

## 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<sup>a</sup> , Zühal ÖZDEMİR YAMAN<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Bolu Abant İzzet Baysal University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Bolu/Turkey

<sup>b</sup> 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

### 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 eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri ve sektördeki durumlarını değerlendiren araştırmaların sınırlılığı ciddi bir eksiklik olarak nitelendirilmiş olup; bu çalışma ile gastronomi mezunlarının sektördeki durumlarının değerlendirilmesi, eğitim programının niteliğine ilişkin mezun değerlendirmelerinin tespit edilmesi, nitelikli gastronomi mezunları yetiştirilmesi açısından önemli görünmektedir. Bu çalışmada bölüm mezunlarının perspektifinden, gastronomi bölümü bulunan eğitim kurumlarının altyapı, donanım, fiziki ve insan kaynakları yeterlikleri, öğretim elemanlarının mesleki deneyim ve yeterlikleri ile eğitim öğretim programlarının nitelikleri değerlendirilmiş olup; elde edilen bilgiler doğrultusunda öneriler geliştirilmiştir. Araştırmanın evrenini Türkiye sınırları içerisinde bulunan ve 2018-2019 akademik yılında lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren 52 üniversiteden mezun vermiş olan 22 üniversite oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise çalışmaya katılmayı kabul eden 14 üniversiteden toplam 350 gastronomi mezunudur.

### Keywords

Gastronomy and culinary arts

Gastronomy education

Culinary education

Gastronomy graduates

Gastronomy sector

### 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.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: y.arslanhan@gmail.com (Y. Arslanhan)

DOI: 10.21325/jotags.2020.646

\*\*Bu makale Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde Yusuf ARSLANHAN'ın "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mezunlarının Sektördeki Durumu ve Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeyleri" başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir. Ayrıca 20 Eylül 2019 tarihinde Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde (UGTAK) sözlü olarak sunulmuştur.

## GİRİŞ

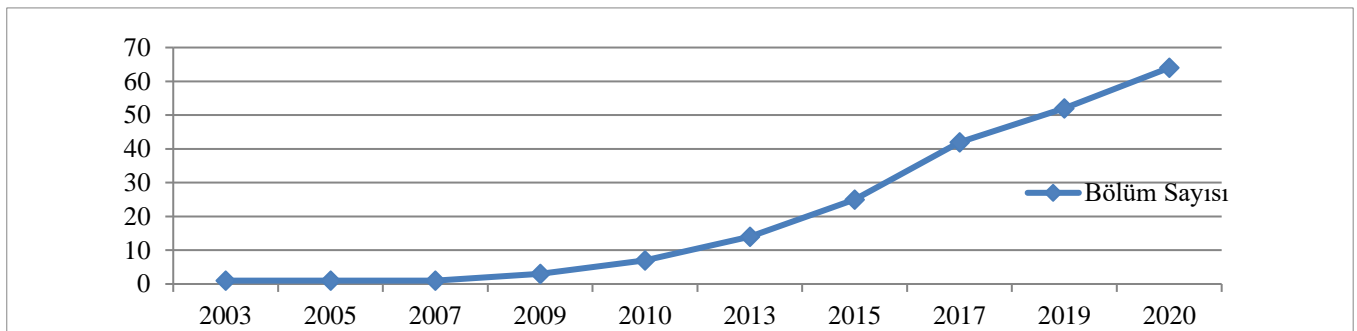
Mutfak büyük bir hizmet endüstrisi olup; insan bu sektördeki en önemli unsurdur. Gastronomi işletmelerinin maksimum verimliliğe ulaşması rasyonel bir yönetim ile sağlanabilir. Rasyonel bir yönetim ise ancak mesleki bir eğitim ile sağlanmaktadır. Mutfak sektöründe çalışan kalifiye elemanların mesleki eğitimini sağlayan birim ise en başta gastronomi ve mutfak sanatları bölümleridir (Çakır, 2010, s.2). Gastronomi, içerisindeki sanatsal ve bilimsel olguları tarihsel süreçlerle değerlendirerek anlaşılması, 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 çalışılabilecek bilimsel bir daldır (Bucak & Ateş, 2014, s.316). Gastronomi eğitimi, neyin, nasıl, neden yenilip içildiğini insanlık tarihi açısından araştırıp keşfetmeye odaklanmış (Santich, 2007, s.53) ayrıca pişirme teknikleri, gıda hijyeni ile yemek yapmayı sanatsal aktivite olarak gören 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), Okan 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 artmış; özellikle 2017-2020 yılları arasında artış hızı yüksek ivme kazanmıştır (Tablo 1). Bu yıllar arasındaki artışın, toplam artış oranının yarısından fazla olduğu görülmektedir. 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



