



Yazar/Author

Barış TURAN* Volkan TUNCEL**

Makale Adı/Article Name

Gastronomi Alanında Bireysel Yaratıcılığın Cinsiyete Göre Değişimi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma

Variation of Individual Creativity in the Field of Gastronomy According to Gender: A Research on Gastronomy Department Students

ÖZ

Gastronomi üst düzeyde yaratıcılık gerektiren alanlardan biridir. Gastronomi alanında verilen teorik eğitimin, bireyin kişisel özelliklerine göre yaratıcı uygulamalara dönüştürülmesi beklenmektedir. Yaratıcılık ise bireyin yeni fikirler geliştirmeyi amaçlayan entelektüel sürecini tanımlar ve çeşitli faktörlerden etkilenmektedir. Bu çalışmada bireysel yaratıcılığın (yaratıcı süreçler, entelektüel beceriler, içsel motivasyon, kültür ve bilgi) cinsiyete göre değişimi incelenmiştir. Araştırma gastronomi bölümü öğrencileri üzerinde gerçekleştirilmiştir. Nicel araştırma desenlerinden amaçlı örnekleme yönteminin tercih edildiği çalışmada veriler, üç farklı üniversitenin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerden anket tekniğiyle elde edilmiştir. Bulgulara göre boyutların güvenilirliği ve katılımcıların ifadelerine katılım ortalaması yüksek çıkmıştır. Gruplar arasında dördüncü sınıf öğrencilerinin bireysel yaratıcılık alt boyutlarında belirlenen ifadeler diğer gruplara göre daha yüksek oranda katıldıkları belirlenmiştir. Bireysel yaratıcılık ile cinsiyet değişkeni arasındaki ilişkinin incelenmesi açısından bağımsız örneklem t-testi analizi yapılmıştır. Sonuçlara göre, gastronomi faaliyetlerinde yaratıcı süreçler ve kültür-bilgi ile cinsiyet arasında anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir. Ancak, entelektüel beceri ve içsel motivasyon ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki belirlenmemiştir. Öte yandan cinsiyet değişkenine bağlı olarak her iki grup da gastronomi ile ilgili fikirlerini kolaylıkla uygulamaya koyabileceklerini, fikirleri çok olduğunda en değerli olanları kolaylıkla seçip insanları bunlara ikna edebileceklerini düşünmektedir.

Anahtar Kelimeler: Bireysel Yaratıcılık, Gastronomi, Cinsiyet, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

ABSTRACT

Gastronomy is one of the fields that requires a high level of creativity. It is expected that the theoretical education given in the field of gastronomy will be transformed into creative practices based on the personal characteristics of the individual. Creativity, on the other hand, defines an individual's intellectual process aimed at developing new ideas and is affected by various factors. In this research, the changes in individual creativity (creative processes, intellectual skills, intrinsic motivation, culture and knowledge) by gender were examined. The research was conducted on gastronomy department students. In the research, in which the purposeful sampling method was preferred among the quantitative research designs, the data were obtained by survey technique from students studying in the gastronomy and culinary arts departments of three different universities. According to the findings, the reliability of the dimensions and the participants' average agreement with the statements were high. Among the groups, it was determined that the fourth graders participated in the expressions determined in the individual creativity sub-dimensions at a higher rate than the other groups. Independent sample t-test analysis was performed to examine the relationship between individual creativity and gender variable. According to the results, significant differences were detected between creative processes and culture-knowledge in gastronomy activities and gender. However, no significant relationship was determined for intellectual skills and internal motivation in terms of gender. On the other hand, depending on the gender variable, both groups think that they can easily put their ideas about gastronomy into practice, and when they have many ideas, they can easily choose the most valuable ones and convince people of them.

Key Words: Individual Creativity, Gastronomi, Gender, Gastronomi and Culinary Arts

* Dr. Öğr. Üyesi, Kafkas Üniversitesi, Sankamış Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, baris.turan@kafkas.edu.tr

** Öğr. Gör. Dr., Bingöl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, vtuncel@bingol.edu.tr



Extended Abstract

Creativity in the kitchen has become one of the most crucial stages of culinary education, playing a key role in the development of this field (Peng, Lin, and Baum, 2013). In kitchens where food and beverage production takes place, creativity is a process related to newer, different, delicious, appetizing, and high-quality food ideas (Peng, Lin, and Baum, 2012: 1-2). Creativity, which is important in many fields, is also one of the fundamental elements that form the basis of gastronomy. Indeed, gastronomy is one of the fields that require a high level of creativity. The theoretical education provided in the field of gastronomy is expected to be transformed into practice through the individual's personal characteristics. Creativity, therefore, defines the intellectual process aimed at developing new ideas and is influenced by various factors. According to researchers, every individual inherently possesses the potential for a creative personality (Avatar, 2013). However, the emergence of these creative traits varies according to the individual's characteristics. The level of creativity is shaped by personality factors as well as many other elements (Mathisen, Marthinsen, and Einarsen, 2008: 16). Individual creativity is influenced by factors such as demographic characteristics (Barron and Harrington, 1981), knowledge, skills, creative processes, and intrinsic motivation (Hennessey and Amabile, 2009; Sternberg and Lubart, 1997; Amabile, 1988). This study, based on the works of Bessi et al. (2022), focuses on the factors influencing individual creativity in the field of gastronomy, specifically "creative processes, intellectual skills, intrinsic motivation, culture, and knowledge," and their association with the factor of "gender."

The study examines the variation of individual creativity (creative processes, intellectual skills, intrinsic motivation, culture, and knowledge) by gender. The research was conducted on students in gastronomy departments. In this quantitative research, the purposive sampling method was preferred, and data were obtained through a survey technique from students studying in the gastronomy and culinary arts departments of three universities. The scale of interest was adapted from the "individual creativity" dimensions of the scale prepared by Bessi et al.(2022) for their study on "creativity in gastronomic activities." The scale was prepared in a five point degree likert was adopted for four dimensions and consists of four dimensions (creative processes, intellectual skills, intrinsic motivation, culture, and knowledge) and 13 statements. The data was obtained through a survey form transferred to the digital environment with the help of the "Google Forms" application. A total of 325 pieces of processable data were accessed. Cronbach's Alpha reliability analysis was conducted for the dimensions and the overall scale. The overall internal reliability value of the scale is 0.90, which shows that the scale is quite reliable (Hair et al., 2010). SPSS analysis program was used for data evaluation. Descriptive statistical methods were used to evaluate the research findings. To test the relationships between variables, the independent samples t-test, which was found to be suitable in previous analyses, was utilized.

