



Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi

The Journal of International Social Research

Cilt: 8 Sayı: 39 Volume: 8 Issue: 39

Ağustos 2015 August 2015

www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

## TURİZM ÖĞRENCİLERİNİN MUTFAK DEPARTMANINA YÖNELİK TUTUMLARI ÖLÇEĞİ: BİR GEÇERLİK VE GÜVENİRLİK ÇALIŞMASI

### THE SCALE OF UNDERGRADUATE TOURISM STUDENTS' ATTITUDES TOWARD CUISINE DEPARTMENT: A VALIDITY AND RELIABILITY STUDY

Ömer Akgün TEKİN\*

Gamze ÇİDEM\*\*

#### Öz

Mutfak, turistik destinasyonlar ve turizm işletmeleri için önemli bir çekicilik ve memnuniyet faktörüdür. Özellikle konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin misafir memnuniyeti açısından mutfağın çok önemli bir rolü olduğu düşünülmektedir. Bu durumun farkında olan ülkeler, mutfak eğitimine özel bir önem vermektedirler. Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde mutfak eğitiminin; genel olarak turizm ile ilgili programlarda, özel olarak ise Aşçılık, Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları gibi programlarda verildiği görülmektedir. Bu programlarda eğitim alan öğrenciler, özellikle turizm sektöründeki mutfak ile ilgili pozisyonlar için nitelikli adaylar haline gelmektedirler. Çeşitli programlarda mutfak alanına yönelik eğitim alan öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarının gözlenmesinin eğitim kurumları ve işletmeler açısından önemli bir husus olduğu düşünülmektedir. Bu çalışmada turizm öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik tutumlarını ölçebilmek için bir ölçek geliştirme çalışması yapılmıştır. Çalışmada uygulanan analizler sonucunda ortaya çıkan, 5 faktör ve 28 maddeden oluşan ölçeğin istatistiksel açıdan geçerli ve güvenilir olduğu, öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını belirli bir düzeyde ölçtüğü tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm Öğrencileri, Mutfak Departmanı, Tutum Ölçeği.

#### Abstract

The cuisine is an important attractiveness and satisfaction factor for destinations and tourism managements. It is thought that the cuisine has an important role especially for the guest satisfaction of hospitality managements and food & beverage managements. Countries which are aware of this situation attach an importance to cuisine education. It can be seen that, the cuisine education on the level of higher education in Turkey is given generally on departments that are about tourism and given specifically on departments like Culinary, Gastronomy and Gastronomy & Culinary Arts. Students who are educating in these departments, are growing into as qualified candidates for the positions about cuisine department especially tourism industry. It is thought that to observe the attitudes of undergraduate tourism students who are educating toward culinary area is an important matter for educational institutions and establishments. In this study a scale development study was performed to measure the undergraduate tourism students attitudes toward cuisine department. At the end of the analyzes it is determined that the scale with 5 factors and 28 items is reliable and valid and the scale measures students' attitudes toward cuisine department at a certain level.

**Keywords:** Undergraduate Tourism Students, Cuisine Department, Attitude Scale.

## 1.GİRİŞ

Bir bölgenin sahip olduğu mutfak olanakları, genel olarak destinasyon, özel olarak da turizm işletmeleri için önemli bir rekabet faktörüdür. Çünkü turistin tatil planını şekillendirme sürecinde; destinasyonun konaklama olanakları kadar destinasyondaki konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak olanakları da etkindir. İyi konaklama olanakları ile kötü mutfak uygulamalarının bileşimi şüphesiz turist memnuniyeti üzerinde olumsuz etki yapacaktır. İyi konaklama olanaklarının iyi mutfak uygulamaları ile bir araya gelebilmesi ise memnuniyeti yükselten bir sonuç doğuracaktır.

Destinasyon seçimi esnasında turistin karar verme sürecine, tatil esnasında ise memnuniyetine etkileri olan mutfak konusuna, bu durumun farkında olan ülkeler özel bir önem vermektedirler. Ülkemizde de bilhassa turizm sektörüne yönelik olarak kurgulanmış belirli bir mutfak eğitimi alt yapısı mevcuttur. Genellikle örgün ve yaygın eğitim kurumlarında verilen mutfak eğitimi turizm işletmeleri için eğitilmiş ve donanımlı profesyoneller yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Önlisans ve lisans düzeyinde eğitim veren turizm programlarında belirli oranda mutfaka yönelik eğitimler de verilirken son yıllarda doğrudan mutfak alanına

\* Yrd. Doç. Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü, dr.omerakguntekin@gmail.com.

\*\* Yüksek lisans öğrencisi, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı, gamzecedem43@gmail.com.

yönelik eğitim veren; Aşçılık, Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları gibi programların faaliyete geçtikleri görülmektedir. Doğrudan mutfak alanına yönelik eğitim veren bu yükseköğretim programlarının dışında; Turizm İşletmeciliği, Konaklama İşletmeciliği, Turizm ve Otel İşletmeciliği gibi programlarda öğrenim gören öğrencilerin de mutfak departmanına yönelik çeşitli dersler aldıkları ve kariyer planlamaları yaptıkları görülebilmektedir. Öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumları hakkında fikir sahibi olmanın bu alana yönelik kariyer planlamaları hakkında daha detaylı bilgi sahibi olmaya olanak vereceği düşünülmektedir.