**Tablo 2:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yıllara Göre Artış Yüzdeleri

Eğitim-Öğretim Yılı	Açılan Bölüm Sayısı	Yüzde %
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)

2014-2015	7	10,93
2015-2016	2	3,12
2016-2017	4	6,25
2017-2018	12	18,75
2018-2019	11	17,18
2019-2020	11	17,18
<b>Toplam</b>	<b>64</b>	<b>100</b>

Alan yazında GMS bölümlerinde 2019 yılı itibari ile 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 Kılavuzları ile Yüksek Öğretim Kurumu Atlas'ından veriler incelenerek, 2003-2019 yılları arasında mezun sayısının yaklaşık 4.185 olduğu belirlenmiştir. Tablo 1 ve 2'de görüldüğü üzere Türkiye'de GMS bölümü her yıl daha fazla üniversitede açılmakta dolayısı ile öğrenci ve mezun sayısının da yıldan yıla katlanacağı öngörülmektedir. Bu denli yüksek öğrenci ve iş gören potansiyeline sahip GMS bölümlerine ilişkin ilgili literatür değerlendirildiğinde (Daylar, 2015; Kozak & Açıkgöz, 2015; Denk & Koşan, 2016; Görkem & Sevim, 2016; Akoğlu vd., 2017; Boylu & Güdek, 2017; Özdemir, 2017; Temizkan vd., 2018; Sezen, 2018; Özdemir Yaman & Bulduk, 2019) GMS mezunlarına ilişkin çalışmaların sınırlılığı dikkat çekmektedir.

Bu çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının almış oldukları eğitimin nitelikleri, mezun değerlendirmeleri ile tespit edilmiş olup; elde edilen bulgulara yönelik çözüm önerileri sunulmuştur. Bu araştırmanın temel amacı, gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarının lisans eğitimi süresince edindikleri teorik ve pratik bilgilerin iş sahasında kendilerine ne ölçüde yararlı olduğunun belirlenmesidir. Ayrıca bölüm mezunlarının sektörde görev yeri ve türünün, istihdam durumlarının ya da çalışmama nedenlerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Bu çalışma ile mezun öğrencilerden eğitim kurumlarının niteliklerine (müfredat ve öğretim elemanı yeterlikleri, fiziki imkanlar, öğretim programı-sektör uyumluluğu, istihdam vb.) ilişkin alınan olumlu/olumsuz dönütler 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

Araştırmada elde edilen veriler Statistical Package Social Sciences (SPSS) ile analiz edilmiştir. Araştırmaya katılanların demografik özelliklerine ait dağılımlarını belirlemek için frekans ve yüzde analizinin yanı sıra ölçeklere ait düzeylerin belirlenmesi için betimsel analizlerden ortalama ve standart sapma kullanılmıştır. Araştırmada elde edilen verilerin toplanması için iki bölümden oluşan görüşme formu kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan görüşme formunun birinci bölümünde katılımcıların demografik özelliklerinin belirlenmesi için 5 adet soruya ek olarak katılımcıların gastronomi alanında çalışmama nedenleri, mezuniyet sonrası işe yerleşme süresi, sektör tecrübesi, görev yapılan il, görev yapılan işletme ve görev türü sorularına yer verilmiştir.

