



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Lisans Sonrası Kariyer Beklentileri Doğrultusunda Girişimcilik Eğilimleri: İstanbul'daki Vakıf Üniversiteleri Üzerine Araştırma**

Şenol KARADENİZ, Yüksek Lisans Öğrencisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul, e-posta: [snlkdz\\_2013@hotmail.com](mailto:snlkdz_2013@hotmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8233-8827>

Dr. Özgür KIZILDEMİR, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Sakarya, e-posta: [ozgurkizildemir@subu.edu.tr](mailto:ozgurkizildemir@subu.edu.tr)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4040-4547>

## **Öz**

Bu çalışmada Türkiye'de lisans seviyesinde öğrencilerin bölümden mezun olduktan sonra sektörde kariyerlerine ne şekilde yön verecekleri araştırılmıştır. Bu sayede öğrencilerin kariyer beklentileri ortaya çıkarılmıştır. Örneğin özel sektör, aile işi, kamu veya kendi işlerini yaparak kariyer beklentilerini girişimcilik eğilimleriyle kombine etmeyi planlayan öğrencilerin kariyer planlarının hangi yönde şekilleneceği hakkında öngörü sahibi olunmuştur. Araştırma nicel yöntem şeklinde uygulanarak anket tekniği kullanılmıştır. Anket uygulaması tarayıcı tabanlı kelime işlemcisi yardımıyla internet üzerinden sosyal medya platformlarından ve e-posta aracılığıyla katılımcılara link gönderilerek uygulanmıştır. Çalışmada ulaşılan veriler SPSS (Statistical Package for Social Sciences) for Windows 25.0 yazılım programı uygulanarak incelenmiştir. Veri bilgileri analiz edilirken açıklayıcı istatistiğe dayanan yöntemler (sayı, yüzde, ortalama ve standart sapma) tercih edilmiştir. Analizde t testi, Anova, Pearson korelasyon ve Post-Hoc testi olan Bonferroni yöntemi kullanılıp sonuca gidilmiş, öneriler bildirilerek çalışma tamamlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Eğitim, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Kariyer, Girişimcilik.

**Makale Gönderme Tarihi:** 20.12.2021

**Makale Kabul Tarihi:** 01.05.2022

## **Önerilen Atıf:**

Karadeniz, Ş. ve Kızıldemir, Ö. (2022). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Lisans Sonrası Kariyer Beklentileri Doğrultusunda Girişimcilik Eğilimleri: İstanbul'daki Vakıf Üniversiteleri Üzerine Araştırma, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(5): 506-526.



**Journal of Social, Humanities and  
Administrative Sciences**

2022, 5(5): 506-526. DOI:[10.26677/TR1010.2022.974](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.974)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



**RESEARCH PAPER**

**Entrepreneurship Tendencies in Accordance with The Post-Graduate Career  
Expectations of Gastronomy and Culinary Arts Students: A Research on Foundation  
Universities in İstanbul**

Şenol KARADENİZ, MSc. Student, İstanbul Gelişim University, Institute of Graduate Programs,  
İstanbul, e-mail: [snlkdz\\_2013@hotmail.com](mailto:snlkdz_2013@hotmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8233-8827>

Dr. Özgür KIZILDEMİR, Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Sakarya,  
e-mail: [ozgurkizildemir@subu.edu.tr](mailto:ozgurkizildemir@subu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4040-4547>

**Abstract**

In this study, it has been investigated how undergraduate students in Turkey will direct their careers in the sector after graduating from the department. In this way, the career expectations of the students were revealed. For example, students who plan to combine their career expectations with entrepreneurial tendencies by doing private sector, family business, public or self-employment have been predicted about the direction in which their career plans will be shaped. The survey technique was used by applying the research as a quantitative method. The questionnaire was applied by sending a link to the participants via social media platforms and e-mail via the internet with the help of a browser-based word processor. The data obtained in the study were analyzed by applying the SPSS (Statistical Package for Social Sciences) for Windows 25.0 software program. While analyzing data information, methods based on explanatory statistics (number, percentage, mean and standard deviation) were preferred. In the analysis, Bonferroni method, which is t test, Anova, Pearson correlation and Post-Hoc test, was used to reach the conclusion, and the study was completed by stating the recommendations.

**Keywords:** Gastronomy, Education, Gastronomy and Culinary Arts, Career, Entrepreneurship.

**Received:** 20.12.2021

**Accepted:** 01.05.2022

**Suggested Citation:**

Karadeniz, Ş. and Kızıldemir, Ö. (2022). Entrepreneurship Tendencies in Accordance with The Post-Graduate Career Expectations of Gastronomy and Culinary Arts Students: A Research on Foundation Universities in İstanbul, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5(5): 506-526.

## GİRİŞ

Yiyecek içecek olgusu temel bir gereksinimdir ve bu ihtiyacı temin etmekte yiyecek içecek endüstrisinin önemli bir yardımı bulunmaktadır. İnsanların, yemek gereksinimlerini karşılama yükümlülüğünü üzerine alan yiyecek içecek işletmeleri en nitelikli biçimde bu faaliyeti yerine getirmek durumundadır. Bu bağlamda yiyecek içecek işletmelerinin donanımlı kalifiye ve eğitilmiş eleman ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. İşletmeler, nitelikli hizmet arz edebilmek için eğitilmiş iş görenlere gereksinim duymaktadır. Yiyecek içecek endüstrisi için hayati önem taşıyan insan gücünün vasfı, bilgisi ve donanımı gastronomi eğitimiyle temin edilmektedir (Semint, 2020:1).

21. yy.'ın ilk çeyreğine geldiğimiz bu günlerde tanınırlığı artan gastronomi alanı oldukça fazla rağbet görmekte bunun yanında bu alanda eğitim alan öğrencilerin de sayısı günden güne çoğalma göstermektedir (Sezen, 2018:25). Gastronomi eğitiminde hedeflenen, sektöre faydalı elemanın özelliklerinden birisi de gördüğü teorik ve uygulama eğitiminin, çalıştığı sektöre uyumunu başarılı bir şekilde yerine getirebilmesidir (Kaya, 2020:18).

Bu çalışmada, nitelikli ve kalifiye gastronomi personelinin yetişmesi için gayret gösteren üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki öğrencilerin mezuniyet sonrası gelecekleriyle ilgili yapmış ve yapacak oldukları kariyer planlarının ne olduğu ve bununla ilgili olarak planlarıyla bağlantılı kariyer beklentilerinin oluşmasıyla özel sektör, kamu, aile işi ya da kendi kuracakları şahsi organizasyonlarla girişimcilik eğilimlerini ne yönde ve nasıl etkileyeceği araştırılmıştır.

Bu çalışma, dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümünde, literatür taraması yapılarak, kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. İkinci bölüm iki alt başlıktan oluşmaktadır. Birinci alt başlıkta; kariyer kavramı, kariyerin tarihsel gelişimi, tanımı, kapsamı, önemi, kariyer ile ilgili temel kavramların ne olduğu anlatılmıştır. İkinci alt başlıkta ise girişimcilik kavramları ve girişimciliği etkileyen faktörler konularıyla ilgili alan yazın taramasına yer verilmiştir.

## GASTRONOMİ MUTFAK SANATLARI EĞİTİM KARIYER ve GİRİŞİMCİLİK

İnsanlığın varoluşu, binlerce yıl evvelinden günümüze kadar süre gelen bir macera olarak izah edilmektedir (Tunç, 2017:173). Durkheim'in bakış açısından eğitim; kişi açısından hem somut ahlâka uygun tutumların haricinde sosyal yüksek ve yararlı niteliklerin kişiye aktarılma aşaması olarak ifade edilirken, Kant'ın bakış açısıyla toplumu oluşturan kişilerin kusursuzlaştırılması biçiminde tanımlanmaktadır (Afşar, 2011:42).

Mutfak kavramını "Vücut için gerekli besin maddelerinin alım ihtiyacını karşılayan, yiyecek, içecek çeşitleri ve mahsullerin üretime hazır hale getirilmesi, üretim, saklama muhafaza ve tüketim aşamasını; buna bağlı mekân ve araç gereci, yeme içme alışkanlıklarıyla bu bağlamda ilerleyen inanç ve pratiklerden meydana gelen bütünsel ve kendine has bir kültürel oluşum" şeklinde ifade eder (Maviş, 2003:58).

Gözle görülen bir yer olarak tasvir edildiğinde, yeme içme eyleminin düzenlendiği yerler toplamı şeklinde tarif edilmektedir. İşletme açısından mutfak "her çeşit yemeğin hazırlandığı, üretildiği ve kimi zaman da işyerinin yapısı nedeniyle harcandığı mekandır" (Kaya, 2000:52). Mutfak, milletlerin yeme içme ile alakalı medeniyetlerine bahsedilen isimdir. Mutfak, yemeklerin hazırlanması için yararlanılan ekipmanları, yemek üretim yeteneğinin hassas ve önemli noktalarını, yemek merasimini anlatan bir kültürdür (Mussman ve Pahalı, 1994:4).

