yiyecek-içecek departmanındaki çalışma koşullarının işgören motivasyonuna etkileri: İstanbul'daki beş yıldızlı otel işletmelerinde bir uygulama*. (Yüksek lisans tezi). <https://tez.yok.gov.tr> sayfasından erişilmiştir.
- Solmaz, A. S., & Erdoğan, Ç. (2013). Turizm eğitimi alan önlisans ve lisans öğrencilerinin turizm endüstrisine bağlılık düzeylerini belirlemeye yönelik bir araştırma. *14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1*, 557-573.
- Tekin, A. Ö., & Deniz, İ. (2015). Turizm öğrencilerinin yiyecek ve içecek departmanına yönelik tutumları: Üniversite öğrencileri üzerine bir inceleme. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(55), 178-197.
- Ulama, Ş., Batman, O., & Ulama, H. (2015). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin kariyer algılamalarına yönelik bir araştırma: Sakarya Üniversitesi örneği. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(12), 338-366.
- Ünal, İ., & Bayram, T. A. (2015). Önlisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin memnuniyet düzeyine yönelik karşılaştırmalı bir araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(10), 525-534.
- Yen, L. C., Cooper, A. C., & Murrmann, K. S. (2013). Exploring culinary graduates' career decisions and expectations. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 12(2), 109-125.
- Yıldız, B. S. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *14. Ulusal Turizm Kongresi bildirileri 1*, 595-614.

## **Extensive Summary**

### **Attitudes of Gastronomy and Culinary Arts Students Towards Working in the Sector**

The fact that the gastronomy field is a labor-intensive service sector based on intense competition requires institutions that provide gastronomy education to raise qualified staff to meet the needs of the industry. It is important to examine the perceptions and attitudes of the sector in order to ensure employment and long years of employment in the sector when it is considered that the qualified students graduated from the educational institutions are potential representatives of the sector. For this reason, the aim of the research is to determine the perspective of the students of the department of "gastronomy and culinary arts" who are trained at undergraduate level. For this purpose, a questionnaire was used in the research and 104 students attending Abant İzzet Baysal University in the department of Gastronomy and Culinary Arts were reached. Frequency and percentage analysis were used in interpreting data on demographic variables and students' perspectives on the sector. The perspectives of the students towards working in the sector have been examined in four dimensions. As a result of the research, it has been determined that almost all of the students chose part of their own will. After they graduated, they found that the areas they wanted to work with were kitchens and teachers. When the factor of nature and working conditions of work is examined, it is determined that most of them think that the professions of gastronomy are interesting and that they can learn new things every day in the field of gastronomy. However, on the other hand, the results of the study proved that the working conditions were exhausting and stressful, the working time was long and gender discrimination took place, and this was a serious and difficult occupation in the eyes of the students. Considering the social status and the future anxiety factor, most of the students think that the gastronomy profession is prestigious for Turkish society. However, in terms of remuneration and facilities, most of the participants think that the employees in the gastronomy are given lower wages than they are entitled to, and the gastronomic promotions are not done fairly. Participants were happy that they were doing their career planning in the field of gastronomy and after graduation they were determined to work in the tourism sector to a large extent. The obtained data show the expectations of the students of the gastronomy and culinary arts sector with different perspectives and at the same time lead the sector representatives to solve the existing problems. Future studies can examine the expectations of students from Gastronomy and Culinary Arts departments of the sector and enhance the human power of the qualification with a stronger education program by ensuring university sector cooperation.