Araştırmada kullanılan ölçeklere ait geçerlilik güvenirlik analizlerinde önce madde analizi, ardından madde toplam korelasyon analizi yapılmış olup; daha sonra ölçeklerin geçerliliklerinin belirlenmesi için açıklayıcı faktör analizleri (AFA) yapılmıştır. Elde edilen ölçeklerin güvenirlik düzeylerini belirlemek için Cronbach's Alpha iç

tutarlılık analizi yapılmıştır. Görüşme formunun ikinci bölümünde mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyini belirlemek için üçlü likert tipli ölçek sunulmuştur. Araştırma soruları hazırlanırken çalışma ile ortak yönleri olan akademik tez ve makalelerden (Aymankey 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 ulaşılarak 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 örneklemini çalışmaya katılmayı kabul eden 14 üniversitenin lisans düzeyinde gastronomi eğitimi almış mezunları oluşturmaktadır. Dolayısı ile çalışmaya katılmayı kabul eden üniversitelerin oranı %63,6'dır. Araştırma örneklemini ilgili üniversitelerden mezun olan toplam 350 gastronomi mezunu oluşturmaktadır.

## **Bulgular**

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların demografik ve istihdam özelliklerine ilişkin dağılımları ile mezunların gastronomi eğitimine ilişkin memnuniyet düzeyleri elde edilen veriler ışığında değerlendirilmiş ve yorumlanmıştır.

### **Araştırmaya Katılan Bireylerin Demografik Özelliklerine Ait Dağılımları**

Katılımcılara yöneltilen iki bölümden oluşan görüşme formunun ilk bölümünü oluşturan bu kısımda katılımcılara cinsiyet, yaş, mezuniyetten itibaren geçen süre ve mezun olduğu alanda çalışma durumuna ilişkin sorular yöneltilmiştir.

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'ünün 24-27 yaş, %16,1'inin 28 yaş veya üzerinde olduğu, %41,7'sinin 1 yıl veya daha önce mezun olduğu, %32,4'ünün 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 eğitilmiş 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 karşılaşıldığını vurgulamıştır. Denk ve Koşan (2017) tarafından yürütülen çalışmada da gastronomi mezunlarının sektöre girdikten bir süre sonra farklı alanlara yöneldiğine değinilmiştir. Pratten'in (2003) çalışmasında, 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. Manap Davras ve Davras'ın (2015) GMS bölümü öğrencilerinin turizm sektöründe cinsiyet ayrımcılığı hakkındaki düşüncelerini belirlemek amacıyla yürüttüğü çalışmada, öğrenciler cinsiyet ayrımcılığının en fazla terfi ve işe alımlarda yapıldığını, en az ayrımcılık yapılan noktanın ise ücret faktörü olduğunu belirtmişlerdir. Dağışan (2017) kadın aşçı olmanın zorluklarına değinerek mutfaklarda cinsiyetçi yaklaşımın aşırılığından dolayı sektörde uzun süre çalışan kadın sayısının azlığına dikkat çekmiştir. Özdemir Yaman ve Bulduk (2019) profesyonel mutfaklardaki cinsiyetçi

yaklaşımlardan dolayı kadın GMS mezunlarının daha çok yiyecek içecek öğretmenliği ve akademisyenliğe yöneldiğini ifade etmiştir. İnce (2016, s.433) profesyonel mutfaklarda kadın şeflere çıkartılan problemleri ve bu mutfaklarda aslında istenmediklerini yapılan araştırmalar ve şefler üzerine çekilen filmler ile ışık tutmuştur. Diker vd. (2017: 138) mutfakta kadın çalışanlara yönelik düşmanca cinsiyetçi yaklaşımların 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'ünün mezuniyetten sonra sektörde çalışmak istediği belirlenmiştir. Bu araştırmalardan yola çıkarak GMS mezunu kadınların cinsiyetçi yaklaşımdan etkilendiği ve sektörde tutunmalarının güçleştiği söylenebilir.

**Tablo 3:** Katılımcıların Demografik Özelliklerine Ait Dağılımları

<b>Cinsiyet</b>	<b>f*</b>	<b>%</b>
Kadın	203	57,9
Erkek	147	42,1
Toplam	350	100
<b>Yaş</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
20-23 Yaş	103	29,6
24-27 Yaş	190	54,3
28 Yaş veya Üzeri	57	16,1
Toplam	350	100
<b>Mezuniyet Süresi</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
1 Yıl veya Altı	146	41,7
2-3 Yıl	113	32,4
4 Yıl veya Üzeri	91	25,9
Toplam	350	100
<b>Gastronomi Alanında Çalışma</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
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 çalışmadıkları, %45,7'sinin mezun olduktan sonra hemen işe yerleştiği, %37,4'ünün 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 türünün akademisyen/öğretmen olduğu belirlenmiştir.