Başlangıç yeri Mezopotamya olan mutfak kültürü toplumların yemek medeniyetlerini meydana getirmiş ve çeşitlerini de arttırmıştır. Mutfak kültür ve medeniyetine ilişkin sayısız bulgusunda

M.Ö. 10 binli senelerde toplumların kocaman mutfaklarda birlikte yemek yediklerine dair bulgular ortaya çıkmıştır (Gürsoy, 2013:27).

Kısaca gastronomi, güzel yemek yeme ve içme sanatını tüketilebilir bütün yiyecek ve içecek maddeleriyle kültür arasındaki bağlantıyı araştıran bir otorite biçiminde ifade edilebilir (Cömert ve Özkaya, 2014:63). Tanımı nispeten zor olan gastronomi kelimesi, ilk defa 1801 senesinde hayatımıza girmiştir (Scarpato, 2003:139).

Gastronomi bilimi, kendi otoritesi içerisinde bazı kavramların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu kavramlar içinde en fazla konuşulan üçü gastronom, gurme ve degüstatör kavramlarıdır (Akgöl, 2012:41). Fakat, gastronomi kavramları yalnızca bu üç kavramdan oluşmamaktadır. Gastronomide; mutfak ve servis sanatları hususunda ustalaşmış insanlara gastronom denilmektedir (Altinel, 2009:2). Gurme; yemek ve içmek hususlarında ayrıntıları, bir yemeğin üretiminde kullanılan malzemelerinin egzotizmi ve ahengi, üretilmesindeki titizlikleri, üretilirken ona verilen ruhu tanyan ve kıymet veren kimseye denir (Öney, 2013:162). Degüstatör kavramı düşünüldüğünde ilk akla gelmesi gereken alt kavram degüstasyondur. Buradan yola çıkarak degüstasyon; bir ürünün mahiyetini, tatma eylemi fiiliyle değerlendirmektir (Gastronomique, 2005:1039). Gürsoy (2014)'a göre, boğazına düşkünlük olarak adlandırılan "gurman", hem tat peşinde koşmayı hem de fazlaca yemeyi ifade etmektedir şeklinde belirtmiştir. Güncel tarihimizde, moleküler gastronomi gıdaların topraktan masaya değişim basamaklarını bilimler arası bakış açısıyla belirlenmiş olan aşağıdaki problemlere yanıt bulmaya çalışmaktadır (Vega ve Ubbink, 2008:376). Scarpato ve Daniele (2003); Kırım (2005); Doğdubay ve Saatçı (2014:42); Sarıoğlu (2014:64), kelime manası "erime, birleşme, bir araya gelme, birleştirme" olan füzyon; değişik toplumlara ait mutfak medeniyetlerinin, yöntemlerinin ve hammaddelerin tek tabakta bir araya gelmesi sağlanarak, fakat neticede tabakta ayrıcalıklı milli bir niteliğin meydana gelmemesidir. Çıkış noktası 1940'lı senelere uzanan ayakta yemek yeme kültürünün yayılma merkezi Amerika Birleşik Devletleri olmuştur (Schlosser, 2004:216). Ayakta yeme biçimi, Amerika ve Avrupa'da kabul edilebildiği şekilde Türkiye'de de geniş bir hüviyet elde etmiştir Son senelerde farklılaşan tek konu; sütlü tatlıların yerine pastanın, pidenin yerine pizza, kebabın yerine hamburger almış olmasıdır (Baysal, 1993:16).

Gastronominin bilinmeyen bir yerde doğmuş olduğu veya oluşturulduğu ifade edilemez (Çifçi, 2019:9). Santich (2004), gastronomi teriminin gün yüzüne çıkışına M.Ö. 4. asırda hayatını sürdürmüş olan Sicilyalı Yunan Archestratus'un bir eserinde rastlandığı beyan edilir. Bu eser, olasılıkla Akdeniz Bölgesi'ndeki antik yemek ve şarap el kitabıdır. Uzak Doğu'da gastronomi hakkında bir temel görüş üzerinde konuşulan olsa da son senelerde özel olarak Avrupa ve Amerika'da görülmüş olan gastronomik kıymetler, Fransa ve İtalya'da Rönesans Devri'nde büyüyerek yükselmiştir şeklinde ifade etmiştir Öney, (2013:160); Oxforddictionaries (2021).

21. y.y.'ın ilk çeyreğine geldiğimiz bu günlerde hatları kesin olarak çizilmiş bir gastronomi sınıflandırılması olmamakla birlikte, çeşitli kaynaklara dayanarak gastronomiyi sınıflara ayırmaya çalışmak mümkündür (Hatipoğlu, 2014:15). Harrison (1982), gastronomiyi "Uygulamalı Gastronomi", "Teorik Gastronomi", "Teknik Gastronomi" ve "Gıda Gastronomisi" şeklinde dört bölüme ayırmıştır.

Mutfak sanatları, yalnız yemek üretildiği iddia edilen bir gastronomi mecrası olarak düşünülemez. Ticaretle ilgili endişelerin de ortaya koyulduğu fakat bir taraftan toplumsal, kültür ve sanatla ilgili manaları da içine alan bir çalışma sahasıdır (Çifçi, 2019:2).

Mutfak sanatları hakkında incelemeyi başlatan ve bu fikri ustalık şeklinde açıklayan ilk toplum Antik Yunan olarak bilinmektedir (Dalby vd., 2001:7). Rao vd., (2003), 476 senesine değin dünyada egemen otorite pozisyonunda olan Roma İmparatorluğu'nun dağılışıyla ortaya çıkan orta çağ Avrupa mutfaklarının biçimlendiği devir haline gelmiştir şeklinde ifade etmiştir. Mutfak

Sanatlarının Avrupada'ki gelişimi Careme ve yetiştirdiği insanlar aracılığıyla harekete geçmiş ve Aguste Escoffier vasıtasıyla da sanayi anlamında ahenkli biçimde gerçekleşmiştir (Beague, 2012:9).

Mutfaklar, o ulusun adıyla hatırlanır hale gelmiştir. Fransız mutfağı, İtalyan mutfağı, Türk mutfağı gibi (Önçel ve Göde, 2016:99). Türk mutfağı, eskiden bugüne farklı aşamalardan geçmiş Orta Asya Devri, Selçuklu ve Beylikler Devri, Osmanlı saray mutfağı ve Cumhuriyet Dönemi mutfağı şeklinde değişik tarihe geçmiş oluşumlara şahit olmuştur (Toygar, 2001:54).

Çoklu bir disiplin yapısını elinde bulunduran gastronomi, sayısız bilim dalıyla ilişki içinde olup mutfak sanatları ile olan ilişki bunlardan bir tanesidir (Wilkins ve Hill, 1994:21). Gastronominin ilişki içinde olduğu insanın en temel ihtiyaçlarından olan yiyecek içeceklerle birlikte; kimya, tarih, fizik, coğrafya, ekonomi gibi birçok bilim dalı bulunmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006:354).

En kıymetli, en kutsal yatırım insana ve onun eğitimine yapılan yatırımdır. Çünkü eğitim kalkınmanın kaynağıdır ve yükselme aracıdır (Hergüner vd., 2002:45). Ferguson ve Berger (1985); Van Landingham (1995); Santich (2007); Horng ve Lee (2009); Hegarty (2011); Wang ve Tsai (2017), bu durumda, gastronomi mecrasında eğitim alan öğrenciler yiyecek üretimi (donanım ve ekipmanları tanıma, bıçak kullanma yetenekleri, pişirme usulleri, temizlik ve sanitasyon gibi), yemek teknolojisi, yemek kültürü, menü idaresi, besin değeri, tüketici tutumu, işletme ve idarecilik benzeri alanlarla alakalı tecrübe ve ustalık elde edebilmekte veya ilerletebilmektedir şeklinde ifade etmişlerdir.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi günümüzde sürekli eğitim şeklinde ortaöğretim, ön lisans, lisans seviyesinde uygulanmaktadır. Ayrıca halk eğitim merkezi, mesleki eğitim merkezi, açık öğretim meslek lisesi, turizm eğitimi merkezi, kamu ve özel kuruluşlarca verilen yaygın eğitim şeklindeki eğitimler olmak üzere beş değişik şekilde verilmektedir (Çifçi, 2019:38).

## Kariyer

Aytaç (2005), kariyer sözcüğünün Türk diline Fransızca "carrière" kelimesinden geçmiştir şeklinde ifade etmiştir. Aydemir (1995); Bektemür vd., (2016:8)'in ifadesiyle kariyer, örgütsel ve bireysel hedeflerle aracısız ilişki kurmuş, kişinin hayatı boyunca kısmen kontrolünde tutacağı iş pratikleri ve çalışma faaliyetleri ile ilgili bir süreçtir şeklinde ifade etmişlerdir.

Şimşek vd., (2004)'e göre kariyer kavramı 16. asırdan bu yana bulunmuş olmasına karşın, insanoğlu ve meslek hayatı adına bilimle ilgili olarak, öncelikle Anne Roe'nun 1956 senesinde kaleme aldığı "Meslekler Psikolojisi" adlı eseri ile kullanılmaya başlamıştır.