Bu çalışmada; doğrudan ve dolaylı olarak mutfak alanına yönelik eğitim alan öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını ölçebilecek bir ölçek geliştirmek amaçlanmıştır. Mutfak alanının makro düzeyde turizm sektörü, mikro düzeyde de konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri açısından büyük bir öneme sahip olması bu çalışma fikrinin doğmasında etken olan faktörlerden bir tanesidir. Öte yandan bu alanda kariyer planı yapabilecek öğrencilerin alana yönelik tutumlarında meydana gelebilecek değişimler, sahanın eğitilmiş ve nitelikli insan kaynağı durumuna doğrudan etki edecektir. Bu çalışmanın ortaya çıkarılmasında etkili olan bir diğer faktör ise, bu alana yönelik eğitim alan öğrencilerin tutumunu ölçebilecek bir veri toplama aracına literatürde ulaşamamış olmasıdır. Bu temel nedenlerle hazırlanmasına karar verilen çalışmada, doğrudan ve dolaylı olarak mutfak alanına yönelik eğitim alan 89 turizm öğrencisi üzerinde çalışılmıştır. Çalışma sonucunda çeşitli güvenilirlik ve geçerlik testlerinden başarıyla geçmiş, 5 faktör ve 28 maddeden oluşan bir ölçüm aracı ortaya çıkmıştır. Çalışmanın kavramsal çerçeve kısmında mutfak alanı ile ilgili literatüre yer verilmiş, yöntem kısmında ise ölçme aracının geliştirme süreci ve yöntemleri hakkında açıklamalar yapılmıştır.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Dilimize Arapça "matbah" kelimesinden gelen "mutfak" kelimesinin kökü; "tabh" (pişirme) ve "tabahat" (aşçılık, yemek pişirme sanatı) kelimelerine dayanmaktadır (Emiroğlu, 2001: 188). Dilimize böyle bir kökenden gelen mutfak kavramının hem fiziki alan olarak, hem de kültürle ilişkisi kurularak iki farklı tanımı yapıldığı görülmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005: 3).

Scarpoto (2002: 4) fiziki olarak mutfak kavramını; gıda olarak tükettiğimiz tüm yiyecek ve içecekleri kapsayacak bir şekilde tanımlarken, Gökdemir (2003: 30) yiyecek endüstrisinde hedeflenen miktarlarda ve kalitede yiyecek üretiminin yapıldığı yerler olarak nitelendirmektedir. Ciğerim (2000: 49) ise mutfağı toplum ve kültürle ilişkili bir biçimde ele alarak, insanların birbirleriyle kaynaştıkları, eğlendikleri, sosyal gereksinimlerini karşıladıkları bir sanat dalı olarak tanımlamaktadır. Davis ve McBride (2008: 2) mutfağın da heykel sanatı veya dans gibi kültürün bir ifade tarzı olduğunu vurgulamış, Bessiere (1998: 24) ve Cusack (2000: 208) ise bir yere özgü çeşitli yiyecek-içecekler ve kendine has hazırlanış yöntemlerinin, kültürel kimliğin önemli bir unsuru olduğunu değerlendirmişlerdir. Tanımlardan da anlaşılacağı gibi mutfak, her toplumun kendine has yemek kültürü ve yemek pişirme yöntemlerini nitelemek için de kullanılan bir kavramdır (Hornig ve Tsai, 2012: 281).

Mutfak günümüzün post-modern turizm döneminde önemli bir turistik çekicilik olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu açıdan turizm sektörünün bir anlamda omurgası olarak tanımlanabilecek konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri de mutfak departmanına ayrı bir önem vermektedirler. Bu çerçevede bir değerlendirme yapılacak olursa mutfak, misafirlerin yiyecek hizmeti ile ilgili isteklerini ön planda tutarak; çalışanlar, çalışma alanları ve kullanılan ekipmanlar arasındaki ilişkilerinden meydana gelen, üretim faaliyetlerini içine alan bir departman olarak tanımlanabilir (Aktaş ve Özdemir, 2005: 5). Turizmin hızla gelişen bir sektör olmasından dolayı, yeni turizm türlerinin oluşturulması ve oluşturulan bu çeşitlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekmektedir (Yüncü, 2010: 28). Zaman içerisinde gelişim gösteren turizm türleri arasında; "mutfak", "ülke mutfağı", "mutfak kültürü" gibi kavramlardan literatürde sıkça bahsedilmeye başlanmış (Tunç ve Saç, 2008: 10, 12; Güneş ve diğ., 2008: 2) ve bu kavramlar bir bölgeyi diğer bölgelerden ayıran çekicilik unsurları arasında yerini almıştır (Cömert, 2014a: 65). Öyle ki günümüze mutfak olgusu başlı başına bir turistik çekicilik faktörüne dönüşerek seyahat motivasyonu haline gelmiş, bunun bir sonucu olarak da "mutfak turizmi", "şarap turizmi" ve "gastronomi turizmi" gibi turizm türleri ortaya çıkmıştır.

Yiyecek-içecek faaliyetleri turizm endüstrisinin hiç şüphesiz vazgeçilmez ve bütünleyici bir parçasıdır (Arslan ve diğ., 2002: 155). Giampiccoli ve Kalis (2012: 101) yiyeceklerin kültürle bağdaştığını ve turizm için önemli bir kaynak oluştuğuna vurgu yaparken, Kleidas ve Jolliffe (2010: 61), yiyecek ve içeceğin ziyaretçilere aktivite imkânı sunduğu ve turizm talebini canlandırdığını belirtmektedir.

Selwood'a (2003: 158) göre; yiyecek, bir bölgenin kimliğini tanımaya açılan bir pencere gibidir. Misafirler de bu yiyecekler aracılığıyla gidilen yerin kültürünü, yaşayışını değerlendirebilmektedirler (Long, 1998: 183). Eren'in (2011: 9) de vurguladığı gibi yiyecek, 'bir toplumun ve onun hayat tarzının ifadesi' olarak düşünülmektedir. Mutfak, ülkeleri birbirine yakınlaştıran önemli bir turizm olgusu olarak da kabul edilmektedir (Gökdemir, 2012: 8, 9). Rand ve arkadaşlarına (2003: 98) göre; sunulan yiyecek ve içeceklerle

yaşanılan mutfak deneyimleri ulusal kimliği güçlendirmektedir. Aynı zamanda, turist için yiyecek-içecek tüketimi büyük oranda seyahat deneyiminin merkezini oluşturmaktadır (Selwood, 2003: 158). Bunun dışında insanların, farklı tatlar tatmanın yanı sıra bu tatların yapılışını öğrenmek için de seyahat ettikleri bilinmektedir (Kesici, 2012: 35). Özetle ifade edilecek olursa mutfak günümüzde, seyahatin çok önemli bir parçası olarak kabul edilebilir (Sanchez-Canizares ve Lopez-Guzmani, 2012: 229).