Tablo 4'te gastronomi mezunlarının sektörde çalışmama nedenleri arasında en yüksek oranda çalışma saatlerinin uzunluğu (%40,2) ve iş bulamama (%35,0) gösterilmiştir. Bu bulgular doğrultusunda mezunların çalışma saatlerinin düzensizliği ve sektör koşullarının ağır olmasından dolayı gastronomi sektöründe çalışmaktan kaçındıkları, öğretmenlik veya akademisyenliğin sektör şartlarına göre daha cazip gelmesinden dolayı bu alana yöneldikleri; fakat kontenjan veya istenilen sınav türünde yeterli puan alamamaları sonucunda gastronomi harici alanlara yöneldikleri söylenebilir. Nitekim Çatı ve Bilgin (2013), Özdemir (2017), Akoğlu vd. (2017), Cömert (2014), Birdir ve Kılıçhan (2013), Aymankey ve Aymankey (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 mevcuttur ayrıca gastronomi sektörü yıllık 20 milyar lira gelire sahiptir. Bu gelirin %43,0'ünü ise İstanbul elde etmektedir (TAVAK 2018, s.22). İstanbul'un gastronomi sektörü

açısından diğer illere kıyasla daha gelişmiş bir şehir olması, nüfus ve istihdam potansiyelinin geniş olması gastronomi mezunlarının bu ilde yoğunlaşmasının (%40,8) bir sebebi olarak gösterilebilir.

Araştırma, gastronomi sektöründe çalışan mezunların %45,7'sinin gastronomi alanında hemen iş bulduğunu, ilk 6 ayda ise mezunların %75,1'inin işe yerleştiğini göstermektedir. Katılımcıların %52,9'u otel ve restoranlarda farklı kademelerde görev yaparken, %32,7'si eğitim kurumlarında akademisyen, öğretmen ve usta öğretici olarak görev yapmaktadır. Türk – Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı (TAVAK)'nın 2018 Gastronomi Ekonomisi Raporu'na göre Türkiye'de ev dışı 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 ekonomisine canlanma ve istihdam açısından önemli katkıda bulunan gastronomi sektörü, dinamik yapısı ile özellikle gastronomi mezunları için fırsatlar doğurmaktadır. Yayımlanan TAVAK raporu, gastronomi mezunu 4 kişiden 3'ünün 6 ay içerisinde sektörde istihdam edilebilmesini kanıtlar niteliktedir. Ayrıca Tablo 4'te de görüldüğü üzere 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 ihtiyacının yoğun olmasına karşın çalışma koşullarının gastronomi mezunlarının beklentilerini karşılamaması dolayısı ile istenilen veya beklenen nitelikte iş bulunamaması sektörden uzaklaşmalara neden olarak gösterilebilir. Nitekim yapılan çalışmaların sonuçlarına göre (Akoğlu vd., 2017; Aymanıkuy & Aymanıkuy, 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 aşçıbaşı kademesinde mezun bulunmaması sektörün yönetici pozisyonunda tecrübeyi esas olarak gördüğü dolayısı ile GMS mezunlarının alt kademelerden başlayarak aşçıbaşı pozisyonuna gelebileceği anlaşılmaktadır. Ayrıca aşçıbaşı kademesinde mezun sayısının düşük olması, gastronomi eğitiminin niteliği ile de ilişkilendirilebilir. Daylar (2015) ve Özdemir (2017)'in çalışmaları da bu ifadeleri destekler niteliktedir. Nitekim Cankül (2019), Özdemir (2017) ve Sarıoğlan'ın (2014) çalışmalarında da gastronomi eğitimi çerçevesinde verilen eğitim ve derslerin sektörün beklentilerinden oldukça uzak olduğu sonucuna varılmıştır.