According to the findings, the reliability of the dimensions and the average level of agreement of the participants with the statements were high. Among the groups, it was determined that fourth-year students agreed with the statements identified in the sub-dimensions of individual creativity at a higher rate than other groups. An independent samples t-test analysis was conducted to examine the relationship between individual creativity and the gender variable. According to the results, significant differences were found between gender and creative processes, as well as culture-knowledge, in gastronomic activities. It has been seen that male participants differ positively from female participants in terms of creative processes in gastronomy activities. It has been observed that female participants' reflection of food culture/knowledge on food in gastronomy events differs significantly compared to male participants. However, no significant relationship was identified between gender and intellectual skills or intrinsic motivation. On the other hand, both groups believed that they could easily implement their ideas related to gastronomy and that they could easily select the most valuable ideas and persuade others when they had many ideas.

It has been determined that the curriculum of creative kitchen practices has positive effects on the creativity of students studying in the culinary arts department (Horng et al., 2006). When examining the curricula of gastronomy education provided in Turkey, it is observed that courses on creative kitchen practices are limited. The high level of interest of students in individual creativity in this study suggests that adding

creative kitchen practices to the curriculum could make it easier for them to transform their ideas into practice.

Giriş

Gastronomi alanında yeni gereksinimlerin ortaya çıkması, teknolojinin gelişmesi, artan rekabet ve müşteri beklentilerindeki farklılaşma gibi nedenlerden, yiyecek-içecek işletmelerinde yeni ve yaratıcı fikirlere ihtiyacı artırmıştır (Samen, 2008). Ancak sanat, bilim ve kültür bileşenlerinden oluşan mutfak çalışmalarında yaratıcılık önemli bir mezyet gerektirmektedir (Kesici ve Öncel, 2015). Birçok ürün ve malzeme ile çalışılan mutfakta, etkin bir başarı yaratıcılık ile mümkün kılınabilir (Hornig ve Hu, 2008: 225). “Mutfakta Yaratıcılık” mutfak eğitiminin en önemli aşamalarından biri haline gelmiş, bu alanın gelişiminde kilit rol üstlenmiştir (Peng, Lin ve Baum, 2013). Yiyecek-içecek üretiminin yapıldığı mutfaklarda yaratıcılık daha yeni, farklı, lezzetli, iştah açıcı ve iyi yiyecek fikirleriyle ilgili bir süreçtir (Peng, Lin ve Baum, 2012).

Amabile (2012) gastronomi alanında yaratıcılığı, belirli problemlere özgün çözümler bulmak ve yeni bir ürün ortaya çıkarmak şeklinde tanımlamıştır. El uğraşı ve estetik gerektiren mutfak uygulamaları, bir dizi sanatsal faaliyet içermektedir. Santich, (2004) gastronomiyi, yemek yeme sanatı ve bilimi olarak ifade eder. Gastronomi eğitimi pratik bilgiyi teorik beceriyle birleştirdiğinden, sanat ve bilim arasındaki ilişkiyi otaya koymaktadır. Mutfağın bilim kısmı eğitimle, sanat kısmı ise yaratıcılıkla geliştirilebilir. Gastronomi alanında benimsenen çağdaş eğitim anlayışında da bilgi aktarımı ile beceri kazandırmayı, bireydeki var olan yaratıcılık yeteneğini açığa çıkarmayı, yapıcı ve üretken bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Nitekim gastronomi yüksek düzeyde yaratıcılık gerektiren alanlardan biridir (Aral, 1999). Ancak, yaratıcılık kişisel özelliklere göre değişkenlik göstermektedir. Öyle ki yaratıcılık, bireyi ilgilendiren bilişsel bir süreç olduğundan yetenek, kişilik, bilgi, kültür, deneyim ve motivasyon gibi bireye özgü etmenler bu süreci etkilemektedir (Woodman vd., 1993). Gastronomi alanında verilen eğitim bireyin yaratıcılığını geliştirmesine katkı sunarken, bireyin sahip olduğu bireysel özellikler de bu katkının düzeyini olumlu veya olumsuz yönde değiştirebilmektedir. Bu araştırmada da gastronomi eğitimi alan öğrencilerin, gastronomide bireysel yaratıcılığının cinsiyete göre değişimi incelenmiştir.

1. Gastronomi Alanında Bireysel Yaratıcılık

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, tarihsel gelişim sürecinde yemeği tüm özellikleriyle kodlamasını, geliştirilmesini, uygulanmasını, sunulmasını ve yemeğin yapılmasında kullanılan araç-gereçlerin tanınmasını kapsayan, sanatsal uğraşlarla desteklenen bir bilim dalı olarak ifade edilmektedir (Sezen, 2018). Gastronomi eğitimi, bilimsel bilgilere dayalı teorik eğitim ile yemeği pişirme, sunma ve en iyiye ulaşılması için verilen pratik uygulamanın bir sentezi olarak değerlendirilmektedir (Santich, 2004). Gastronomi alanında verilen eğitimin amacı ise yemeği sanatla bütünleştirerek yaratıcı ve yenilikçi bireylerin yetiştirilmesi ve ilgili sektöre kazandırılmasıdır (Derinalp Çanakçı ve Turan, 2021). Bu nedenle gastronomi sadece yemekle değil sanatsal yönüyle de öne çıkmaktadır. Gastronomi eğitiminde bireylerin kendilerini geliştirmeleri açısından farklı alanlara yönelik dersler verilmekle birlikte, yiyeceğin hazırlanması ve sunulması da öğretilmektedir (Hegarty, 2011). Gastronominin sanatsal boyutu ise hazırlık ve sunum aşamalarında yaratıcılık ile estetik unsurlarının tabağa yansmasıyla açıklanmaktadır (Huisman, 1992).

Yaratıcılık, bir sanat ürününün belirli standartları yakalamasının yansısı o sanat eserinin fark yaratmasını sağlayan faktörlerden biridir. Yaratıcılık aynı zamanda mutfakların uluslararası

standartlarda gelişiminde de önemli olan etmenlerden biridir (Hornig ve Lee, 2008; Hornig ve Hu, 2009). Yaratıcılık çeşitli disiplinlerde farklı değerlendirilse de genel olarak yeni ve yararlı fikirlerin üretilmesi olarak belirtilmektedir (Amabile vd., 1996). Bilinmeyi keşfetme, bilinen üzerinde yenilik yaratma ve onları farklı bir biçimde ortaya çıkarma anlamlarında kullanılan yaratıcılık tanımlarında, süreç, ürün ve kişilik yapısına göre farklı bakış açıları bulunsa da kavrama yönelik ortak görüş yaratıcılığın yenilikleri ortaya koymasındır (Öncü, 1992).