Kariyer kavramı, belli zaman aralıklarında farklı biçimlerde değerlendirilir hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'nın ardından, kariyer yönetimine özgü ortak değerler dizisinin biçimlendiği ortaya çıkmıştır (Ünver, 2005:11). Şimşek vd., (2004); Bakan vd., (2004:115), kariyerin ve insan hayatının ne şekilde bir ilerleme ve gelişme gösterdiği, 1970'li senelerden itibaren bilim insanlarının derin bir şekilde odak noktası haline gelmiştir. Fakat, 1990'lı yılları takiben yaşanan değişimler neticesinde daha çok kişi merkezli kariyer kavramından bahsedilmektedir. Demek ki bundan sonra yalnızca teşkilatların değil, kişilerin bizzat kendi menfaatleri ve ilerlemeleri için şahsi kariyerlerini icra etmeleri zorunludur (Ünver, 2005:11).

Kariyer ile alakalı olarak literatürde değişik kavram ve tarifler geliştirilmiştir (Ata, 2006:20). Kariyer, İngilizce "career" Fransızca "carrière" kelimesinin anlamı olarak Türkçe 'ye aktarılmıştır. Kariyer kavramı TDK sözlüğünde, "Bir meslekte zaman ve çalışmayla elde edilen aşama, başarı ve uzmanlıktır." şeklinde açıklanmıştır (Sabuncuoğlu, 2005:32).

Kariyer planlama; kişinin kendine ait bilgi, ustalık, ilgilerini etkili verimsiz taraflarını değerlendirmesi, örgüt içindeki, haricindeki şansları tanımlaması, kısa, orta, uzun dönemli hedeflerini belirlemesi ve bunlarla ilgili projeler yapmasıdır (Bolat ve Seymen, 2003:7).

Kariyer gelişimi, iş ve topluma aktif bir biçimde katılmak için öğrenmeyi, çalışmayı ve transferleri yöneten her şahıs için hayat boyu devam eden bir süreçtir (Canman, 2000:121). Gysbers (2007), kariyer gelişim organizasyonlarıyla dört temel hedef gerçekleştirilmek istenmektedir. Bunlar: kişisel temel görüşün artırılması, mesleki bilincin yükseltilmesi, kariyer projelerinin hayata geçirilmesi ve karar verme yeteneklerinin meydana getirilmesidir.

Kariyer yönetimi; kişinin kendi kendine veya birliğin kariyer modeliyle koordineli biçimde yüklendiği kariyer düşüncelerinin ve taktiklerinin inşa edilmesi, şekillendirilmesi, kullanımı ve takibine özgü kesintisiz bir aşamalar bütünüdür (Adekola, 2011:102). Kariyerin boyutları incelendiğinde iki boyutu karşımıza çıkmaktadır. Kariyerin içsel boyutu, kişinin iş yaşamındaki evrim ve atılımları kendine has bir şekilde anlamasıdır. İçsel boyut yalın bir olgudur (Şimşek vd., 2007:16). Dışsal boyut bireyin dahil olduğu örgütlerden oluşmuştur ve bireyin içinde bulunduğu örgüt tarafından yorumlanmalı, birey bu doğrultuda yönlendirilmelidir (Atay, 2006:8).

Kişinin mesleki kariyerinde, kayda değer olarak düşünülebilecek çeşitli evreler bulunmaktadır. Kariyer aşamalarında, ferdi ve örgütsel değişiklikler belirleyici olmaktadır (Aktaş, 2014:197). Bu evreler, keşif, kurma (başlangıç), kariyer ortası, kariyer sonu, emeklilik evreleridir. Keşif aşaması, iş için hazırlık evresi, bireyin dünyaya geldiği andan tahminen yirmi beş yaşına kadar olan süreçte veya farklı bir anlatımla işbaşı yapana dek geçen aşamaları içermektedir. (Sabuncuoğlu, 2000:150; Kılıç, 2008:21; Can vd., 2009:213; Bingöl, 2010:290). Kurma (başlangıç) dönemi, kişilerin içinde olduğu teşkilatın nasıl daha uyumlu olacağını ve yapılan işte nasıl daha randımanlı olacaklarını öğrendikleri dönemdir (Bayram, 2010:59). Kariyer ortası aşaması hem kişilerin buldukları mevkiyi muhafaza hem de değişen şartlarla birlikte gelişmesini zaruri hale getiren dönemdir (Özden, 2001: 35). Kariyer sonu aşamasında bireyin bilgi alımı hafiflemiş, buna karşılık güçlü bir deneyim birikimine sahip olmuştur. Bu aşamada, birey daha eğitici konumdadır (Cenzo ve Robbins, 1996:275). Son evre olan emeklilikte kişi, bu pozisyon için teşkilat tarafından değişik projelerle destek görmemiş ve kendini hazır hissetmemiş ise bütünüyle edinilmiş kimliğe karşın kendisini reddedilen ve faydasız bir kişiymiş şeklinde algılayabilir. Örneğin; çeşitli kişiler açısından emeklilik, kişinin iş baskısını üzerinden attığı bir sükûnet dönemidir (Özdemir, 2005: 64).

## **Girişimcilik**

Girişimci, iktisadi ürün, bilgi, teknoloji, hizmet, iyileşme ve büyüme; sahasında üretimin yükseltilmesiyle ilgilidir. Bu durumda ekonomik sistem de girişimcilikle temin edilebilir (Çöğür, 2016:66). Girişimcilik olgusu, pek çok kişi tarafından ekonomik kazanç sağlama ve iş kurmak gibi algılsa da bir taraftan da sosyal yönden fayda sağlamak gibi bir hedefi vardır (Eroğlu, 2019:7-8). Varol ve Güler (2005), girişimciliğin köken olarak orta çağda kullanılan "entrepreneurs" kelimesinden gelmektedir. Girişimcilik bir işi yapan anlamı taşımaktadır şeklinde görüş bildirmişlerdir.

Toplumların istekleri de kişilerininki gibi sonsuz ve sınırsızdır. Toplumlar sürdürülebilirliklerini devam ettirebilmek için bu sonsuz istekler çerçevesinde kendisi için en makul olanı karşılamak ile yükümlüdür. Toplumsal girişimciler bu kuruluşların oyuncularındır (Özdevecioğlu ve Cingöz, 2009:82). Girişimcilik, ekonomik gelişim için etkin bir güç olmasından ötürü büyük önem taşıyan bir özellikle donatılmıştır. Girişimcilerde atılganlık, kapasite ve yaratıcılık beraber olması gereken faktörlerdir (Bozkurt ve Erdurur, 2013:59).

Girişim faaliyeti, bir veyahut iki kişi tarafından gerçekleştirildiğinde bu kişilere girişimci, birden fazla kişi veya grup tarafından gerçekleştirilse eğer bu faaliyet grup girişimciliği olarak ifade edilir (Gürol, 2006:5).

Geçmişten bugünüme kadar birçok ekonomik sistem dünyada yer almış ve insanlar farklı şekillerde olsa bile bir ekonomik sistemin içerisinde bulunmuşlardır (Aydemir ve Güneş, 2006:137). Sanayi devrimi ile ticaretin tüm dünyaya yayılmış olduğu dönemde girişimciler için de yeni pazar arayışları başlamıştır (Aydın, 2020:24-25). Endüstrileşme aşamasıyla beraberinde girişimci insan, çok farklı özellikler sahip olmaya başlamıştır (Küçük, 2005:32-33).

Girişimcilik kavramının tarihsel gelişimi temelde iki dönem halinde incelenmektedir. Bu iki dönemi birbirlerinden ayıran iki önemli kıstas sanayi devrimi öncesi ve sanayi devrimi sonrası olan süreçlerdir (Çakmak, 2003:64). Osmanlı-Türk döneminde ise toplumda, Türk halkı hakkında gerçekleştirilen incelemelerden anlaşılacağı üzere, devletin girişimci düşünce yetersizliğinin Osmanlı'dan itibaren Türk toplumunun içinde olduğu toplumsal konumdan dolayı gerçekleştiği ortaya çıkmaktadır (Akın, 2003:32).

Girişimci kişilik denildiğinde şahsi nitelikleri anlamında şimdiye kadar fazlaca inceleme gerçekleştirilmiştir (Ubuz, 2019:30). Bir bireyin girişimci olarak kabul edilebilmesi için risk alabilme ve hesap verebilme, etkin ve öncü olma ve kalkınma isteği şeklinde belli vasıflarla donanmış hale gelmek zorunludur (Müftüoğlu ve Durukan, 2004:15).

Girişimciliğe tesir eden en önemli unsurlardan birisi bireylerin kişisel niteliklerdir. Ciddi güdülenme, kişisel inanç, güç, yenilik ruhu, dahili otorite, tahammül, risk yüklenme, fırsatları değerlendirme vb. kişisel özellikler, karakter ve davranış biçimleri girişimciliği etkileyen en önemli unsurlardır. Yaş, cinsiyet ve eğitim gibi nüfus bilimiyle ilgili nitelikler de ikinci önemli sırada yer almaktadır (Özdevecioğlu, 2014:24).