**Tablo 4:** Katılımcıların İstihdam Özelliklerine İlişkin Dağılımları

<b>Gastronomi Alanında Çalışmama Nedeni</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
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
<b>Mezuniyet Sonrası Gastronomi Alanında İşe Yerleşme Süresi</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
Hemen Yerleştim	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
<b>Sektör Tecrübesi</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
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 Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeyi

Veri toplama aracı olan anket formunun ikinci bölümünde, 25 maddelik üçlü likert (1= Katılmıyorum, 2= Kararsızım, 3= Katılıyorum) tipte, mezunların gastronomi eğitime ilişkin memnuniyet düzeyi ölçeği yer almaktadır. Ölçeğe ait geçerlilik güvenirlik analizi sonuçları aşağıda verilmiştir.

Tablo 5’da ölçme aracında yer alan aralıkların eşit olduğu varsayılarak seçeneklere ilişkin alt ve üst sınırlar ve düzeyleri belirlenmiştir.

**Tablo 5:** Ölçeklere İlişkin Düzey Sınırları

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

Mezunların gastronomi eğitime 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 bölümünde 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. maddelerde yer alan ifadeler ortalamanın çok altında kalmıştır. Bütün ölçekte en düşük düzeye sahip madde (3. madde) “müfredatta bulunan teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olduğunu düşünüyorum” ifadesidir. Diğerleri “aldığım eğitimin iyi bir işletmede istihdamım için yeterli olduğunu düşünüyorum” ve “uygulamalı derslerde öğrendiğim beceriler ile sektörde kullandığım beceriler örtüştü” ifadelerini içeren 2. ve 4. maddelerdir. Teorik ve uygulamalı derslerden memnuniyet temel alınarak bakıldığında ise teorik derslerden memnuniyet düzeyinin (2,16) uygulamalı derslerin memnuniyetinden (2,20) daha düşük olduğu görülmektedir. Bu durumda mezunların genel olarak işlenen teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olmadığı görüşünde oldukları ve en fazla bu durumdan rahatsız oldukları söylenebilir.

Uygulamalı derslerin yeterliliği sorulan 4. maddenin memnuniyet düzeyi her ne kadar teorik derslere göre yüksek olsa da yine de ortalamanın çok altında kaldığını ve mezunların aldıkları uygulamalı derslerden de memnun

olmadığını göstermektedir. Bu bulgulardan hareketle, eğitim kurumlarında gastronomi müfredatları oluşturulurken sektör ihtiyaç ve beklentilerinin göz ardı edildiği, paydaşlar ile fikir alışverişinde bulunulmadığı ve eğitim kurumlarında verilen eğitim ile iş yaşamındaki pratiklerin uyuşmadığı söylenebilir. Nitekim mezunlar genel olarak aldıkları eğitimden memnun olmadıkları görüşündedir. Yine Baltacı, Üngüren, Avsallı ve Demirel (2012) tarafından yürütülen araştırmada da turizm eğitimi veren üniversitelerce sektörün ihtiyaçlarına yönelik yine sektör temsilcileri ile müfredat hazırlamaları, böylelikle 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 işlenen teorik derslerin iş yaşamı için yeterli olmadığı bulgusuna ulaşmıştır. Sarioğlan (2014)'ın çalışmasında sektörde faaliyet gösteren firma yöneticileri ile görüşülmüş, bu doğrultuda gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sektör beklentilerini karşılayıp karşılayamadıkları ölçülmüştür. İlgili araştırmada beklenenin aksine gastronomi ve mutfak sanatları staj öğrencilerinin sektörün ihtiyaçlarını karşılamakta yetersiz olduğu belirlenmiştir. Çalışmada niteliksel olarak gastronomi ve mutfak sanatları ders içeriklerinin yiyecek içecek sektöründe iş taleplerine uygun olmadığı dolayısı ile beklenen talebi karşılayamadığı sonucuna varılmıştır. Daylar (2015)'in çalışması da benzer sonuçlar göstermektedir.