Bir bölgenin doğal ürünleri, kendine özgü yiyecekleri (tuğla fırınlarında pişirilen ekme, çiftlikte yetişen ürünler vb.) o bölgenin popülaritesini artırmakla (Bessiere, 1998: 24) beraber tanıtımının yapılmasında (Plummer ve diğ., 2005: 447, Horng ve Tsai, 2010: 74), markalaşmasında (Aslan ve diğ., 2014: 5) ve turistik bir destinasyon haline gelmesinde önemli bir etkiye sahiptir (Yüncü, 2010: 28). Aynı zamanda turistlerin bir bölgeyi ziyaret etme isteklerinde o bölgenin mutfağı, kararlarını etkileyen önemli bir faktör olarak görülmektedir (McKercher ve diğ., 2008: 139). Literatürde yiyecek-içeceğin destinasyon seçiminde önemli bir etken olduğunu ortaya koyan çeşitli çalışmalara (Budak ve Çiçek: 2002, Karim ve Chi: 2010, Kivela ve Crofts: 2006, Sezer: 2006, Smith ve Costello: 2009) erişebilmek mümkündür.

Şanlıer (2005: 214) turizm endüstrisinde başarının mutfak ile sağlanabileceğini ifade etmektedir. Özdemir'e (2001: 25) göre gelen misafirlerin tatillerinden memnun ayrılabilmesi; sunulan yiyeceklerin kaliteli ve hijyenik olmasına bağlıdır. Dolayısıyla mutfağın başarıya ulaşması, lezzetli yiyecek ve içeceklerin üretilmesi (Çemrek ve Yılmaz, 2010: 207), kaliteli turizm eğitimi (Ünlüönen ve Boylu, 2005: 11) ve nitelikli personel ile mümkündür (Christou, 1999: 683, Saruşık, 2007: 145).

Aşçılık eğitimi; gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme, sunma bilgi ve becerisi kazandırma süreci olarak tanımlanabilir (CCDA, 2003: xviii, akt; Görkem, 2011: 43). Ülkemizde aşçılık eğitimi örgün ve yaygın turizm eğitimi olmak üzere iki grupta verilmektedir. Örgün eğitim; ortaöğretim ve yükseköğretim programlarını kapsarken, yaygın eğitim ise çeşitli resmi veya özel kurumları kapsamaktadır (Emir ve diğ., 2008: 275; Pelit ve Güçer, 2006: 143; Ünlüönen, 2004: 111). Türkiye'de ilk kez 1985-1986 eğitim-öğretim yılında "Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi" Bolu-Mengen'de faaliyete geçmiş ve 2001-2002 eğitim-öğretim yılından itibaren Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri'nde bölüm/program haline dönüştürülmüştür. Daha sonraki yıllarda bu eğitim; önlisans, lisans ve lisansüstü düzeyinde verilmeye başlanmıştır (Çakır, 2010: 68). 2014 yılı ÖSYM Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Önlisans ve Lisans Programları Kataloglarına göre; önlisans düzeyinde mutfak alanıyla ilgili eğitim veren programların sayısı 64 iken, mutfak alanında lisans düzeyinde eğitim veren program sayısı 29 dur. ÖSYM'nin ilgili kataloglarında yer alan programların isimleri şu şekildedir: Aşçılık (önlisans), İkram Hizmetleri (önlisans) Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak sanatları, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği (ÖSYM:2014a, ÖSYM:2014b). Üniversitelerin ilgili enstitüleri bazında yapılan incelemede ise yüksek lisans düzeyinde Gastronomi ve Mutfak sanatları ve Gastronomi adında yalnız dört üniversitede (Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Gazi Üniversitesi ve Okan Üniversitesi) eğitim verildiği bilgisine ulaşılabilmektedir.

Mutfak alanı ile ilgili yaygın eğitim hizmetleri ise Kültür ve Turizm Bakanlığı, TUGEV (Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı) ve bazı özel kuruluşlar tarafından düzenlenen kurslar ile verilmektedir (Demirkol ve Pelit, 2002: 4). Mutfak eğitimi veren bu kurslar, yiyecek endüstrisini başarıya götürebilme imkânının yanı sıra nitelikli personel yetiştirmiş ve toplumun gözünde yemek pişirmenin bir meslek olarak algılanmasına olanak sağlamışlardır (Hughes, 2003: 10). Robinson ve Barron'un (2007: 913) da belirttiği gibi ne yazık ki aşçılık mesleği, nitelikli çalışan eksikliğinin yaşandığı bir meslektir. Bunun ülkemizdeki sebeplerinden biri Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde mutfak eğitimine geç başlanmış ve çok ihmal edilmiş olmasıdır (Görkem ve Öztürk, 2011: 26). Turizm eğitimi alan öğrenciler ile ilgili olarak yapılan çeşitli araştırmalar (Aksu ve Köksal, 2005; Altman ve Brothers, 1995; Aymanıkuy ve Aymanıkuy, 2013; Baltacı ve diğ., 2012; Blomme ve diğ., 2009; Cömert, 2014b; Çatı ve Bilgin, 2013; Çemrek ve Yılmaz, 2010; Duman, ve diğ., 2006; Erdem, 2010; Harbalıoğlu ve Ünal, 2014; İstanbullu Dinçer ve diğ., 2013; Jenkins, 2001; Kumar ve diğ., 2014; Kurnaz ve diğ., 2014; Kuşluvan ve Kuşluvan, 2000; Özdemir ve diğ., 2005; Öztürk ve Görkem, 2011; Patah ve diğ., 2009; Pelit ve Öztürk, 2010; Richardson, 2008; Richardson, 2009; Richardson, 2010; Richardson ve Thomas, 2012; Roney ve Öztin, 2007; Tekin ve Deniz, 2015; Tukamushaba, ve Xiao, 2012; Zengin ve diğ., 2011) genellikle öğrencilerin sektöre karşı çok olumlu sayılamayacak tutumlara sahip olduklarını, belirli bir süre sonra sektörde kariyer yapmaktan vazgeçtiklerini göstermektedir. Çoğu mutfak alanı ile ilgili eğitim veren programlarda öğrenim gören öğrencileri de kapsayan bu araştırmaların, genellikle öğrencilerin turizm sektörüne veya genel olarak yiyecek-içecek departmanına yönelik tutumlarını sorguladıkları görülmektedir. Ülkemizdeki mutfak eğitimi altyapısı kadar bu alana yönelik eğitim alan öğrencilerin bu alana yönelik tutumlarının seyri de önemlidir. Çünkü negatif eğilim gösteren tutumların pozitif yöne çevrilememesi halinde eğitilmiş insan kaynağının yeni kariyer yolları arayışına girmesi kuvvetle muhtemeldir. Literatürde yapılan araştırmada öğrencilerin doğrudan mutfak alanına/departmanına yönelik

tutumlarını ölçmeye çalışan bir ölçeğe ulaşamamıştır. Literatürde keşfedilen bu noksanlık, bu çalışmanın yapılmasındaki en önemli gerekçeyi oluşturmaktadır.