Yapılan bu çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin yaş, cinsiyet, eğitim ve farklı birçok değişkenle kariyer beklentilerinin girişimcilik eğilimlerini nasıl etkilediği araştırılmıştır. Bu çalışma yapılırken gastronomi ve mutfak sanatları kariyer bağlantılı bir tane çalışmaya rastlanırken turizm kariyer konulu birçok çalışmanın mevcut olduğu görülmüştür. Bu çalışmanın konu başlığı içinde bulunan girişimcilik alt başlığı ve gastronomi ve mutfak sanatlarının beraber işlendiği bir çalışmaya rastlanmamıştır. Buradan hareketle içeriğinde gastronomi, kariyer ve girişimcilik konularını barındıran bir çalışmanın yapılmasının akademik anlamda araştırmacılara ve ilgili kişilere fayda sağlayacağı öngörülmüştür.

## YÖNTEM

### Araştırmanın Amacı ve Kapsamı

Yapılacak akademik araştırmada, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin lisans sonrası kariyer beklentilerini ve girişimcilik eğilimlerini ölçerek katılımcı öğrencilerin demografik nitelikleri bakımından kariyer beklentileri ile girişimcilik eğilimleri açısından istatistiksel anlamda farklılığın varlığı araştırılacaktır.

### Evren ve Örneklem

İstanbul ili araştırmanın evrenini, örneklemini ise İstanbul'da faaliyet gösteren vakıf üniversitelerinde gastronomi ve mutfak sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim alan öğrenciler oluşturmaktadır.

## Veri Toplama Yöntemi

Araştırma soruları hazırlanırken çalışma ile ortak yönleri olan akademik tez ve makalelerden yararlanılmıştır. Araştırmamızı gerçekleştirirken nicel araştırma metodlarından olan veri toplama aracı olarak anket tekniği yöntemi uygulanarak veri ve sonuçlara ulaşılmıştır.

Bu araştırmada anket yapılmak amacıyla ulaşılmaya çalışılacak olan katılımcı aday sayımız 4000-4500 aralığında olup minimum 384 kişiye anket uygulamasının gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir. Tez çalışmasında bulunan anketteki soruların yanıtları öğrencilere online anket, sosyal medya duyurusu ve linkedin duyurusu ile sorulacak cevapları alınmıştır. Alınan cevaplar ilgili programlar ile analiz edildikten sonra sonuçları değerlendirilmiştir.

Bu bağlamda örneklem çerçevesinde geri dönen anket sayısı 423'tür. Örneklemdeki katılımcıların 5'i analiz yapısına uymadığından örneklem 418 kişi üzerinden devam ederek çalışma tamamlanmıştır.

Araştırma anket formu dört bölümden oluşmaktadır. Anketin birinci bölümünde, Aydemir (2018, s. 90) tarafından kullanılan öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorulara dört adet ekleme yapılarak ve ailelerinin gelir durumlarına ilave seçenekler yerleştirilerek kullanılmıştır şeklinde ifade etmiştir.

Anketin ikinci bölümünde, katılımcıların öğrenim gördükleri bölüm ve aldığı eğitim ile ilgili fikirlerini saptamak amacıyla, Buyruk (2009) aracılığıyla geliştirilen Aydemir (2018: 89) tarafından tercih edilen ölçek kullanılmıştır. Ölçek, 9 ifadeyi içine alan tek boyuttan meydana gelmektedir. Katılımcıların ifadelerine (1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum) şeklinde beşli Likert tipi ölçek kullanılarak cevap vermeleri istenmiştir.

Anketin üçüncü bölümünde, katılımcıların kariyer beklentilerini saptamak amacıyla Buyruk (2009) ve Ilgaz (2011:151-152) tarafından geliştirilen Aydemir (2018:89-90)'in araştırmasında uyguladığı ölçekten yararlanılmıştır. Ölçek, 14 ifadeyi içine alan tek boyuttan meydana gelmektedir. Katılımcıların ifadelerine (1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum) şeklinde beşli Likert tipi ölçek kullanılarak cevap vermeleri istenmiştir.

Anketin dördüncü bölümünde, Yılmaz ve Sünbül (2009:198), tarafından geliştirilen ölçek katılımcıların girişimci niteliklerini saptamak amacıyla geliştirilmiştir. Üniversite lisans seviyesinde eğitim gören toplam 90 öğrenciye ölçeğin ifadelerini hazırlamadan önce girişimcilik konulu kompozisyon yazdırılmıştır. Paragraflarda bakış açısı, düşünce, duygu ve görüşler öğrencilerin yazdıklarından çıkarılarak cümleler şekline çevrilmiştir. 43 maddelik ölçek hazırlayabilmek için bu ifadelerin haricinde, araştırmacılar tarafından girişimcilik konusundaki alan yazın taranmış ve ölçek ona göre hazırlanmıştır. Ayrıca uzman fikirlerine müracaat edilmiş ve onların fikirleri doğrultusunda ölçeğin ilk testi uygulanmış görüşler doğrultusunda ölçekteki cümleler tekrar düzenlenerek hazırlanmış ve bazı maddeler ölçekten çıkartılarak madde sayısı 36 maddeye indirilmiştir. "Çok Sık" (5) dan "Hiçbir Zaman" (1) arasındaki ifadeler şeklinde düzenlenen beşli Likert tipinde ölçek geliştirilmiştir. Araştırmada anlam bütünlüğünü bozmayacağı düşünülerek bu ifadeler beşli aralıklı ölçek şeklinde "Kesinlikle katılıyorum" (5)'dan "Kesinlikle katılmıyorum" (1)'a uzanan şekilde yeniden düzenlenerek kullanılmıştır. Yılmaz ve Sünbül, (2009:200), test pratiği sonrasında sağlanan veriler üzerinde Cronbach alfa güvenilirlik analizleri ile faktör analizi (geçerlik analizi) gerçekleştirilmiştir. Güvenirlik analizleri neticesinde ölçeğin Cronbach alfa güvenilirlik katsayısı 0,90 bulunmuştur. Bütün maddelerin tek boyutta bir araya geldiği, temel bileşenler analizi ile yapılan faktör analizi neticesinde saptanmıştır.



## **Varsayımlar**

Araştırmanın örneklem grubunun mevcut evreni temsil ettiği, katılımcıların anket sorularına doğru yanıt verdikleri ve araştırmada kullanılan ölçeklerin elde edilmiş verileri ölçtüğü varsayılmıştır.

## **Sınırlılıklar**

Çalışmanın ana sınırlılığı, evren büyüklüğü normal olarak düşünülse de yeterince geniş evren hacmine sahip olunmadığı ve örneklem çerçevesinin dar kapsamlı tutulmuş olduğudur. Bu da evrenin daha geniş ve hacimli tutularak daha geniş örnekleme ulaşılamamış olduğudur. Bundan ötürü çalışmanın sonucu örneklemin büyüklüğüyle doğru orantılı olarak sınırlıdır.

## **BULGULAR**

### **Verilerin Değerlendirilmesi**

Araştırmada kapsamında elde edilen veriler SPSS (Statistical Package for Social Sciences) for Windows 25.0 ile analiz edilmiş olup verileri değerlendirilirken tanımlayıcı istatistiksel metotlar (sayı, yüzde, ortalama ve standart sapma) kullanılmıştır.

Araştırmada, katılımcılara yönelik uygulanan anketten elde edilen verilerin öncelikle frekans ve yüzdeleri hesaplanmıştır.

### **Verileri Analizi**

Daha sonra araştırmada kullanılan ölçeklerin güvenirlik analizleri için Cronbach's alfa değeri hesaplanmıştır. Sonuçlar neticesinde ölçeklerin iyi derecede güvenilir oldukları tespit edilmiştir.

Çalışmada hazır ölçek kullanıldığı için açıklayıcı faktör analizi yapılmamıştır. Açıklayıcı faktör analizi ölçek geliştirme ve uyarlama aşamalarında yapılması gereken bir analizdir. Hazır ölçekler, başka yazarlar tarafından geçerliliği güvenirliliği yapılmış ve yapısı ortaya koyulmuş ölçeklerdir. Bu ölçeklerin tekrar yapısını bozmamak için tercih edilmemelidir. Ölçeğin yapısını görmek adına açıklayıcı faktör analizi yapıldığında, yapının ciddi anlamda bozulduğunu ve boyutların gerçek ölçekle örtüşmediği görülmüş, bu yüzden de çalışmada kullanılmamıştır.

Çalışmanın tamamlayıcı istatistik sonuçları analiz edilerek kariyer ve girişimcilik düzeyleri ölçülmüştür. Kullanılan verilerin normal dağılıma uygunluğu test edilmiştir.

Araştırmaya katılan katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre kariyer beklentisi ölçeğini ve girişimcilik eğilimleri ölçeğinin puanlarının karşılaştırılması yapılarak analiz edilmiştir. Araştırmaya katılan katılımcıların gastronomi ile ilgili sorulara verilen cevaplara göre kariyer beklentileri ve girişimcilik ölçeğinin puanlarının karşılaştırması yapılarak analiz edilmiştir.