Gastronomi sanatlarına ilgi arttıkça mutfaktaki yiyecek üretimi çeşitlenmiş ve yaratıcılık diğer hizmet sektörlerine göre daha çok ön plana çıkmıştır (Hornig ve Hu, 2009). Nitekim mutfakta pişirme teknikleri, yiyecek kombinasyonları, renk ve görünüm gibi yenilikler yaratıcılık ile ilgilidir (Albors vd., 2013). Birçok alanda önemli olan yaratıcılık, gastronomi alanının da temelini oluşturan en önemli etmenlerden biridir. Nitekim gastronomi alanında mutfak sadece bir mekân değil, aynı zamanda şeflerin birer sanatçı gibi yaratıcılıklarını kullandığı, hayal gücünün bilgi ve deneyimle birleştirildiği, bu sayede yeni ve özgün ürünlerin çıkarıldığı yerlerdir (Erdem ve Akyürek, 2017) Yaratıcılık süreci, bir işi yapmanın yeni ve gelişmiş yolu olarak tanımlanırken, mutfakta yaratıcılık süreci ise var olan ürünlerle lezzetli, güzel görünümlü, iştah açıcı şekilde ahenkli bir karışımla yeni ürünlerden oluşan yiyecek fikirleri ile ilgilidir (Tongchaiprasit ve Ariyabuddhiphongs, 2016: 34). Araştırmalar, gastronomiyi “mutfak sanatları” ile ilişkilendirirken yaratıcılığın öneminden bahsetmektedir (Bessi vd., 2022). Yiyecek-içecek işletmeleri yeni stil ve tasarımlar geliştirerek kendi kalitesini göstermekte ve bu sayede diğer işletmelere kıyasla farklılık ortaya koymaya çalışmaktadır. İyi bir yemeği karakterize eden etken yalnızca lezzet ve aroma değil, aynı zamanda pişirme sürecindeki yenilik ve yaratıcılıktır. Bu nedenle gastronomi denilince mutfak sanatına ilişkin bilgiler ve yemekten keyif alma akla gelmektedir (Bessi vd., 2022).

Mutfaktaki yaratıcılık sürecini, Wallas'ın (1926) yaratıcılık süreci modelinden uyarlayan Hornig ve Hu (2008) bu süreci dört aşamada ifade etmiştir. Yaratıcılık sürecinin ilk aşaması tüm süreç üzerinde etkili olan kişinin hayat ve iş tecrübesini yansıtabileceği ve sınırlarının belirlenimin zor olduğu “yeni fikirlere hazırlıktır”. İkincisi “fikir tasarımı” aşmasıdır. Yeni tasarım ve fikirlerin ortaya çıktığı aşama olarak görülmekte ve kişisel yaratıcılığa oldukça ihtiyaç duymaktadır. Fikirlerin derinlemesine incelendiği üçüncü aşama olan “fikir gelişimi” aşaması, tüm olasılıkların geliştirilmeye çalışıldığı süreç olarak ifade edilmiştir. Son aşama ise “fikir değerlendirmedir”. Bu aşamada fikir geliştiricinin, fikre yönelik görüş ve düşüncelere bağlı olarak durum değerlendirmesinin yapıldığı süreç şeklinde belirtilmiştir.

2. Bireysel Yaratıcılığı Etkileyen Faktörler

Araştırmacılara göre temelde her bireyin doğasında yaratıcı kişilik potansiyeli mevcuttur (Avatar, 2013). Ancak bu yaratıcı özelliklerin ortaya çıkması bireyin sahip olduğu özelliklere göre değişkenlik göstermektedir. Yaratıcılık, onu ortaya koyan ve geliştiren bireyle ilgili bilişsel bir süreçtir. Yaratıcı bireyler, geniş ilgi alanlarına, bağımsız bir ruh haline, yüksek estetik değerlere, enerjiye ve özgüvene sahiptirler (Barron ve Harrington, 1981). Yeni deneyimlere açık olan yaratıcı bireyler problem çözme, fikir üretme ve bunları uygulama konusundaki nitelikleriyle dikkat çekerler. Yaratıcılık seviyeleriyle ise kişilik faktörleri ilişkilendirilmektedir (Mathisen, Marthinsen ve Einarsen, 2008).

Nitekim, Barron ve Harrington (1981) bireyin yaratıcılık düzeyinin demografik özelliklerine (cinsiyet, yaş, zekâ, kişilik) göre farklılık gösterdiğini ifade etmiştir. Woodman ve diğerlerine (1993) göre, bireysel yaratıcılığı yetenek, geçmiş koşullar, kişilik, motivasyon faktörleri ve bilgi etkilemektedir (Woodman, vd., 1993). Hennessey ve Amabile (2009) göre, bireyin yaratıcılığında bilgi, beceri, içsel motivasyon ve ilgili yaratıcı süreçler önemli yönler olarak öne çıkmaktadır.

Sternberg ve Lubart'a (1997) göre bireysel özellikler, çevreyle ilgili yönlerin yanı sıra, bilgi, beceriler, motivasyon, kişilik, düşünme biçimi entelektüel beceriler gibi yaratıcı eserlerin üretilmesiyle ilgilidir. Amabile (1988) tarafından önerilen Yaratıcılık Modeline göre, herhangi bir alanda analiz edilecek bireysel yaratıcılık için gerekli olan üç bileşen vardır: içsel motivasyon, ustalık becerileri (ustalıkla ilgili beceriler) ve ilgili yaratıcı süreçlerdir. Bunlar aynı zamanda yaratıcı çalışma için de son derece önemlidir.

Mumford ve Gustafson (1988) yaratıcılığın kavramsallaştırılabilmesi için önemli birkaç faktörü sıralamıştır. Araştırmacılara göre bu faktörler, bireyin yeni fikirler veya yöntemler üretme kapasitesinin altında yatan süreçler, sürecin işleyişini ve eyleme dönüştürülmesini sağlayan bireyin özellikleri, bireyin yaratıcı davranışta bulunmasına neden olan durumun nitelikleri ve bireyin üretken olma çabasının değerlendirilmesini etkileyen durumlardır. Bu özelliklere göre yaratıcılığın kavramsallaştırılmasında kişisel özellikler ve sürecin etkili olduğu görülmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında bireylerin yaratıcılığına etki eden faktörlere yönelik araştırmalar da mevcuttur (Horng ve Lee, 2009). Tüm alanlarda olduğu gibi çevresel faktörlerin, kişilik özelliklerin, fiziksel ve eğitsel ortamın gastronomi ve mutfak sanatlarında da yaratıcılığa etkisi olduğu ifade edilmektedir (Horng ve Lee, 2008; Horng ve Lee, 2009).