Bu çalışmada, turizm eğitimi alan öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını ölçebilecek bir ölçek geliştirme denemesi yapılmıştır. Çeşitli istatistiksel yöntemler ile güvenilirliği ve geçerliliği test edilen mutfaka yönelik tutum ölçeğinin, öğrencilerin bu departmana yönelik tutumlarını belirli bir düzeyde ölçtüğüne ilişkin istatistiksel bulgular çalışmanın yöntem kısmında sunulmuştur. Yetersiz sayıda eğitilmiş bireyin görev yaptığı bilinen mutfak departmanlarının nitelikli insan kaynağı ihtiyacı açısından bu alanda eğitim alan öğrenciler büyük önem taşımaktadır. Bu alanda eğitim alan öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarının tespit edilmesinin, negatif tutumların gerekçelerinin belirlenerek pozitif çevrilme çabaları sergilenmesinin, eğitim kurumları ve turizm sektörü açısından önemli olduğu değerlendirilmektedir.

### 3. YÖNTEM

#### 3.1. Amaç

Bu çalışmanın amacı; turizm eğitimi alan öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını belirleyebilecek bir ölçme aracı geliştirmektir.

#### 3.2. Çalışma Grubu

Ölçek geliştirme çalışması, Süleyman Demirel Üniversitesi'nde 2014-2015 akademik yılında, turizm ile ilgili programlarında öğrenim görmekte olan 89 öğrenci üzerinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma grubunda yer alan öğrencileri tanıtan bir takım demografik özellikler aşağıdaki Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1: Çalışma Grubundaki Öğrencilere İlişkin Bilgiler

Cinsiyetiniz	Frekans	Yüzde
Kadın	40	44,9
Erkek	49	55,1
Şu anda kayıtlı olduğunuz program		
Aşçılık	40	44,9
Turizm ve Otel İşletmeciliği	49	55,1
Mezun olduğunuz lise türü		
Turizm ile ilgili lise	41	46,1
Diğer lise	46	51,7
Daha önce hiç turizm sektöründe çalıştınız mı?		
Evet	61	68,5
Hayır	28	31,5

Çalışma grubundaki öğrencilerin; %45'i kadın, %55'i erkektir. Öğrencilerin; %45'i doğrudan mutfak alanına yönelik eğitim veren Aşçılık programında öğrenim görürken, %55'i Turizm ve Otel İşletmeciliği programında öğrenim görmektedir. Öğrencilerin %46'sı turizm ile ilgili liselerden, %52'si diğer liselerden mezun olup, %67'sinin turizm sektörü tecrübesine sahip olduğu belirlenmiştir.

#### 3.3. Ölçme Aracının Geliştirilmesi

Bu çalışmada geliştirilen ölçme aracının hazırlık süreci aşağıda açıklanmıştır.

- Ölçme aracının geliştirilmesine karar verilmeden önce yerli ve yabancı literatür taranarak böyle bir ölçeğin var olup olmadığı araştırılmıştır. Nisan - Haziran 2015 aralığında gerçekleştirilen literatür taramasında bu şekilde bir ölçüm aracına erişilememiştir.

- Ölçme aracının; öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını hangi boyutlarda (faktörlerde) ele alacağını ve bu faktörlerin hangi maddelerden oluşacağını belirlenmesi için, konuya katkı sunabileceği düşünülen çeşitli çalışmalar (Aksu ve Köksal, 2005; Arman ve Şahin, 2013; Arman, 2011; Blomme ve diğ., 2009; Çemrek ve Yılmaz, 2010; Duman, ve diğ., 2006; Erdem ve Kayran, 2013; Erdem, 2010; Eren, 2011; Görkem ve Öztürk, 2011; Güler ve Olgaç, 2010; Harbalıoğlu ve Ünal, 2014; İstanbullu Dinçer ve diğ., 2013; Kurnaz ve diğ., 2014; Kuşluvan ve Kuşluvan, 2000; Özdemir ve diğ., 2005; Öztürk ve Görkem, 2011; Patah ve diğ., 2009; Pelit ve Öztürk, 2010; Richardson ve Thomas, 2012; Richardson, 2008; Richardson, 2009; Richardson, 2010; Roney ve Öztin, 2007; Sarıışık, 2007; Tekin ve Deniz, 2015) titizlikle incelenmiştir.

- Literatürde yapılan incelemeden sonra, ölçeği oluşturabileceği düşünülen teorik faktörler ve faktörleri oluşturan maddeler, her faktör için ayrı ayrı madde havuzları oluşturularak belirlenmiştir.

- Taslak olarak hazırlanan teorik faktörler ve faktörleri oluşturan maddeler, çalışmaya katkı sunabilecek akademisyenlerin ve sektör profesyonellerinin değerlendirmesine sunulmuştur.

• Akademisyenler ve sektör profesyonellerinin görüşleri ile içeriği daha da netleşen taslak ölçek, faktörlerde yer alan maddelerin dil geçerlilikleri konusunda uzmanların görüşüne sunulmuştur. Son aşamada dil geçerliliği açısından da değerlendirilen taslak ölçek, 5 faktör ve 46 madde olarak şekillenmiştir.