Araştırmada kullanılan ölçekler arasındaki ilişkiyi test etmek için Pearson korelasyon analizi uygulanmıştır. Kariyer beklentisinin girişimcilik üzerindeki etkisi inceleyebilmek içinde regresyon analizi yapılarak verilerin analizi tamamlanmıştır.

## ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Araştırmaya katılan katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre sorulara verdikleri cevaplar

**Tablo 1.** Araştırmaya Katılan Katılımcıların Sosyo- Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

	Değişkenler	n	%
Cinsiyet	Kadın	227	54.3
	Erkek	191	45.7
Sınıf	1.sınıf	120	28.7
	2.sınıf	123	29.4
	3.sınıf	96	23.0
	4.sınıf	79	18.9
Yaş	<18	13	3.1
	19-21	232	55.5
	22-24	139	33.3
	>25	34	8.1
Aile Aylık Geliri	2000TL	13	3.1
	2001-4000TL	70	16.7
	4001-6000TL	83	19.9
	6001-8000TL	105	25.1
	8001TL ve üzeri	147	35.2
Aile İkamet Bölgesi	İç Anadolu Bölgesi	27	6.5
	Marmara Bölgesi	267	63.9
	Ege Bölgesi	31	7.4
	Akdeniz Bölgesi	40	9.6
	Karadeniz Bölgesi	35	8.4
	Doğu Anadolu Bölgesi	10	2.4
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi	8	1.9
Öğrenci Aylık Geliri	1000-1500TL	247	59.1
	1501-2000TL	61	14.6
	2001-2500TL	66	15.8
	2501-3000TL	44	10.5
<b>Toplam</b>		<b>418</b>	<b>100.0</b>

Tablo 1' de araştırmaya katılan katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre dağılımına yer verilmiştir.

**Tablo 2.** Katılımcıların Gastronomi ile İlgili Sorulara Verdikleri Cevapların Dağılımı

Değişkenler		n	%
Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili orta öğretim düzeyinde eğitim alma durumu	Evet	106	25.4
	Hayır	312	74.6
Gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapma durumu	Evet	129	30.9
	Hayır	289	69.1
Ailende okunulan bölümle ilgili bir alanda çalışan olma durumu	Evet	130	31.1
	Hayır	288	68.9
Birinci derece yakının girişimci olma durumu	Evet	178	42.6
	Hayır	240	57.4
Daha önce iş kurma deneyimi olma durumu	Evet	55	13.2
	Hayır	363	86.8
Kariyer hedefi	Özel sektör	201	48.1
	Kamu	29	6.9
	Aile işi	39	9.3
	Kendi	149	35.6
<b>Toplam</b>		<b>418</b>	<b>100.0</b>

Tablo 2'de katılımcıların gastronomi ile ilgili sorulara verdikleri cevapların dağılımına yer verilmiştir.

**Tablo 3.** Araştırmada Kullanılan Ölçeklerin Güvenirlik Analizleri Sonuçları

Ölçek	Madde Sayısı	Cronbach's Alpha
Kariyer Beklentisi Ölçeği	23	0.826
Girişimcilik Ölçeği	36	0.941

Tablo 3' te araştırmada kullanılan ölçeklerin güvenirlilik analizlerine yer verilmiştir.

Araştırmada kullanılan ölçeklerin güvenirliliği değerlendirildiğinde, kariyer beklentisi ölçeği için 0.826, girişimcilik ölçeği için 0.941 olarak bulunmuş ve iyi derecede güvenirliliğe sahip olduğu tespit edilmiştir. Cronbach alfa değerlerinin 0.6'tan büyük olması, kullanılan ölçeklerin güvenilir olduğunu göstermektedir. Bu da çalışmada kullanılan ölçeğin içsel tutarlılıklarının iyi olduğunu göstermektedir.

**Tablo 4.** Araştırmada Kullanılan Ölçeklerin Tanımlayıcı İstatistikleri

Ölçek	Min	Maks	X	SS
Kariyer Beklentisi Ölçeği	55.00	109.00	82.86	10.23
Girişimcilik Ölçeği	101.00	180.00	148.53	16.50

Tablo 4'te araştırmada kullanılan ölçeklerin tanımlayıcı istatistik sonuçlarına yer verilmiştir.

Araştırmada kullanılan ölçeklerin tanımlayıcı istatistikleri tabloda verilmiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda katılımcı öğrencilerin yüksek kariyer ve girişimcilik düzeyine sahip oldukları ortaya çıkmıştır.

Araştırmada kullanılan ölçeklerin normallik analizlerine ilişkin sonuçlar:

Kullanılan verilerin normal dağılıma uygunluğu Q-Q Plot çizimi ile incelenebilir test edilmiştir. (Chan, 2003:280-285). Ayrıca, kullanılan verilerin çarpıklık ve basıklık değerlerinin normal dağılım göstermesi değerlerinin  $\pm 3$  arasında olmasına bağlıdır (Shao, 2002).

**Tablo 5.** Araştırmada Kullanılan Ölçeklerin Normallik Analizleri

Ölçek	Çarpıklık	Basıklık
Kariyer beklentisi Ölçeği	0.293	-0.535
Girişimcilik Ölçeği	0.023	-0.755

Tablo 5'te araştırmada kullanılan ölçeklerin normallik analizi sonuçlarına yer verilmiştir.

Verilerin çarpıklık ve basıklık değerlerinin  $\pm 3$  arasında olması normal dağılıma sahip olduğunu göstermektedir. Normal dağılıma sahip veriler için istatistik değerlendirmelerde parametrik testler kullanılmıştır. Araştırmaya katılan katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre kariyer beklentisi ölçeğinin puanları normal dağılıma sahip verilerde de niceliksel verilerin karşılaştırılması için iki grup karşılaştırmasında bağımsız t testi, ikiden fazla grup karşılaştırılmasında tek yönlü varyans analizi (Anova) uygulanmıştır. Nümerik değişkenler arasındaki ilişkiyi test etmek için Pearson korelasyon analizi, fark yaratan grubu bulmak için bir ikişerli karşılaştırma yani Post-Hoc testi olan Bonferroni yöntemi uygulanmıştır.

**Tablo 6.** Araştırmaya Katılan Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Kariyer Beklentisi Ölçeğinin Puanlarının Karşılaştırılması

Değişkenler		X	SS	Test Değeri	P	Bonferroni
Cinsiyet	Kadın	83.84	10.48	2.143**	0.033*	
	Erkek	81.70	9.84			
Sınıf	1.sınıf(1)	88.77	8.76	35.599***	0.000*	1>2,1>3
	2.sınıf(2)	84.32	11.01			1>4,2>3
	3.sınıf(3)	77.55	6.39			2>4
	4.sınıf(4)	78.08	9.42			
Yaş	<18(1)	88.46	12.70	20.317***	0.000*	1>3
	19-21(2)	85.77	10.19			2>3,1>4
	22-24(3)	78.50	8.19			2>4
	>25(4)	78.68	9.39			
Aile aylık geliri	2000TL	80.08	9.73	2.614***	0.035*	2>4
	2000-4000TL	84.73	11.83			2>5
	4001-6001TL	83.24	11.67			
	6001-8000TL	80.45	9.09			
	8000TL ve üzeri	83.73	9.09			
Aile ikamet bölgesi	İç Anadolu	80.81	10.88	4.251***	0.000*	1>6,1>7
	Marmara	83.66	9.81			2>6,2>7
	Ege	83.35	10.70			3>6,3>7
	Akdeniz	82.25	10.57			4>6,4>7
	Karadeniz	84.29	11.35			5>6,5>7
	Doğu Anadolu	72.60	3.24			
	Güneydoğu Anadolu	71.00	5.50			
Öğrenci aylık geliri	1000-1500TL	84.17	10.01	10.742***	0.000*	1>3
	1501-2000TL	83.64	11.2			2>3
	2001-2500TL	76.53	8.03			4>3
	2501-3000TL	83.93	10.14			

\*p<0.05, \*\* Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

**Tablo 7.** Araştırmaya Katılan Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Girişimcilik Ölçeğinin Puanlarının Karşılaştırılması

Değişkenler		x	SS	Test Değeri	P	Bonferroni
Cinsiyet	Kadın	149.52	16.82	1.3430**	0.180	
	Erkek	147.35	16.08			
Sınıf	1.sınıf(1)	148.26	17.73	3.7970***	0.010*	2>3
	2.sınıf(2)	150.59	17.73			4>3
	3.sınıf(3)	144.03	13.93			
	4.sınıf(4)	151.22	14.47			
Yaş	<18(1)	156.15	19.05	3.1380***	0.025*	1>3
	19-21(2)	150.08	16.83			1>4
	22-24(3)	145.94	15.88			2>3
	>25(4)	145.65	13.94			
Aile aylık geliri	2000TL(1)	154.15	16.62	20.489***	0.000*	2>4
	2000-4000TL(2)	155.81	15.62			2>5
	4001-6001TL(3)	157.90	13.54			3>4
	6001-8000TL(4)	143.60	16.39			3>5
	8000TL ve üzeri(5)	142.80	14.72			
Aile ikamet bölgesi	İç Anadolu(1)	148.59	13.69	3.1650***	0.005*	2>5
	Marmara(2)	148.88	16.67			3>5
	Ege(3)	153.81	16.74			4>5
	Akdeniz(4)	150.43	17.15			
	Karadeniz(5)	137.97	14.61			
	Doğu Anadolu(6)	150.50	13.88			
	Güneydoğu Anadolu(7)	150.63	11.36			
Öğrenci aylık geliri	1000-1500TL	148.19	17.42	0.6700***	0.571	
	1501-2000TL	149.00	16.77			
	2001-2500TL	147.33	13.63			
	2501-3000TL	151.59	14.81			

