

# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2022, 6(3): 845-858.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.1092](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1092)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü Projesiyle Lise Öğrencilerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Yönelik Tutumları\*,\*\*

Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇILGINOĞLU, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kastamonu, e-posta: [hcilginoglu@kastamonu.edu.tr](mailto:hcilginoglu@kastamonu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6787-3397>

Öğr. Gör. Enes GÜLEÇ, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Antakya Meslek Yüksekokulu, Hatay, e-posta: [enes.gulec@mku.edu.tr](mailto:enes.gulec@mku.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6684-6522>

#### Öz

Bu çalışmanın amacı Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü lise öğrencilerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne yönelik tutumlarını incelemektir. Bu bağlamda ilk aşamada kolayda örnekleme yöntemiyle belirlenen Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümünden 25 öğrenci ile odak grup görüşmeleri yapılmıştır. Veriler ilgili literatür taraması sonucu oluşturulan yapılandırılmış görüşme formuyla toplanmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz tekniğiyle çözümlenmiştir. İkinci aşamada Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü Projesi'ne katılmak isteyen 15 gönüllü öğrenciye Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde alanla ilgili teorik ve uygulamalı eğitimler verilmiştir. Katılımcıların deneyimleri ve bu bölüme yönelik tutumları tekrar edilen odak grup görüşmeleri ile belirlenmiştir. Katılımcıların Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hakkında duyarlılığı ve bilgilerinin eğitimler sonunda pozitif yönde arttığı görülmüştür. Öte yandan katılımcıların üniversiteye yönelik yanılgıları ve kaygılarının giderildiği tespit edilmiştir. Projenin Millî Eğitim Bakanlığı ve Yükseköğretim Kurulu iş birliğiyle Türkiye genelinde uygulanması önerilmektedir.

\* Finansal Destek: Bu çalışma Kastamonu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafında desteklenmiştir. Proje numarası: KÜ-BAP01/2021-43

\*\*Bu çalışma 20.06.2021 tarihinde, GANUD 2nd International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics'de sunulan "Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü Lise Öğrencilerinin Gözünden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Lisans Öğrenimi" başlıklı bildirden üretilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Mesleki Eğitim, Gastronomi, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri.

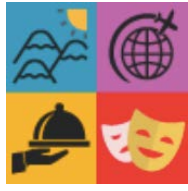
**Makale Gönderme Tarihi:** 19.07.2022

**Makale Kabul Tarihi:** 08.09.2022

#### Önerilen Atf:

Çılginoglu, H. ve Güleç, E. (2022). Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü Projesiyle Lise Öğrencilerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Yönelik Tutumları, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3): 845-858.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



## Journal of Turkish Tourism Research

2022, 6(3): 845-858.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.1092](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1092)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



### RESEARCH PAPER

## Attitudes of High School Students Towards Gastronomy and Culinary Arts Department with the Gastronomy Bridge from High School to University Project

Assistant Prof. Dr. Hakkı ÇILGINOĞLU, Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu, e-mail: [hcilginoglu@kastamonu.edu.tr](mailto:hcilginoglu@kastamonu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6787-3397>

Lecturer Enes GÜLEÇ, Hatay Mustafa Kemal University, Antakya Vocational School, Hatay, e-mail: [enes.gulec@mku.edu.tr](mailto:enes.gulec@mku.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6684-6522>

### Abstract

The aim of this study is to examine the attitudes of the Food and Beverage Services Department high school students towards the Gastronomy and Culinary Arts Department. In this context, focus group interviews were conducted with 25 students from the Department of Food and Beverage Services, which were determined by convenience sampling method in the first stage. The data were collected with a structured interview form created as a result of the relevant literature review. The obtained data was analyzed by descriptive analysis technique. In the second stage, 15 volunteer students who wanted to participate in the Gastronomy Bridge Project from High School to University were given theoretical and practical training in the field at Kastamonu University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts Department. Participants' experiences and attitudes towards this section were determined through repeated focus group discussions. It was observed that the sensitivity and knowledge of the participants about the Gastronomy and Culinary Arts Department increased positively at the end of the training. On the other hand, it was determined that the misconceptions and concerns of the participants about the university were eliminated. It is recommended that the project be implemented throughout Turkey in cooperation with the Ministry of National Education and the Council of Higher Education.

**Keywords:** Vocational Education, Gastronomy, Food and Beverage Services.

**Received:** 19.07.2022

**Accepted:** 08.09.2022

### Suggested Citation:

Çilginoğlu, H. and Güleç, E. (2022). Attitudes of High School Students Towards Gastronomy and Culinary Arts Department with the Gastronomy Bridge from High School to University Project, *Journal of Turkish Tourism Research*, 6(3): 845-858.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

## GİRİŞ

Turizm, günümüzde sadece deniz, kum, güneşle değil, her mevsim ve her sezonu kapsayacak alternatif turizm türleriyle de gerçekleştirilmektedir. Bu nedenle turizm, Türkiye'de önemli bir oranda istihdam fırsatı sağlamaktadır. Turizm sektöründeki iş gücü insanın etrafında kümelenmiştir. Bu durum turizm sektörünü emek-yoğun bir endüstri yaparken işin kalitesi ya da verimliliği de çalışanlarıyla ilişkilidir. Dolayısıyla, turizm sektöründe insana yatırım yapmak oldukça önemlidir. Turizm işletmeleri ürün ve hizmetlerin tatmin edici seviyede üretilmesi için kalifiye çalışanlara ihtiyaç duymaktadır. Turizm alanında kalifiye personel ihtiyacının giderilmesi adına birçok farklı kurum ve kuruluş eğitim çalışmalarını sürdürmektedir. Bu durum sektör çalışanlarını arasında eğitim almış ve sektörde yetişmiş fakat eğitim almamış olarak ikiye bölmüştür. Bu çalışanlar arasında var olan alaylı ve mektepli sorunlarının üstesinden gelmek ancak orta düzey personelin yetiştirilmesi ve yetişmiş personelin desteklenmesi ile mümkün olacaktır (Öncüer, 2006: 64; Taşkın, 2006: 24; Tutan, 2010:54; Arman ve Şahin, 2013:22; Somuncu, 2019).