• 5 faktör ve 46 madde şeklinde tasarlanan ölçek, Süleyman Demirel Üniversitesi'nde Aşçılık ve Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarında öğrenim görmekte olan 89 öğrenci üzerinde uygulanmıştır. Aşçılık, doğrudan mutfak üzerine eğitim veren bir program iken Turizm ve Otel İşletmeciliği programı, tüm turizm alanlarına/mesleklerine yönelik daha genel bir eğitim içeriğine sahiptir. Buna rağmen Turizm ve Otel İşletmeciliği programında öğrenim gören öğrenciler de uygulamaya dâhil edilmiştir. Bunun nedeni; doğrudan mutfak alanına yönelik eğitim almayan, ancak mutfak departmanında çalışma imkânı ve ihtimalleri olan öğrencileri de kapsayacak bir ölçme aracının geliştirilmek istenmesidir.

• Ölçekteki maddelerin değerlendirilmesinde, tutumların şiddeti hakkında fikir edinebilmek amacıyla beşli Likert sistemi (1: Hiç katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Orta düzeyde katılıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Tamamen katılıyorum) tercih edilmiştir.

• Çalışmada elde edilen veriler SPSS 17.0 paket programı ile analiz edilmiştir. Ölçeğin geçerlik ve güvenilirlik düzeyinin incelenmesi için çalışmanın ilerleyen kısımlarında sunulan çeşitli istatistiksel analiz yöntemleri kullanılmıştır.

#### 4. BULGULAR

Taslak ölçeği oluşturan maddeler ilk olarak hatalı veri girişi açısından incelenmiştir. İncelemede tüm verilerin doğru kodlandığı görülmüştür. Veri girişinin doğru yapıldığına emin olunduktan sonra ölçekteki tüm maddeler, bazı merkezi eğilim ölçüleri (aritmetik ortalama ve standart sapma) açısından incelenmiştir. Yapılan incelemede ölçeği oluşturan maddelerin aritmetik ortalama ve standart sapmalarının aşırı değerler taşımadığı görülmüş ve ölçekten herhangi bir madde çıkarılmadan analizlere devam edilmiştir.

Bir sonraki aşamada taslak ölçeği oluşturan 46 maddenin güvenilirliği Cronbach's Alpha katsayısı yöntemi ile analiz edilmiş, hem ölçeğin genel güvenilirlik katsayısı hem de ölçeği oluşturan tüm maddelerin ayrı ayrı güvenilirlik katsayıları kontrol edilmiştir. Kayış'a (2009: 403) göre; güvenilirlik analizi, ölçmede kullanılan enstrümanların özelliklerini ve güvenilirliklerini değerlendirmek üzere geliştirilmiş bir yöntemdir. Güvenirlik analizi yöntemi ile Likert veya Q tipi ölçek gibi araçları oluşturan maddelerin güvenilirliğini belirleyen katsayılar hesaplanır ve bu şekilde ölçekte yer alan maddeler arasındaki ilişkiler belirlenir. Bu çalışmada geliştirilmeye çalışılan ölçeğe uygulanan güvenilirlik analizi sonrasında 46 maddenin güvenilirlik katsayısı ,956 olarak belirlenmiş, üç maddenin ölçeğin güvenilirliğini düşürdüğü görülmüştür. Ölçeğin güvenilirliğini düşüren bu 3 madde ölçekten çıkarılarak analiz yenilenmiş, son aşama elde kalan 43 maddenin güvenilirlik katsayısı ,961 olarak tespit edilmiştir.

Hatalı veri girişi kontrolü, merkezi eğilim ölçülerinin incelenmesi ve güvenilirlik analizi ile yapılan ayıklamadan sonra, ölçeğin yapı geçerliğini test edecek analizlere geçilmiştir. Büyüköztürk ve arkadaşlarına (2014: 116,119) göre geçerlik; ölçme aracının "bireyin ölçülmek istenen özelliğini diğer özelliklerle karıştırmadan ne düzeyde doğru ölçtüğü ile ilgilidir, bir başka anlatımla ölçme sonuçlarının geçerliği, amaçlanan ölçmenin gerçekleştirilebilme derecesidir". Ölçeklerin yapı geçerliğini incelemede kullanılan iki temel yöntem; hipotez testi ve faktör analizidir. Hipotez testi uygulamasında aynı konu ile ilgili olarak geliştirilmiş birden fazla ölçek korelasyonel açıdan incelenerek negatif ve pozitif korelasyonel bağlar incelenir. Faktör analizi uygulaması ile yapı geçerliğini ölçmede ise "bu testten elde edilen puanlar, testin ölçtüğünü var saydığı şeyi ölçüyor mu?" sorusuna yanıt aranır. Buradaki amaç ölçeğin faktör yapısını ortaya çıkarmak ise açıklayıcı faktör analizi uygulanır, ancak amaç daha önce belirlenen bir faktör yapısının doğrulanması ise doğrulayıcı faktör analizi tercih edilir.

Bu çalışmada, testin ölçmeyi iddia ettiği olguyu ölçüp ölçmediğinin belirlenmesi ve ölçeğin faktör yapısının ortaya çıkarılması amaçlandığı için, ölçeğin yapı geçerliği açıklayıcı faktör analizi yöntemi ile incelenmiştir. Açıklayıcı faktör analizine geçilmeden bu analizin ön şartı olan Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterliliği ve Bartlett'in küresellik testleri yapılmıştır. KMO testi, değişkenler arası korelasyonların faktör analizine uygunluğunu test eder. KMO değerleri aşağıdaki şekilde değerlendirilmektedir (Durmuş ve diğ., 2011: 80):

• KMO değerinin 0,50'den küçük olması değişkenler arası korelasyon ilişkiler nedeniyle değişkenlerin faktör analizine "uygun olmadığını",

• 0,50-0,60 arası örneklem yeterliliğinin "kötü" olduğunu,

• 0,60-0,70 olması örneklem yeterliliğinin "orta düzeyde" olduğunu,

• 0,70-0,80 olması örneklem yeterliliğinin "iyi" olduğunu,

• 0,80 ve üstü değere sahip olması ise örneklem yeterliliğinin "mükemmel" düzeyde olduğunu ortaya koymaktadır.