\*p<0.05, \*\* Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

Tablo 6’da araştırmaya katılan katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre kariyer beklentisi ölçeğinin puanlarının karşılaştırılması sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırmaya katılan katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre kariyer beklentisi ölçeğinin puanları karşılaştırıldığında *tüm değişkenler açısından hipotezler desteklenmiştir.*

Tablo 7’de araştırmaya katılan katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre girişimcilik ölçeğinin puanlarının karşılaştırılması sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırmaya katılan katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre girişimcilik ölçeğinin puanları karşılaştırıldığında *cinsiyet ve öğrenci aylık geliri değişkeni haricinde tüm hipotezler desteklenmiştir.*

**Tablo 8.** Katılımcıların Gastronomi ile İlgili Sorulara Verilen Cevaplara Göre Kariyer Beklentisi Ölçeği Puanlarının Karşılaştırılması

Değişkenler		X	SS	Test Değeri	P	Bonferroni
Gastronomi ve Mutfak Sanatları İle İlgili Ortaöğretim Düzeyinde Eğitim Alma Durumu	Evet Hayır	80.87 83.54	9.20 10.49	-2.333**	0.020*	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Staj Yapma Durumu	Evet Hayır	80.20 84.05	9.72 10.25	-3.600**	0.000*	
Ailende Okunulan Bölüm İle İlgili Bir Alanda Çalışan Olma Durumu	Evet Hayır	82.54 83.01	10.06 10.33	-0.433**	0.665	
Birinci Derecede Yakınının Girişimci Olma Durumu	Evet Hayır	84.86 81.38	10.12 10.09	3.483**	0.001*	
Daha Önce İş Kurma Deneyimi Olma Durumu	Evet Hayır	78.98 83.45	10.81 10.03	-3.046**	0.002*	
Kariyer Hedefi	Özel Sektör(1) Kamu(2) Aile İşi(3) Kendi(4)	82.62 76.93 74.64 86.49	9.79 5.85 7.03 10.42	20.405***	0.000*	1>2,1>3 4>1,4>2 4>3

\*p<0.05, \*\* Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

**Tablo 9.** Araştırmaya Katılan Katılımcıların Gastronomi ile İlgili Sorulara Verilen Cevaplara Göre Girişimcilik Ölçeği Puanların Karşılaştırılması

Değişkenler		X	SS	Test Değeri	P	Bonferroni
Gastronomi ve Mutfak Sanatları İle İlgili Ortaöğretim Düzeyinde Eğitim Alma Durumu	Evet Hayır	151.16 147.64	15.31 16.82	1.905**	0.058	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Staj Yapma Durumu	Evet Hayır	149.40 148.15	15.66 16.88	0.715**	0.475	
Ailende Okunulan Bölüm ile İlgili Bir Alanda Çalışan Olma Durumu	Evet Hayır	145.29 149.99	15.34 16.82	-2.716**	0.007*	
Birinci Derecede Yakınının Girişimci Olma Durumu	Evet Hayır	150.71 146.92	15.18 17.27	2.335**	0.020*	
Daha Önce İş Kurma Deneyimi Olma Durumu	Evet Hayır	152.80 147.88	12.02 17.00	2.067**	0.039*	
Kariyer Hedefi	Özel Sektör Kamu Aile İşi Kendi	148.22 136.07 149.18 151.21	17.58 13.46 11.57 15.59	7.168***	0.000*	1<2,3>2 4>2

\*p<0.05, \*\* Bağımsız t testi, \*\*\*Tek yönlü varyans analizi

Tablo 8’de katılımcıların gastronomi ile ilgili sorulara verilen cevaplara göre kariyer beklentisi ölçeği puanlarının karşılaştırılması sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırmaya katılan katılımcıların gastronomi ile ilgili sorulara verilen cevaplara göre kariyer beklentisi ölçeğinin puanlarının

karşılaştırılması sonucunda *Ailende okunulan bölüm ile ilgili çalışan olma durumu değişkeni* haricinde tüm hipotezler desteklenmiştir.

Tablo 9’da katılımcıların gastronomi ile ilgili sorulara verilen cevaplara göre girişimcilik ölçeği puanlarının karşılaştırılması sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırmaya katılan katılımcıların gastronomi ile ilgili sorulara verilen cevaplara göre girişimcilik ölçeğinin puanlarının karşılaştırılması sonucunda *gastronomi mutfak sanatları ile ilgili ortaöğretim düzeyinde eğitim alma durumu ve gastronomi ve mutfak sanatları alanında staj yapma durumu değişkenleri* haricinde tüm hipotezler desteklenmiştir.

**Tablo 10.** Araştırmada Kullanılan Ölçekler Arası İlişki

	Kariyer Beklentisi Ölçeği	Girişimcilik Ölçeği
Kariyer Beklentisi Ölçeği	1000	0.433**
P	-	0.000*
Girişimcilik Ölçeği		1000
P		-

\*p<0.05, \*\*Pearson korelasyon

Tablo 10’da araştırmada kullanılan ölçekler arası ilişki sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırmada kullanılan ölçekler arası ilişki sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırmada kullanılan ölçekler arasındaki ilişkiyi test etmek için korelasyon analizi uygulanmıştır. Bunun sonucunda, kariyer beklentisi ile girişimcilik arasında istatistiksel olarak anlamlı ve pozitif yönde bir ilişki vardır ( $r=0.433$ ,  $p<0.05$ ).

**Tablo 11.** Kariyer Beklentisinin Girişimcilik Üzerindeki Etkisi

Bağımlı Değişken	Bağımsız Değişken	$\beta$	Standart Hata	Beta	T	p	F	Model (p)	R2
	Sabit	90.61	5.948	-	15.244	0.000			
Girişimcilik							96.073	0.000*	0.188
	Kariyer Beklentisi	0.698	0.071	0.43	9.802	0.000*			

\*p<0.05

Tablo 11’de kariyer beklentisinin girişimcilik üzerindeki etkisi sonuçlarına yer verilmiştir. Yapılan regresyon analiz sonucuna göre, F değerine karşılık gelen anlamlılık seviyesine bakıldığında kurulan modelin istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmektedir ( $F=96.073$ ;  $p<0.05$ ). Bağımsız değişkene ait beta katsayı değerine, t değerine ve anlamlılık seviyesine bakıldığında kariyer beklentisinin girişimcilik üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir etkisinin olduğu görülmektedir ( $t=9.802$ ,  $p<0.05$ ). Girişimcilik üzerindeki değişimin %18.8’ini açıkladığı görülmektedir ( $R^2=0.188$ ). Kariyer beklentisindeki 1 birimlik artış, girişimcilik üzerindeki 0.698’lik artışa neden olmaktadır ( $\beta=0.698$ ).

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Her akademik araştırmada olduğu gibi bu araştırmada da belirli sınırlılıklar mevcuttur. Çalışmanın ana sınırlılığının yanında onu destekleyecek alt sınırlılıklar bulunmaktadır.

Çalışmanın ana sınırlılığı olan İstanbul'daki gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan vakıf üniversitesi öğrencilerinin yanı sıra bu dönemde global anlamda hayatımıza giren corona virüs pandemisinin meydana getirdiği sınırlılık mevcuttur. Sınırlılıklar çerçevesinde eğer evren ve buna bağlı olarak örneklem daha geniş tutulmuş olsaydı farklı analiz sonuçlarına ulaşılabilecekti. Bunun yanında pandemi nedeniyle öğrenciler ile yüz yüze anket yapılabilmemiş olsaydı daha gerçekçi cevaplar alınabilecekti. Bu araştırmalar sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin lisans sonrası kariyer beklentilerinin girişimcilik eğilimleriyle arasında nasıl bir bilimsel ve sayısal ilişki olduğu belirlenecek bu da gelecekte yapılacak akademik çalışmalara örnek ve yol gösterici olacaktır.