Turizm sektöründe en yüksek faydaya ulaşmak ancak etkin, kaliteli ve tabana yayılmış bir turizm eğitimiyle mümkündür. Hizmet içi eğitimin yanı sıra potansiyel işgücünün yani mesleki eğitimlerini tamamlamış öğrencilerin sektörde yer alması nitelikli iş gücü sorununu çözmek için elzemdir (Olca, 2008:383-388). Turizm alanında eğitim Türkiye'de, lise, ön lisans, lisans ve lisansüstü seviyelerinin yanı sıra meslek edindirme kursları aracılığıyla da gerçekleştirilmektedir (Üzümcü Polat, Alyakut ve Günsel, 2015:179). Bu sektörde mesleki eğitimin temel amacı; sektörün nitelikli insan kaynağı ihtiyacını karşılamaktır. Ayrıca mesleki eğitim, turizm potansiyeli yüksek alanlarda halkın turizm bilincini ve verimliliği artırmaya yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte personel yetkinliği, becerileri ve sorumlulukları arasında bir denge kurulmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda sektörde faaliyet gösteren firmaların başarısında turizm personeli eğitiminin katkısı büyüktür (Olca, 2008; Birdir ve Kılıçhan, 2013).

Turizm sektöründe yetişmiş personelin yeterliliği, turistlerin ihtiyaç duydukları düzeyde hizmet almalarını sağlamaktadır. Bu beklentiler arasında yeme-içme, en önemli insan ihtiyaçlarından biridir. Bu durum, Türkiye'de turizm sektörünün gelişmesiyle birlikte yeme-içme sektörünün de gelişimini, dolayısıyla bu alanda yetişmiş ve nitelikli insan kaynağına olan ihtiyacı da ortaya koymuştur. Bu ihtiyacın karşılanamamasındaki temel sorun nitelikli şeflerin yetiştirilememesidir. Bu nedenle aşçılık, nitelikli insan kaynağından yoksun bir meslek olarak bilinmektedir (Ünlüönen ve Boylu, 2005; Robinson ve Barron 2007; Çemrek ve Yılmaz, 2010; Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014).

Türkiye'de 1960'lara kadar aşçılık eğitimi usta çırak ilişkisiyle verilmekteyken 1960'lardan sonra orta öğretim ve yaygın eğitim modeline geçilmiştir. Ön lisans seviyesindeki eğitime de ilk olarak Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde 1997 yılında aşçılık bölümünün açılmasıyla başlanmıştır. Türkiye'de ilk olarak 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile bu alanda lisans düzeyinde eğitim vakıf üniversitesi bünyesinde verilmiştir. Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi'nde 2010 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının açılmasıyla devlet üniversitelerinde de yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu alanda Türkiye'de lisansüstü düzeyde ise ilk olarak 2013 yılında Gazi Üniversitesi tarafından vermeye başlanmıştır (Özdemir, Ak ve Önçel, 2019).

Öğrencilerin birçoğu yükseköğrenim kurumlarına geçerken yeterli bilince sahip olmadan tercih yapmaktadır. İsteddiği bölüme yerleşemeyen veya yerleştiği bölümde yeterli olanağa ulaşamayan öğrenciler geleceğe yönelik karamsarlığa bürünmektedir (Baltacı, Üngüren, Avsallı ve Demirel, 2012:23). Üzümcü ve arkadaşlarının (2015) çalışmasında öğrencilerin yaklaşık %34'ünün bilinçsizce veya tesadüfen tercih yaptığı görülmüştür. Sertel ve arkadaşları da (2017)

çalışmalarında bilinçli bir şekilde tercihlerini gerçekleştirilen öğrencilerin okula karşı daha uyumlu olduğunu ortaya koymuştur. Mesleki eğitim veren liselerden mezun olan öğrencilerin yükseköğrenimlerine devam etmeden sektörde çalışmaları ya da farklı bir alana yönelmeleri karşılaşılan sorunlardan bazılarıdır. Bu çalışmada Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü lise öğrencilerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne yönelik tutumlarını incelenmiştir ve çözüm önerilerine yer verilmiştir.

## **LİTERATÜR**

Eğitim insan yaşamı boyunca devam eden bir süreçtir. Bu süreç bireylerin toplumda sergilediği yetenek, tutum ve pozitif davranışlarının gelişimi olarak tanımlanmaktadır. Eğitim ve eğitimi bireyler tüm toplumlara kesinlikle gerekli olan kaynaklardan biridir. Aynı zamanda eğitim toplumların sosyal ve ekonomik bakımdan güç kazanmasını sağlamaktadır. Eğitim sektörünün kurumsallaşması ve okul sistemlerinin oluşması eğitim sürecinin plan, program ve düzen içinde yürütülmesiyle sağlanmıştır. Sanayileşmenin artması beraberinde eğitimin teknik ve ekonomik yönleriyle de insan hayatında yer almasını sağlamıştır. Böylelikle mesleki ve teknik eğitimi kalkınma ve sanayileşmede önemli bir etken haline gelmiştir. Eğitim sektörü zamanla kar amacı gütmeyen bir girişim olmanın dışında ekonomik ihtiyaçlara göre bireyleri yetiştirmeye yönelmiştir (Tezcan, 1985; American Psychological Association [APA], 2010; Şişman, 2010).

Meslek, bireyin toplumda yer edindiği, ekonomik özgürlük kazandığı ve daha da önemlisi yaşamı anlamlı kılan etkin bir faaliyettir. Doğru meslek seçimi başarılı bir yaşam, uyumlu arkadaşlık ilişkileri, her zaman sevilen bir iş, çalışma ortamına karar verme, gelirini belirleme gibi birçok fırsata olanak sağlamaktadır (Bakırcıoğlu, 2005). Meslek seçimi, bireylerin yaşamlarında yaptığı en önemli tercihlerden biridir. Türkiye’de bu tercih ayrımının başlangıcı bireylerin lise dönemine kadar inmektedir. Öğrenciler lise düzeyi eğitimlerine genel lise ya da meslek lisesi arasında yahut bu liselerin bölümleri arasında seçim yaparken aslında gelecekte kariyer yapmayı düşündüğü mesleğinin de tercihini yapmaktadır. Özetle ülkemizdeki bireylerin meslek seçimlerindeki ilk kalıcı adımlarını 13-14 yaşlarında attığı söylenebilir. Bu bireylerin kararlarını kendi kendilerine verebilecek kadar büyümedikleri için adayların tercihlerinde yeterince bilinçlendirilmeleri gerekmektedir (Hepkul, 2014).