Bu araştırma ise Bessi ve diğerlerinin (2022) çalışmalarına dayandığından, gastronomi alanındaki bireysel yaratıcılığı etkileyen unsurlar olarak “yaratıcı süreçler, entelektüel beceri, içsel motivasyon, kültür ve bilgi” değişkenleri ve bunların ilişkilendirildiği “cinsiyet” faktörü üzerinde durulmuştur.

2.1. Yaratıcı Süreçler

Yaratıcılık, yeni fikirlerin keşfi ve bu fikirlerin yönetsel uygulamalar şeklinde hayata geçirildiği yenilikçiliği barındıran bir süreç olarak değerlendirilmektedir (Yıldırım, 2007). Yaratıcı fikirler belli bir sürecin tamamlanmasıyla ortaya çıkmaktadır. Nitekim yaratıcılık, yeni fikirler geliştirmeye yönelik bireye özgü düşünsel bir süreci tanımlamaktadır (Amabile, 1997). Yaratıcılığın temel özellikleri olarak ifade edilen yeni ve faydalı fikir üretmek için belirli bir süreye ihtiyaç duyulmaktadır. İlgili araştırmalar, yaratıcılık sürecinin birbiriyle iç içe geçmiş parçalardan oluşan bir zaman aralığını kapsadığını belirtmektedir (Horng ve Hu, 2008; Amabile, 1997).

Yaratıcılığı bir süreç şeklinde ilk kez ele alan ve buna yönelik dört aşamalı bir model geliştiren Wallas (1926), sırasıyla bu adımları; hazırlık, tasarım (kuluçka), geliştirilme (aydınlanma) ve denetim (doğrulama) şeklinde belirlemiştir. Wallas'ın geliştirdiği bu modeli Horng ve Hu (2008) mutfakta yaratıcılık süreci modeline uyarlamıştır. Orijinal modeldeki aşamaları; yeni fikirlere hazırlık aşaması, veri toplama, yeni bilgi ve eski deneyimler olarak açıklamıştır. Mutfakta fikir seçimi, sorunlara çözüm üretme, değerlendirme ve en iyi fikri belirleme noktasında bu sürecin izlenmesi gerektiği ifade edilmektedir. Nitekim yapılan bir araştırmada yaratıcılık sürecinin ‘yeni fikirlere hazırlık’, ‘fikri tasarlama’, ‘fikri geliştirme’ ve ‘fikri değerlendirme’ aşamalarından oluştuğu belirlenmiştir.

2.2. Entelektüel Beceri

Amabile (1988) tarafından önerilen Yaratıcılık Modeline göre, herhangi bir alanda analiz edilecek bireysel yaratıcılık için gerekli olan üç bileşenden biri olarak “beceri” faktörünü ön plana çıkarmıştır. Gastronomi alanında bireysel yaratıcılığın ortaya çıkması bireyin sahip olduğu kişisel becerilerine bağlıdır. Bu nedenle beceriler yaratıcı çalışma için önemlidir (Bessi vd., 2022). Bireyin göreve yönelik yaratıcı düşünme becerisinin yüksek olması da ürün ve hizmete yönelik sonraki yaratıcı süreçleri etkilemektedir (Amabile, 1988).

2.3. İçsel Motivasyon

Her birey farklı motivelerle davranış geliştirir ve bunu yaşantısına yansır. Yaratıcılığı bütünsel bir yaklaşımla ele alan araştırmacılar, bireylerin yaratıcı davranışının temel kaynağını belirtirken daha çok motivasyona vurgu yapmaktadır (Amabile, 1988; Woodman vd., 1993). Özellikle içsel motivasyonun mesleğe yönelik tutumları etkilediği belirtilmektedir (Sternberg ve Lubart, 1997). Hennessey ve Amabile (2009), yaratıcılığın nesnelere olarak bireyin içsel motivasyonunun öne çıktığını, bunun da görevin kendisinden zevk alma, ilgi duyma ve kişisel meydan okumaya yönelik bir durum olduğunu belirtmektedir. İçsel motivasyon, eldeki göreve katılımı tetikler. Dolayısıyla insanlar esas olarak “işin kendisine duyulan ilgi, keyif, tatmin ve meydan okumayla, yani içsel motivasyonla” motive olduklarında daha yaratıcı olurlar (Hennessey ve Amabile, 2009). Dolayısıyla yaratıcı bireyin yetenek, tutum, duygu ve motivasyon sentezinde var olabildiğini söylemek mümkündür.

2.4. Kültür ve Bilgi

Mutfak kültürü ve geleneksel bilgi yemeğe olan yaklaşımı etkilemektedir. Geleneksel bilgi ve deneyimler kültürün birer ürünüdür ve birbirlerinin tamamlayıcısıdır. Bilgi ve deneyime dayalı bireysel yaratıcılığın eseri olan kültürel ürünler, geleneğe olan bağlılığı göstermektedir. Gastronomi alanında önemli görülen tarım, avcılık, beslenme alışkanlıkları, mutfak, halk zanaatları gibi alanların geleneksel bilgi ile doğru orantılı olduğu belirtilmektedir (Özdemir, 2018). Diğer taraftan, gastronomi ve mutfak sanatlarında yaratıcılık, kişilik özelliklerin yanı sıra kişinin bilgi ve tecrübesinin de yansımalarıdır (Horng ve Lee, 2006).

2.5. Cinsiyet

Bireyin yaratıcılık seviyesinin demografik değişkenlere (yaş, cinsiyet, zekâ vb.) göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir (Barron ve Harrington, 1981). Oğan (2021) araştırmasında, mutfak çalışanlarının yaratıcılık algı düzeyleri ile demografik faktörleri arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Yaratıcılık algı düzeyleri ile cinsiyet değişkeni arasındaki farklılığın belirtildiği çalışmada, kadınların erkeklerden daha düşük bir yaratıcılık algısına sahip oldukları yönünde bir sonuç tespit etmiştir. Diğer taraftan yapılan farklı bir çalışmada sanat eğitiminin alınıp alınmaması durumuna göre lise öğrencilerinin yaratıcılık düzeyleri araştırılmış, cinsiyet değişkenine göre gruplar arasında bir farklılık tespit edilememiştir (Dikici, 2006). Dolayısıyla yaratıcılık konusunda cinsiyet değişkeninin farklı gruplarda farklı sonuçlar verdiği görülmüştür.

