



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2023, 6(8): 1018-1036.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1265](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1265)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Televizyon Programlarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Eğitim, Kariyer ve Meslek Planlarına Olan Etkisi

Doç. Dr. Serdar EREN, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Kütahya, e-posta: serdar.eren@dpu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9733-2308>

Ümran VAREL, Yüksek Lisans Öğrencisi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Kütahya, e-posta: umranvarel26@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6924-6178>

Öz

Televizyon yemek programları sayesinde günümüzde aşçılık mesleği popüler hale gelmiştir. Söz konusu popülerlik Gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi veren üniversitelerin bölüm sayılarında artışını tetiklemiştir. Bu durum Televizyon programlarının gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almak isteyen öğrencilerin seçimine ve kariyer planlarına olan etkisine yönelik çalışmaların yapılmasını gerektirmektedir. Bu çalışmanın amacı televizyon yemek programlarının Kütahya Dumlupınar üniversitesinde eğitim alan öğrencilerin eğitim, kariyer ve mesleki planlarına olan etkisini araştırmaktır. Bu amaca yönelik olarak gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrenciler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma kurgusu olgu bilim yaklaşımında içerik analizi kullanılarak oluşturulmuştur. Çalışmada öğrencilerin kariyer eğitim ve mesleki planlarında televizyon yemek programlarının bir etkisinin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Öğrencilerin kariyer planlarını yaparken televizyon yemek programlarındaki şeflerin kariyerleri hakkında olumlu görüş bildirdikleri, şeflerin kariyer durumuna özindikleri ile ekranda yansıtılan ile gerçekte yaşanan mutfak durumlarının karşılaştırılması gibi unsurlar çalışmanın en önemli bulgularıdır. Bulgular alan yazında daha önce yapılan çalışmaların sonuçlarıyla karşılaştırılarak tartışılmış, akademik ve sektöre dayalı önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Televizyon Yemek Programları, Gastronomi kariyeri, Gastronomi Eğitimi.

Makale Gönderme Tarihi: 23.05.2023

Makale Kabul Tarihi: 04.08.2023

Önerilen Atıf:

Eren, S. ve Varel, Ü. (2023). Televizyon Programlarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Eğitim, Kariyer ve Meslek Planlarına Olan Etkisi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(8): 1018-1036.



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

2023, 6(8): 1018-1036. DOI:10.26677/TR1010.2023.1265
ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

**The Effect of Television Programs on Education, Career and Professional Plans of
Gastronomy and Culinary Arts Students**

Associate Prof. Dr. Serdar EREN, Kütahya Dumlupınar University, Tavşanlı Faculty of Applied Sciences, Kütahya, e-mail: serdar.eren@dpu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9733-2308>

Ümran VAREL, MSc. Student, Kütahya Dumlupınar University, Institute of Graduate Programs, Kütahya, e-mail: umranvarel26@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6924-6178>

Abstract

Nowadays, culinary arts profession has gained popularity as a consequence of television cooking programs. This popularity has generated an expansion in the number of departments of universities providing undergraduate study in the field. This situation requires studies on the effect of television programs on the selection and career plans of students who want to study gastronomy and culinary arts. This study aims to investigate the television cooking programs effect on the education, career and professional careers of the students studying at Kütahya Dumlupınar University. For this purpose, Interviews were conducted with gastronomy and culinary arts students. Researchers created the research setup by using content analysis in the phenomenology approach. Findings of the study reveal that television cooking programs did not affect the students' career education and vocational plans. The most remarkable outcome of the study is that the students expressed positive opinions about the careers of the chefs in television cooking programs while making their career plans. At the end of the study, researchers discussed the findings in comparison with the conclusions of other studies in the literature. At the end the researchers made academic and sector-based recommendations.

Keywords: Television Cooking Programs, Gastronomy Career, Gastronomy Education.

Received: 23.05.2023

Accepted: 04.08.2023

Suggested Citation:

Eren, S. and Varel, Ü. (2023). The Effect of Television Programs on Education, Career and Professional Plans of Gastronomy and Culinary Arts Students, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(8): 1018-1036.

GİRİŞ

Son yıllarda görsel medya yayınlarının bireylerin özel hayatındaki etkisi artmaya başlamıştır. Bu etkide son kırk yılda eğitim ve öğretim faaliyetlerine büyük destek olan televizyon programlarının payı oldukça fazladır. Televizyon programları geniş yelpazesi ile farklı konuları içermekte, bireylerin özgün konularda bilgi sahibi olmalarını sağlamaktadır. Özgün magazin programlarının bireylerin hayat stilleri ve gündelik yaşam tarzlarıyla ilişkilendirildiği yemek programları günümüzde televizyonlarda büyük rağbet görmektedir. Bu durum yemek ile ilgili tüm aktiviteleri, yarışmalar ile destekleyen yemek programlarının aşçılık mesleğine etkilerinin tartışılmaya başlandığı akademik çalışmaların artmaya başladığını ifade etmektedir. Bu çalışmanın amacı gastronomi alanında eğitim gören üniversite öğrencilerin eğitim ve kariyer planı tercihlerinde televizyon yemek programlarının etkisini araştırmaktır. Araştırmanın ikincil amaçları ise televizyon programlarında yansıtılan mutfak durumlarının gerçek mutfak yaşantıları ile karşılaştırılmasının yapılması ve gelecek senelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alacak öğrencilerin doğru tercihler yapmalarını sağlayacak önerilerin sunulmasıdır.

Alan yazında yapılan çalışmalarda, Kariyer planları (Pehlivan, 2008; Sağdıç ve Demirkaya, 2009; Serin, Soran ve Kılıç, 2014; Çavuş, 2015; Üzümcü Alyakut ve Günsel, 2015; Pelit Demirdağ, 2016; Olcay ve Düzgün, 2016; Oğan, Oğan ve Kamacı, 2016; Aydemir ve Buyruk, 2018; Işık, Pektaş ve Atılğan, 2018; Özdemir ve Önçel, 2019; Keskin ve Tekin, 2020) Turizm ve Gastronomi öğrencilerinin İstihdam niteliği, stajlar, sektöre yönelik tutumları gibi unsurların kariyer niyetlerine etkisi (Olcay ve Düzgün, 2015; Gürdoğan ve Atabey, 2015; Çeşmeci, Çalışkan ve Özsoy, 2020) üzerinde en çok durulan konulardır. Bununla birlikte televizyon yemek programlarının gastronomi eğitimine yansımaları (Görkem ve Ertopcu, 2019), Yemek programlarının incelenmesi (Aydoğdu, 2022), Televizyon yemek şovlarının gücü ve ikna stratejileri (Chan, 2019), sürdürülebilirlik (Bölükbaş, Sarıkaya, Yazıcioğlu, 2021), israf (Elhoushy, 2022), televizyon programlarının yemek seçimlerine etkisi (Alblas vd., 2021) gibi detaylı çalışmalar da bulunmaktadır. Yapılan çalışmalarda üniversite öğrencilerinin yemek programlarının meslek seçimlerine etkisini ölçmeye yönelik çalışmaların az olması, konunun araştırılmasını önemli hale getirmektedir. Bu çalışma aynı konu ile ilgilenen akademisyenlere, profesyonel aşçılara, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine fayda sağlayacağı düşüncesiyle yapılmıştır.

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARINDA EĞİTİM

Türkiye’de geleneksel olarak usta çırak ilişkisiyle öğretilen mutfak eğitimi (Çakır, 2010; Öztürk ve Görkem 2011; Arman, 2011; Oral ve Bozok, 2021) Ankara Otelcilik Okulu (1962) öğretime başlamasından itibaren yaygın eğitim ve orta öğretim lise kurumlarında verilmeye başlanmıştır (Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç, 2014). 1985 yılında Mengen Aşçılık Meslek Lisesi eğitim alanına girmiştir (Acar, Güldemir ve Aksöz, 2020). 1997 yılından itibaren Abant İzzet Baysal Üniversitesinde aşçılık bölümünün açılması ile ön lisans düzeyine çıkartılmış ve turizm otelcilik meslek yüksekokullarına dönüştürülmüştür. Bir vakıf üniversitesinin güzel sanatlar fakültesi altında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün açılmasıyla birlikte 2007 yılında lisans eğitiminde ilk mezununu vermiştir. Lisans programları incelendiğinde devlet üniversitelerinde ilk mutfak eğitimi Nevşehir ve Ankara illerinde eğitim öğretim hayatına başlamıştır. Türkiye’de meslek yüksekokulları bünyesinde bulunan aşçılık bölümlerinin yanısıra farklı fakülteelerde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans, yüksek lisans ve doktora programlarıyla eğitime devam etmektedir. Günümüzde gastronomi programlarının sayısı öğrenci taleplerinin ve sektör ihtiyacının oluşması sebebi ile hızla artmaktadır. Ülkemizde 2010 yılında gastronomi

eğitimi sadece birkaç adet bölüm ile faaliyet gösterirken 2018-2019 Yılları arası Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümleri Vakıf ve Devlet Üniversiteleri çatısı altında toplamda 69 Adet olduğu belirlenmiştir. 2019-2022 Yıllarında ise bu sayı 187'ye yükselmiştir. Öğrenci talepleri ve sektörün kalifiye eleman ihtiyacı sebebi ile açılan üniversitelerin sayısında son 10 yılda iki katından daha fazla artış gözlenmiştir.