Meslek seçiminin bireylerin sosyoekonomik çevresini oluşturmasının yanı sıra çalışma ortamının şekillendirmesi gibi birçok konuda etkileyici bir rolü vardır. Bu nedenle kariyer seçimi, bireyin başarısını ve refahını ve dolayısıyla yaşamının önemli aşamalarında benliğini gerçekleştirmesini etkileyen olgulardan biridir. Öte yandan mesleki kararların toplumsal açıdan da önemli olduğu söylenebilir (Ulaş ve Yıldırım, 2015). Meslek tercihinin oluşmasında ilgi, inanç, yetenek, ihtiyaç ve değer gibi birçok psikolojik faktörün yanı sıra cinsiyet, ekonomik durum vb. sosyal etken de yer almaktadır. İnsan çeşitli potansiyellere sahip olduğu için birçok mesleği yapabilecek yetiye sahiptir. Bireyin kendisinin ve çevresinin tutumları, yeteneklerini hangi meslek üzerine değerlendireceğini belirlemektedir (Kuzgun, 2000).

Meslek seçimi döneminde gençlerin kendilerini ve seçecekleri mesleği araştırmaları esastır. Lise öğrencileri bu dönemde kendileri için çok önemli aşama olan kariyer seçiminde bulunmak ya da karar vermek gibi oldukça zorlu bir süreçten geçmektedirler. Bu açıdan lise öğrencilerinin meslekler üzerinde araştırma, test etme ve geliştirme görevlerini tamamlamaları mesleki olgunluklarının göstergelerinden biri sayılabilir. Lise öğrencilerinden bu dönemde kariyer yapmayı planladığı meslek ve tercih etmeyi düşündüğü yükseköğretim programlarına ilişkin bilgiler edinmesi ve bu doğrultuda geleceğine yön vermesi beklenmektedir (Super, 1957; Super ve ark., 1963; Usluer, 2005; Ulaş ve Yıldırım, 2015).

Mesleki eğitim, bireylere meslekleri ile ilgili bilgi, beceri ve çalışma alışkanlığı kazandıran, yeteneklerini çeşitli yönlerde geliştiren bir eğitim sürecidir (Kılınç, 2013). Türkiye'de XIII. yy. da ahilik teşkilatıyla yaygın eğitim şeklinde başlayan mesleki eğitim, 1860 yılında meslek okullarının açılmasına kadar devam etmiştir (Turan, 1996). Mesleki eğitim işsizliği azaltmak ve verimliliği artırmak için önemli bir potansiyele sahiptir. Genç nüfus işsizliği devlet yönetimlerinin ve sivil toplum kuruluşlarının üzerinde durduğu bir konudur. Mesleki beceri eksikliği, işsiz kalan gençlerin birçoğunun işsiz kalmalarının en önemli nedenlerinden biridir (Mndebele ve Dlamini, 2008:315). Bilge (2007) araştırmasında, öğrencilerin meslek seçiminde kendilerinin ve ailelerinin beklentilerinin etki ettiğini, başarı ortalamalarının yeterli olmaması sebebiyle arzuladıkları alanlarda ilerleyemediklerini, üniversiteye yerleşemediklerinde ise meslek sahibi olabilmek amacıyla meslek lisesini tercih ettikleri sonucuna ulaşmıştır.

Öğrencilerin yetenekleri ve ilgileri doğrultusunda belli bir yöne doğru ilerlemesini sağlama düşüncesi ülkemizde birçok milli eğitim şurası ve devlet programları dâhil olmak üzere sürekli gündeme taşınmış ve stratejik planlara konu edilmiştir (Arslan ve Kılıç, 2000). Hepkul (2014) çalışmasında, öğrencilerin seçim yaptığı mesleklere ilişkin bilgi sahibi olmadıklarını ve tercih yapmadan önce yeterince bilinçlendirilmedikleri sonucuna ulaşmıştır. Kenar (2010) ise çalışmasında ülkemizdeki öğrencilerin %59'unun genel liselerde, %40'ının ise meslek liselerinde okuduğunu belirtmiştir. Meslek seçimini meslek lisesi tercihiyle yapan öğrencilerin karar aşamasında yeterli bilince sahip olmaları ve yapmak istedikleri mesleklere yönelik karar vermeleri bireyin yaşamını önemli derecede etkilemektedir.

Turizm sektöründeki iş gücünün çoğunluğunu alanında eğitim almamış çalışanlar tarafından karşılandığı bu alanda eğitim alan bireylerin farklı sektörlerde çalıştığı yapılan pek çok araştırmada ortaya konulmuştur. Turizm alanında eğitim almış lisans düzeyinde mezun olan bireylerin turizm sektörü dışında farklı alanlarda çalışmak istedikleri görülmüştür. (Asan, 2005; Kılıç, 2014; Temizkan, Ceviz ve Cankül, 2019; Tengilimoğlu, 2019; Türker, Uçar ve Ateş, 2016; Tüzüncan, 2015; Üngüren ve Ehtiyar, 2009). Bu problemlerin devam etmesi yapılan çalışmalarda önerilen çözümlerin yetersiz olduğu görülmektedir.

Turizm sektöründe iş tatmini ve kariyer gelişimini sağlamanın en iyi yollarından biri çalışan eğitimlerine önem vererek nitelikli personel elde etmektir (Barnett ve Bradley, 2007:1010). Turizm alanındaki eğitimde üzerinde durulan husus meslek eğitimidir. Toplumdaki fertlerin bir meslek üzerinde yetkinleşebilmeleri için gereken bilgi ve beceri mesleki eğitimle kazandırılmaktadır. Bu sürede bireylerin sosyal, duygusal, fiziksel, entelektüel ve ekonomik olarak mesleki yeterliliklerinin sağlanması amaçlanmaktadır (Aksu ve Bucak, 2012: 9).

