



## YÖK ATLAS VERİLERİNE GÖRE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: EGE BÖLGESİ ÖRNEĞİ

Dr. Öğr. Üyesi Aykut Şimşek

Arş. Gör. Rıdvan Solmaz

Arş. Gör. Enes Güleç

### ÖZET

Bu çalışmada, YÖK Atlas verileri baz alınarak 2019 yılında Ege Bölgesi'ndeki üniversitelerde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri üzerine değerlendirmeler yapılmıştır. Söz konusu bölümlere yerleşen öğrencilerin istatistiksel ve sistematik bir şekilde karşılaştırmalı analiz edilmesi amaçlanmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden döküman incelemesi tekniği, tarama modeli esas alınarak gerçekleştirilmiştir. Araştırmada öğrencilerin cinsiyetlerine, geldikleri coğrafi bölgelere, öğrenim durumlarına, mezun oldukları lise alanlarına, YKS başarı sıralamalarına, genel tercih eğilimlerine, aynı veya farklı program tercih eğilimlerine ve tercih listelerinde yer alan programlara ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Araştırma sonucunda Ege Bölgesi'ndeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı kız öğrenci sayısının erkek öğrenci sayısından az bir farkla fazla olduğu, öğrencilerin en çok Ege Bölgesi'nden geldiği, büyük çoğunluğunun 'alan ayrımı olmayan' genel lise programlarından geçiş yaptığı ve tercihlerinde farklı programlara da yer verdiği tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, YÖK Atlas, Üniversite.

## EVALUATION OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS DEPARTMENTS ACCORDING TO YOK ATLAS DATA: EXAMPLE OF AEGEAN REGION

### ABSTRACT

In this study, based on YÖK Atlas data, an evaluation was made on Gastronomy and Culinary Arts Departments in universities in the Aegean Region in 2019. With this study, it is aimed to analyze the students who are placed in the Gastronomy and Culinary Arts Departments of these universities in a statistical and systematic way. In the research, document review, which is one of the qualitative research methods, was carried out based on the scanning model. The research included findings regarding the gender of the students, their geographical regions, educational status, high school areas they graduated, YKS success rankings, general preference trends, the same or different program preference trends and the programs in the preference lists. As a result of the research the number of female students enrolled in the gastronomy and culinary arts department in the Aegean region is less than the number of male students. It was determined that the students come from the Aegean region the most, the majority of the students pass through general high school programs that are 'no discrimination of fields', and different programs are preferred in the preferences of the majority of students.

**Keywords:** Gastronomy and Culinary Arts Department, YÖK Atlas, University.

## GİRİŞ

Tüketicilerin alım güçlerinin artmasıyla birlikte turizm, önemli bir boş zaman değerlendirme aktivesi haline gelmiştir. Başlarda sadece deniz, kum, güneş anlayışıyla turizm faaliyetlerine katılım gösteren turistler zamanla bu anlayışı değiştirerek farklı turizm türlerine yönelmişlerdir. Bu arayış farklı kültürlerle olan ilginin gün geçtikçe artmasına neden olmuştur. Özellikle de geçmişin bir yansıması olan farklı kültürlerle olan ilgi günden güne artmaya başlamıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80). Bu kapsamda gelişim gösteren en önemli turizm türlerinden bir tanesi de gastronomi turizmi olmuştur. Bu duruma neden olarak gastronomik ürünlerin gastronomi turizmi faaliyetlerine katılan turistler için etkili bir motivasyon kaynağı olduğunu söylemek mümkündür.

Gastronomi, turizm sektörüne sosyokültürel boyutta önemli katkılar sağlayan bir bilim dalıdır. (Scarpato, 2002: 6). Ayrıca destinasyonlar sahip oldukları gastronomik değerleriyle rekabet avantajı elde etmektedir. (Lopez-Guzman ve Sanchez-Canizares, 2012: 64). Dolayısıyla gastronomi güncel gelişmeler sonucunda büyük önem kazanmıştır. Gastronomiye verilen önemin gün geçtikçe artmasıyla birlikte gastronomi eğitime verilen önem de artmaktadır. Gastronomi, eğitimi dinamik özellik gösteren bir sektöre uygun özelliklerde işgücü sağlayacak mesleki eğitimin önemli bir aşamasıdır (Gillespie ve Cuisin, 2001: 51).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminde ömür boyu sürecek bir çalışma ve deneyimden yararlanır, zanaat temelli mesleki programları bilişsel eğitici programlara dönüştürür, öğrencileri aşçıdan daha fazlası olmaya hazırlar ve tam akademik statüye layık ciddi disiplinler olarak gastronomi ve mutfak sanatlarını kuran kavramları sunar (Hegarty, 2011). Bu bölümde öğrencilere mutfak yönetimi, yiyecek-içecek yönetimi, restoran yönetimi, kafe-bar yönetimi konularında eğitimler verilerek gastronomi alanında rekabet edebilecek bilgi ve becerilere sahip, mutfak kültürleri hakkında yetkin personel ve yönetici şefler yetiştirilmektedir (Ekincek, Göde, Önçel, ve Yolal, 2017).