MESLEK TERCİHİ ve KARIYER PLANLAMASI

Kariyer bir bireyin çalışma hayatı boyunca geçmiş yaşantılarının tamamı olarak bilinmektedir. Kariyer kavramına bir kimlik ekleyen unsurun ise motivasyon, ilgi alanları ve yetenekleri de içinde barındıran deneyimler bütünü olduğu savunulmaktadır (Clarke ve Ravenswood, 2019). Turizm öğrencileri ile ilgili kariyer araştırmaları incelendiğinde öğrencilerin sektör hakkında bilgi sahibi olmadan sektöre giriş yaptıkları bilinmektedir (Pelit vd., 2016). Bu durum öğrencilerin kariyer beklentileri ve gelecek kariyer kararları ile ilgili yanlış bir başlangıç ifade etmektedir. Bireylerin belirli değer yargıları ve planlamalara göre yaşadıkları varsayıldığında planlamaların bu değerlere uygun olması kişi hakkında olumlu planlamalar yapılabilmesinin önünü açacaktır (Akoğlu vd., 2017). Meslek seçimleri kişilerin yaşam tarzlarını, vakit geçirecekleri kişilerin seçimini de kapsamaktadır (Eun, 2019). Bu bağlamda çalışma ortamı kişilerinin hayat çizgilerini belirlemektedir. Çevresel faktörlerin ve yaşantıların iyi olması seçilen meslek kolunun istenen standartlara uygun olması açısından çok önemlidir. Meslek seçimlerini ve kariyer planlamasını önemli ölçüde etkileyen faktörlerin başında, aile üyeleri ve arkadaşlar gibi sosyal çevre etkileri gelmektedir (Yelken, 2008). Bütün bu ölçütlerin kişiyi olumsuz etkilemesi kariyer planlamasının kişinin hayat standartlarını istemediği bir seviyede sürdürmesine sebebiyet vermektedir (Zheng ve Kleiner, 2001). Turizm sektöründe iyi eğitilmiş iş gücü eksikliği olduğu ve bu durumun hizmet kalitesinin düşmesine yol açacağı düşünülmektedir (Heung, 2003). Öğrencilerin seçimleri öğrencilerin hayatını etkilediği gibi üniversitenin ortamını ve akademik başarıları da etkileyecektir. Kariyer planlama sürecinde öğrenci beklentileri motivasyonu büyük ölçüde etkileyeceğinden kariyer uyumu ve kariyer tatmini olumlu ilişki içerisinde olmalıdır (Haibo vd., 2018). Bu bağlamda kişilerin şu an ki deneyimlerine bağlı olarak meslek seçimi yapılmalı, gelecekteki başarı beklentisiyle kişinin çaba işe uygunluk için alınan eğitimlerin maliyeti, zaman ve ilgili fırsatlar da dahil olmak üzere iş değeri ile karşılaştırılmalıdır (Kim vd., 2016).

TELEVİZYON YEMEK PROGRAMLARI

Yemek programları hitap ettikleri izleyici kitlesine göre iki gruba ayrılabilir. İlk grup bilgi verici yemek programları iken ikinci grup yarışma ve yeni yemek reçeteleri geliştirmeye yönelik programlar olarak sınıflandırılmaktadır. Türkiye’de yemek ile ilgili ilk program 23 Nisan 1993 yılında yayına alınan “A La Luna” olmuştur (Şimşek ve Güner, 2021). Bu televizyon programı toplumun yeni ürünlere olan ön yargısını kırmaya ve daha önceleri kullanılmayan mutfak terimlerini tanıtmaya yönelik bir amaçla sunulmuştur. Bu tip programlar profesyonel aşçılara yardım ettiği gibi kadınların yeni reçetelere ulaşmalarında önemli bir işlevi yerine getirdiği söylenebilir.

İkinci grup programlar günümüz formatı ile yemek programları yeni yemek reçeteleri geliştirmeye odaklanmış dünya mutfakları reçetelerini pişirip uygulamaya başlamış bu uygulamaları da yarışma haline dönüştürerek ekranlara yansıtmaya başlamıştır. Yemek uzmanları ve şeflerinin televizyonlarda sunuldukları bir program türü olarak devam etmektedir. Bu programlarda reçetelerin verilmesinin yanı sıra reçetelerin nasıl hazırlandığı ve sunulduğu

örnek bir modüler mutfak üzerinde uygulamalı olarak gösterilmektedir. Gastronominin hızla gelişmesi görsel medya aracılığı ile sunulan yemek programlarına ilgiyi artırmıştır. Ülkemizde sunulmakta olan yemek programları konseptleri ve amaçları ilk yayın yılları Tablo 1’de belirtilmiştir.

Tablo1. Türkiye’de Televizyon Yemek Programlarına Bazı Örnekler

Program Adı	Konsepti ve Amaçları	İlk Yayın Yılı
1. Ver Fırna	Haftanın konusuna uygun tabak çıkartma.	2015
2. Şeflerin Düellosu	Yarışmacıların Kendi Seçtikleri Lezzetleri Pişirmesi.	2012
3. Yemekteyiz	Yarışmacıların evlerinde kendi belirlediği menülerini pişirmeleri.	2008
4. Master Chef	Yarışmacıların bir yemeği veya menüyü hazırlaması.	2018
5. Lezzet Akademisi	Genç şef adaylarının yarıştırılması.	2018
6. Gelinim Mutfakta	Gelin yarışmacıların en iyi yemeği yapmak için yarışmaları	2018

Kaynak: Görkem ve Ertopcu, (2019: 1504).

Televizyon yemek programları izleyiciler için kaliteli vakit geçirmenin yanın da programın konusu olan takım yarışmalarını merakla takip etmelerini sağlamaktadır. Yarışma da aynı mönüyü aynı sürede kusursuz bir biçimde jüri üyelerine sunmaya çalışmaktadırlar. Buna göre mutfaka ilgisi olmayan kişilerin kendilerine eğitim fırsatı bulmaları ve temel mutfak eğitimi öğelerini görmeleri mümkün olmaktadır. Bu durum mutfak ile profesyonel anlamda ilgilenen seyircilerin yeni deneyimler kazanmalarına olanak sunmaktadır. Yeni deneyimler yemeği pişirilecek yörenin bölgesine giderek şehrin yöresel ürünlerinin tanımı televizyonlar aracılığı ile izleyicilere yansıtılmaktadır. Yarışmacılar tarafından hazırlanan yöresel yemek tabakları servis süresinin tamamlanması ardından değerlendirmeye tabi tutulmaktadır. Alanlarında uzman jüri üyeleri, haftanın konseptini değerlendirmek üzere programa çağırılmaktadırlar. Televizyon yemek programlarında mutfak tecrübelerini paylaşan alanında uzman şeflerin izleyiciler için mutfak figürü oldukları gibi izleyicilerin algılarında da efektif bir etkiye sahiptirler (Boyle ve Kelly, 2010). Bu durumun izleyici kitlesi olan aşçılık mesleğine başlamak isteyen orta öğretim öğrencilerinin üzerinde etkili olabileceği düşünülmektedir. Televizyon yemek programlarının eğlence programları olmasının yanı sıra mutfak şefleri tarafından yeni yemek reçetelerinin pişirilip sunulması aşçılık mesleğine olan ilginin artmasını tetiklemektedir. Alışlagelmiş yemek programlarının aksine mutfaka ve şeflik mesleğine özendirici formatın oluşu izleyicilerde duygusal bağ oluşturmaktadır. Bu nedenle televizyon programlarının bağlılığa yönelik tüketim yoluyla tatmin sağlayarak belirli mutfak ürünlerini kullanmaya ve satın almaya hazır tüketici kültürü oluşturulmasını tetiklemekte olduğu vurgulanmıştır (Ketchum, 2005). Programlarda sunuculuk yapan şeflerin erkeksi tavırları (Leer, 2016) mesleki tatmin vaadine yönelik bir hayal yaratarak bireylerin gelecekteki kariyer seçimlerini aşçılık mesleği üzerine yönlendirmelerine neden olduğu söylenebilir. Bu programlar, gençler için mesleki bilgi kaynağı olarak mesleki eğitim ve öğretim kapsamındaki kariyer yapma konusunda ilham verebilir. Özellikle, mesleki eğitim ve öğretimin imajına yönelik çekiciliğin geliştirilebileceği bir araç olabilirler (Pietro, 2016).

YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı gastronomi alanında eğitim gören üniversite öğrencilerin eğitim ve kariyer planı tercihlerinde televizyon yemek programlarının etkisini araştırmaktır. Bu amaca bağlı olarak çalışmanın cevap aradığı temel sorusu “Gastronomi ve mutfak sanatları alanını okumanızda

televizyon programlarının etkileri nelerdir?" şeklinde belirlenmiştir. Nitel araştırmalar öznel çalışmalar olduklarından dolayı güvenilirliğin net bir biçimde ifade edilmesi amacıyla kullanılan tekniğin, örneklem grubunun, araştırmacıların görevlerinin, veri toplama süreçlerinin ve şekillerinin, veri çözümleme süreçleri ile etkili ve tutarlı bir biçimde aktarılması gerekmektedir. Söz konusu gerekliliğe uymak niyetiyle yöntem bölümünde tüm aşamalar ayrıntılı bir biçimde açıklanmıştır.