Gastronomi neyin, nerede, ne zaman, hangi kombinasyonda ve şekilde tüketileceğine dair rehberlik ve tavsiyelerin bütünüdür. Aynı zamanda gastronomi, yeme içme zevk ve isteğini arttıracak yiyecek ve içeceklerin seçimi bilgisine sahip olma sanatı olarak da tanımlanabilir. Diğer taraftan gastronomi, yemek bilimi olmanın yanı sıra bir sanat ve kültür felsefesidir (Öney, 2016). Kültür Turizmi kapsamında gelişen gastronomi turizmi, farklı kültürleri deneyimlemenin alternatif bir yolu haline gelmiştir. Turizm sektörü bu deneyimlerin gerçekleştirilmesinde doğal bir rol üstlenmektedir. Aşçılık mesleğinde nitelikli personel eksikliği yaşanmasına rağmen alanla ilgili bilgi birikiminin sağlanmasıyla bu tür deneyimlerin kalitesinin artırılması mümkündür (Santich, 2004:15; Robinson ve Barron 2007:913).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı açıldığı ilk günden beri yoğun bir öğrenci talebi ile karşılaştığı için daha fazla programa ihtiyaç duyulmakta ve bu nedenle program sayısında önemli oranda artış yaşanmaktadır (Güdek ve Boylu, 2017; Özbay, 2019). Bu eğitim maliyetli bir uzmanlık eğitimidir. Bu nedenle eğitimlerini tamamlayan öğrencilerin mezun olduktan sonra sektörde faaliyet göstermeleri çok önemlidir. Nitelikli eğitim alan şefler, işletmelerin üretim

maliyetlerini düşürme, kârı ve kaliteyi artırma gibi pek çok katkılarda bulunmaktadır (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 630). Ancak araştırma sonuçları, öğrencilerin %25,3'ünün mezun olduktan sonra sektörde çalışmayı düşünmediğini göstermektedir. Bu öğrencilerin daha çok uzmanlık bilgisi az ve aşçılık alanını kendi isteğiyle tercih etmeyen öğrenciler olduğu görülmüştür (Öztürk ve Görkem, 2011).

İnsanlığın geleceğinin şekillenmesinde gençler önemli bir yere sahiptir. Gençlerin kendi geleceğini şekillendirmesinde ne kadar bilinçli olduğu sorusu, gençliğin geleceğini inşa etmek için bir o kadar önemli olan üniversite eğitimi ve bu üniversitenin nasıl ilk tercih olduğuna bağlıdır. Eğitim günümüzde yüksek maliyetli yatırımlara gereksinim duyan bir işletmedir. Hammaddesi insan bu yatırımlar, en masraflı yatırımlar arasında yer almaktadır. Ancak insan doğası ve bilinmezliği nedeniyle, yapılan yatırımların geri dönüşü ve bunlardan elde edilen karlar çok uzun vadelidir. Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinden mezun olan öğrencilerin kendi alanlarında yükseköğrenime devam etmeleri, eğitim kurumlarının verimliliğini arttırmanın yanı sıra sektördeki çalışanların daha kalifiyeli olmasını sağlayacaktır (Beceran, 2010; Bilhan, 1992).

## **YÖNTEM**

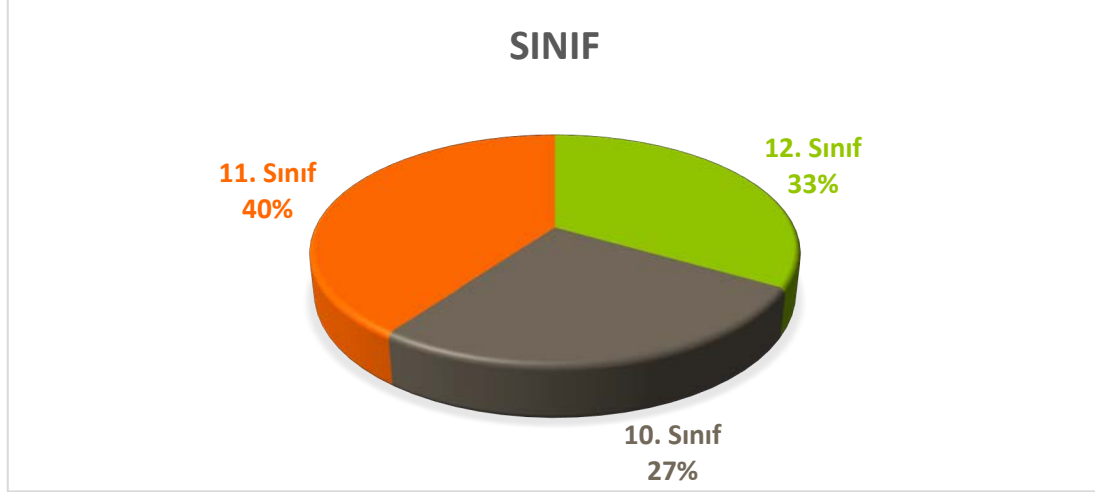
Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan odak grup görüşmesi tekniği kullanılmıştır. Görüşme yöntemleri arasında derinlemesine ve detaylı bilgi edinmek için kullanılan odak grup görüşmesi tekniğindeki amaç katılımcıların görüşlerini ortaya çıkarmaktır (Çokluk, Yılmaz ve Oğuz, 2011:105). Bu doğrultuda araştırmanın ilk aşamasında kolayda örnekleme yöntemiyle belirlenen Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümünden 25 öğrenci ile odak grup görüşmeleri yapılmıştır. Veriler ilgili literatür taraması sonucu oluşturulan yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır ve betimsel analiz tekniğiyle çözümlenmiştir. İkinci aşamada Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü Projesi'ne katılmak isteyen 15 gönüllü öğrenciye Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde alanla ilgili teorik ve uygulamalı eğitimler verilmiştir. Teorik eğitim "Anadolu Mutfağı ve Coğrafi İşaretli Ürünler", "Restoran Yönetimi" "Yöresel Yiyeceklerin Fonksiyonel Yönleri" ve "Yiyecek Tarihi ve Dünya Mutfakları" derslerinden oluşmaktadır. Uygulamalı eğitim ise "Sunum Teknikleri", "Sürdürülebilir Gastronomi", "Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz" derslerinden oluşmaktadır. Bu dersler öğrencilerin lise dersleri de göz önünde bulundurularak mesleki becerilerinin geliştirilmesi, gastronomi alanında bilgilerinin arttırılması, sıfır atık yaklaşımıyla sürdürülebilirlik farkındalığının geliştirilmesi, yerel gıdaların ve coğrafi işaretli ürünlerin teşvik edilmesi amacıyla belirlenmiştir. Eğitimde verilen her bir teorik ders 12 ders saatinden, her bir uygulamalı ders ise 16 ders saatinden oluşmaktadır. Proje kapsamında katılımcılar toplam 96 ders saati eğitim almış olacaktırlar. Teorik ve uygulamalı eğitimler sonunda odak grup görüşmeleri tekrarlanmıştır. Katılımcıların deneyimleri ve bu bölüme yönelik tutumları tekrar edilen odak grup görüşmeleri ile belirlenmiştir.