Yapılan analiz sonucunda bu çalışmadaki örneklem yeterliliğinin "mükemmel" düzeyde olduğu ve maddelerin açıklayıcı faktör analizine uygun durumda olduğu (KMO: ,846;  $\chi^2$ : 2347,902; p:0,000; p<0,05) görülmüştür. Bu aşamadan sonra ölçekteki tüm maddeler, dik döndürme yöntemlerinden varimax yöntemi ile açıklayıcı faktör analizine tabi tutulmuştur. Dik döndürmede genel olarak üç temel yöntem (varimax, quartimax, equimax) söz konusudur. Ancak varimax yöntemi hem en yaygın kullanılan yöntemdir hem de faktörleri diğer döndürme yöntemlerine nazaran daha belirgin bir biçimde birbirinden ayırmaktadır (Can, 2013: 272).

Varimax yöntemiyle faktör sayısı kısıtlamadan yapılan analiz sonrasında ölçeği oluşturan 43 maddenin; özdeğeri (eigenvalue) 1'den büyük 9 faktör altında bir araya geldiği ve tüm maddelerin ilgili faktörlerde 0,45 değerinin üzerinde yük aldıkları görülmüştür. Ancak ölçeği oluşturan bazı maddelerin oransal ortak etken varyans (communalities) değerlerinin düşük olduğu, bazı maddelerin ise anlamsal bütünlük oluşturmayacak faktörler altında yüklendiği görülmüştür. Yukarıdaki şekilde kusurlar sergileyen 15 madde ölçekten elenmiştir.

Yukarıdaki gerekçeler ile yapılan eleme sonucunda ölçekte kalan 28 maddenin yeniden açıklayıcı faktör analizine tabi tutulması gerekmiş, bu analiz öncesinde 28 maddenin faktör analizine uygunluğu ve örneklem yeterliliği testi için KMO ve Bartlett'in küresellik testleri tekrar edilmiştir. Yapılan test sonucunda 28 maddelik veri setinin örneklem yeterliliğinin "mükemmel" düzeyde olduğu ve maddelerin açıklayıcı faktör analizine uygun durumda olduğu (KMO: ,886;  $\chi^2$ : 1560,385; p:0,000; p<0,05) tespit edilmiştir. Bu şekilde faktör analizine uygunluğu tespit edilen 28 madde yeniden; faktör sayısında kısıtlama yapılmadan, varimax rotasyonlu açıklayıcı faktör analizine tabi tutulmuş ve elde edilen bulgular aşağıdaki Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2: 28 Maddeli Ölçeğin Faktör Analizi KMO ve Bartlett's Küresellik Testi Sonuçları

MADDELER	1	2	3	4	5
Mutfak departmanı bir otelin başarı ya da başarısızlığında büyük öneme sahiptir.	,839				
Mutfak bir otelin marka imajını doğrudan etkiler.	,817				
Mutfakta sunulan ürünler ülke kültürünün tanıtımına katkı sağlar.	,764				
Mutfağın müşteri memnuniyetinde çok önemli bir katkısı vardır.	,690				
Mutfak departmanının, otellerin birbiri ile rekabet etmesinde önemli bir etkisi vardır.	,678				
Misafirlerin aynı oteli tekrar tercih etmesinde mutfak departmanının önemli etkisi vardır.	,636				
Mutfak, en çok gelir getiren departmanlardan biridir.	,603				
Mutfak departmanı, yeni mutfak kültürleri öğrenme imkânı sunar.	,568				
Mutfak departmanında öğrenebileceğim, gelecekte kendi işletmemi kurabilme imkânı sunar.	,551				
Mutfak departmanında çalışanlar zaman geçtikçe daha kıymetli hale gelir.		,770			
Mutfak departmanında mesleki tecrübe diğer departmanlara göre daha önemlidir.		,752			
Mutfak departmanı çalışanları diğer departmanların çalışanlarına göre daha kolay iş bulabilirler.		,688			
Mutfak uzun yıllar çalışmak için diğer departmanlara göre daha uygun bir departmandır.		,633			
Mutfak departmanında yapılan birçok işten yüksek düzeyde doyum almak mümkündür.		,582			
Mutfak departmanının daha iyi kariyer imkanları sunduğunu düşünüyorum.		,569			
Mutfak departmanında yapılan işler ilgi çekicidir.		,499			
Mutfak departmanında çalışmak diğer departmanlara göre daha zevklidir.		,486			
Mutfak departmanında çalışmak istesem, yakın çevrem bundan memnun olur.			,846		
Yakın çevrem mutfak departmanını tercih etmemde beni destekler.			,776		
Mutfak departmanında çalışmak yakın çevremde saygınlık uyandırır.			,762		
Mutfak departmanının çalışma koşulları aile yaşantıma daha uygundur.			,706		
Çevremden duyduklarım, mutfak departmanı hakkında düşüncelerimi olumlu etkilemiştir.			,617		
Mutfakta gerekli olan sanatsal beceriye sahip olduğumu düşünüyorum				,816	
Yeteneklerimin mutfaktaki kariyerime katkısı olacağını düşünüyorum.				,752	
Mutfağın yeteneklerimle uyumlu bir departman olduğunu düşünüyorum.				,672	
Mutfak departmanı, yeteneklerimi kullanabilme imkânı sunar				,599	
Türk Mutfağın tanınmasında yeteneklerimin katkısı olacağını düşünüyorum.					,751
Türk mutfağına olan ilgim mutfak departmanını seçmemde etkilidir.					,739
KMO değeri			0,886		
Bartlett'in küresellik testi $\chi^2$ değeri			1560,385		
Anlamlılık			0,000		
Toplam Açıklanan Varyans değeri			67,995		

Birinci faktör özdeğeri	12,396
İkinci faktör özdeğeri	2,647
Üçüncü faktör özdeğeri	1,669
Dördüncü faktör özdeğeri	1,317
Beşinci faktör özdeğeri	1,010
Toplam özdeğer	19,039
28 maddenin güvenilirlik katsayısı (C. Alpha)	0,946

Açıklayıcı faktör analizi sonucunda elde edilen bulgular ilk olarak oransal ortak etken varyans değerleri açısından incelenmiştir. Oransal ortak etken varyans değerleri; maddelerin ilişkili oldukları tüm faktörlerle aralarındaki korelasyon katsayılarının karelerinin toplamını ortaya koymaktadır (Can, 2013: 269). Oransal ortak etken varyans değeri 0,50'nin altında olan maddelerin analizden çıkarılarak faktör analizinin yenilenmesi (Eroğlu, 2009: 329) tavsiye edilir. Yapılan faktör analizinde hiçbir maddenin oransal ortak etken varyans değerinin 0,50 eşliğinin altında olmadığı görülmüş, bu yüzden ölçekten madde çıkarma yoluna gidilmemiştir.