3. Metodoloji

Bu başlık altında araştırmanın amacı, araştırma soruları, araştırmanın yöntemi, veri analizi ve veri toplama aracına ilişkin bilgiler verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Amacı ve Araştırma Soruları

Gastronomi alanında bireysel yaratıcılık, sürecin bir çıktısı olarak ürünün kalitesinde önemli bir etkiye sahip olmasına rağmen bireysel yaratıcılığın cinsiyete göre değişebileceği düşünülmektedir. Bu kapsamda çalışmada gastronomi bölümünde eğitim gören kişilerin bireysel yaratıcılığı ile cinsiyet değişkeni arasındaki ilişkinin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda araştırma soruları ise aşağıdaki gibi oluşturulmuştur.

1. Gastronomi alanında yaratıcı süreçler ile cinsiyet grupları arasında farklılık var mıdır?
2. Gastronomi alanında entelektüel beceri ile cinsiyet grupları arasında farklılık var mıdır?
3. Gastronomi alanında içsel motivasyon ile cinsiyet grupları arasında farklılık var mıdır?
4. Gastronomi alanında yemek kültürünün/bilgisinin yemeğe yansıtılması ile cinsiyet grupları arasında farklılık var mıdır?

3.2. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada nicel araştırma yöntemlerinden tarama araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Tarama araştırmalarında evrene dair genelleme yapmak amacıyla seçilen örneklemden veriler toplanmaktadır (Creswell, 2011). Araştırmada öncelikle evren belirlenmiş, sonrasında ise örneklem seçilmiştir. Araştırmanın evreni olarak “Kafkas Üniversitesi (n=208), Atatürk Üniversitesi (n=288) ve Yüzüncü Yıl Üniversitesi (n=164)” Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 2023/24 eğitim-öğretim yılında lisans programlarında öğrenim gören öğrenciler olarak belirlenmiştir. Amaçlı örnekleme yönteminin benimsendiği çalışmada, bireylerin cinsiyeti ve okuduğu sınıfı (1., 2., 3. ve 4. sınıf) dikkat edilen kriterler olmuştur. Nitekim amaçlı örnekleme, araştırmanın amacına uygun olarak çalışma verilerine göre belirli özelliklere sahip olan bireyler üzerine araştırma yapılmasına, istenilen biçimde ve sayıda verilere ulaşılmasına olanak sağlamaktadır (Büyüköztürk vd., 2010).

3.3. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Verilerin toplanması için nicel araştırma yöntemlerinde sıkça başvurulan veri toplama araçlarından biri olan anket tekniği kullanılmıştır. İlgili veri toplama aracı Bessi ve diğerleri (2022) tarafından “gastronomik faaliyetlerde yaratıcılık” adlı çalışmalarında kullanılmak üzere hazırlanmış ölçeğin “bireysel yaratıcılık” boyutlarından çalışmaya uyarlanmıştır. Ölçek beşli likert tipiyle hazırlanmış olup, dört boyut (yaratıcı süreçler, entelektüel beceri, içsel motivasyon, kültür ve bilgi) ve 13 ifadeden oluşmaktadır. Ölçeğe ilişkin geçerlik ve güvenirlik analizleri yapılmıştır. Araştırmada kullanılmak üzere alınan ifadeler uygulanmadan önce uyarlama kriterleri (İngilizceden-Türkçe-ye, Türkçe-den-İngilizceye) dikkate alınarak hazırlanmıştır. Daha sonra veri toplama aşamasına geçilmiştir. Bu aşamada “Google Forms” uygulaması yardımıyla dijital ortama aktarılan anket formu aracılığıyla, toplamda işlenebilir 325 veriye ulaşılmıştır.

3.4. Verilerin Analizi

Verilerin değerlendirilmesinde SPSS analiz programı kullanılmıştır. Ölçek boyutlarına ve ölçeğin geneline ilişkin Cronbach’s Alpha güvenirlik analizi yapılmıştır. Araştırma bulgularının değerlendirilmesi için tanımlayıcı istatistik yöntemlere başvurulmuştur. Değişkenler arasındaki ilişkilerin test edilmesi için ise daha önce yapılan analizlerle uygun olduğu görülen bağımsız örneklem t-testi kullanılmıştır.

4. Bulgular

Tablo 1: Demografik Bulgular

Cinsiyet	Sayı	Yüzde (%)
Kadın	167	51,4
Erkek	158	48,6
Toplam	325	100,0
Sınıf	Sayı	Yüzde (%)
1. Sınıf	83	25,5
2. Sınıf	81	24,9
3. Sınıf	81	24,9
4. Sınıf	80	24,6
Toplam	325	100,0

Tablo 1’e göre katılımcıların %51,4’ü kadın ve %48,6’sı ise erkektir. Katılımcıların %25,5’i 1. Sınıf, %24,9’u aynı oranda 2. ve 3. Sınıf geriye kalan %24,6’sının ise 4. Sınıf olduğu görülmektedir. Gruplar arasındaki oranlar incelendiğinde katılımcıların cinsiyet ve buldukları sınıflara göre dağılımı eşit olmamakla birlikte birbirine oldukça yakın olduğu anlaşılmaktadır. Bu

durum ise araştırma sorularının cevaplanması için elde edilen verilerde katılımcı gruplarının fikirlerine benzer oranda yer verildiğini göstermektedir. Nitekim bu durum çalışma sonuçlarının istenilen zemin üzerine inşa edilmesini temin etmektedir.

Tablo 2: Ölçeğe İlişkin Güvenirlilik Analizi Sonuçları

Boyutlar	İfadeler	Mean (x)	N	Cronbach's Alpha
Yaratıcı Süreçler	Y1: Gastronomi alanında bir sorunla (araç-gereç ve malzeme eksikliği) karşılaştığımda ya da bir çözüme ihtiyacım olduğunda, geleneksel yanı bırakıp yeni yollar tanımlayarak olaya yeni bir açıdan bakabilirim	3,80	4	,887
	Y2: Gastronomi alanında sorunlara çok sayıda fikir veya çözüm bulma yeteneğine sahip olduğumu düşünüyorum	3,76		
	Y3: Gastronomide fikirlerimi hayata geçirmek için engellerin üstesinden gelebilirim	4,04		
	Y4: Gastronomide fikirlerin yaratıldığı, formüle edildiği ve planlandığı görev ve durumları daha çok tercih edebilirim	4,01		
Entelektüel Beceri	B1: Gastronomi konusunda birçok fikrim olduğunda, en değerli olanları kolayca seçebilirim	4,09	3	,809
	B2: Gastronomi konusundaki fikirlerim hakkında başkalarını kolayca ikna edebilirim	3,93		
	B3: Gastronomi konusundaki fikirlerimi kolayca uygulamaya koyabilirim	3,96		
İçsel Motivasyon	M1: Gastronomi faaliyetlerinde yeni şeyler bulmak için çok motive olabilirim	4,18	3	,879
	M2: Yeni bir şey bulduğumda, muhtemelen gastronomik unsurlar yaratmaktan zevk aldığım için yaparım	4,30		
	M3: Sezгимle gastronomik yemekler ve hizmetler tasarlayabilirim ve yaratabilirim	3,94		
Kültür ve Bilgi	K1: Gastronomi tekniklerini bildiğimde ve/veya öğrendiğimde kendimi daha yaratıcı bulabilirim	4,36	3	,788
	K2: Yemek kültürümün yemek pişirme tarzıma yansıtacağı hissediyorum	3,45		
	K3: Yaşam değerlerimin yemek pişirme tarzımla ilgili olacağını hissediyorum	3,37		
Genel		3,93	13	,909