## **BULGULAR**

Çalışmaya katılmaya rıza gösteren 15 katılımcı katılmıştır. Katılımcıların 5'i 12. sınıf, 6'sı 11. Sınıf, 4'ü ise 10. sınıf Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü öğrencileridir. Aşağıdaki grafikte katılımcıların öğrenim gördükleri sınıflara dair bilgilere yer verilmiştir.

Katılımcıların gastronomi denilince akıllarına Yemek (6), Yemek Yapmak (5), Mutfak Kültürleri (4), Mutfak (3), Disiplinli Çalışma, Restoranlar, Ünlü Şefler (3), Yeni Şeyler Öğrenmek (2), Yeni

Lezzetler Tatmak (2), Turizm (2), Mide Bilimi, Yemek Yemek, Dünya Mutfağı gelmektedir. Katılımcıların cevapları incelendiğinde yemek, yemek yapmak ve mutfak kültürleri yanıtlarının genellikle tekrarlandığı, diğer cevapların da bu yanıtlarla ilişki içerisinde olduğu görülmüştür.



Şekil 1. Katılımcıların Öğrenim Gördükleri Sınıflar

Katılımcılara gastronomi alanına ilgisinin nasıl oluştuğu sorulduğunda Evde yemek yaparak (10), Mutfakta olmaktan mutlu olduğum için (3), Lisede Yiyecek ve İçecek Hizmetleri bölümünü kazanınca, Yemeğe olan ilgimden dolayı cevaplarını vermişlerdir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğunun gastronomiye ilgisini evde yemek yapmakla oluştuğu görülmüştür. Bazı katılımcılar ise yemek yapmaktan mutluluk duyduğunu ifade etmiştir.

Katılımcıların gastronomi alanı hakkında pek çok bilgiye sahip olmadıkları, gastronomi alanına dair neler öğrenmeyi arzu edersiniz sorusuna ise Yeni tarifler uygulamak (7), Gastronomi ile ilgili her şeyi (3), Yeni lezzetler tatmak, Mutfak sektörünü ve Daha fazla teknik bilgi öğrenmeyi istedikleri görülmüştür. Katılımcılar arasında en çok tekrar eden yanıtın “Yeni tarifler uygulamak” olduğu tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların daha fazla yemek yapmakla ilgili konularda bilgi edinmek istedikleri görülmüştür.

Katılımcıların gastronominin hangi alanında uzmanlaşmayı planladığı bölümler aşağıdaki grafikte yer almaktadır.

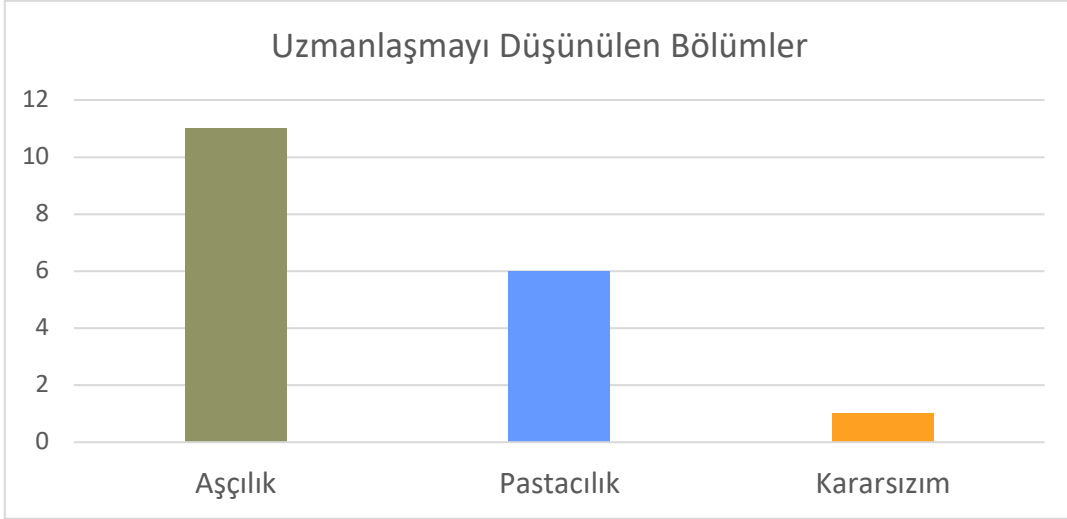
Katılımcıların büyük bir çoğunluğunun (11) aşçılık alanında kariyerine devam etmeyi planladığı tespit edilmiştir. Pastacılık bölümü üzerine uzmanlaşmak isteyen 3 katılımcı ve kararsız 1 katılımcı belirlenmiştir. Katılımcıların hepsi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde lisans öğrenimine devam etmeyi gerekli bulmuştur.