Ortalamanın çok altındaki iki madde ise “gastronomi mezunlarının sektörde yeterli maaş ve sosyal haklara sahip olduğunu düşünüyorum” ve “okulda maliyet hesabı (cost-control) konusunda yeterli düzeyde eğitim aldığımı düşünüyorum” ifadeleridir. Gastronomi mezunlarının maaş ve sosyal haklar yönünden sektörde sıkıntı yaşadığı bu yüzden memnuniyetlerinin düşük düzeyde olduğu söylenebilir. Bu bulgu Akoğlu vd. (2017)'nin ve Özdemir (2017)'in bulguları ile de örtüşmektedir. Nitekim Yen, Cooper & Murrmann (2013) tarafından yürütülen çalışmada da mutfak mezunlarının kariyer kararlarını ve beklentilerini etkileyen en önemli üç faktörün maaş (alınan ücret), insan kaynakları (verilen haklar) ve terfi olanakları olduğu belirlenmiştir. Ayrıca mezunların en düşük memnuniyet düzeyine (2,29) sahip ilk 5 madde içerisine aldıkları ve mutfakta en önemli konulardan biri olan maliyet hesaplama (cost-control) konusunda kendilerini yetersiz olarak değerlendirdikleri söylenebilir.

Düşük düzeye sahip olan 11. (2,31) ve 12. (2,32) maddelere göre, meslek derslerine giren öğretim elemanlarının gastronomi sektörüne uzman eleman yetiştirecek yeterliliğe sahip olmadıkları söylenebilir. Bulgumuz, Temizkan vd. (2018: 21)'nin alanda görevli öğretim elemanlarının lisans mezuniyetleri gastronomi olanların oranının yalnızca %3,5 olduğunu ve Görkem ve Sevim (2016, s.986)'in mevcut alanda eğitim veren öğretim elemanlarının %75,0'inin bu bölüm mezunlarından seçilmesi gerektiği bulgularını destekler niteliktedir. Ayrıca 10. maddede gastronomi mezunlarının gastronomi sektörü içerisinde çok önemli yeri olan yabancı dil eğitiminden memnuniyet düzeylerinin ortalamanın çok altında (2,34) olduğu tespit edilmiştir. 8. maddede ise 2,35 düzeyinde ortalamanın altında kalarak mezunların menü planlama ve beslenme derslerinden aldıkları eğitimden memnun olmadıkları söylenebilir. 5. madde ve ortalamaya en yakın (2,38) fakat yine de ortalamanın altında kalan “uygulama mutfaklarımız donanım ve teknolojik açıdan sektörel şartlara uygundu” ifadesidir. Bu bulgular Boylu ve Güdek (2017), Görkem ve Sevim (2016) ve Özdemir (2017) tarafından yapılan alt yapı ve donanım yeterliği gözetilmeksizin gastronomi bölümlerinin kurulduğuna dikkat çektiği çalışmaları destekler niteliktedir. Arıkan, Altunöz Sürücü ve Arman (2018) tarafından yürütülen çalışmada eğitim mutfaklarında karşılaşılan en önemli sorunlar; mutfak kapasitesinin öğrenci sayısına göre yetersiz kalması, sabit ve set üzeri ekipmanların ihtiyaçları karşılamaması olarak belirlenmiştir. Öney (2016)'in Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı sonuçlarını sunduğu çalışmada, ders programlarının sektör profesyonelleri ile belirlenmesi, gastronomi eğitiminin uygulamaya dayalı derslerden oluşması gerektiği, staj sürelerinin sektör



sezonuna göre düzenlenmesi, uygulama mutfaklarının araç gereç yönünden yeterli düzeyde olması, öğretim elemanlarının pratik bilgilerinin yerinde ve sektör tecrübesi olan kişilerden seçilmesi gerektiği konuları vurgulanmıştır. Böylelikle sektör ihtiyaçlarının daha iyi anlaşılıp karşılanması, öğrencilerin en iyi yiyeceklerin neler olduğu, nasıl üretildiği ve tüketildiği konularında pratik ve deneyim sahibi olmaları, teoriyi pratiğe dökme yeteneklerinin gelişmesi, eğitimin daha profesyonelce verilmesinin önü açılacaktır kanısına varılmıştır.

Gastronomi mezunlarının mesleklerini ve bölümlerini sevdiği dolayısıyla bölüm ve meslek seçimlerini bilinçli yaptıkları düşünülmektedir. Bu bulgu Akoğlu vd. (2017), Özdemir (2017) ve Kurnaz (2019)'ın 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 bulunmuştur.