Bireysel yaratıcılık ölçeğinde “yaratıcı süreçler (4), entelektüel beceri (3), içsel motivasyon (3), kültür ve bilgi (3)” boyutlarında toplam 13 ifade bulunmaktadır. Katılımcıların ifadelerine katılım ortalamaları ve boyutların Alpha değerlerinin yüksek olduğu görülmektedir. Ölçeğin genel Alpha değerinin ise ,909 olduğu anlaşılmaktadır (Tablo 2). Alpha değerinin 0,8 ile 0,9 arasında olması ölçeğin oldukça güvenilir olduğunu göstermektedir (Hair vd., 2010).

Katılımcıların ifadelerine verdikleri ortalamalar incelendiğinde “gastronomide fikirlerimi hayata geçirmek için engellerin üstesinden gelebilirim ($x=4,04$)” ve “gastronomide fikirlerin yaratıldığı, formüle edildiği ve planlandığı görev ve durumları daha çok tercih edebilirim ($x=4,01$)” şeklindeki ilgili yaratıcı süreçlere yüksek katılım gösterdikleri belirlenmiştir. Entelektüel beceri açısından “gastronomi konusunda birçok fikrim olduğunda, en değerli olanları

kolayca seçebilirim (x=4,09)” yüksek katılım sağladıkları tespit edilmiştir. İçsel motivasyon olarak *“yeni bir şey bulduğumda, muhtemelen gastronomik unsurlar yaratmaktan zevk aldığım için yaparım (x=4,30)”* ifadesine önemli oranda katılım gösterdikleri saptanmıştır. Kültür ve Bilgi alt boyutunda yöneltilen *“gastronomi tekniklerini bildiğimde ve/veya öğrendiğimde kendimi daha yaratıcı buluyorum (x=4,36)”* ifadeye yüksek katılım sağladıkları belirlenmiştir (Tablo 2).

Tablo 3: Bireylerin Eğitim Gördüğü Sınıfa Göre Bireysel Yaratıcılık İfadelerine Katılım Durumları (Descriptives)

Bireysel Yaratıcılık		N	Mean	Std. Deviation
Yaratıcı Süreçler	1. Sınıf	83	3,7620	,94426
	2. Sınıf	81	3,9475	1,02904
	3. Sınıf	81	3,8395	,98132
	4. Sınıf	80	4,0563	,93455
Entelektüel Beceri	1. Sınıf	83	3,8675	,99039
	2. Sınıf	81	4,0435	,86194
	3. Sınıf	81	4,0288	1,00719
	4. Sınıf	80	4,0558	,83816
İçsel Motivasyon	1. Sınıf	83	4,0161	1,17667
	2. Sınıf	81	4,2263	,92920
	3. Sınıf	81	4,0864	1,13990
	4. Sınıf	80	4,2542	,87027
Kültür ve Bilgi	1. Sınıf	83	3,5944	1,18029
	2. Sınıf	81	3,6955	1,05039
	3. Sınıf	81	3,8189	1,07115
	4. Sınıf	80	3,8225	1,02410

Tablo 3’te bireylerin eğitim gördüğü sınıfa göre bireysel yaratıcılık ifadelerine katılım durumlarının ortalamaları verilmiştir. Tabloya göre, katılımcıların eğitim gördüğü sınıflara göre ifadelerine katılım oranlarının değiştiği görülmektedir. Gruplar arasında 4. Sınıfların *“yaratıcı süreçler, entelektüel beceri, içsel motivasyon, kültür ve bilgi”* alt boyutlarında belirlenen ifadelerine diğer gruplara göre daha yüksek oranda katılım sağladığı belirlenmiştir. Son sınıfta olan bu grubun fikir üretme, değerli fikirleri bulup formüle etme, kültürel bilgi birikimini tabağa yansıtmaya ve tüm bunları hayata geçirme süreçlerinde daha kararlı oldukları anlaşılmaktadır.

Tablo 4: Normallik Testi

	Kolmogorov-Smirnova		Skewness	Kurtosis
	n	p		
Bireysel Yaratıcılık	325	,000	-1,667	+1,977

Değişkenler arasındaki farklılığın test edilmesi için verilerin normal dağılımları analiz edilmiştir. Yapılan incelemede öncelikle normal dağılım bulgularından biri olan Kolmogorov-Smirnov analizi sonucuna bakılmış ve verilerin dağılımının normal olmadığı belirlenmiştir ($p < 0,05$). Daha sonra normal dağılım diğer varsayımları olan çarpıklık (skewness) ve basıklığın (kurtosis) -2.0 ile $+2.0$ arasında olması gerekliliğe bakıldığında değişkenlere göre bu değerlerin ise normal dağılıma uyduğu görülmüştür (Tablo 4). Öyle ki bu değerlerin -2.0 ile $+2.0$ arasında olması verilerin normal dağıldığını göstermektedir (George ve Mallery, 2010). Bu nedenle verilerin analizi için parametrik analizlerin yapılmasına karar verilmiştir.