Katılımcıların eğitim hayatı süresince öğrendiği teorik bilgileri uygulama fırsatı bulmasına yönelik yanıtları aşağıdaki grafikte ifade edilmiştir.

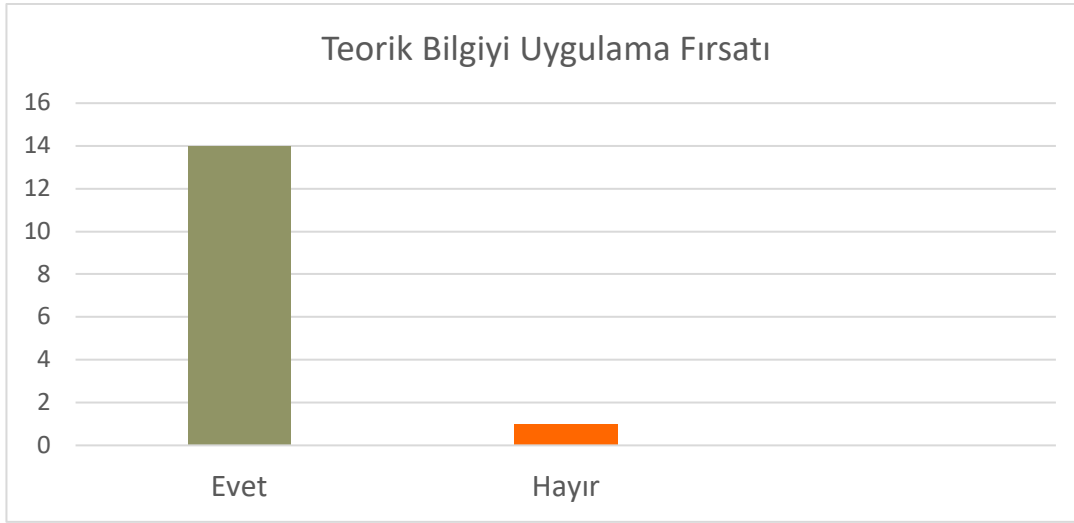
Katılımcıların çoğunun (14) öğrenim hayatı süresince gastronomi alanındaki öğrendiği teorik bilgiyi uygulama fırsatını bulduğu görülmüştür. Bu duruma karşı katılımcıların biri bu imkana ulaşamadığını ifade etmiştir.

Katılımcılara “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunu olmanın size ne tür avantajlar sağlayacak” sorusuna; İş hayatında bana bilgi ve tecrübe olarak avantaj kazandırır (5), İş imkânı çok fazla (4), Sevdiğim mesleği yapmak beni motive eder (3), İş hayatına daha kolay atılabilirim

yanıtlarını vermişlerdir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunu olunca daha çok bilgi birikimine sahip olacağını ve iş bulmasının kolaylaşacağını ifade etmiştir. Ayrıca katılımcıların bir bölümü ise sevdiği mesleği yapmanın kendini motive edeceğini ummaktadır. Bu bulgular doğrultusunda katılımcılar daha fazla iş bulma konusunda avantajlı olacaklarını düşünmektedirler.



Şekil 2. Kariyer Planlaması



Şekil 3. Öğrenilen Teorik Bilgiyi Uygulama Fırsatı



Şekil 4. Sunum Teknikleri Uygulamalı Eğitimi



Katılımcılara “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü mezun olmanın sizin için ne gibi olumsuz yanları vardır?” sorusuna katılımcıların hepsi kendileri için olumsuz bir durum oluşturmayacağını ifade etmişlerdir.



Şekil 5. Yöresel Yiyeceklerin Fonksiyonel Yönleri Teorik Eğitimi

“Projenin size ne gibi pozitif ve negatif etkileri oldu?” sorusuna katılımcılar;

Pozitif olarak yeni bilgiler öğrendiklerini (8), Üniversite ortamını deneyimlediklerini (5), Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde neler yapıldığını öğrendiklerini (1), kendilerini geliştirdiklerini (5) ve negatif hiçbir etkisinin olmadığını (15) ifade etmişlerdir.



Şekil 6. Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz Uygulamalı Eğitimi

Katılımcılara “Lise-Üniversite işbirliği hakkında neler düşünüyorsunuz?” sorusuna; Akıllardaki sorulara cevap almaya kolaylık sağladığını (5), yararlı ve güzel şeyler kazandırdığını (9), bütün liselere yayılmasını gerektiğini (4), üniversite eğitimi düşünmeyen öğrenciler için düşüncelerini değiştirmeleri için bir adım olduğunu söylemişlerdir.

“Üniversite ortamında bulunmak size ne hissettirdi ve ne gibi etkileri oldu?” sorusuna katılımcılar; Üniversiteye yönelik korku ve stresi azalttığını (6), Üniversitede okuma isteğini arttırdığını (3), kişisel gelişim motivasyonu sağladığını (4), mutlu, başarılı ve heyecanlı hissettiklerini (3) ifade etmişlerdir.

Katılımcılar “Proje kapsamında aldığınız eğitimin lise derslerinize ne gibi etkileri oldu?” sorusuna; Öğrendiğimiz bilgiler lise derslerimizde daha başarılı olmamızı sağladı (15) şeklinde cevap vermişlerdir. Katılımcılara proje başarısının artırılması için önerileri sorulduğunda; farklı bölümlerden de lise öğrencilerinin katılması (2), hafta içi de eğitim olması, teknik geziler yapılması, daha uzun süreli olması (8) yanıtlarını vermişlerdir.

“Gastronomi alanı ile ilgili neler biliyorsunuz?” sorusuna katılımcılar gastronomi ile ilgili çeşitli tanımlar yapmışlardır. Katılımcılara “Projeye tekrar katılmak ister misiniz?” diye sorulduğunda katılımcıların hepsi tekrar katılmak istediğini ifade etmişlerdir.