**Tablo 6:** Mezunların Gastronomi Eğitimine Yönelik Memnuniyetlerine İlişkin Betimsel Bulgular

Maddeler/Ölçek	$\bar{x}$	s.s
1.Gastronomi ve mutfak 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.Uygulamalı derslerde öğrendiğim beceriler ile sektörde kullandığım beceriler örtüştü.	2,20	0,78
5.Uygulama mutfaklarımız donanım ve teknolojik açıdan sektörel şartlara uygundu.	2,38	0,80
6.Okulda aldığım hijyen ve gıda güvenliği eğitiminin 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 eğitimi aldığımı düşünüyorum.	2,34	1,05
11.Meslek derslerini yürüten öğretim elemanları alanında uzman kişilerdi.	2,31	0,99
12.Eğitim sürecinde derslere giren öğretim elemanlarının sektör hakkında bilgi ve tecrübeleri yeterliydi.	2,32	1,01
13.Gastronomi mezunlarının istihdam olanaklarının iyi 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 mutfak sanatları bölümünde eğitim almayı tavsiye ediyorum.	2,68	0,76
Mezunların Gastronomi Eğitimi Memnuniyet Düzeyleri	2,40	0,59

$\bar{x}$ : Aritmetik Ortalama ss: Kareler Toplamı

**Tablo 7:** Gastronomi Mezunları Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeylerinin Sınıflandırılması

	1.Bölüm	2. Bölüm	3. Bölüm	4. Bölüm	5. Bölüm
Memnuniyet Düzeyleri	2,16-2,20	2,27-2,35	2,38	2,40	2,50-2,68
Maddeler	2,3,4	7,8,10,11,12,14	5	Ort.	1,6,9,13,15

### Sonuç ve Öneriler

Global alanda şirketlerin dolayısıyla ülkelerin büyük kazanç sağladığı gastronominin önemi hızla artmaktadır. Gastronomi sektörünü daha ilerilere taşıyacak, mutfağın her yönünü bilen, alanında uzmanlaşmış, Türk ve dünya mutfaklarına hâkim, Türk mutfak kültürü değerlerinin farkında olan gastronomi ve mutfak sanatları mezunu bireylerdir. Araştırmada gastronomi mezunlarının sektörde rekabet gücünün tespiti ve öğrenim sürecindeki derslerden memnuniyet düzeylerinin ölçülmesi amaçlanmıştır.

Araştırmada mezunların yarısına yakınının sektör hayatı deneyiminden bir süre sonra farklı meslek alanlarına yönelmesi en dikkat çeken bulgu olmuştur. Bunun yanında mezunların yarısına yakını hemen iş bulmuş büyük çoğunluğu ise en geç 1 yıl içerisinde istihdam sağlamıştır. Bu iki bulgu sektör şartlarının ağırlığını (çalışma

saatlerinin uzunluğu vs.) ve sektörde iş gücü eksikliğini (kalifiye eleman ihtiyacı) de göstermektedir. Araştırma sonuçlarından elde edilen verilere göre mezunların almış oldukları eğitim ve gastronomi bölümü mezuniyetinden memnuniyet düzeylerinin ortalama bir değerde olduğu saptanmıştır. Araştırmada, mevcut teorik ve uygulamalı derslerin sektördeki ihtiyaçları karşılar nitelikte olmadığı dolayısıyla mezunların yeterli düzeyde bilgiden yoksun olarak sektöre girmeleri onların en önemli problemi olduğu anlaşılmıştır. 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 başlanmalı,
- Sektörde cinsiyet ayrımcılığının önüne geçecek çalışmalar yapılmalı,
- Gastronomi bölümü üniversite tercihinde bulunacak adaylara bölümün artılarıyla birlikte mutlaka eksileri de anlatılmalı,
- Gastronomi eğitimine yeni başlayan öğrencilere yönelik kariyer planlama olanağı sunulmalı, hedeflerinin çok önceden belirlenerek bu doğrultuda kendilerini yetiştirmeleri sağlanmalı,
- Gastronomi bölümünde görev yapan öğretim elemanlarının sektör tecrübelerini artırmak amacı ile mutfak profesyonellerinden destek alınmalı,
- Uygulama mutfaklarının giderlerinin karşılanması ve öğrencilerin daha çok deneyim kazanabilmeleri için her üniversitenin kendi bünyesinde profesyonel hizmet verecek uygulama restoranları olmalı,
- Uygulama mutfakları haftanın belirli gün veya derslerine değil her zaman öğrencilere açık olmalı,
- Dördüncü sınıf, öğrenciler için sektörde ilk yıl gibi olmalı teorik derslerden arındırılmış tamamen uygulamalı dersler ile öğrenciler sektöre hazırlanmalıdır.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine gereken önemin verilmesi gastronomi sektöründe istenilen kalitede verim alınmasına olanak sağlayacaktır. Özellikle ülke mutfak kültürlerinin tanıtılmasında önemli yeri olan gastronomi turizminin geliştirilmesinde gastronomi eğitimi almış akademisyen, öğretmen ve şefler büyük önem arz etmektedir. Alanında uzman akademisyen, öğretmen ve mutfak şefleri yetiştirmenin yolu ise kaliteli bir eğitim sürecinden geçmektedir.