Türkiye'deki üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün sayısı giderek artmaktadır. Televizyon kanallarında gastronomi içerikli programların artması, yemek pişirme ve görsel sunumlara olan ilginin de artmasına neden olmaktadır. Öte yandan turizm sektöründe istihdam açısından söz konusu bölüm mezunlarının avantajlı olması gibi etkenlerin, öğrencileri bu bölüme hızla yönlendirdiğini söylemek mümkündür. Bu gelişmelerin sonucunda akademik araştırmalar gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yönelmiştir. Söz konusu araştırmalar incelendiğinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki gıda güvenliği donanım altyapısının belirlenmesine (Sevim ve Görkem, 2015), bölüm eğitiminin değerlendirilmesine (Öney 2016) yönelik çalışmalar olduğu gibi bölüm öğrencilerinin üniversite seçimlerini etkileyen faktörlerin (Kurnaz 2019), yeme davranışlarının (Deveci vd., 2017), aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının (Yılmaz ve Çemrek, 2019) ve sektöre yönelik algılarının (Özdemir ve Önçel, 2019) belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmaların olduğu da tespit edilmiştir. Son zamanlarda, üniversite bölümleriyle ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) Atlas verilerinden faydalandığı görülmektedir (Aktaş ve Aktaş, 2018; Ada 2019, Üzülmöz ve Arslan, 2019a; Üzülmöz ve Arslan 2019b). YÖK Atlas, üniversite tercihi yapacak olan öğrencilere, geçmiş yıllara ilişkin çok sayıda veriler sunan bir portaldır (Millî Eğitim Bakanlığı, 2020) ve öğrencilerin doğru tercih yapmalarına yardım etmek amacıyla geliştirilmiştir. Lise dereceleri, net ortalamaları, başarı sıralamaları, mezun olunan lise ve program gibi çok sayıdaki veriye kolaylıkla ulaşılmasını sağlamaktadır (İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2020). Ayrıca söz konusu portal, üniversite bölümlerine yerleşen öğrencilerle ilgili yapılan değerlendirmeleri sadece görüş olmaktan çıkararak, daha nesnel ve bilimsel bir bilgi olarak sunmaktadır (Aktaş ve Aktaş, 2018).

YÖK Atlas verilerinden faydalanılarak yapılan akademik çalışmalar incelendiğinde üniversitelerin bazı bölümlerinin (tarih, tıp, mühendislik vb.) değerlendirilmesine ve etki alanlarının belirlenmesine yönelik çalışmaların (Aktaş ve Aktaş, 2018; Üzülmaz ve Arslan, 2019a; Üzülmaz ve Arslan, 2019b) olduğu görülmektedir. Turizm alanında ise turizm işletmeciliği ve turizm işletmeciliği ve otelcilik bölümlerinin mevcut durumları değerlendirilmiştir (Ada 2019). Ancak gastronomi ve mutfak sanatları bölümünü tercih eden öğrencilerin mevcut birtakım özelliklerinin belirlenmesine yönelik bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Bu durumdan hareketle çalışmada, YÖK Atlas verileri kullanılarak 2019 yılında Ege Bölgesi'ndeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan üniversitelere yerleşen öğrencilerin istatistiksel ve sistematik bir şekilde karşılaştırmalı analiz edilmesi amaçlanmaktadır.

### **Üniversitelere İlişkin Bilgiler**

Türkiye'de 2019 yılı itibarıyla 209 devlet ve vakıf üniversitesinde 48 fakülte, 16 yüksekokul olmak üzere 64 farklı üniversitede 124 adet tercih edilebilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunmaktadır. Tercih edilebilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü içerisinde devlet üniversitelerindeki ikinci öğretimler, üniversitelerin hem fakülte hem de yüksekokulunda ki bölümler ve vakıf üniversitelerinde ki farklı bursluluk dereceleri yer almaktadır. Üniversitelerde bulunan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bölgelere dağıtıldığında Ege Bölgesi'nde 5 üniversitede 7 adet tercih edilebilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunmaktadır. Çalışmanın bu kısmında, araştırma kapsamına alınan üniversitelere ilişkin bilgiler yer almaktadır.