Araştırmanın Tasarımı

Bu araştırmada Fenomenoloji (olgu bilim) yaklaşımında içerik analizi kullanılmıştır. Olgu bilim (Fenomenoloji) felsefi tutum ve araştırma yaklaşımıdır (Neubauer, 2019; Gençer, 2020). Bununla birlikte bireylerin kendilerini uzmanlık alanlarında özgürce ifade etmelerine fırsat tanımaktadır (Szarycz, 2009). Bireylerin televizyon yemek programları ile ilgili deneyimlerini turizm ve gastronomi alanında kariyer seçimlerine olan etkilerini belirlemek amacıyla yapılan bu araştırmada kişilerin kendilerini daha iyi ifade edebilmeye derinlemesine bilgi alınabilmesini sağladığından dolayı Fenomenoloji yaklaşımı kullanılmıştır (Liu Lastres, Huang ve Bao, 2023). Çalışmada nitelikli görüşme tercih edilmiştir. Quinney ve arkadaşları (2016) nitelikli görüşmeyi kişilerin deneyimlerini en iyi şekilde açıklama fırsatı sunarak mesleki bilgi hakkında derinlemesine bilgi toplamayı sağladığı için olgu bilim araştırmalarında kullanılan etkili bir teknik olarak ifade etmişlerdir. Olgu bilim araştırmalarında nitelikli görüşme tekniğinin kullanılması bir soru ile araştırmanın tek bir yönünü ele almaktansa birçok soru sorarak araştırmanın farklı yönlerinin ortaya koymamasını mümkün kılmaktadır (Bevan, 2014; Roberts, 2020). Araştırmacılar konu hakkında literatürden elde ettikleri bilgilerden ortaya çıkan soruları belirledikleri örneklem grubuna yönelterek faydalı çıkarımlar ve öneriler geliştirmek amacıyla olgu bilimi yaklaşımını ortaya koymuşlardır.

Örneklem Grubu

Bu araştırmada örneklem grubu çalışmanın araştırmacılarının da dahil olduğu gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrenciler olarak belirlenmiştir. İyi bir örneklem seçilmiş olan evreni tam anlamıyla temsil eden örneklem olarak açıklanmıştır (Yener ve Abdulkadir, 2007). Bu çalışmada örnekleme tekniği olarak küme örnekleme tekniği seçilmiştir. Küme örnekleme tekniği, seçilmiş grupların bütün elemanlarının aynı özelliklere sahip olduğu tekniktir. Örneklemin homojenliği söz konusu olduğundan dolayı kümeleme tekniğini seçmek en kullanışlı yöntem olacaktır (Sinaga ve Yang, 2020). Kümeleme tekniğinde belirlenen araştırma gruplarının kendine ait farklı özellikleri bulunmaktadır. Araştırma yapılacak konunun bütünleştirici özelliğinden dolayı öğrenci grupları ortak paydada buluşturulmuş, homojenize bir ana küme altında toplanan dört alt küme oluşturulmuştur. Araştırmanın devamında alt kümeler farklı özelliklerine göre sınıflara ayrıştırılmıştır. Buna göre araştırmanın ana kümesi Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan lisans öğrencileridir. Ana küme seçildikten sonra Alt kümeler 1.2.3.ve 4.sınıflarda okuyan öğrenciler arasında seçilerek belirlenmiştir. Bu bağlamda örneklem sayısı her sınıftan 3 öğrenci ile başlanmış kümeler bazında verilerin derinliğinin sağlanması mümkün oluncaya dek sürdürülmüştür (Van Manen, 2016). Araştırmada derinlik kavramı yeni bir bilgiye ulaşamayınca kadar veri toplamaya devam etme anlamına gelmektedir (Morse, 1995). Olgu bilim araştırmalarında derinlik en önemli güvenilirlik ölçütlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Tracy, 2019). Çalışma kapsamında on sekiz öğrenci ile yapılan görüşmeler sonucunda veri derinliği sağlandığına karar verilmiştir.

Araştırmacıların Çalışmadaki Rolü

Nitel araştırmacıların örnekleme kararlarını sistematik temellendirme prensibi ile gerçekçi bir biçimde yapmaları, konu ile araştırmacıların bağı, deneyim durumlarını ortaya koymak açısından oldukça önemlidir (Yağar ve Dökme, 2018). Birinci yazar uzun yıllar üniversitede ders vermiş ve öğrenci algı ve motivasyonlarını deneyimleyerek bu konuda çeşitli çalışmalar yapmıştır. Ders verdiği dönemlerde üniversite bünyesine yeni kayıt yaptıran öğrencilerin kariyer planlarını dinleme ve değerlendirme fırsatı bulmuştur. Çalışmanın ikinci yazarı yiyecek içecek işletmeciliği alanına lisans eğitimini tamamlamış, televizyon programlarının lisans öğrenciliği dönemi ile sektörde çalışma zamanlarında takip etmiş ayrıca kariyer konusunda okumalar yaparak kendini geliştirmiş genç bir araştırmacıdır. Bilgiler doğrultusunda iki araştırmacının da bu araştırmayı yapmaya yetkin oldukları söylenebilir.

Veri Toplama Araçları

Araştırmada Kütahya Dumlupınar Üniversitesinde öğrenim gören öğrencilerine açık uçlu sorular görüşme (mülakat) tekniği uygulanmış, elde edilen veriler analize hazır hale getirilmiştir. Araştırma sürecinde görüşme tekniğinin kullanılmasının temel sebebi verilerin derinlemesine analizi yapılan araştırmalarda en kullanışlı yöntem olarak tercih edilmesidir (Saarijärvi ve Bratt, 2021). Görüşme tekniği ile çalışılan araştırmalarda görüşme uzunluğunun daha yararlı bir gösterge olduğu bilinmektedir (Ladonna ve Artino, 2021). Bu nedenle görüşme esnasında soruları tam anlamayan öğrencilerden ek sorular yardımıyla daha fazla veri sağlanmaya çalışılmıştır. Çalışma kapsamında sektörel deneyimi fazla olan öğrencilerle yapılan görüşmelerin araştırmanın güvenilirliğinde önemli bir ölçüt olan derinliğin sağlanmasında daha etkili olacağı gerekçesiyle görüşme tekniği tercih edilmiştir. Araştırma kapsamında katılımcılara yöneltilen sorularda öncelikle “Bize kendinizden bahseder misiniz?” sorusuyla başlanarak katılımcıların demografik verilerine ulaşmak hedeflenmiştir. Çalışmanın odak noktasındaki soru ise “Gastronomi ve mutfak sanatları alanını okumanızda televizyon programlarının etkilerinden bahseder misiniz?” olarak belirlenmiştir. Bu bağlamda en doğru sonuçlara ulaşmak amacıyla homojen gruplara yöneltilen mülakat soruları en iyi cevaplara ulaşmak için farklı sınıf düzeylerine aynı sorular yöneltilmiştir. Sorular hazırlanırken alan yazın taramasının yanında öğrencilerin üniversiteye ilk başladıklarında akademisyenlere yönelttikleri sorular temel alınarak hazırlanmıştır. Görüşmeler her katılımcıya bilgilendirme metni okunarak ve verilerin işlenmesi ile ilgili onayları alınarak başlanmıştır. Araştırma kapsamında sekiz adet soru oluşturulmuştur. Çalışmaya katılan toplam on sekiz katılımcının görüşmeleri ortalama yirmi dakika sürmüştür. Ses kayıt cihazı ile kayda alınan görüşmeler bitirildikten hemen sonra yazılı metin haline dönüştürülerek analiz edilmiştir.