### KAYNAKÇA

- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., & 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.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(3), 79-89.

- Arıkan, E., Altunöz Sürücü, Ö., & Arman, A. (2018). Yükseköğretim kurumlarındaki eğitim mutfaklarında 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.
- Aymankuy, Y., & Aymankuy, Ş. (2013). Turizm işletmeciliği eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründeki istihdamla ilgili görüşleri ve sektördeki kariyer beklentileri. *Akademik Bakış Dergisi*, 35, 1-21.
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H., & Demirel, O. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açıların belirlenmesine 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 problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma. *14. Ulusal Turizm Kongresi*. Kayseri, 615-635.
- Boylu, Y., & Güdek M. (2017). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(4), 489-503.
- Bucak, T., & Ateş U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmüne etkisi: Çanakkale örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies* 28(2), 315-328
- Cankül, D. (2019). Assessing the quality of gastronomy education: Turkey case. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(70), 986-1001.
- Cömert, M. (2014). Turizm eğitimi alan öğrencilerin 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 mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul’daki 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan araştırması*. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Çatı, K., & Bilgin, Y. (2013). Turizm lisans öğrencilerinin turizm sektöründe çalışma eğilimleri. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi* 14(1), 23-45.
- Dağışan, G. (2017). *Otel mutfaklarına gire(meye)n kadınlar*. (Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Davras Manap, 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.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlik düzeyi hakkındaki alguları: Karşılaştırmalı bir uygulama*, (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Denk, E., & Koşan A. (2017). Otel mutfak çalışanları mesleki eğitim seviyeleri ve kariyer hedeflerinin ölçülmesi: Kış koridoru analizi. *Yorum Yönetim Yöntem Uluslararası Yönetim Ekonomi ve Felsefe Dergisi* 5 (1), 55-83.
- Diker, O., Taşpınar, O., & Soylu Y. (2017). İstanbul Beyoğlu-Taksim bölgesindeki 4-5 yıldızlı otel mutfak personelinin çelişki duygulu cinsiyetçilik düzeyleri ile kadın çalışanlara yönelik tutumları ilişkisinin incelenmesi. *Journal of Life Economics*. 4(4), 125-142.

- 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. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik meslek liselerinde bir uygulama*. (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Görkem, 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.
- İnce, Ş. (2016). Şeflerin savaşı: Profesyonel mutfaklarda erkek ve kadın şefler. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*. 3(2), 409-435.
- Kozak, N., & Açıköz, 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 otelcilik eğitimi görmekte olan lisans düzeyindeki öğrencilerin otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58.
- Özdemir, Z. (2017). *Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarından sektör, öğrenci ve öğretim elemanı beklentilerinin değerlendirilmesi*. (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Özdemir Yaman, Z., & Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kalite göstergeleri açısından değerlendirilmesi. *Business and Management Studies: An International Journal* 7(5), 2770-2804.
- Öztürk, Y., & Görkem, 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.
- Sarioğlan, 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*. Yayımlanmamış 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 yiyecek ve içecek departmanına yönelik tutumları: üniversite öğrencileri üzerine bir inceleme. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(55), 178-197.
- Temizkan, R., Cankül, D., & Kızıltaş 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 ( $\bar{X}=2,40$ ); 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 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.