Şekil 7. Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamalı Eğitimi



Şekil 8. Anadolu Mutfağı ve Coğrafi İşaretleli Ürünler Teorik Eğitimi

Proje kapsamında aldığınız eğitimleri yeterli buldunuz mu?" sorusuna katılımcılar; eğitimin yeterli olduğunu (15) fakat daha uzun süreli olması gerektiğini (10) ifade etmişlerdir. Katılımcılara "Proje kapsamında almak istediğiniz farklı bir eğitim konusu var mı?" sorusu sorulduğunda 13 katılımcı farklı bir eğitim konusunun olmadığını, 2 katılımcı ise içecekler hakkında da eğitim almak istediklerini ifade etmişlerdir.

## TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu araştırmada Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümünde öğrenim gören 15 öğrencinin Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü projesine katılım sağlamasıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne yönelik oluşan tutumları incelenmiştir. Projeye katılan bireylerin çoğu gastronomi kavramını mutfak ve yemekle ilişkilendirmiştir. Hâlbuki gastronomi kavramı en basit haliyle iyi yemek yeme bilimi ve sanatı olarak açıklanmaktadır. Estetiğin ve insanın merkezinde yer alan geniş kapsamlı bir konu olan gastronomi yemek yeme davranışından üst bir anlama sahiptir (Öney, 2016:193). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde geleceğin öğrenci adayı olma potansiyeli taşıyan bu bireylerin gastronomi alanı hakkında daha detaylı bilgiye sahip olmaları gerekmektedir.

Çalışma kapsamında elde edilen bulgular doğrultusunda katılımcıların gastronomiye olan ilgilerinin genellikle evde yemek yaparak oluştuğu görülmüştür. Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında eğitim alan öğrenciler hakkında yapılan bir çalışmada mezuniyet sonrası öğrencilerin kendi alanlarıyla ilişkili bir işte çalışmayı planlayanların %13,7 olduğu görülmüştür. (Bölükbaş ve Boylu, 2018:1072). Öğrencilerin gastronomi alanına evde yemek yaparak duydukları ilginin öğrenim gördükleri kurumlar nezdinde de alacakları eğitimle artırılması önem taşımaktadır.

Katılımcıların pek çoğunun Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü Projesine katılmadan önce gastronomi alanı ile yeterli bilgiye sahip olmadıkları görülmüştür. Bu sonuç Hepkul'un (2014) çalışma sonucuyla da paralellik göstermektedir. Ancak katılımcıların bu alanla ilgili pek

çok şey öğrenmeye açık oldukları görülmüştür. Katılımcıların proje sonrasında gastronomi alanı ile ilgili yaptıkları tanımlayıcı ifadeleri bu alana dair öğrenme isteklerinin doğru yöntemler uygulandığında olumlu sonuçlar alınacağını göstermektedir. Nitekim yapılan farklı bir çalışmada da öğrencilerin turizm alanında eğitim almayı ve aynı sektörde de uzmanlaşmayı planladıkları tespit edilmiştir (Duman, Tepeci ve Unur, 2006:64). Katılımcıların gastronomi alanında kariyer yapmayı planlaması, bu alana dair bilgi edinme gerekliliğinin ne derece önem taşıdığını göstermektedir. Şimşek, Solmaz ve Güleç, (2020) çalışmalarında yiyecek içecek hizmetleri lise programından yerleşen öğrenci sayısının oldukça düşük olduğu da bu görüşü desteklemektedir.

Katılımcıların Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunu olmanın avantajları arasında iş imkânlarının fazlalığından bahsetmeleri Şahin ve Arman'ın (2014) çalışma sonucuyla benzerlik göstermektedir. Çeliköz (2004) çalışmasında kısa sürede bir işe girme meslek seçimindeki temel önceliklerden biri olduğunu belirtmiştir. Ayrıca Sarışık (2007), ön lisans turizm programlarındaki öğrencilerin ekonomik beklentileri olduğunu belirtmiştir. Dolayısıyla, bu alanı tercih eden öğrencilerin, turizm sektöründeki iş imkanlarının fazla olduğunu ve yüksek kazanç elde etmeyi düşündükleri söylenebilir.

Gastronomi eğitimi, turizm ve yiyecek içecek sektörüne nitelikli eleman yetiştirmenin yanı sıra topluma, kültüre ve geleceğe yapılan bir yatırım olarak görülmelidir. Gastronomi yemek ve kültür ilişkisini dikkate aldığı için gastronomi eğitimi de insani, kültürel ve geleceğe yönelik olmalıdır (Öney, 2016). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hakkında Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü öğrencilerinin daha ayrıntılı bilgilere ulaşması için üniversitelerin ilgili birimlerinde söz konusu öğrencilere teorik ve uygulamalı eğitimlerin hazırlanmasının elzem olduğunu görülmektedir. Bu tür eğitimlerin aynı zamanda Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerinin eğitim aldıkları alanlarda lisans öğrenimlerine devam etmesine fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Bu durum turizm sektöründe ve gastronomi alanında kalifiye çalışanların yetiştirilmesinin yanı sıra öğrenciler arasında başarı rekabetinin artmasına da destek olacağı beklenmektedir.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Destek Bilgisi:** Bu çalışma Kastamonu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafında desteklenmiştir. Proje numarası: KÜ-BAP01/2021-43

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

**Etik Kurul Onayı:** Kastamonu Üniversitesi Sosyal Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 02.07.2021 tarih ve 15 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

**Araştırmacıların Katkı Oranı:** Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

## KAYNAKÇA

Aksu, M. ve Bucak, T. (2012). Mesleki Turizm Eğitimi. Aksaray Üniversitesi, *İİBF Dergisi*, 4(2),7-18

American Psychological Association. (2010). *Facing the school dropout dilemma*. Retrieved from; <http://www.apa.org/pi/families/resources/school-dropoutprevention.aspx#>. Date of access: 31.08.2022.

Arslan, M. M. ve Kılıç, Ç. (2000). Bazı Avrupa ülkelerinde ve Türkiye’de zorunlu eğitimde yönlendirme çalışmalarının değerlendirilmesi. *Milli Eğitim Dergisi*, 148, 148-160.

Asan, H. (2005). *Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin mesleki motivasyon düzeylerinin incelenmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Bakırcıoğlu, R. (2005). *İlköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretimde rehberlik ve psikolojik danışma*. Ankara: Anı Yayıncılık.

Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H. ve Demirel, H. (2012). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlemesine Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-25.

Barnett, B.R. and Bradley, L., 2007. The impact of organizational support for career development on career satisfaction. *Career Development International* 1, 40-49.

Beceren, E. (2010), Üniversite Tercihinde Ne Kadar Bilinçliler: Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerine Yönelik Bir Çalışma, *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 2, 101-110.

Bilge, M. (2007). *Endüstri meslek lisesi öğrencilerinin meslek alanlarına yönlendirilme etkinliklerinin yeterlilik düzeyi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Bilhan, S. (1992). Eğitimde Verimlilik, *Verimlilik Dergisi*, 1(4), 55-62.

Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). Mutfak şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma. 14. *Ulusal Turizm Kongresi (05-08 Aralık 2013)*. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, 615-635.

Bölükbaş, R. ve Boylu, Y. (2018). Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1062-1075.

Çeliköz, N. (2004). Anadolu öğretmen lisesi öğrencilerinin öğretmenlik mesleğine yönelik tutumlarını etkileyen etmenler. *Milli Eğitim Dergisi*, 32, 136-145.

Çemrek, F. ve Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 2 (12), 203-220.

Çokluk, Ö., Yılmaz, K. ve Oğuz, E. (2011). Nitel Bir Görüşme Yöntemi: Odak Grup Görüşmesi, *Kuramsal Eğitim Bilim Dergisi*, 4(1), 95-107.

Duman, T., Tepeci, M. ve Unur, K. (2006). Mersin’de Yükseköğretim ve Orta Öğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektörün Çalışma Koşullarını Algılamaları ve Sektörde Çalışma İsteklerinin Karşılaştırmalı Analizi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17 (1), 51-69.

Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503.

Hepkul, A. (2014). Meslek lisesi tercihi sürecinin keşifsel olarak incelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(2), 41-52.

Kılıç, Y. (2014). Turizm sektörü istihdamının eğitim durumu ve insangücü planlaması. *Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 419-436.

- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A. ve Kılıç, B. (2014), Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Kuzgun, Y. (2000). *Meslek Danışmanlığı Kuramlar, Uygulamalar*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Mndebele, C., S. and Dlamini, E., (2008). High school vocational programmes: Self-reported perceptions of vocational teachers in Swaziland. *Journal of Vocational Education and Training*, 60 (3), 315-325.
- Olçay, A. (2008). Türk turizmde eğitimin önemi. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 383-390.
- Öncüer, M. E. (2006). *Avrupa Birliği Eğitim Politikasında Mesleki Turizm Eğitimi Yaklaşımı ve Türk Turizm Eğitimine Uygulanabilirliği*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özbay, G. (2019). Düünden bugüne gastronomi. M. Sarıışık (Ed). *Gastronomi bilimi içinde* (ss.1-40). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, N., Ak, S. ve Öncel, S. (2019). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (67), 947-956.
- Öztürk, Y. ve Görkem, O. (2011), Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.
- Robinson, R. N. and Barron, P. E. (2007). Developing a framework for understanding the impact of deskilling and standardisation on the turnover and attrition of chefs. *International Journal of Hospitality Management*, 26(4), 913-926.
- Robinson, R. N. S and Barron, P. E. (2007), Developing a Framework for Understanding the Impact of Deskilling and Standardisation on the Turnover and Attrition of Chefs, *Hospitality Management*, 26, 913–926.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 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.
- Sertel, E., Yıldırım, H. ve Özmen Akyol, S. (2017). Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Okul Tercih Sebepleri ve Uyum Durumları: Sivrihisar Örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(21), 101-117.
- Somuncu, A. (2019). Mesleki Teknik Liselerde Turizm Alanlarına Turizm Koleji Modeli. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 22(2), 208-223.
- Super, D., E. (1957). *The psychology of careers*. New York: Harper and Row.
- Super, D., E., Starishevsky, R., Matlin, N. and Jordaan, J., P. (1963). *Career development: self-concept theory*. New York: College Entrance Examination Board.

- Şahin, T. ve Arman, A. (2014). Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimini Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (41), 0-6.
- Şimşek, A., Solmaz, R. ve Güleç, E. (2020). YÖK Atlas Verilerine Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Değerlendirilmesi: Ege Bölgesi Örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 127-137.
- Şişman, M. (2010). *Türk eğitim sistemi ve okul yönetimi*. Ankara: Pegem Akademi.
- Taşkın, M. (2006). *Ortaöğretim Turizm Eğitiminde Staj ve İzmir İli Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Temizkan, S. P., Ceviz, C. ve Cankül, D. (2019). Turizm eğitimi lisans mezunları ve istihdam durumları. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 437-461.
- Tengilimoğlu, E. (2019). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Öncesinde ve Eğitim Sürecinde Sektöre İlişkin Algıları. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 2(7), 491-507.
- Tezcan, M. (1985). *Eğitim sosyolojisi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Yayınları.
- Türker, N., Uçar, M. ve Ateş, M.A. (2016). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektörü Algıları: Karabük Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma, *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 311-324.
- Tüzünkan, D. (2015). Düzgün İş'in hedefleri açısından Türk turizm sektörünün genel özellikleri. *Sosyal Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 15(29), 241-251.
- Ulaş, Ö. ve Yıldırım, İ. (2015). Lise Öğrencilerinde Mesleki Olgunluğun Yordayıcıları. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 30(2), 151-165.
- Usluer, E. (2005). *Meslek inceleme kılavuzu*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Üngüren, E. ve Ehtiyar, R. (2009). Türk ve Alman Öğrencilerin Umutsuzluk Düzeylerinin Karşılaştırılması ve Umutsuzluk Düzeylerini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi: Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerinde Bir Araştırma, *Journal of Yasar University*, 4(14), 2093-2127.
- Ünlüönen, K. ve Boylu, Y. (2005), Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(12), 11-32.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö. ve Günsel, A. (2015). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin, Mesleğin Geleceğine İlişkin Bakış Açılımları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18(33), 179-199.