Verilerin Analizi

Çalışmada gastronomi alanında eğitim gören üniversite öğrencilerin eğitim ve kariyer planı tercihlerinde televizyon yemek programlarının etkisini ölçmek amaçlandığı için homojen gruplara sorulan sorulara içerik analizi uygulanmıştır. Araştırmacılar derinlemesine mülakat ile araştırılan etkinin anlaşılması kümeleme ile sınıflara ayrılmış, her katılımcının fikri derinlemesine mülakat yöntemi ile toplanarak ayrı ayrı kategorize edilmiş ve içerik analizi ile çözümlenmiştir. İçerik analizi ile veriler anlaşılır bir hal almaktadır. Verilerin anlaşılabilirliği ise odak noktası, doygunluk ve derinlik gibi çalışmanın güvenilirliğini arttıran konuları ifade etmektedir (Creswell ve Poth, 2016). Fenomenoloji çalışmalarında doygunluğun temel bir ölçüt olarak güvenilirliği tam olarak yansıtmadığı bunun yerine verilerin mümkün olan en çok kod ile

sağlanmasına bağlı olan derinliğin kullanılması tavsiye edilmektedir (Tracy, 2019). Çalışmada mülakatlar yeni bir veri çıkmadığı duruma gelinceye kadar sürdürülmüştür (Cilesiz, 2011; Smith, 2017). Araştırmanın analizi Maxqda-20 programı kullanılarak yürütülmüştür. Kodlamalar iki farklı akademisyen tarafından yapılarak aradaki uzlaşmalar sağlanmış tekrar eden kodlar üçgenleme tekniği kullanılarak belirlenmiştir (Renz, Carrington ve Badger, 2018; Oleinik, 2011). Kodların kategori ve temalara dönüştürülmesi işlemi araştırmacılar tarafından en güvenilir modeli oluşturmak amacıyla karşılıklı tartışarak elde edilmiştir.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Yapılan araştırmanın katılımcıları 20-26 yaş aralığında olan 18 katılımcıdan oluşmaktadır. Katılımcıların tamamı kümeleme tekniği gereği Kütahya Dumlupınar Üniversitesinde öğrenim gören ve her sınıftan seçilmiş öğrencilerden oluşmaktadır. Bu bölümde demografik bulgular ve katılımcılardan elde edilen bulgular olmak üzere iki bölüm bulunmaktadır. Bu bölümde yer alan çalışma bulguları alan yazında bulunan önceki çalışmaların bulgularıyla karşılaştırılarak tartışılmıştır.

Demografik Bulgular

Nitel araştırmalarda demografik bulguların tablolara dönüştürülmesi araştırmanın iç geçerlilik ölçütleri olan anlaşılabilirlik ve açıklık ilkelerini sağlamaktadır. Bu bölümde görüşme yöntemi ile elde edilen bulgular tablo haline getirilerek araştırma düzenine anlaşılabilirlik ve açıklık ilkeleri bakımından katkı sağlaması amaçlanmıştır. Tablo 2’de öğrencilerin sorulara verdiği cevaplar neticesinde elde edilen demografik bulgular gösterilmiştir.

Tablo 2. Çalışmanın Demografik Bulguları

Katılımcı	Sınıfı	Yaş	Lise eğitimi	Staj süresi	Staj yeri
K1	1	20	Aşçılık Lisesi	8 ay	Otel Banket mutfağı
K2	3	22	Aşçılık lisesi	12 ay	Alancha Rest, Maça Kızı Otel
K3	1	22	Adalet M. Lise	2 ay	Maça Kızı Otel
K4	1	23	Aşçılık lisesi	2 ay	Swissotel bodrum
K5	3	22	Anadolu lisesi	2 ay	Ent restoran
K6	3	22	Özel lise	6 ay	Logoon house
K7	3	20	Anadolu lisesi	3 ay	Swisotel İstanbul
K8	2	21	Anadolu lisesi	2 ay	Antalya Titanik otel
K9	2	21	Anadolu lisesi	3 ay	Maça kızı
K10	2	20	Anadolu lisesi	2 ay	Vadi-İstanbul, Michelle Restoran
K11	3	21	Anadolu Lisesi	3 ay	Maça Kızı Otel
K12	3	21	Anadolu lisesi	3 ay	Maça Kızı Otel
K13	4	26	Anadolu lisesi	4 yıl	Bodrum Meridyen Otel, Nişantaşı Must Rest.
K14	4	22	Anadolu Lisesi	1 yıl	İzmir Marriott Otel, Swissotel İstanbul
K15	4	23	Anadolu lisesi	1 yıl	Maça Kızı Otel, Michelle İstanbul
K16	4	22	Özel lise	1 yıl	Michelle İstanbul, Scarlett Rest. İstanbul
K17	4	25	Anadolu lisesi	1 yıl	Azure Rest. İstanbul
K18	4	23	Anadolu lisesi	5 ay	Maça Kızı Otel

Araştırmanın demografik bulgularında, kümeleme örnekleme yöntemi ile desteklenen sınıf tipleri dört küme altında toplanmıştır. Buna göre birinci sınıf 3 öğrenci (%17), ikinci sınıf 3 öğrenci (%17), üçüncü sınıf 6 öğrenci (%33), dördüncü sınıf 6 öğrenci (%33) olarak kümelendirilmiştir. Öğrencilerin lise eğitimleri incelendiğinde Anadolu Lisesi (12 öğrenci- %66) mezunlarının ağırlıkta olduğu, bu durumu açılık meslek liselerinin (3 öğrenci- %17), Özel liselerin (2 öğrenci- %11) ve adalet meslek lisesi (1 öğrenci- %5) mezunlarının izlendiği ortaya çıkmıştır. Bu durum gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerini tercih eden öğrencilerin lise döneminde oldukça iyi okullarda eğitim gördüğü şeklinde açıklanabilir. Öğrencilerin iş deneyimlerinin 2 ay ve 12 ay arasında değiştiği tablodan elde edilen başka bir demografik bulgudur. Öğrencilerinin iş deneyimini elde ettikleri yerler incelendiğinde 10 adet uluslararası restoran (% 42), 14 adet uluslararası otel (%58) olduğu görülmektedir. Katılımcıların iş deneyimlerinin süresi ve iş deneyimlerini elde ettikleri işletmelerin operasyon yapısı incelendiğinde mesleğe yönelik yorum ve düşüncelerinin uluslararası standartlar bağlamında gelişmekte olduğunu düşünmek mümkün olabilir.

Katılımcılardan Elde Edilen Bulgular

Araştırmanın kodlama işlemi yapıldıktan sonra kodların birleştirilmesi ve gruplandırılması aşamalarıyla önce kategoriler belirlenmiş, sonrasında bu kategoriler araştırmanın temaları altında tekrar gruplanarak temalara ulaşılmıştır. Araştırmanın bu bölümünde bulguların Temalar ve Kategoriler halinde açıklaması yapılmıştır. Tüm açıklamalara örnekler verilmiş, her temanın altında araştırmanın bulgularının alan yazındaki diğer çalışmalarla olan farklılıklarını ve ortak yanlarını belirlemeye yönelik olarak tartışmalara yer verilmiştir.

Program İzleme Sebepleri

Çalışmanın birinci teması "Program İzleme Sebepleri" olarak adlandırılmıştır. Bu temanın altında yer alan üç kategori ise "Kariyer Etkisi" "Eğitim Etkisi" ile "Zevk ve Rekreasyon" olarak belirlenmiştir.

Çalışmanın program izleme sebebi teması altında yer alan ilk kategorisi "Kariyer Etkisi" olarak adlandırılmıştır. Kariyer planlarının bireylerin tüm yaşam süreçlerini etkileyen durumlar olduğu bilinmektedir. Çalışmanın bu bulgusu altında kariyer planlama sürecindeki katılımcıların televizyon programları aracılığı ile kariyer planlarına yön vermeyi tercih etmedikleri ortaya çıkmıştır. Katılımcılardan kariyer planlaması yapan bireylerin büyük bir kısmı Televizyon programlarının kariyerlerine etkisi olmadığını belirtmişlerdir. Ancak az sayıdaki bir katılımcı grubu televizyon programlarının kariyere etkisi olduğunu savunmaktadır katılımcılar bu duruma ilişkin düşüncelerini şu şekilde açıklamışlardır:

K5: Herhangi iyi bir etkisi yok aslında ama kötü etkileri var birazcık bence insanların düşünce yapılarını tabi ki etkiliyor bu bizimle aynı meslekte olmayan insanları bilmeyen insanların düşüncelerini değiştiriyor bu açıdan insanların düşünce yapısı bakış açılarını kötü etkilediğini düşünüyorum.

K6: Kişisel olarak alanda yetkinlik kazandıktan sonra bir televizyon programına çıkıp orda ünlü olup yürümeyi düşünüyorum bu şekilde bir kariyer hedefim var şimdilik.

K4: Benim böyle bir televizyon programına katılmak ya da kendimin televizyon programı olmasını istemem ben başarılı herkesin tanımadığı da olsa kaliteli bir kitlenin tanıdığı sevdiği bir şef olsam benim için yeterli olduğunu düşünüyorum.

K13: İnsanlarda belki bir gün bizde önce televizyona çıkarız hani şu an zaten güzel paralar dönüyor düşüncesinde olan insanların da çok gördü hani kanıya vardılar bu tarz etkenlerin de olduğunu düşünüyorum.

K9: Programların etkisi benim için yok ben yapmayı yemeyi seviyordum bunu nasıl alternatif yollara çevirebilirim diye bu bölümü okumak istedim.

K2: Gelecek adına şu an bir etkisi var gelecek süreç ne getirecek kimse bilemez burada tamamen tutumunuz ne istiyorsunuz ona bağlı bir yerde işletme açmak istiyorsan oradan bir para getirisi olsun istiyorsan ufak bir yarışma programına katılsan bile orda herhangi bir You Tube kanalı açsan bile bir para geliri elde edicen bir halde işletme açman daha kolay olacak belli bi kitlen olacak bu düşünceler ile etkisi olabilir ama şu anda öyle bir düşünce yok.