### **Kütahya Dumlupınar Üniversitesi / Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi 03.07.1992 tarih ve 3837 sayılı kanunla kurulmuştur. 2019 yılı içerisinde Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi'ne dönüştürülerek 2019-2020 eğitim öğretim yılı içerisinde Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır.

### **Afyon Kocatepe Üniversitesi / Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

Afyon Kocatepe Üniversitesi 03.07.1992 tarih ve 3837 sayılı kanunla kurulmuştur ve 2014-2015 eğitim öğretim yılı içerisinde Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır. Aynı zamanda söz konusu üniversite bölüme ikinci öğretim ile de öğrenci alımı gerçekleştirmektedir.

### **Pamukkale Üniversitesi (Denizli) / Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

Pamukkale Üniversitesi (Denizli) 11.07.1992 tarih ve 3837 sayılı kanunla kurulmuştur ve 2014-2015 eğitim öğretim yılı içerisinde Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır.

### **Dokuz Eylül Üniversitesi / Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

Dokuz Eylül Üniversitesi 20.07.1982 tarihli "Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Hakkında 41 Sayılı Kanun Hükmündeki Kararname" ile kurulmuştur. 2018-2019 eğitim öğretim yılı içerisinde Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır.

### **Dokuz Eylül Üniversitesi / Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

Dokuz Eylül Üniversitesi 20.07.1982 tarihli "Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Hakkında 41 Sayılı Kanun Hükmündeki Kararname" ile kurulmuştur. 2016-2017 eğitim

öğretim yılı içerisinde Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır.

## **İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi / Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi 14.07.2010 tarihli 27648 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan 6005 Sayılı Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu ile kurulmuştur. 2018-2019 eğitim öğretim yılı içerisinde Turizm Fakültesi’nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için ilk defa öğrenci alımı yapılmıştır.

### **YÖNTEM**

#### **Araştırmanın Amacı**

Araştırmada, adayların üniversitelere yerleşmeleri sonucunda YÖK tarafından oluşturulan YÖK Atlas verileri kullanılarak 2019 yılında Ege Bölgesi’ndeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan üniversitelere yerleşen öğrencilerin istatistiksel ve sistematik bir şekilde karşılaştırmalı analiz edilmesi amaçlanmaktadır.

#### **Veri Toplama Yöntemi**

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi tekniği, tarama modeli esas alınarak gerçekleştirilmiştir. Tarama modeli geçmişte ya da şu an var olan bir durumu mevcut şekliyle betimlemeyi amaçlayan bir araştırma yaklaşımıdır (Karasar, 2012: 128). Bu kapsamda 2019 yılında Ege Bölgesi’nde bulunan turizm fakülteleri ve yüksekokulların gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine yerleşen öğrencilere ilişkin veriler YÖK Atlas yardımıyla incelenmiştir. Söz konusu veriler doğrultusunda cinsiyet dağılımı, öğrencilerin geldikleri coğrafi bölgeler, öğrenim durumları, mezun oldukları lise alanları, YKS başarı durumları, genel tercih eğilimleri, tercih eğilimlerinin aynı alan veya farklı alan programları ve son olarak yerleşenlerin tercih eğilimleri içerisinde ne tür program veya meslekleri tercih ettiklerine göre değerlendirmeler yapılmıştır.

Araştırma kapsamına Ege Bölgesi’nde bulunan Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Denizli Pamukkale Üniversitesi, Kâtip Çelebi Üniversitesi ve Dokuz Eylül Üniversitesi’nde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde kayıtlı örgün olarak öğrenim gören öğrenciler ele alınmıştır.

### **BULGULAR**

#### **Öğrencilerin Cinsiyetlerine İlişkin Bulgular**

Tablo 1’de 2019 yılında Ege Bölgesi’nde bulunan devlet üniversitelerindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin cinsiyet dağılımları yer almaktadır.