Araştırmada katılımcıların %87'si GMS sektörüne hizmet etmek için eğitim görmenin lâzım geldiğini göz önünde bulundurmalarına rağmen, okulda uygulanan eğitimin sektörün beklentilerine cevap vereceğini düşünenlerin yüzdesi %29.4 olarak saptanmıştır. Bu sonuçlar, literatür tarandığında Aydemir (2018)'in çalışmasında araştırmaya dahil olanların %84,7 'si gastronomi ve mutfak sanatları alanında istihdam için eğitim almanın gerekliliğini göz önünde bulundurmalarına rağmen, okulda alınan eğitimin iş kolunun ihtiyaçlarına cevap vereceğini anlayanların yüzdesi %16,2 olarak belirlenmiş ve çıkan sonuçlarla örtüştüğü anlaşılmıştır. Araştırmada, öğrencilerin okuduğu bölüm ve yaptığı eğitimle alakalı fikirleri müspet anlamda yükseldikçe, kariyer beklentilerinin de yükseldiği saptanmıştır. Bu netice, Buyruk (2009); Cihangir ve Özer (2016); İnce ve Kendir (2016), aracılığıyla yürütülen çalışmalar ile tutarlı sonuç vermektedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük çoğunluğunun %92.8 GMS bölümünü isteyerek seçtiği tespit edilmiştir. Bulgular Akoğlu, vd., (2017), Aydemir (2018) ve turizm öğrencilerine yönelik olarak Kuşlivan ve Kuşlivan (2000), Sarıışık (2007), Buyruk (2009), Zengin, Şen ve Taşar, (2011) araştırmalarıyla tutarlı olduğunu işaret etmektedir. Bu tarz akademik çalışmalar neticesinde her geçen gün GMS bölümüne ilginin artarak devam ettiği anlaşılmaktadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyet anlamında erkek %45.7, kadın %54.3 oranında GMS bölümünü seçtikleri buradan hareketle kadın katılımcıların bölümlerini erkeklere oranla biraz daha fazla tercih ettikleri belirlenmiştir. Aydemir (2018)'in araştırmasında kız öğrenci oranı %58, Akoğlu, vd., (2017), tarafından yapılan çalışmada kız öğrenci oranı %63.5, Cihangir ve Özer, (2016)'nın yaptığı araştırmadaki kız öğrenci oranı ise %51 olarak gerçekleşmiştir.

Doğal olarak çalışmanın analiz ve bulguları incelendiğinde katılımcıların kariyer beklentileriyle girişimcilik istekleri arasında önemli ve pozitif yönde bir bağlantı olduğu saptanmıştır. Buda kariyer beklentilerinin girişimcilik eğilimleri üzerinde anlamlı bir etkisinin olduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar çerçevesinde katılımcıların gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü isteyerek seçtikleri, okudukları bölümden memnun oldukları ve gastronomi ve mutfak sanatları sektöründe hizmet etmek için bu konuda eğitim alınmasının gerekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sebepten ötürü de her geçen sene bu alana artan ilgi neticesinde üniversiteler bünyelerine bu bölümü de dahil etmektedirler. Bu doğrultuda uygulamalı bir alan olan severek ve isteyerek seçtikleri gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olan öğrencilerin sosyo-demografik ve gastronomik açıdan kariyer hedefleri doğrultusunda kariyer beklentilerinin girişimcilik eğilimlerini olumlu yönde etkilediği saptanmıştır.

Yurt dışında özel ya da kendi işleri olsa da kariyer yapma düşüncesi açısından yabancı dil derslerine önem verilebilir.

Üniversite bölüm yöneticilerinin sektör uzmanları ve yöneticileriyle sürekli ilişki halinde kalıp öğrencilerin eğilimleri doğrultusunda kariyerlerine yön vermeleri sağlanabilir.

Eğitim süresince staj olanakları üst seviyede temin edilip öğrencilerin sektörle olan ilişkileri sıcak tutularak, öğrencilere kariyer beklentilerinin girişimcilik eğilimlerini nasıl etkilediğini gözlemleyebilme şansı verilebilir.

Öğrencilerin bölümlerinde aldıkları teorik derslere kariyer ve girişimcilik dersleri ilave edilebilir.

Bölümlerde uygulama dersi verecek akademisyenlerin özellikle sektör deneyimleri en yüksek düzeyde olanlardan seçilerek bu alanda kariyer yapacak öğrencilere olumlu ve olumsuz tecrübelerinin aktarılması sağlanabilir.

Okulun sadece diploma vermeyeceği sektörün kalitesinin artırılması anlamında gerek teorik gerekse uygulama anlamında bölüm eğitiminin gerekliliği anlatılarak kafa karışıklığı giderilebilir.

## KAYNAKÇA

Adekola, B. (2011). Career Planning and Career Management as Correlates for Career Development and Job Satisfaction a Case Study of Nigerian Bank Employees. *Australian Journal of Business and Management Research* 1 (2): 100-112.

Afşar, M. (2011). *Eğitimin Ekonomik Temelleri ve Ekonomik Büyüme*, 1. Baskı Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.

Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Mersin.

Akın, H. B. (2003). Türkiye'de Girişimcilik ve Memurluk Üzerine Mustafa Suphi ve Prens Sabahattin'den Mühlhem Bir Analiz. *Piyasa*, 6-7:29-51.

Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 146, 159.

Aktaş, H. (2014). Kariyer Safhaları ile Demografik Değişkenler Bağlamında Kariyer Memnuniyeti ve Mesleki Bağlılık İlişkisi: Büro Yöneticileri, Yönetici Asistanları ve Sekreterler Üzerinde Bir Araştırma, *International Journal of Social Science*, 26:195-212.

Altınel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Ata, N. (2006). *Bilgi Çağında Kariyer ve Liderlik*, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Atay, S. (2006). *Kariyer Yönetiminin Örgütsel Bağlılığa Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.

Aydemir N. (1995). *2000'li Yıllara Doğru Özel Sektör İmalat Sanayiinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve Kariyer Arayışları*. İstanbul: Simge Ofis Matbaacılık; 1-101.

Aydemir, C., ve Güneş, H. H. (2006). Merkantilizmin Ortaya Çıkışı. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, www.e-sosder.com, 5(15): 136-158.

Aydemir, D. A. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma, *Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir*.



- Aydın, E. (2020). *Girişimcilik Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin, Girişimci Kişilik Özellikleri ve Girişimcilik Eğilimleri Arasındaki İlişki; Batı Karadeniz Bölge Üniversite Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama*. Doktora Tezi, Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı. Karabük.
- Aytaç, S. (2005). *Çalışma Yaşamında Kariyer*. Ezgi Kitapevi, Bursa.
- Bakan, İ., Büyükbeşe, T., ve Bedestenci H, Ç. (2004). *Örgüt Sırlarının Çözümünde Örgüt Kültürü*, Alfa Akademi, İstanbul.
- Bayram, C. (2010). *Kariyer Planlama ve Yönetimi*. Kum Saati Yayınları, İstanbul.
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın* (3):12-20.
- Beaugé, B. (2012). On The idea of Novelty in Cuisine: A Brief Historical Insight *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1):5-14.
- Bektemür, G., Demiray, S., ve Ürkmez, D.Ö. (2016). Hemşirelerin Kariyer Planlaması: Bir Eğitim ve Araştırma Hastanesi Örneği. *Okmeydanı Tıp Dergisi* 2016, 32(1):7-13.
- Bingöl, D. (2010). *İnsan Kaynakları Yönetimi*, Beta Yayın Dağıtım, İstanbul.
- Bolat, T., ve Seymen, O. A. (2003). Örgütlerde İş Etiği ve Kariyer Yönetimi İlişkisi: Normatif Etik Boyutuyla Bir Değerlendirme. *İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme İktisadi Enstitüsü Dergisi: Yönetim*, 13(45):3-19.
- Bozkurt, Ö. ve Erdurur, K. (2013). Girişimci Kişilik Özelliklerinin Girişimcilik Eğilimindeki Etkisi: Potansiyel Girişimciler Üzerine Bir Araştırma. *Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 8(3):57-78.
- Buyruk, L. (2009). Turizm Lisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Beklentileri Üzerine Bir Araştırma. *10. Ulusal Turizm Kongresi*. Mersin, Türkiye, Ekim, 21-24.
- Can, H., Kavuncubaşı, Ş., ve Yıldırım, S. (2009). *Kamu ve Özel Kesimde İnsan Kaynakları Yönetimi*, Siyasal Kitabevi, Ankara.
- Canman, D. (2000). *İnsan Kaynakları Yönetimi*. Yargı Basım Yayım, Ankara.
- Centro, De., and Robbins, S. (1996). *Human Resources Management*, John Willey, New York, Fifth Edition.
- Chan, Y. H. (2003). Biostatistics 101: Data Presentation. *Singapore Medical Journal*, 44(6):280-285.
- Cihangir, İ. S., ve Özer, O. (2016). Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetleri ve Kariyer Beklentilerine Yönelik Bir Araştırma. *II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, Nevşehir.
- Cömert, M., ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2):62-66.
- Çakmak, O. (2003). Girişimciliğin Tarihsel Gelişimi, *Piyasa Dergisi*, 8:61-77.
- Çifçi, O. (2019). *Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı.
- Çöğür, İ. (2016). İktisadi Doktrinlerde Geçmişten Günümüze Girişimciliğin Önemi. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 35:65-80.