Tablo 5: Bireysel Yaratıcılık ile Cinsiyet Arasındaki İlişki (Bağımsız Örneklem T-Testi)

Bireysel Yaratıcılık Boyutları	Cinsiyet	n	ort.	ss.	p
Yaratıcı Süreçler	Kadın	167	3,59	,91	,000
	Erkek	158	4,22	,93	,000
Entelektüel Beceri	Kadın	167	4,00	,81	,873
	Erkek	158	3,98	1,03	,873
İçsel Motivasyon	Kadın	167	4,14	,93	,984
	Erkek	158	4,14	1,14	,984
Kültür ve Bilgi	Kadın	167	4,06	,99	,000
	Erkek	158	3,37	1,06	,000

*p<0.05 **p<0.01

Bireysel yaratıcılık ile cinsiyet değişkeni arasındaki ilişkinin incelenmesi açısından bağımsız örneklem t-testi analizi yapılmıştır. Buna göre gastronomi faaliyetlerinde yaratıcı süreçler ile cinsiyet arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ($p<0.01$). Gastronomi etkinliklerinde yaratıcı süreçler açısından erkek katılımcıların kadın katılımcılardan olumlu yönde farklılaştığı görülmektedir. Sorunlara çözüm ve yeni fikir üretmede, fikirleri hayata geçirmede ve fikirlerin formüle edilmesi gibi süreçlere daha fazla katılım sağladıkları belirlenmiştir (Tablo 5).

Gastronomi faaliyetlerinde entelektüel beceri ve içsel motivasyon ile cinsiyet arasında anlamlı bir farklılık belirlenmemiştir ($p>0.05$). Her iki grup da gastronomi konusundaki fikirlerini kolayca uygulamaya koyabileceğini, birçok fikri olduğunda en değerli olanları kolayca seçebileceğini ve insanları bunlara ikna edebileceğini düşünmektedir (Tablo 5).

Gastronomi alanında yemek kültürünün/bilgisinin yemeğe yansıtılması ile cinsiyet arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur ($p<0.01$). Kadın katılımcıların erkek katılımcılara göre gastronomi faaliyetlerinde yemek kültürünün/bilgisinin yemeğe yansıtmasının anlamlı bir şekilde farklılaştığı görülmektedir. Kadın katılımcıların erkek katılımcılara göre, yemek kültürlerinin yemek pişirme tarzlarına yansıdığını düşünmektedir. Ayrıca yaşam değerlerinin yemek pişirme tarzlarıyla ilgili olduğunu belirtmektedir. Bu durumu Türk gelenek ve görenekleriyle açıklamak da mümkündür. Nitekim kadınlar aile yaşamlarında erkeklere göre mutfaka ve dolayısıyla yemek yapımlarına daha aktif bir şekilde katılım sağlamaktadır. Daha önce edinmiş oldukları bu tecrübelerin, sonraki süreçlerde de karşılıklarına çıkmaları ve yemeklerine yansıtılmaları doğal bir sürecin sonucu olarak düşünülmektedir (Tablo 5).

Sonuç ve Öneriler

Gastronomi alanında verilen eğitimin bireylerin yaratıcılığını geliştirse de yaratıcılık, yeni fikirler geliştirmeye yönelik bireye özgü düşünsel bir süreci tanımlamaktadır. Dolayısıyla kişisel özellikler ile yaratıcı süreçler, entelektüel beceri, içsel motivasyon, kültür ve bilgi gibi değişkenlerin de bireyin yaratıcılığında etkili olabileceği ifade edilmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatlarının temelini yenilik ve yaratıcılık oluşturmaktadır. Nitekim mutfak çalışanlarının yüksek düzeyde yaratıcılığa sahip olması yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelere değer katması açısından da önem taşımaktadır.

Potansiyel mutfak çalışanları olan gastronomi bölümü öğrencileri üzerinde yapılan bu araştırmada önemli bulgular tespit edilmiştir. Katılımcıların “gastronomide fikirlerimi hayata geçirmek için engellerin üstesinden gelirim” ve “gastronomide fikirlerin yaratıldığı, formüle edildiği ve

planlandığı görev ve durumları tercih ederim” şeklindeki ilgili yaratıcı süreçlere yüksek katılım gösterdikleri belirlenmiştir. Katılımcılar “gastronomi konusunda birçok fikrim olduğunda, en değerli olanları kolayca seçebilirim düşüncesindedir. Gastronomi öğrencileri, gastronomik unsur yaratmaktan zevk aldığı için yeni ürünler bulmak istediğini belirtmiştir. Diğer taraftan, gastronomi tekniklerini bilindiğinde ve/veya öğrenildiğinde kendilerini daha yaratıcı bulduklarını ifade etmişlerdir. Gruplar arasında dördüncü sınıfların fikir üretme, değerli fikirleri bulup formüle etme, kültürel bilgi birikimini tabağa yansıtma ve tüm bunları hayata geçirme süreçlerinde daha kararlı oldukları anlaşılmaktadır.

Araştırmada erkek katılımcıların kadın katılımcılara göre gastronomi faaliyetlerinde ilgili yaratıcı süreçler açısından pozitif ayrıştığı görülmüştür. Sorunlara çözüm ve yeni fikir üretmede, fikirleri hayata geçirmede ve fikirlerin formüle edilmesi gibi süreçlere daha fazla katılım sağladıkları belirlenmiştir Oğan (2021) yaratıcılık algı düzeyleri ile cinsiyet değişkeni arasındaki farklılığı araştırdığı çalışmasında, kadınların erkeklerden daha düşük bir yaratıcılık algısına sahip oldukları yönünde benzer bir sonuç tespit etmiştir. Ancak diğer bir araştırmada sanat eğitimi alan ve almayan lise öğrencilerinin yaratıcılık düzeyleri araştırılmış, cinsiyet değişkenine göre gruplar arasında bir farklılık tespit edilmemiştir (Dikici, 2006). Gastronomi alanında yemek kültürünün-bilgisinin yemeğe yansıtılması ile cinsiyet arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Kadın katılımcıların erkek katılımcılara göre gastronomi faaliyetlerinde yemek kültürünün-bilgisinin yemeğe yansıtmasının anlamlı bir şekilde farklılaştığı görülmektedir. Kadın katılımcılar erkek katılımcılara göre, yemek kültürlerinin yemek pişirme tarzlarına yansıdığını düşünmektedir. Gastronomi faaliyetlerinde entelektüel beceri ve içsel motivasyon ile cinsiyet arasında ise anlamlı bir farklılık belirlenmemiştir. Nitekim, her iki grup da gastronomi konusundaki fikirlerini kolayca uygulamaya koyabileceğini, birçok fikri olduğunda en değerli olanları kolayca seçebileceğini ve insanları bunlara ikna edebileceğini düşünmektedir.