**Tablo 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Kayıtlı Öğrencilerin Cinsiyet Dağılımı**

	Kütahya Dumlupınar Ü.		Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)		Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)		Pamukkale Ü.		Dokuz Eylül Ü. Turizm F.		Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.		İzmir Kâtip Çelebi Ü.	
Erkek	15	%48	21	%34	34	%55	29	%40	29	%56	37	%60	27	%44
Kadın	16	%52	41	%66	28	%45	43	%60	23	%44	25	%40	35	%56

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 30 + 1, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 60 + 2, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ikinci öğretim için 60 + 2, Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 70 + 2, Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Fakülte) için 50 + 2, Dokuz Eylül

Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Yüksekokul) için 60 + 2 ve İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 60 + 2 şeklinde genel ve okul birincisi kontenjanı olmak üzere Ege Bölgesi'nde 403 kişilik öğrenci alımı gerçekleştirilmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne 1. öğretime kayıtlı öğrencilerin 21'ini (%34) erkekler, 41'ini (%66) kadınlar oluşturmaktadır. Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin 29'unu (%40) erkekler, 43'ünü (%60) kadınlar oluşturmaktadır. Ege Bölgesi'ndeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin tamamında ise 211'ini (52,4%) kadınlar, 192'sini (47,6%) erkekler oluşturmaktadır. Bu verilerden hareketle söz konusu bölümlerin genelinde kadın öğrencilerin erkek öğrencilere nazaran daha fazla olduğu görülmektedir.

### Öğrencilerin Geldikleri Coğrafi Bölgelere İlişkin Bulgular

Tablo 2'de 2019 yılında Ege Bölgesi'nde bulunan devlet üniversitelerindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin geldikleri coğrafi bölgelere ilişkin veriler yer almaktadır.

**Tablo 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Kayıtlı Öğrencilerin Geldikleri Coğrafi Bölgeler**

	Kütahya Dumlupınar Ü.		Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)		Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)		Pamukkale Ü.		Dokuz Eylül Ü. Turizm F.		Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.		İzmir Kâtip Çelebi Ü.	
	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)	Adet	Oran (%)
Ege Bölgesi	14	%45,2	28	%45,2	20	%32,3	35	%48,6	18	%34,6	10	%16,1	21	%33,9
Marmara Bölgesi	10	%32,3	11	%17,7	17	%27,4	10	%13,9	9	%17,3	17	%27,4	17	%27,4
İç Anadolu Bölgesi	5	%16,1	7	%11,3	9	%14,5	10	%13,9	10	%19,2	12	%19,4	5	%8,1
Akdeniz Bölgesi	2	%6,5	7	%11,3	11	%17,7	11	%15,3	-	-	11	%17,7	7	%11,3
Karadeniz Bölgesi	-	-	6	%9,7	3	%4,8	4	%5,6	8	%15,4	1	%1,6	5	%8,1
Doğu Anadolu Bölgesi	-	-	1	%1,6	1	%1,6	1	%1,4	2	%3,9	7	%11,3	4	%6,5
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-	-	2	%3,2	1	%1,6	1	%1,4	5	%9,6	4	%6,5	3	%4,8

Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin neredeyse yarısının (%48,6) Ege Bölgesi'nden geldiği görülmektedir. Ege Bölgesi'ni de %15,3'lük bir oranla Akdeniz Bölgesi takip etmektedir. Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (Yüksekokul) ise öğrencilerin %27'sinin Marmara Bölgesi'nden, %19'unun ise İç Anadolu Bölgesi'nden geldikleri tespit edilmiştir. Genel anlamda bakıldığında ise öğrencilerin yaklaşık üçte birinin (%36,2) Ege Bölgesi'nden, %22,5'lik kısmının ise Marmara Bölgesi'nden geldikleri görülmektedir. Ayrıca kendi şehirlerindeki üniversiteye kayıtlı olan 74 (%18,3) öğrenci bulunurken farklı şehirlerden kayıt yaptıran öğrenci sayısı ise 329 (%81,6)'dur.

### Öğrencilerin Öğrenim Durumlarına İlişkin Bulgular

Tablo 3'de öğrencilerin öğrenim durumlarına ilişkin bilgiler yer almaktadır. Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin 33'ünü (%45,8) daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş, 5'i (%6,9) üniversitede öğrenci iken söz konusu bölüme yerleşmiş, 9'u (%12,5) bir üniversiteden daha önce mezun olmuş ve 25'i (%34,7) ise liseden yeni mezun olmuş öğrencilerden oluşmaktadır.