Çalışma televizyon programlarının bireylerin kariyer planlarına direkt etkisi olmadığı ancak katılımcıların belirli bir meslek yetkinliğine ulaştıktan sonra kendi işletmelerinin pazarlamasını yapmak adına bu programlarda yer almak istedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Erkan ve arkadaşları (2017) bu çalışmanın bulgularını destekler nitelikte televizyon programlarının gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kariyer planlarına direkt olarak etki etmediği sonucuna ulaşımlardır. Televizyon programının kariyer planlarına etkisi olduğunu düşünen katılımcılar ise fikir ve düşünceyi etkilediğinden gelecekte kariyer basamakları içerisinde az da olsa bir desteği olacağını ifade etmektedirler. Alan yazında yapılan çalışmaların büyük bir bölümünde televizyon programlarının izleyicilerin kariyer planlarında etkisi olduğu savunulurken (Pietro, 2016; Gehrau vd., 2016; Whibbs ve Holmes, 2019), bu çalışmada ulaşılan etki düzeyinin düşüklüğü katılımcıların lise ve üniversite arasındaki düşünce deneyim düzeylerinin farklılığından kaynaklandığı söylenebilir (Bujor ve Cozma, 2022).

Çalışmanın program izleme sebebi teması altında yer alan ikinci kategorisi “Eğitim Etkisi” olarak isimlendirilmiştir. Televizyon yemek programlarında eğitici mutfak sınıflarının olduğu bilinmektedir. Eğitici mutfak sınıflarının mutfak terimleri, uluslararası pişirme yöntemleri tabaklama servisi ve sunum konularıyla ilgili bilgi vermek amacıyla düzenlendiği tespit edilmiştir. Lisans düzeyindeki gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin ekranlara yansıyan mutfak sınıfları ile benzerlik ve farklılık yönünden değerlendirilmesi ile ilgili fikirleri şu şekilde aktarılmıştır:

K12: Mutfak eğitimi üzerine ben açıkçası bir etkisi olduğunu düşünmüyorum çünkü sektörde çalışarak öğrendiklerimizle kendimizi yetiştirdiğimiz zaman bir yerlere gelebiliriz diye düşünüyorum hani çünkü bizim okulda öğrendiğimiz şeylerle televizyon programlarında yapılan şeyler aslında çok farklı.

K11: Anladım yani dediğim gibi çok fazla yemek programı yok eğitim alabileceğim ya da görebileceğim bir şey yok Masterchef te. Master Class seanslarını seviyorum oradan insanların profesyonel mutfak adına bir şeyler öğrenebileceğini düşünüyorum onun dışında programlarında zaten elde tutulan bir program olduğunu düşünmüyorum tabii dediğim gibi konuklar katıldığı zaman onlardan belki birkaç farklı bilgiler edinebilir ama ben bunların tam anlamıyla profesyonel mutfacı yansıtmadığını düşünüyorum programların bu şekilde yani şöyle biz okulda mesela bir fikir bize sunulduğu zaman işte bu hafta bunu yapacağımızı yapacağız dediğin zaman işte birkaç programa bakıyoruz.

K5: Açıkçası çok farklı olarak görüyorum ikisini ben çok fazla etkisi yok yine aynı şekilde mutfakta gördüğüm çalışmaların çok daha ileri düzeyde olduğunu düşünüyorum.

Alan yazında yapılan çalışmalarda televizyonun ve sosyal medyanın bireylerin eğitim planlarına şekil vermek hususunda etkili olduğu ifade edilmektedir (Baydar vd., 2008). Ancak televizyon programlarında pişirilen yemeğin tadına bakılamaması, teknik veya sunum gibi konularda anlamadığı noktalarda soru sorulamaması, bire bir uygulama fırsatını bulunmaması ve öğrenme eksikliklerinin ortaya çıkarılmaması gibi nedenlerden dolayı bu çalışmada televizyon

programları ile eğitim arasında farklılıkları belirten bulgulara ulaşılmıştır. Çalışmanın söz konusu bulgusu televizyon yemek programlarının gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin eğitim planlarına etkili olmadığı (De Solier, 2005) gibi alan yazın bulgularıyla örtüşmektedir. Ayrıca televizyon programları ile eğitim arasındaki farklılığın katılımcıların gerek üniversite deneyimi gerekse yaptıkları stajlar dolayısıyla elde ettikleri iş deneyimleri neticesinde ortaya çıktığı söylenebilir (Aydemir ve Buyruk, 2018; Abbas vd., 2019).

Çalışmanın program izleme sebebi teması altında yer alan ikinci kategorisi “Zevk-Rekreatif amaçlı” olarak isimlendirilmiştir. Televizyon programları izleyicileri programları belirli amaçlar için takip etmektedirler. Bu amaçlar izlenen programın türüne ve yayımlanma zamanına göre değişiklik göstermektedir. Televizyon yemek programlarının zevk ve boş zamanlarını değerlendirmek adına takip ettiğini genel anlamda katılımcılar şu şekilde ifade etmişlerdir:

K1: Lise sona geldiğimde Pandemi dönemiyle beraber günümüzün güncel programlarından biri olan Masterchef'e ilgim arttı orada zaten aklıma koyduğum bölüm hakkında hazırlanırken aslında gerçekleri gördüğümü düşünerek nasılmış işte mutfakta neler yapıyormuş, merak ettiğim için izledim.

K 10: Masterchef'i pandemi döneminde izledim şu an takip ettiğim bir program yok. Fox Tv de Rafet Şefin programı vardı tatlı kaşığıymydı neydi tam hatırlamıyorum ismini ama o programı hatırlıyorum. Youtube üzerinden Arda Türkmen'i takip ediyorum.

K 18: Bizim okula başladıktan kısa bir süre sonra pandemi girdiği zaman televizyonda olduğu için onu izlemek zorunda kalıyor açıkçası çok şov olduğunu düşünüyorum zaten ama doğru yanları da vardı.

Çalışmanın bulgularında katılımcıların televizyonun ve sosyal medyanın bireylerin zevkli ve eğlenceli ve boş zamanlarını doldurmak, pandemi dönemini eğlenceli geçirmek için takip ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Alan yazında yapılan çalışmalar bu çalışmanın bulgusunu destekler nitelikte Pandemi döneminde bireylerin normal alışkanlık dışında boş zamanı değerlendirmeye yönelik amaçlara yöneldiğini (Sunal ve Kalkan, 2020), ayrıca televizyon programlarının bireylerin yeme- içme alışkanlıklarına etkisi bulunduğu (Harris, Bargh, ve Brownell, 2009) ve kurgulanan bazı tabakların yenilikçiliğe yönelik fikirleri geliştirdiğinden dolayı (Güriperk, İnce ve Eren, 2021) dolayı, çalışmanın bulgularında ortaya çıkan pandemi döneminde yemek programlarının izlenmesini arttırdığı ifade edilebilir (Gençalp, 2020).

Gerçeklik Algısı

Çalışmanın ikinci teması “Gerçeklik Algısı” olarak adlandırılmıştır. Bu temanın altında yer alan iki kategori ise “Programın Yapısına Yönelik” ve “İş Yaşamına Yönelik” olarak belirlenmiştir.

Çalışmanın program izleme sebebi teması altında yer alan birinci kategorisi “Programın Yapısına Yönelik” olarak isimlendirilmiştir. Televizyon programlarının konseptleri incelendiğinde ekrandaki izleyicilerin beğeneceği türlerde içerikler üretildiği belirlenmiştir. İçeriklerin merak uyandıracak türden ve izleme devamlılığını sağlayacak konular olduğu tespit edilmiştir. Gerçeklik algısı televizyon programlarında iletilmesi yani gerçek olanın yansıtılması zor olan durumlar olarak ifade edilebilir. Programların izleyici kitlesinin takip edeceği şekilde düzenlenmesi televizyon programlarının reyting almak üzerine tasarlandığı ile ilgili görüş bildiren katılımcılar genel anlamda realite şov adı altında gerçek olmayan mutfak durumları hakkında fikirlerini aşağıda belirtmişlerdir:

K2: Tamamen ilişkilerin çok farklı olduklarını düşünüyorum tamamen kurgulanmış bir program olduğunu düşünüyorum tamamen gerçekçi bulmuyorum herkes bir tabağı aynı şekilde bir hata yapmadan çıkartabiliyor ben çalıştığım yerden biliyorum en iyi şef bile yeri geldiği zaman hata yapabiliyor bence

araştırmalarımaya göre yorumlara bakmıştım daha önce kurgulandığını ve o canlı yayının daha sonradan çekildiğini duymuştum yani.

K4: Son yıllarda çıkan Masterchef tarzı şeyleri ilk zamanlar çok izliyordum son yıllarda yemek programından çok Realty Show programına döndüğü için izlemiyorum ama biz Cheflerin normal dizi izlemesinden bu tip programları izlemesi bir yararı olduğunu düşünüyorum.

K7: Zamanla Show olmaya başladı. Kişilerin acılarından reyting kasmaya başladıklarını düşündüğüm için gerek duymadım.