Bir faktör ile ilişkili maddelerin faktör yüklerinin kareleri toplamı, o faktöre ilişkin özdeğer olarak tanımlanır (Can, 2013: 269). Analiz sonucunda özdeğer istatistiği 1'den büyük olan faktörler anlamlı kabul edilirken, 1'den küçük özdeğer istatistiğine sahip olan faktörler dikkate alınmaz (Eroğlu, 2009: 322). Analiz sonucunda ölçekte yer alan 28 maddenin 5 faktör altında toplandığı ve tüm faktörlerin özdeğer istatistiklerinin 1'den büyük olduğu görülmüştür. Tablo 2'de de sunulduğu üzere; ölçeği oluşturan 5 faktörün toplam özdeğeri (eigenvalue): 19,039 olup, birinci faktörün özdeğeri; 12,396, ikinci faktörün özdeğeri; 2,647, üçüncü faktörün özdeğeri; 1,669, dördüncü faktörün özdeğeri; 1,317 ve beşinci faktörün özdeğeri ise 1,010'dur.

Açıklayıcı faktör analizinde bir maddenin tanımlanacak bir faktörün altında yer alması, o maddenin ilgili faktörle ilişkili olarak almış olduğu yüke (factor loading) bağlıdır. Bir faktöre yüksek yük değeri veren maddeler, o faktörün tanımlanmış olduğu yapıyı ölçen maddeler olarak tanımlanır. Maddelerin bir faktör altındaki yük değerinin 0,45'in üzerinde olması beklenmekle birlikte 0,30 üzerinde yük değerine sahip olan maddeler de ölçekte tutulabilir (Kline, 1994; Tabachnik ve Fidell, 1989 akt: Büyüköztürk vd., 2004: 216). Tablo 2'de görüldüğü üzere beş faktöre ayrılan 28 maddenin tümünün faktör yükü 0,45 değerinin üzerinde olup, en düşük faktör yükü 0,486, en yüksek faktör yükü ise 0,846 değerine sahiptir.

Açıklayıcı faktör analizi sonrasında elde edilen toplam açıklanan varyans (cumulative variance) değeri, ölçeği oluşturan, özdeğeri 1'den büyük tüm faktörlerin açıklanan varyans değerlerinin toplamını verir. Beavers ve arkadaşlarına (2013: 8) göre bir ölçeğin açıklayabilmesi gereken toplam varyans değerinin kaç olduğu ile ilgili çeşitli iddialar söz konusudur, ancak bazı araştırmalar açıklanan varyans değerinin 0,50'nin üzerinde olması gerektiğini iddia etmektedirler. 28 madde ve 5 faktörden oluşan ölçeğin toplam açıklanan varyans değeri 67,995 olarak tespit edilmiştir. Açıklayıcı faktör analizi ile ilgili olarak son aşamada, elde edilen beş faktör, o faktörü oluşturan maddelerin anlamsal yoğunlukları ve kapsamları dikkate alınarak isimlendirilmiştir. Buna göre;

- Birinci faktördeki 9 madde, mutfak departmanının ne kadar önemli olduğunu çeşitli şekillerde değerlendirdiği için bu faktöre; "mutfak departmanının önemi" (MDÖ) adı verilmiştir.
- İkinci faktördeki 8 madde, mutfak departmanındaki işlerin niteliksel özelliklerini değerlendirdiği için bu faktöre "işin nitelikleri" (İN) adı verilmiştir.
- Üçüncü faktördeki 5 madde, bireylerin mutfak departmanına yönelik değerlendirmeleri ve sosyal çevreleri arasındaki etkileşim ile ilişkili olduğu için bu faktöre "çevresel etki" (ÇE) adı verilmiştir.
- Dördüncü faktördeki 4 madde, bireylerin mutfak departmanına yönelik yetenekleri ile ilişkili olduğu için bu faktöre "yetenekler" (YE) adı verilmiştir.
- Son olarak beşinci faktördeki 2 madde doğrudan Türk Mutfağı konusu ile ilgili olduğu için de bu faktöre "Türk Mutfağı" (TM) adı verilmiştir.

Ölçeğin geçerlik düzeyini ortaya koyan analizlerden sonra, çalışmanın aşamasında ölçeğin güvenilirlik düzeyi analiz edilmiştir. Bunun için ölçeği oluşturan 28 madde ve 5 faktörün; aritmetik ortalama, standart sapma, maddelerin düzeltilmiş madde toplam korelasyon değerleri, maddelerin güvenilirlik katsayıları, faktörlerin güvenilirlik katsayıları ve ölçeğin genel güvenilirlik katsayısı incelenerek, elde edilen sonuçlar aşağıdaki Tablo 3'de sunulmuştur.

Tablo 3: Ölçeği Oluşturan Madde ve Faktörlere İlişkin Çeşitli İstatistikler

Madde	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	Düzeltilmiş Madde-Toplam Korelasyon	Madde Güvenirlik Katsayısı	Faktör Güvenirlik Katsayısı	Madde Güvenirlik Katsayısı
ÇE 1	3,57	1,196	,437	,946	0,868	0,946
ÇE 2	3,74	1,179	,504	,946		
ÇE 3	3,51	1,088	,610	,944		
ÇE 4	3,23	1,168	,270	,948		
ÇE 5	3,33	1,069	,527	,945		
YE 1	3,47	1,155	,683	,943	0,871	
YE 2	3,58	1,162	,679	,944		
YE 3	3,43	1,311	,680	,944		
YE 4	3,78	1,033	,747	,943		
İN 1	3,88	1,091	,349	,947	0,903	
İN 2	3,91	1,018	,630	,944		
İN 3	3,67	1,146	,676	,944		
İN 4	3,84	1,094	,635	,944		
İN 5	3,60	1,008	,691	,944		
İN 6	3,60	1,055	,658	,944		
İN 7	3,79	1,162	,686	,943		
İN 8	3,66	1,177	,710	,943		
MDÖ 1	4,14	,922	,525	,945	0,928	
MDÖ 2	3,92	,967	,632	,944		
MDÖ 3	4,09	,923	,581	,945		
MDÖ 4	4,21	,929	,511	,945		
MDÖ 5	3,85	,977	,569	,945		
MDÖ 6	4,10	,959	,638	,944		
MDÖ 7	3,81	1,102	,679	,944		
MDÖ 8	4,01	,965	,800	,943		
MDÖ 9	3,85	1,084	,752	,943		
TM 1	3,71	1,066	,598	,944	0,746	
TM 2	3,70	1,136	,582	,945		