**Tablo 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Kayıtlı Öğrencilerin Öğrenim Durumları**

	Kütahya Dumlupınar Ü.		Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)		Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)		Pamukkale Ü.		Dokuz Eylül Ü. Turizm F.		Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.		İzmir Kâtip Çelebi Ü.	
Liseden mezun daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş	9	%29,0	28	%45,2	28	%45,2	33	%45,8	15	%28,9	24	%38,7	22	%35,5
Üniversitede öğrenci iken sınava girip buraya yerleşmiş	2	%6,5	5	%8,1	4	%6,5	5	%6,9	3	%5,8	2	%3,2	6	%9,7
Bir üniversiteden daha önce mezun olmuş	6	%19,4	4	%6,5	3	%4,8	9	%12,5	4	%7,7	5	%8,1	6	%9,7
Liseden yeni mezun üniversite sınavına ilk defa girmiş	10	%32,3	22	%35,5	26	%41,9	25	%34,7	28	%53,9	31	%50,0	26	%41,9
Diğer	4	%12,9	3	%4,8	1	%1,6	0	-	2	%3,8	0	-	2	%3,2

Kütahya Dumlupınar Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin %29'u daha önce hiç üniversiteye yerleşmemiş, %34'ü ise liseden yeni mezun olmuş öğrencilerdir. Ege Bölgesi'ndeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin genel olarak öğrenim durumları incelendiğinde %40'ının liseden yeni mezun olarak üniversite sınavına ilk defa girmiş öğrencilerden oluşurken %39'unun liseden daha önce mezun olan öğrenciler olduğu görülmektedir.

### Öğrencilerin Mezun Oldukları Lise Alanlarına İlişkin Bulgular

Tablo 4'de 2019 yılında Ege Bölgesi'nde bulunan devlet üniversitelerindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin mezun oldukları lise alanları görülmektedir.

**Tablo 4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Kayıtlı Öğrencilerin Mezun Oldukları Lise Alanları**

	Kütahya Dumlupınar Ü.	Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)	Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)	Pamukkale Ü.	Dokuz Eylül Ü. Turizm F.	Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.	İzmir Kâtip Çelebi Ü.
Endüstriyel Otomasyon Teknolojileri	-	-	-	-	1	-	-
Yabancı Dil	-	-	-	-	-	-	1
Makine Teknolojisi	-	-	-	-	-	-	1
İnşaat Teknolojisi	-	-	-	-	-	-	1
Radyo ve Televizyon	-	-	-	-	-	1	-
Gazetecilik	-	-	-	-	1	-	-
Adalet	-	-	-	-	1	-	-
Çocuk Gelişimi ve Eğitimi	1	3	-	-	-	-	-
Elektrik-Elektronik Teknolojisi	2	-	-	-	-	-	-
Bilişim Teknolojileri	-	1	-	-	-	2	-
İmam Hatip	2	2	2	4	2	3	1
Muhasebe ve Finansman	1	2	3	-	-	1	-
Sosyal Bilimler	-	-	-	-	2	-	3
Fen Bilimleri	2	1	4	5	1	1	3
Fen ve Sosyal Bilimler Programı	-	-	1	-	-	-	-

Gıda Teknolojisi	-	1	-	-	-	-	-
Yiyecek İçecek Hizmetleri	-	3	2	5	-	2	2
Hemşirelik-Ebelik-Sağlık Memurluğu	-	2	-	-	-	1	-
Acil Sağlık Hizmetleri	-	-	1	-	-	-	-
Sağlık Hizmetleri	-	2	1	-	1	3	1
Sağlık Hizmetleri Sekreterliği	-	1	-	1	-	-	-
Türkçe Matematik	-	1	-	2	1	2	1
Grafik ve Fotoğraf	-	-	1	-	-	-	-
Kimya Teknolojisi	-	-	-	1	-	-	-
Alan Ayrımı Olmayan	23	43	47	54	42	46	48

Öğrencilerin büyük çoğunluğu 'Alan Ayrımı Olmayan' genel lise programlarından Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarına yerleşmişlerdir. Tablo 4'de 'İmam Hatip' ve 'Fen Bilimleri' lise programlarından mezun olan öğrencilerin her üniversiteye dağıldığı görülmektedir. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları ile ilişkilendirilecek lise programı içerisinde olan 'Yiyecek İçecek Hizmetleri' programından yerleşen toplamda 14 kişi (%3,4) bulunmaktadır.

### Öğrencilerin YKS Başarı Sıralamaları ve Genel Tercih Eğilimlerine İlişkin Bulgular

Gastronomi ve mutfak sanatları programına kayıtlı öğrencilerin YKS'deki ortalama başarı sıraları Ortaöğretim Başarı Puanı (OBP) eklenmeden hesap edilmiştir ve 0,12 katsayısı ile yerleşenler ele alınmıştır. Öğrencilerin YKS başarı sıralamaları incelendiğinde İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi'ne yerleşenlerin Ortalama Başarı Sıraları anlamında en iyi ortalamaya (388.007) sahip olduğu gözlemlenmiştir. Kütahya Dumlupınar Üniversitesi'nin ise en düşük sıralamaya (1.162.301) sahip olduğu tespit edilmiştir.