Alan yazında yapılan çalışmalarda televizyonun ve sosyal medyanın yapısına yönelik incelemelerinde programların üretim eğlence ve gösteri teması "Show-Business" altında olduğu sonucuna ulaşmışlardır (Tutar ve Durukan, 2020). Görkem ve Ertopcu (2019) kargaşa ve kavga durumlarının ekrana yansıdığını bildirmiştir. Aldemir, Işkın ve Şengel (2020) çalışmalarında televizyon yemek programlarının gerçek mutfak durumlarını yansıtmadığı, katılımcıların gerçek mutfakta çalışma şartlarının daha zor ve çalışma saatlerinin daha uzun olduğu sonuçlarına ulaşmışlardır. Bununla birlikte; Oren (2013) gerçekte bir restoran işinde profesyonellik, yüksek performans, yüksek standartlar, stres ve risk hakim iken televizyonda yer alan yarışma programlarının yemek, zevk, tat, kimlik, üretim ve tüketim konularının kültürel boyutlarına göre kurgulandığı psikolojik bir magazin ürünü olduğunu ifade etmektedir. Alan yazında yer alan bu konular çalışmanın bulgularıyla anlamlı bir benzerlik göstermektedir. Çalışmaya katılan bireylerin televizyonda yer alan yemek programlarında gerçek mutfak deneyimlerini göremedikleri için gerçekliklerini sorguladıkları ifade edilebilir.

Çalışmanın program izleme sebebi teması altında yer alan ikinci kategorisi "İş Yaşamına Yönelik" olarak isimlendirilmiştir. İş ve çalışma hayatının televizyon yemek programlarına yansıyan örnekleri bulunmaktadır. Programı sunan mutfak şeflerinin kariyerleri izleyicilerin ilgilerini çekmekte ve programların izlemesine aracılık etmektedir. Katılımcılar ünlü şeflerin kariyer durumları ile ilgili görüşlerini genel anlamda şu şekilde belirtmişlerdir:

K7: Şöyle ki televizyon sektörüne çıkmadan önce bütün şeflerin zaten kariyer durumları aslında iyi olduğu için zaten televizyon sektörüne özel davet alıp oraya çıkıyorlar. Sonrasında kendi işletmelerini kurduklarında kendi imajları ile o işletmeye müşteri çekiyorlar zaten televizyon üzerinde iyi bir imaj veriyorsa kariyerlerinin olumlu yönde etkilendiğini düşünüyorum.

K10: Televizyon şefleri iyi şef olmasa televizyona bile çıkmazlar herhangi bir ünlü şefi alıp da gel şu yarışmacıya şunu öğret diye bir teklifte bulunmazlar bence genellikle Mehmet şef Danilo şef Somer şef çok tanınıyor. Kariyerlerinde güzel bir şey başarmasalar televizyona çıkmazlar televizyon da eğitim falan vermezler.

K1: Bu programlar sunucu ve yarışmacı şeflerin tanınmasında çok etkili oluyor bence bunun dışında kazanç anlamında da maddi gelirlerinin iyi olduğunu düşünüyorum. Bence kariyerlerini bu yönde geliştiriyorlarsa gayet güzel ilerliyorlar.

Alan yazın incelendiğinde mutfak şeflerinin mutfak kariyerlerinin iyi durumda olmasına rağmen şeflerin tanınması ve ün kazanmalarında televizyon yemek programlarının büyük rol oynadığı belirlenmiştir (Serçeoğlu, Boztoprak ve Tırak, 2016; Çoruk, 2022). Bununla birlikte şeflerin eğitici ve öğretici faaliyetlere fayda sağladığı fikrini ortaya atan Demir ve Kızılırmak'a göre (2019) televizyonda yer alan programların yapısı ile bu programlarda rol alan şeflerin izleyicilerin beğenisini kazandığını belirtmiştir. Alan yazındaki çalışmaların bu çalışmanın sonuçlarını destekler nitelikte olduğu söylenebilir. Katılımcılar televizyon programları aracılığı ile restoranları yüksek gelir elde eden şeflerin kariyer durumlarını kendi gelecek planları içerisinde değerlendirebileceklerini bildirmişlerdir.

Şöhrete Özenmek

Çalışmanın üçüncü teması “Şöhrete Özenmek” olarak adlandırılmıştır. Bu temanın altında yer alan iki kategori ise “Şeflere Özenmek” ve “Programlara yönelik özenmek” olarak belirlenmiştir.

Çalışmanın program şöhrete özenmek teması altında yer alan ikinci kategorisi “Şeflere Özenmek” olarak isimlendirilmiştir. Zanaatın konu olduğu tüm iş kollarına yeni başlayan bireylerin meslekte uzun yıllar geçirmiş ve tanınmış olan usta durumundaki bireyleri örnek aldıkları bilinmektedir. Usta durumundaki bireylerin medyada şöhret sahibi olması durumunda ise mesleğe yeni başlayan ya da başlamak isteyen bireylerin şan ve şöhrete özlem duydukları ve bu özlemin meslek motivasyonuna etkisi olduğu bilinmektedir. Çalışmaya katılan bireyler bu özleme ilişkin fikirlerini şu şekilde paylaşmışlardır:

K17: Televizyonda Arda Türkmen başarılı buluyorum reçetelerini gerçekten en azından yaptığımızda denediğinizde ciddi başarıları işleri de var.

K9: Beğendiğim şefler hakkında birkaç bir şey demem gerekirse Arda Türkmen ve Refika Birgül var. Kariyerinde iyi noktalara gelmişler ikisi de farklı yerlerde bulunmuş. İkisinin de sonradan sektöre girmişler yaptıkları işle ilgili okulu okumadıklarını biliyorum.

K2: Aslında baktığımızda Fransa gibi mutfak koordinatörlüğü yapmış daha çok Türkiye genelinde birçok yarışmalara katılmış mesela bu Masterchef olmasaydı belki Mehmet yalçın kaya şefi tanımayacaktım belki merak etmeyecektim.

K1: Küçük yaşta beri bizim zamanımızda tabi Oktay usta vardı onu izlerdim çocukluk yıllarımda onun dışında da ardanın mutfağına arada bakardım.

K18: Şeflerde de çok bir bilgim yok emin değilim bu konularda ancak bildiğim kadarıyla Somer şef vardı onu da adı duyulmuş bir şef değil biliyorum kendisine ama buraya geldikten sonra uçtu biz programlar ile tanudık.

Çalışmaya katılan bireylerin televizyondaki şeflere özenmesi alan yazında bazı faktörler ile değerlendirilmiştir. Çalışmanın bulgularıyla en yakın ilişkide olan faktörün rol model unsuru olduğu söylenebilir. Şöhreti marka haline getirmeyi başarmış, girişimci şeflerin mesleğe yeni başlayanlar tarafında rol modeli olarak görüldüğü bilinmektedir (Zopiatis ve Melanthiou, 2019). Ünlü şeflerin ilham kaynağı olarak görüldüğü (Giousmpasoglou, Brown ve Cooper, 2020), bireylerin kendi yaşamında mutfak pratiklerinde gıda güvenliği ile ilgili bilgilerini değiştirdiği (Hu, vd. 2023) ve tüketici yemek alışkanlıkları ile davranışlarında estetik bilgi bağlamında etki yarattığı ifade edilmiştir (Powell ve Prasad, 2010; Stringfellow vd., 2013).

Çalışmanın şöhrete özenmek teması altında yer alan ikinci kategorisi “Programlara Özenmek” olarak adlandırılmıştır. Katılımcıların bir kısmı programlara ve yarışmalara katılmak istediklerini aktarmışlardır. Bu isteğin temelinde özellikle yarışmaların katılan bireyleri şöhrete ulaşmalarında yardımcı olacağı düşüncesidir. Programlarda yarışmalara katılan bireylerin daha sonra kendi işletmelerini açtıklarını ve programlarda yakaladıkları tanınırlık sayesinde bazılarının işletmecilik hayatlarında başarılı oldukları ifade edilmektedir. Çalışmaya katılan öğrencilerin bu konudaki görüşleri şu şekildedir:

K14: Bazı insanlar bu yarışmaya katılmak isterler, istiyorlar. Sebebi yarışmaya katıldıktan sonra kendi yerini açmak istersem diyor. Bir yarışmaya katılırım çünkü yarışmada belirli bir dereceye yargıdan sonra beni ünlü edecek. Senin reklamını yapıyor bu yarışma.

K7: Ben ileriki yaşantımda televizyon sektöründen gastronomiyi devam ettirmek istiyorum benim annem Karşılı Kars bölgesine gidip unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerini Türkiye çapında duyurmak istiyorum.

K1: Ama bizzat kariyer planımda Masterchef'e katılmak var. Nasıl etkili olur onu bilmiyorum tabii ki. Yarışmaya doğrudan katılım sağlarsanız kesinlikle çok yüksek bir sıçrama yapacağımıza eminim yani. Ne kadar başarılı başarısız olduğunuzun çok da bir önemi yok yani bence.