- Dalby, A., Grainger, S., ve Avunç, B. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*: Homer Kitabevi, İstanbul.
- Doğdubay, M., ve Saatçi, G. (2014). *Menü Mühendisliği*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Eroğlu, S. (2019). *Ortaokul Öğrencilerinin Girişimcilik Düzeylerinin ve Sosyal Bilgiler Dersinde Girişimcilik Becerisi Kazandırılmasına İlişkin Öğretme Görüşlerinin Belirlenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.
- Ferguson, D., and Berger, F. (1985). Encouraging Creativity in Hospitality Education, *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 26(2):74-76.
- Gastronomique, L. (2005). *Türkçe Ansiklopedi* (1. Baskı): Oğlak Güzel Kitaplar Yayınevi. Robuchon, Joel (Ed.), 395-396, İstanbul.
- Güldemir, O. (2016). *Geleneksel Dönüşün Öyküsü: Slow Food*. Yılmaz, H. (Editör). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*. Birinci Baskı. Ankara. Detay Yayıncılık.
- Gürol, M. A. (2006). *Küresel Arena'da Girişimci ve Girişimcilik*. Gazi Kitapevi, Ankara.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihi Bilelim, Düünden Bugüne Gastronomi*: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Limited Şti.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. İstanbul*: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık.
- Gysbers, N. (2007). Facilitating Career Development Through Comprehensive Guidance and Counseling Programs K-12. *Professional Counseling Digest*.
- Harrison, A. F. (1982). *Gastronomy*, New Horizon Publishing Company. ISBN 978-0861166930, 12-13, New York.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. Doktora Tezi. Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Sakarya.
- Hegarty, J. A. (2011). Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy Education, *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(2):55-65.
- Hergüner, G., Arslan, Ö. G. S., ve Dünder, A. G. H. (2002). Beden Eğitimi ve Spor Öğretmenliği Bölümü Öğrencilerinin Okul Deneyimi Dersini Algılama Düzeyleri. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11(11):44-58.
- Horng, J., and Lee, Y. (2009). What Environmental Factors Influence Creative Culinary Studies? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1): 100-117.
- İlgaz, B (2011). *Üniversite Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Yılmazlık, Umutsuzluk Durumları ve Sektörel Tutumlarının Kariyer Seçimlerine Etkileri: Akdeniz Üniversitesi Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Antalya.
- İnce, C., ve Kendir, H. (2016). Turizm öğrencilerinin kariyer beklentilerine yönelik düşünceleri: Stajyer öğrenciler örneği. *International Journal of Academic Value Studies*, 2(4):13-23.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*: Güneş Ofset, İzmir.
- Kaya, C. Ü. (2020). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Mesleğe Yaklaşımları ve Memnuniyet Durumları Üzerine Bir Çalışma*, Yüksek Lisans Tezi. Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.

- Kılıç, G. (2008). *Kariyer Yönetimi ve Örgütsel Bağlılık Arasındaki İlişki: Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Kırım, A. (2005). *Füzyon Mutfağı Nedir Bize Ne Kadar Uyar?* Erişim adresi: <https://www.hurriyet.com.tr/fuzyon-mutfagi-nedir-bize-ne-kadar-uyar-326530> (Erişim Tarihi: 16.02.2021).
- Kivela, J., and Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3):354-377.
- Kuşlivan, S., and Kuşlivan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey, *Tourism Management*, 21(3), 251-269.
- Küçük, O. (2005). *Girişimcilik ve Küçük İşletme Yönetimi*, Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Mussman, K. D. ve Pahalı, C. (1994). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, *Açık Öğretim Fakültesi Yayın No: 397*, Eskişehir.
- Müftüoğlu, T., ve Durukan, T. (2004). *Girişimcilik ve Kobi'ler*, (1. Basım), Gazi Kitabevi, Ankara.
- Önçel, S., ve Göde, Ö.M. (2016). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (Ed. Hakan Yılmaz). *Kültürel Miras Olarak Gastronomi*. Detay Yayıncılık; Ankara.
- Oxforddictionaries, (2021). *Gastronomy*. Erişim adresi: <http://www.oxforddictionaries.com/definition/english/gastronomy>. (Erişim tarihi:13.02.2021).
- Öney, H. (2013). Gastronomi Turizmi. Alternatif Turizm İçinde. *Anadolu Üniversitesi Yayınları: Eskişehir*, 158-188.
- Özdemir, Y. (2005). *Kariyer Devreleri ile Örgütsel Vatandaşlık Eğilimi Arasındaki İlişki: Sakarya Üniversitesi İ.İ.B.F. Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Özden, M.C. (2001). *Bireysel Kariyer Yönetimi*. Ümit Yayıncılık, Ankara.
- Özdevecioğlu, M., ve Cingöz, A. (2009). Sosyal Girişimcilik ve Sosyal Girişimciler: Teorik Çerçeve. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, (32):81-95.
- Özdevecioğlu, M. (2014). *Ortaöğretim Girişimcilik Ders Kitabı*, Komisyon Devlet Kitapları Beşinci Baskı., 2014.
- Rao, H., Monin, P., and Durand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as An Identity Movement in French Gastronomy, *American Journal of Sociology*, 108(4):795-843.
- Sabuncuoğlu, Z. (2000). *İnsan Kaynakları Yönetimi*, Ezgi Kitabevi, Bursa.
- Sabuncuoğlu, Z. (2005). *İnsan Kaynakları Yönetimi*. Alfa Yayınları. Bursa.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1):15-24.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding, *The International Journal of the Humanities*, 5(6):53-58.
- Sarışık, M. (2007). Turizm Sektöründe Meslek Sahibi Olmaya Yönelten Etkenler: Meslek Yüksekokulu Öğrencilerine Yönelik Bir Çalışma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(2):143-160.

- Sariođlan, M. (2014). Fusion Cuisine Education and Its Relation with Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis). *Online Submission*, 5(3):64-70.
- Schlosser, E. (2004). *Hamburger Cumhuriyeti: Amerikan Fast Food Kùltürünün Karanlık Yüzü*: Metis Yayınları.
- Scarpato, R. (2003), *Sustainable Gastronomy as a Tourist Product*, in: A-M. Hjalager & G. Richards (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London and New York: Taylor & Francis Group, 132-152.
- Scarpato, R., and Daniele, R. (2003). *New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy. Food Tourism Around the World: Development, Management and Market*, Oxford:Elsevier, 296-313.
- Semint, S. (2020). *Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Temel Sorunları Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma*. (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Shao, A. T. (2002). *Marketing Research: An Aid to Decision Making*, Cincinnati, Ohio: South-Western/Thomson Learning.
- Şimşek, M. Ş., Çelik, A., ve Akatay, A. (2004). *Kariyer Yönetimi*, Gazi Kitabevi, Ankara.
- Şimşek, M.Ş., Çelik, A., ve Akatay, A. (2007). *Kariyer Yönetimi, İnsan Kaynakları Yönetimi Uygulamaları*, Gazi Kitabevi, Genişletilmiş 2. Baskı, Ankara.
- Toygar, K. (2001). *Türk Mutfak Kùltürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler*, Ankara, Yayın No:29, Eylül, 13.
- Tunç, B. (2017). Eğitim Bilimine Giriş, Hasan Basri Memduhođlu ve Kürşad Yılmaz (Ed), *Eğitimin Tarihsel Gelişimi ve 21. Yüzyılda Eğitim Biliminde Yönelimler*, 4. Baskı İçinde, (ss.173-197), Pegem Akademi Yayıncılık, Ankara.
- Ubuz, M. (2019). *Üniversite Öğrencilerinin Girişimcilik Özelliklerinin Girişimcilik Eğilimlerine Etkisi*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyal Yapı Sosyal Değişme Anabilim Dalı.
- Ünver, Y. (2005). İşletmelerde Kariyer Yönetimi ve Performans Değerlendirme Sistemleri. Dönem Projesi, *Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Ankara.
- Van Landingham, P. G. (1995). The Effects of Change in Vocational, Technical, and Occupational Education on the Teaching of Culinary Arts in America, *Johnson and Wales University*, Washington.
- Varol, A., ve Güler, M. E. (2005). *Girişimcilik*. Yapa Yayınları, İstanbul.
- Vega, C., and Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or Science Supporting Innovative Cuisine. *Trends in Food Science & Technology*, 19(7):372-382.
- Wang, C., and Tsai, M. (2017). Students’ Self-Efficacy and Attitudes Toward Web-Based Recipe Learning in Taiwan Culinary Education, *The Asia-Pacific Education Researcher*, 26(3-4):193-204.
- Wilkins, J., and Hill, S. (1994). *Archestratus: The Life of Luxury*. Totnes, Devon.
- Yılmaz, E. ve Sünbül, A. M. (2009). Üniversite Öğrencilerine Yönelik Girişimcilik Ölçeğinin Geliştirilmesi. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21, 195-203.

Zengin, B., Şen, M. L. ve Taşar, O. (2011). Marmara Bölgesinde Turizm Lisans Öğrencilerinin Konaklama Sektöründe Cinsiyete Göre Kariyer Düşünceleriyle İlgili Bir Araştırma. *International Conference On Eurasian Economie*, Session 3, 217-225.