Öğrencilerin genel tercih eğilimlerinde, her bir öğrencinin tercih listesinde 24 tercih hakkı bulunmaktadır. Ancak yerleşen öğrencilerin tercih kullanımına bakıldığında %56'lık bir tercih kullanımı olduğu belirlenmiştir. Aynı zamanda öğrenciler ortalama 14 tercihte bulunmuş ve 10 tercih hakkını kullanmamışlardır.

### Öğrencilerin Aynı veya Farklı Program Tercih Eğilimlerine İlişkin Bulgular

Tablo 5'de öğrencilerin aynı veya farklı program tercih eğilimleri görülmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ikinci öğretim programına kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) tercihleri 621 (%61,3), farklı program tercihleri 359 (%35,4) ve ön lisans tercihleri ise 33 (%3,2) olarak tespit edilmiştir.

**Tablo 5. Üniversitelerindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin Aynı veya Farklı Program Tercih Eğilimleri**

	Kütahya Dumlupınar Ü.		Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)		Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)		Pamukkale Ü.		Dokuz Eylül Ü. Turizm F.		Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.		İzmir Kâtip Çelebi Ü.	
"Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)" Tercihleri	286	%57,6	454	%53,6	621	%61,3	367	%40,7	315	%54,1	110	%13,3	337	%58,5
"Farklı Program" Tercihleri	178	%35,8	364	%42,9	359	%35,4	525	%58,3	249	%42,7	698	%83,4	235	%40,7
"Kıbrıs" Tercihleri	-		-		-		-		-		2	%0,2	-	
"Ön Lisans" Tercihleri	32	%6,4	29	%3,4	33	%3,2	8	%0,8	18	%3,0	16	%1,9	4	%0,6
"Yabancı" Tercihleri	-		-		-		-		-		-		-	

Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne (yüksekokul) kayıtlı öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (fakülte) tercihleri 110 (13,3), farklı program tercihleri 698 (%83,4), Kıbrıs üniversiteleri tercihleri 2 (%0,2) ve ön lisans tercihleri ise 16 (1,9) olarak belirtilmiştir. Yerleşen öğrencilerin aynı program içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü (fakülte) tercih etme sayısı ortalama 355 olarak görülmektedir. Farklı program tercihleri toplamı 372, ön lisans programı tercih etme sayısı ise 20 olarak tespit edilmiştir. Sadece Dokuz Eylül Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu'nu tercih eden öğrenciler Kıbrıs'ta bulunan üniversite programlarını tercih ederken diğer üniversite öğrencilerinin hiçbiri ülke dışındaki üniversiteleri tercih etmemiştir.

### Öğrencilerin Tercih Listesinde Yer Alan Programlara İlişkin Bulgular

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin tercih listesinde yer alan programlara (meslekler) ilişkin veriler Tablo 6'de gösterilmektedir.

**Tablo 6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin Tercih Listesinde Yer Alan Programlar (Meslekler)**

	Kütahya Dumlupınar Ü.	Afyon Kocatepe Ü. (1. Öğretim)	Afyon Kocatepe Ü. (2. Öğretim)	Pamukkale Ü.	Dokuz Eylül Ü. Turizm F.	Dokuz Eylül Ü. Uygulamalı Bilimler Y.	İzmir Kâtip Çelebi Ü.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte)	286	454	621	367	315	361	337
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (M.T.O.K.) (Fakülte)	2	1	5	1	-	1	1
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Yüksekokul)	50	60	107	32	39	110	55
Gastronomi (Fakülte)	-	-	-	-	1	-	2
Gastronomi (Yüksekokul)	-	-	-	1	4	7	4

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne kayıtlı öğrencilerin gastronomi bölümlerini tercih etme sayısı 338 (%68,1) olarak belirlenmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ikinci öğretim bölümüne kayıtlı öğrencilerin gastronomi bölümlerini tercih etme sayısının ise 733 (%72,3) olduğu görülmektedir. Öğrenciler genel olarak değerlendirildiğinde toplam tercihlerinin %65,3'ünü gastronomi ile ilişkilendirilebilecek bölümleri tercih listelerine ekledikleri tespit edilmiştir. Diğer tercihler arasında da ağırlıklı Türkçe, Okul Öncesi, Sınıf, Sosyal Bilgiler, Özel Eğitim gibi öğretmenlikler olduğu belirlenmiştir.

### SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü turizm ve yiyecek-içecek sektörü başta olmak üzere birçok farklı çalışma alanının da ihtiyaç duyduğu nitelikli nüfusun oluşmasına katkı sağlamaktadır. Gelişmekte olan ve genç nüfusun yoğun olduğu ülkelerde üniversitelerin sayıları gün geçtikçe artmaktadır. Türkiye'de 2019 yılı itibarıyla devlet, vakıf ve vakıf meslek yüksek okulu olmak üzere 209 üniversite bulunmaktadır (Yükseköğretim Kurulu, 2020). Türkiye'de genç nüfusun talep ettiği nitelikli teorik ve pratik mutfak eğitiminin verilmesi ve mevcut olan ihtiyacın karşılanması adına üniversitelerdeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü sayısı giderek



artmaktadır. Bununla birlikte üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yerleşen öğrencilerin istatistiksel ve sistematik bir şekilde karşılaştırmalı analiz edilmesi önem taşımaktadır. Bu kapsamda Ege Bölgesi'nde bulunan Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Denizli Pamukkale Üniversitesi, Kâtip Çelebi Üniversitesi ve Dokuz Eylül Üniversitesi'nde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde kayıtlı örgün olarak öğrenim gören öğrenciler ele alınmıştır.

Bu çalışma sonucunda Ege Bölgesi'ndeki üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne kayıtlı kız öğrenci sayısının erkek öğrenci sayısından fazla olduğu görülmektedir. Ada (2019)'nın çalışmasında ise turizm işletmeciliği bölümünde erkek öğrenci sayısının daha fazla olduğu sonucuna varılmıştır. Bu durumdan hareketle söz konusu iki bölüm kıyaslandığında kız öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatlarına bölümünü daha çok tercih ettiğini söylemek mümkündür.

Öğrencilerin en çok Ege Bölgesi'nden geldiği tespit edilmiştir. Üzülmüş ve Arslan (2019a)'ın Ege Bölgesi'nde gerçekleştirdiği farklı bir çalışmada da benzer sonuca ulaşılmıştır. Aynı zamanda Ada (2019) da öğrencilerin kendi coğrafi bölgelerine en yakın üniversitelere gittiklerini belirtmiştir. Ege Bölgesi'ndeki gastronomi ve mutfak sanatlarına kayıtlı öğrenciler arasında 'liseden yeni mezun üniversite sınavına ilk defa girmiş' olanların yarısından çoğunu oluşturduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin büyük çoğunluğunun 'Alan Ayrımı Olmayan' genel lise programlarından gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarına geçiş yaptığı görülmüştür. Öğrencilerin YKS başarı sıralamaları incelendiğinde İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi'nin en yüksek başarı sıralamasına sahip olduğu, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi'nin ise en düşük başarı sıralamasına sahip olduğu gözlemlenmiştir. Yerleşen öğrencilerin tercih kullanımına bakıldığında bu öğrencilerin tercih haklarının yarısından çoğunu kullandığı görülmüştür. Yerleşen öğrencilerin büyük çoğunluğunun tercihlerinde farklı programlara da yer verdiği tespit edilmiştir. Bu öğrencilerin toplam tercihlerinin çoğunluğunun gastronomi bölümlerini tercih listesine eklediği, diğer kalan tercihler arasında yoğunlukla Türkçe, Okul Öncesi, Sınıf, Sosyal Bilgiler, Özel Eğitim gibi öğretmenlik programlarının yer aldığı gözlemlenmiştir.

Gelecekteki çalışmalarda Türkiye'deki bütün gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerini kapsayacak bir üst çalışma ile bölgeler arası karşılaştırmalar yapılabilir. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile ilişkilendirilecek olan yiyecek içecek hizmetleri lise programından yerleşen öğrenci sayısının oldukça düşük olduğu görülmüştür. Çalışmanın bu sonucundan hareketle söz konusu durumun tespitine yönelik yapılacak çalışmalar ile sorunun nedeni belirlenebilir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü mezunlarına yönelik kamu personel alımları tespit edilerek arasındaki ilişki incelenebilir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü uygulamalı derslerin ağırlıklı olduğu bir eğitim programıdır. Fakat bu bölüme yerleşen örgün ve ikinci öğretim öğrenci sayısı oldukça fazladır. Bu kontenjanların azaltılması gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki uygulamalı derslerin niteliğini arttırabileceği düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