Literatürde yapılan çalışmalar incelendiğinde yarışma programlarına katılım ile kazanılan ün sayesinde bireylerin programlara katılım isteklerinde artış gözlenmiştir (Ayaşlı, 2006). Bu tarz programlara katılmanın asıl amacı ise ünlü olma isteği ile açıklanmaktadır (Sarı ve Kandemir, 2006). Çalışmalarda ulaşılan sonuçlar ile bu çalışmanın bulguları anlamlı bir benzerlik göstermektedir. Katılımcılar kariyer planlarını yarışma programlarına katılıp bu sayede ünlü şefler olarak kalabalık kitlelerin ziyaret edeceği restoranlar sahibi olmak istedikleri yönünde görüş bildirmişlerdir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Çalışmanın sonucunda katılımcıların kariyer planları ve meslek seçimleri televizyon yemek programlarının etkisinin çok az olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çalışmada fikirlerini belirten öğrencilerin büyük bir kısmı televizyon yemek programlarını pandemi döneminde takip ettiklerini, programı boş zamanlarını değerlendirmek ve zevk amacıyla izlediklerine değinmişler, ancak küçük yaşlardan itibaren mutfak ile ilgili diğer medya yayınlarını takip ettiklerini ifade etmişlerdir. Televizyon yemek programlarının gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kariyer planları ve meslek seçimlerine etkisine çıkan sonuçlarda televizyon programlarını kişisel pazarlama ile şöhrete ulaşmada birer araç olarak görüldüğü bulunmuştur. Öğrenciler kariyer planlarında televizyon yemek programlarının etkisi olmadığını belirtirken şeflerin kariyer durumlarının iyi noktalarda olduğunu, yüksek gelir elde ettiklerini ve kaliteli mekânlara sahip olduklarını belirtmişler ve şefleri birer mesleki rol model olarak gördüklerini aktarmışlardır. Televizyon programlarında verilen eğitimin lisans düzeyindeki gastronomi ve mutfak sanatları eğitim programından farklı olduğunu, lisans düzeyinde verilen eğitimin daha verimli bulduklarını beyan eden katılımcılar pişirme teknikleri, sosların kullanımı, tabaklama, bazı teknik terimlerin programlarda gösterildiğini fakat eğitim amacı ile programları izlemeyi doğru bulmadıklarını ortaya koymuşlardır.

Kariyer ve Eğitim Planlarına Yönelik Öneriler:

-Liselerde yer alan rehberlik hizmetlerinin üniversite tercih döneminde olan öğrencilere sektör deneyimi olan kişilerle görüşme fırsatı sunması önerilebilir.

-Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimini almadan önce bu mesleği seçmek isteyenlerin mutfaka dair yetenek, istek ve beklenti planlarının kişilik karakter uyumuna göre değerlendirmeleri ve sektörel deneyim yaşadktan sonra kariyer hedeflerini belirlemeleri öneri olarak sunulabilir.

Akademik Öneriler:

-Gelecekte lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ile yapılacak çalışmalarda örneklem grubunun sektörel deneyimi en az iki yıl olan mezunlardan oluşturulması önerilmektedir.

-Bu konuda çalışmak isteyen akademisyenlerin televizyonlarda program yapan ünlü şeflerle çalışması önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Abbas, J., Aman, J., Nurunnabi, M. and Bano, S. (2019). The Impact of Social Media On Learning Behavior for Sustainable Education: Evidence of Students from Selected Universities in Pakistan. *Sustainability*, 2019, 11, 1-23.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Yaman, Z. Ö. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2),146-159.
- Alblas, M. C., Mollen, S., Fransen, M. L. and Van Den Putte, B. (2021). See The Cake and Have it Too? Investigating The Effect of Watching a TV Cooking Show on Unhealthy Food Choices. *Physiology and Behavior*, 236, 1-8.
- Aldemir, T., Işkın, M., ve Şengel, Ü. (2020). TV Yemek Programlarının Popüler Kültür Algısı ve Gençlerin Eğitim-Meslek Seçimlerine Etkileri. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(12), 971-986.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. 2021-04-30T10:53:57Z.
- Ayaşlı, Z. (2006). *Televizyonun Popüler Kültürü Oluşturma ve Yayma Etkisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Maltepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. 2019-06-21T11:55:57Z.
- Aydemir, D. A., ve Buyruk, L. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma (*Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi*). 2019-02-01T11:57:59Z.
- Aydoğdu, E. Yemek Kültürünün Yeniden Üretimi: Yemekteyiz Programı Üzerine Bir İnceleme. *Ahi Evran Akademi*, 3(2), 38-53.
- Baydar, N., Kağıtçıbaşı, Ç., Küntay, A. C. and Gökşen, F. (2008). Effects of an Educational Television Program on Preschoolers: Variability in Benefits. *Journal of Applied Developmental Psychology*, 29(5), 349-360.
- Bevan, M. T. (2014). A Method of Phenomenological Interviewing. *Qualitative Health Research, Sage Journal*, 24(1), 136-144.
- Bölükbaş, R., Sarıkaya, G. S., and Yazıcıoğlu, İ. (2021). Analysis of Food Waste and Sustainability Behavior in Turkish Television Cooking Shows. *International Journal of Gastronomya and Food Science*, 24(3), 1-11.
- Boyle R. and Kelly, L. (2010). The Celebrity Entrepreneur on Television: Profile, Politics and Power, *Celebrity Studies*, 1(3):334-350.
- Bujor, C. and Cozma, D. G. (2022). C3. The Correlation Between the Number of Police Series with the Desirability of Participation in an Optional of Introduction in Forensics of Some Students from Arad. 13th Scientific Session of Undergraduate, Masters and Ph.D. Students, Iasi, Romania, 157.
- Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Çavuş, Ş. (2015). Turizm Lisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Planları ve Turizm Sektörüne Yönelik Tutumu. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(5), 101-117.
- Çeşmeci, N., Çalışkan, N. ve Özsoy, A. (2020). Turizm rehberliği öğrencilerinin bireysel kariyer hedefleri ve mesleğe yönelik tutumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (2), 852-869.

- Chan, S. (2019). *The Power of Tv Cooking Shows: Entertainment-Education and Other Persuasion Strategies Used in Flemish Tv Cooking Shows*. Master's Thesis Universiteit Antwerpen, 2019-S0173137.
- Cilesiz, S. (2011). A Phenomenological Approach to Experiences with Technology: Current State, Promise, and Future Directions for Research, *Educational Technology Research and Development*, 59, 487-510.
- Clarke, M. and Ravenswood, K. (2019). Constructing A Career Identity in The Aged Care Sector: Overcoming The "Taint" of Dirty Work, *Personnel Review*, 48(1), 76-97.
- Çoruk, E. (2022). Yemeğin Milleti, Milletin Yemeği: Gündelik Milliyetçiliği Masterchef Türkiye'de Aramak, *Moment Dergi*, 9(2), 347-369.
- Creswell, J. W., and Poth, C. N. (2016). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*. Sage Publications. United States of America: University of Michigan Press.
- De Solier, I. (2005). TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction, *Continuum*, 19(4), 465-481.
- Demir, Y., ve Kızıllırmak, İ. (2019). İzleyicilerin Televizyon Yemek Programları ve Ünlü Şeflerle İlgili İnanç ve Tutumlarını Değerlendirmeye Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 1852-1866.
- Dilek, Acar., Güldemir, O. ve Aksöz, E. O. (2020). Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme, *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (21), 535-558.
- Elhoushy, S. (2022). To Taste Not to Waste: Can Exposure to TV Cooking Shows Cultivate Food Waste Reduction? *Journal of Consumer Behaviour*, 21(4), 713-727.
- Erkan, Denk., ve Koşan, A. (2017). Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi, *Yorum Yönetim Yöntem Uluslararası Yönetim Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1), 55-83.
- Eun, B. (2019). Adopting a Stance: Bandura and Vygotsky on Professional Development, *Research in Education*, 105(1), 74-88.
- Gehrau, V., Brüggemann, T., and Handrup, J. (2016). Media and Occupational Aspirations: The Effect of Television on Career Aspirations of Adolescents, *Journal of Broadcasting and Electronic Media*, 60(3), 465-483.
- Gençalp, D. K. (2020). Covid-19 Salgını Döneminde İlk ve Acil Yardım Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Fiziksel Aktivite Durumlarının Değerlendirilmesi, *Paramedik ve Acil Sağlık Hizmetleri Dergisi*, 1(1), 1-15.
- Gençer, K. (2020). Qualitative Approaches for Tourism Research. Türkmen, F. Selected Academic Studies from Turkish Tourism Sector (ss. 225-239). Berlin, Peter Lang GmbH.
- Giousmpasoglou, C., Brown, L., and Cooper, J. (2020). The Role of the Celebrity Chef, *International Journal of Hospitality Management*, 85(2), 1-22.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Araştırma*, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, 2011- 279750.
- Görkem, O. and Ertopçu, İ. (2019). Reflections of Tv Cooking Programmes on Gastronomy Education, *Journal of Turkish Tourism Research*, 3(4): 1501-1513.