Gastronomi alanında yaratıcılığın geliştirilmesine yönelik öneriler bulunmaktadır. Horng ve diğerleri (2006: 34) bunları; öğrencilere somut düzeyde uygulamalı eğitim ve soyut düzeyde problem çözmeye yönelik eğitimlerin verilmesi şeklinde ifade etmiştir. Ayrıca yaratıcı mutfak uygulamaları müfredatının, mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin yaratıcılıkları üzerinde olumlu etkileri olduğunu belirlemiştir. Türkiye’de verilen gastronomi eğitimine yönelik müfredatlar incelendiğinde ise yaratıcı mutfak uygulamalarına yönelik derslerin sınırlı sayıda olduğu görülmüştür. Yapılan araştırmada öğrencilerin bireysel yaratıcılığa olan ilgilerinin yüksek çıkması, müfredata eklenecek yaratıcı mutfak uygulamaları ile fikirlerini pratiğe dönüştürmelerinin daha kolay olacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Albors-Garrigos, J., Barreto, V., Garcia-Segovia, P., Martinez-Monzo, J., & Hervas-Oliver, J. L. (2013). Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 19-35.
- Amabile, M. (2012). *Teresa Componential Theory of Creativity*. Cambridge: Harvard Business School.
- Amabile, M. T. (1997). Motivating Creativity in Organizations: On Doing What You Love and Loving What You Do. *California Management Review*, 40(1), 39-58.
- Amabile, T. M. (1988). A Model of Creativity and Innovation in Organizations. *Research in Organizational Behavior*, 10(1), 123-167.

- Amabile, T. M., Conti, R., Coon, H., Lazenby, J., & Herron, M. (1996). Assessing the Work Environment for Creativity. *The Academy of Management Journal*, 1154-1184.
- Aral, N. (1999). Sanat Eğitimi-Yaratıcılık Etkileşimi. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi Ankara*, 15, 11-17.
- Avatar, M. (2013). *Everyone is Creative*. Londra: Kiosk Publishing.
- Barron, F., & Harrington, D. M. (1981). Creativity, Intelligence and Personality. *Annual Review of Psychology*, 32, 440-463.
- Bessi, V. G., Schmitz, P. T., Weschenfelde, S., & Almeida, T. V. (2022). Creativity in Gastronomic Activities. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 1-9.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2010). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri (5. Baskı)*. Ankara: Pegem Akademi.
- Creswell, J. W. (2011). *Educational Research: Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative and Qualitative Research (4th Ed.)*. London: Pearson.
- Derinalp Çanakçı, S., & Turan, B. (2021). A Situation Analysis on Graduate Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2462-2477.
- Dikici, A. (2006). Sanat Eğitimi ve Öğrencilerin Yaratıcılık Düzeyleri. *Eğitim ve Bilim*, 31(139), 3-9.
- Erdem, B., & Akyürek, S. (2017). Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar (A New Cuisine Trend: Living Cuisines). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103-126.
- George, D., & Mallery, M. (2010). *SPSS for Windows Step by Step: A Simple Guide and Reference, 17.0 update (10a ed.)*. Boston: Pearson.
- Hair, F., Black, C., Babin, J., & Anderson, E. (2010). *Multivariate Data Analysis (7th ed.)*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- 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.
- Hennessey, B. A., & Amabile, T. M. (2009). Creativity. *Annu. Rev. Psychol*, 61(1), 569-598.
- Horng, J. S., & Lee, Y. C. (2008). What Environmental Factors Influence Creative Culinary Studies. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 110-117.
- Horng, J. S., & Hu, L. M. (2009). The Creative Culinary Process: Constructing and Extending a Four-Component Model. *Creativity Research Journal*, 21(4), 376-383.
- Horng, J. S., & Hu, M. L. (2008). The Mystery in The Kitchen: Culinary Creativity. *Creativity Research Journal*, 20(12), 221-230.
- Horng, J. S., & Lee, Y. C. (2006). What Does It Take to Be A Creative Culinary Artist? *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(2-3), 5-22.
- Huisman, D. (1992). *Estetik. Cem Muhtaroğlu (Çev.)*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Kesici, M., & Önçel, S. (2015). Aşçıların Mesleki Özerklikleri İle Yaratıcılık Süreci İlişkisi. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 16(1), 23-45.

- Mathisen, G. E., Marthinsen, G., & Einarsen, S. (2008). The Relationship between Creative Personality Composition, Innovative Team Climate, and Team Innovativeness: An input-Process-Output Perspective. *Journal of Creative Behavior*, 42(1), 13-31.
- Mumford, M. D., & Gustafson, S. B. (1988). Creativity Syndrome: Integration, Application and Innovation. *Psychological Bulletin*, 103(1), 27-36.
- Oğan, Y. (2021). Mutfak Çalışanlarının Yaratıcılık Algı Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Fiscaoeconomia*, 5(2), 756-768.
- Öncü, T. (1992). Yaratıcılığın Betimlenmesi ve Yaratıcılık Üzerine Çevresel Etkiler. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Felsefe Bölümü Dergisi*, 14(1), 255-264.
- Özdemir, N. (2018). Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18(1), 1-28.
- Peng, K. L., & Ling, M. C. (2013). The Constructing Model of Culinary Creativity An Approach of Mixed Methods. *International Journal of Methodology*, 47(5), 2687-2707.
- Peng, K. L., Lin, M. C., & Baum, T. (2012). The Constructing Model of Culinary Creativity: A Mixed Methods Approach. *Quality and Quantity*, 45(7), 2687-2707.
- Samen, S. (2008). *İşletmelerde Yaratıcılığın Önemi, Yüksek Lisans Tezi*. Adana: Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Sezen, T. S. (2018). *Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sternberg, R. J. (2006). The Nature of Creativity. *Creativity Research Journal*, 18(1), 87-98.
- Tongchaiprasit, P., & Ariyabuddhiphongs, V. (2016). Creativity and Turnover Intention among Hotel Chefs: The Mediating Effects of Job Satisfaction and Job Stress. *International Journal of Hospitality Management*, 55, 33-40.
- Wallas, G. (1926). *The Art of Thought*. New York: Harcourt, Brace and Company.
- Woodman, R. W., Sawyer, J. E., & Griffin, R. W. (1993). Toward a Theory of Organizational Creativity. *The Academy of Management Review*, 18(2), 293-321.
- Yıldırım, E. (2007). Bilgi Çağında Yaratıcılığın ve Yaratıcılığı Yönetmenin Önemi. *Selçuk Üniversitesi Karaman İ.İ.B.F Dergisi*(12), 109-120.

Katkı oranı beyanı

Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sunmuşlardır.

Çatışma beyanı

Makalenin yazarları, bu çalışma ile ilgili taraf olabilecek herhangi bir kişi ya da finansal kuruluş ile ilişkileri bulunmadığını dolayısıyla herhangi bir çıkar çatışmasının olmadığını beyan ederler.

Destek ve teşekkür

Çalışmada herhangi bir kurum ya da kuruluştan destek alınmamıştır.