- Ada, Ç. (2014). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Durumu: Yökatlas Veritabanı İncelemesi. (*Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). Mersin Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Mersin.
- Afyon Kocatepe Üniversitesi (2020). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü*. <https://turizm.aku.edu.tr/bolum-genel-tanitimi2/>, (Erişim tarihi: 18.03.2020).
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3): 79-89.
- Aktaş, Ö. ve Aktaş, D. (2018). Yök atlas verilerine göre tarih bölümlerinin ve tarih öğretmenliği programlarının değerlendirilmesi, *Turkish History Education Journal*, 8 (2): 476-498.
- Devecia, B., Deveci, B. ve Avcıkurt, C. (2017). Yeme davranışı: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (3): 118-134.
- Dokuz Eylül Üniversitesi (2020). Dokuz Eylül Üniversitesi Tarihçe. <http://debis.deu.edu.tr/DEUWeb/Icerik/Icerik.php?KOD=4428>, (Erişim tarihi: 05.02.2020).
- Ekincek, S., Göde Özgür, M., Önçel, S. ve Yolal, M. (2017). *Gastronomy and Culinary Arts Education In Turkey: Department Heads' perspective*. *Studia Ubb Negotia*, 62 (1): 23-43.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- 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.
- İstanbul Gelişim Üniversitesi (2020). *YÖK Atlas*. <https://gelisim.edu.tr/icerik/yok-atlas>, (Erişim tarihi: 04.03.2020).
- İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi (2020). *Üniversite Tarihçesi*. <https://ikcu.edu.tr/S/15432/ikcu-tarihi>, (Erişim tarihi: 15.03.2020).
- Karasar, N. (2012). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kurnaz, A. (2019). Üniversite seçimini etkileyen faktörler: aşçılık ve gastronomi öğrencileri üzerine bir araştırma, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (1): 612-627.
- Kütahya Dumlupınar Üniversitesi (2020). *Üniversite Tarihçe*. <http://rapor.dpu.edu.tr/tr/index/sayfa/5168/21universite-tarihcesi#>, (Erişim tarihi: 30.01.2020).
- López-Guzmán T. ve Sánchez-Cañizares S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics and Finance*, 1: 63-72.
- Millî Eğitim Bakanlığı (2020). *YÖK ATLAS*. [http://otlukbelicpal.meb.k12.tr/icerikler/yok-atlas-universite-tercihleri-hakkinda-her-sey\\_9079616.html](http://otlukbelicpal.meb.k12.tr/icerikler/yok-atlas-universite-tercihleri-hakkinda-her-sey_9079616.html), (Erişim tarihi: 04.02.2020).
- Öğrenci, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) (2020). Kontenjanlar. <https://dokuman.osym.gov.tr/pdfdokuman/2018/YKS/KONTKILAVUZ6082018.pdf>, (Erişim tarihi: 04.02.2020).
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35: 193-203.

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.

Pamukkale Üniversitesi (2020). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları*, <http://ebs.pau.edu.tr/BilgiGoster/Program.aspx?lng=1&dzy=3&br=8176&bl=8168&pr=552&dm=3>, (Erişim tarihi: 04.02.2020).

Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies in search of Hospitality, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9 (2): 1-12.

Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi (2020). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü*. <http://tubif.dpu.edu.tr/tr/index/sayfa/10277/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>, (Erişim tarihi: 22.03.2020).

Üzülmez, M. ve Arslan, F. (2019a). Yök Atlas Veri Tabanına Göre Üniversitelerin Etki Alanındaki Değişimler: Manisa Celal Bayar Üniversitesi Örneği, *II. Uluslararası Coğrafya Eğitim Kongresi* (ss.1492-1504). 3-5 Ekim 2019. Türkiye: Eskişehir.

Üzülmez, M. ve Arslan, F. (2019b). YÖKATLAS Veri Tabanına Göre Bandırma On Yedi Eylül Üniversitesi'nin Etki Alanı. *2. Uluslararası Bandırma ve Çevresi Sempozyumu* (ss. 308-325). 17-19 Eylül 2019. Türkiye: Balıkesir.

Vikipedi (2020). *Özgür Ansiklopedi*. [https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0zmir\\_K%C3%A2tip\\_%C3%87elebi\\_%C3%9Cniversitesi](https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0zmir_K%C3%A2tip_%C3%87elebi_%C3%9Cniversitesi), (Erişim tarihi: 15.03.2020).

Yılmaz, H. ve Çemrek, F. (2019). Aşçılık Programı ile Gastronomi Bölümünde Okuyan Kadın Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 2 (2): 141-156.

YökAtlas (2020). *YökAtlas* <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans.php?y=103290192> (Erişim tarihi: 25.03.2020).

Yükseköğretim Kurulu (2020). *Öğrenci İstatistikleri*. <https://istatistik.yok.gov.tr/>, (Erişim tarihi: 12.04.2020).