- Gürdoğan, A., ve Atabey, S. (2015). Öğrencilerin Meslek Stajından Memnuniyet Düzeylerinin Kariyer Hedeflerine Etkisi, *Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 91-113.
- Güripek, E., İnce, C. ve Eren, S. (2021). Bireysel Yenilikçilik Sınıflandırması ve Öz Yeterlilik İlişkisi: Mutfak Çalışanlarında Bir Araştırma, *OPUS International Journal of Society Researches*, 17 (33), 278-302.
- Haibo, Y., Xiaoyu, G., Xiaoming, Z. and Zhijin, H. (2018). Career Adaptability with or without Career Identity: How Career Adaptability Leads to Organizational Success and Individual Career Success? *Journal of Career Assessment*, 26(4), 717-731.
- Harbalıoğlu, M. ve İpek, Ünal. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55-65.
- Harris, J. L., Bargh, J. A. and Brownell, K. D. (2009). Priming Effects of Television Food Advertising on Eating Behavior, *Health Psychology*, 28(4), 404-413.
- Heung, V. C. (2003). Barriers To Implementing E-Commerce in The Travel Industry: A Practical Perspective, *International Journal of Hospitality Management*, 22(1), 111-118.
- Hu, L., Zheng, Y., Woods, T. A., Kusunose, Y. and Buck, S. (2023). The Market for Private Food Safety Certifications: Conceptual Framework, Review, and Future Research Directions, *Applied Economic Perspectives and Policy*, 45(1), 197-220.
- Işık, N., Pektaş, Ç. ve Atılgan, E. (2018). Turizm Ön Lisans Eğitiminde Kariyer Planlaması: Gaziantep Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 10-20.
- Keskin, E. and Tekin, Ö. A. (2020). To Make a Career in Kitchen Department: Is Really That a Desirable Career Plan for Tourism Students? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(73), 333-347.
- Ketchum, C. (2005). The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Consumer Fantasies, *Journal of Communication Inquiry*, 29(3), 217-234.
- Kim, S. S., Jung, J. and Wang, K. C. (2016). Hospitality and Tourism Management Students' Study and Career Preferences: Comparison of Three Asian Regional Groups, *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, 19, 66-84.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A. ve Kılıç, B. (2014). Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Ladonna, K. A., Artino Jr, A. R. and Balmer, D. F. (2021). Beyond The Guise of Saturation: Rigor and Qualitative Interview Data, *Journal of Graduate Medical Education*, 13(5), 607-611.
- Leer, J. (2016). What's Cooking, Man? Masculinity in European Cooking Shows After the Naked Chef. *Feminist Review*, 114(1), 72-90.
- Liu-Lastres, B., Huang, W. J. and Bao, H. (2023). Exploring Hospitality Workers' Career Choices in The Wake of COVID-19: Insights from a Phenomenological Inquiry, *International Journal of Hospitality Management*, 103485.
- Morse, J. M. (1995). The Significance of Saturation. *Qualitative Health Research*, 5(2), 147-149.
- Moseley, R. (2008). Marguerite Patten, Television Cookery and Postwar British Femininity. In *Feminism, Domesticity and Popular Culture* (Pp. 27-42). New York: Routledge.
- Neubauer, B.E., Witkop, C.T. and Varpio, L. (2019). How Phenomenology Can Help Us Learn from The Experiences of Others, *Perspect Med Educ*. 8, 90-97.

- Oğan, E., Oğan, Y. ve Kamacı, A. (2016). Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin İş Hayatına Hazır Bulunuşluklarının Belirlenmesi, *Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14 (4), 118-143
- Olçay, A. ve Düzgün, M. (2015). Turizm Sektörünün İstihdam Niteliğinin Öğrencilerin Kariyer Planları Üzerindeki Etkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 12(3), 49-72.
- Olçay, A. ve Düzgün, M. (2016). Turizm Eğitimi Gören Öğrencilerin Meslek Seçimlerinin Kariyer Çapaları ile Uygunluğunun Değerlendirilmesi. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 24(3), 1127-1148.
- Oleinik, A. (2011). Mixing Quantitative and Qualitative Content Analysis: Triangulation at Work. *Quality and Quantity*, 45(4), 859-873.
- Oral, A. N. ve Bozok, D. (2021). Sistem Yaklaşımı Dahilinde Gastronomide Okul-Sektör İlişkisi. 19. *Geleneksel Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 132.
- Oren, T. (2013). On the Line: Format, Cooking and Competition as Television Value, *Critical Studies in Television*, 8(2), 20-35.
- Özdemir, N. ve Önçel, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176.
- 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.
- Pehlivan, R. (2008). *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektör ile İlgili Tutumlarının Mezuniyet Sonrası Kariyer Seçimine Etkisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü), 2016-01-21T09:01:32Z.
- Pelit, E., Demirdağ, Ş. A., Gökçe, Y. ve Kılıç, İ. (2016). Turizm Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Tutumlarının Kariyer Yapma İsteklerine Etkisi: Staj Yapan Öğrenciler Örneği. 3. *International Congress of Social Sciences, China to Adriatic*. (ss. 265- 284).
- Pietro, G. D. (2016). The Impact of Television Programmes on Teenage Career Aspirations: The 'MasterChef Effect'. Bon: Institute for the Study of Labor (IZA). IZA Discussion Papers, N. 9804.
- Powell, H. and Prasad, S. (2010). "As Seen on TV." The Celebrity Expert: How Taste is Shaped by Lifestyle Media. *Cultural Politics*, 6(1), 111-124.
- Quinney L., Dwyer T. and Chapman Y. (2016). Who, Where, And How of Interviewing Peers: Implications for A Phenomenological Study, *SAGE Open*, 6(3), 1-10.
- Renz, S. M., Carrington, J. M. and Badger, T. A. (2018). Two Strategies for Qualitative Content Analysis: An Intramethod Approach to Triangulation. *Qualitative Health Research*, 28(5), 824-831.
- Roberts, R. E. (2020). Qualitative Interview Questions: Guidance for Novice Researchers. *Qualitative Report*, 25(9), 3185-3203.
- Saarijärvi, M. and Bratt, E. L. (2021). When Face-to-Face Interviews Are Not Possible: Tips and Tricks for Video, Telephone, Online Chat, and Email Interviews in Qualitative Research. *European Journal of Casdiovascular Nursing*, 20(4),293-294.
- Sağdıç, M. ve Demirkaya, H. (2009). Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Gelişim Plânlarına İlişkin Yaklaşımları, *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(26), 233-247.

- Serçeoğlu, N., Boztoprak, F. ve Tırak, L. (2016). Gastronomi Turizmi ile Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 94-114.
- Serin, E., Soran, S. ve Kılıç, A. (2014). Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Değerlerinin Eğitim Süreleri Açısından İncelenmesi ve Bir Uygulama, *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 15(1), 209-220.
- Şimşek, A. ve Güner, D. (2021). Masterchef Türkiye TV Yemek Programının Yemek Alışkanlıklarına ve Mutfağa İlgisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 1679-1697.
- Sinaga, K. P. and Yang, M. S. (2020). Unsupervised K-Means Clustering Algorithm. *IEEE Access*, 8, 80716-80727.
- Smith, J. A. (2017). Interpretative phenomenological analysis: Getting at lived experience, *The Journal of Positive Psychology*, 12(3), 303-304.
- Stringfellow, L., Maclaren, A., Maclean, M. and O’Gorman, K. (2013). Conceptualizing Taste: Food, Culture and Celebrities, *Tourism Management*, 37, 77-85.
- Sunal, G. ve Kalkan, B. (2020). Üniversite Öğrencilerinin Film İzleme Alışkanlıklarının Covid-19 Pandemisi Sürecinde Değişiminin Belirlenmesi, *İletişim Kuram ve Araştırma Dergisi*, (52), 187-200.
- Szarycz, G. S. (2009). Some Issues in Tourism Research Phenomenology: A Commentary, *Current Issues in Tourism*, 12(1), 47-58.
- Tracy, S. J. (2019). *Qualitative Research Methods: Collecting Evidence, Crafting Analysis, Communicating Impact*. West Sussex, UK. John Wiley and Sons.
- Tutar, C. ve Durukan, D. (2020). Gastronomi Kültürünün İnşası ve Dönüşümünde Televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye Programları Örneği, *Istanbul University Journal of Sociology*, 40(1), 339-364.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö. ve Günsel, A. (2015). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin, Mesleğin Geleceğine İlişkin Bakış Açıkları, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18(33), 179-199.
- Whibbs, R. and Holmes, M. (2019). Food Network’s Food-Career Frenzy? An Examination of Students’ Motivations to Attend Culinary School, *Canadian Food Studies/La Revue Canadienne Des Études Sur L’alimentation*, 6(2), 101-116.
- Yağar, F. ve Dökme, S. (2018). Niteliksel Araştırmaların Planlanması: Araştırma Soruları, Örneklem Seçimi, Geçerlik ve Güvenirlik, *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1-9.
- Yelken, K. (2008). *Orta Öğretim Son Sınıf Öğrencilerinin Üniversite Tercihlerini ve Meslek Seçimini Etkileyen Faktörler*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, 2008- 29157952.
- Yener, Ö. ve Abdulkadir, G. (2007). Sosyal ve Eğitim Bilimleri Araştırmalarında Evren-Örneklem Sorunu, *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15, 394-422.
- Zheng, Y. and Kleiner, B. H. (2001). Developments Concerning Career Development and Transition, *Management Research News*, 24(3/4), 33-39.
- Zopiatis, A. and Melanthiou, Y. (2019). The Celebrity Chef Phenomenon: A (Reflective) Commentary, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(2), 538-556.