Tablo 3'te de görüldüğü gibi, ölçeği oluşturan maddelerin aritmetik ortalama ve standart sapma istatistiklerinde aşırı değerler söz konusu değildir. Maddelerin ölçeğin geneli ile korelasyonu incelendiğinde en zayıf maddenin (ÇE4) bile ölçeğin geneli ile 0,270 düzeyinde korelasyonel ilişkiye sahip olduğu, düzeltilmiş toplam madde korelasyonlarının; 0,270 ve 0,800 aralığında olduğu görülmektedir. Maddelerin tümünün güvenilirlik değerleri ( $\alpha$ ) birbirine oldukça yakın ve 0,94'ler düzeyindedir. Faktörler güvenilirlik katsayıları açısından incelendiğinde; ÇE faktörünün: 0,868, YE faktörünün: 0,871, İN faktörünün: 0,903, MDÖ faktörünün: 0,928, TM faktörünün: 0,746 güvenilirlik katsayılarına sahip olduğu, ölçeğin tüm maddelerinin güvenilirlik katsayısının ise 0,946 olduğu görülmektedir. Kayış'a (2009: 405) göre; Cronbach's Alpha katsayısına ( $\alpha$ ) bağlı olarak ölçeğin güvenilirlik katsayılarına ilişkin bulgular aşağıdaki gibi yorumlanır:

- $\leq \alpha < 0.40$  ise ölçek güvenilir değildir,
- $0.40 \leq \alpha < 0.60$  ise ölçeğin güvenilirliği düşüktür,
- $0.60 \leq \alpha < 0.80$  ise ölçek oldukça güvenilirlerdir,
- $0.80 \leq \alpha < 1.00$  ise ölçek yüksek derecede güvenilirlerdir. Bu bilgidan hareketle çalışma sonucunda geliştirilen ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğu ifade edilebilir.

## 5. SONUÇ

Bu çalışmada öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını ölçebilecek bir veri toplama aracının geçerlik ve güvenilirliğine ilişkin bulgular sunulmuştur. Öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını ölçmek için tasarlanan bu veri toplama aracı, 5 faktör ve 28 maddeden oluşmaktadır. Maddelerin tamamı olumlu önermeler şeklinde olup ve öğrencilerin bu ifadelere beşli likert sisteminde (1: Hiç katılmıyorum, 3: Orta derecede katılıyorum, 5: Tamamen katılıyorum) katılım tutumlarından hareketle ölçüm yapmaktadır.

Ölçek için ilk önce literatür taraması yapılmış, konuyla alakalı çalışmalardan, alanda çalışan akademisyenlerden ve sektör profesyonellerinin değerlendirmelerinden hareketle teorik olarak 5 faktör altında tasarlanan 46 maddelik bir madde havuzundan yola çıkmıştır. Kırk altı maddelik taslak ölçek, 89 turizm öğrencisi üzerinde uygulandıktan sonra elde edilen veriler çeşitli istatistiksel yöntemlerle analiz



edilerek geçerlik ve güvenilirlik çalışması yapılmıştır. İlerleyen analiz aşamalarında ölçekten bazı maddelerin çıkarılmasına karar verilmiş ve ölçeğin en verimli halinin 28 madde ve 5 faktörden oluştuğu belirlenmiştir. Son haldeki 28 madde ve 5 faktörlük ölçeğin KMO değeri; 0,886, Bartlett'in küresellik testi  $x^2$  değeri; 1560,385 anlamlılık düzeyi ise p: 0,000 ( $p < 0,05$ ) olarak tespit edilmiştir. Yirmi sekiz madde herhangi bir faktör kısıtlaması yapılmadan Varimax rotasyonlu faktör analizine tabi tutulmuş, maddelerin tamamı anlamlı bir biçimde ilgili faktörler altında toplanmıştır. Analiz sonrasında toplam açıklanan varyans yüzdesi, 67,995 olarak belirlenmiştir. Bu aşamadan sonra ölçek bir de faktörler bazında analiz edilmiş, ölçeği oluşturan 5 faktörün tamamının tek tek; özdeğer istatistiklerine, güvenilirlik katsayılarına bakılmış, faktörlerin özdeğer istatistiklerinin 1'den büyük, güvenilirlik katsayılarının 0,746 ve 0,928 aralığında olduğu görülmüştür. Ölçeği oluşturan tüm maddelerin genel güvenilirlik katsayısı ise 0,946 olarak belirlenmiştir. Bu işlemlerin haricinde tüm maddeler bazı merkezi eğilim ölçüleri (aritmetik ortalama ve standart sapma) ve ölçek ile ilişkileri (düzeltilmiş madde-toplam korelasyonu) bakımından incelenmiştir. Maddelerin hiç birinin anormal merkezi eğilim ölçülerine sahip olmadığı, tüm maddelerin ölçekle korelasyon düzeylerinin 0,270 ile 0,800 aralığında olduğu ve tüm maddelerin güvenilirlik katsayılarının 0,943 ile 0,948 aralığında olduğu tespit edilmiştir.

Yapılan istatistiksel analizler sonucunda elde edilen bulguların ölçeğin bilimsel anlamda geçerli ve güvenilir olduğunu ortaya koyduğu düşünülmektedir. Çalışmada ölçek geliştirme amacı güdüldüğü için, çok geniş bir örneklemeden hareket edilmemiştir. Bu durum, çalışmanın keşfedilebilen tek kısıtı olarak değerlendirilmektedir. Yukarıda geçerlik ve güvenilirlik çalışmasına ilişkin analiz sonuçları sunulan, öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutum ölçeğinin, literatürde bu konuda tespit edilen eksikliğe katkı sunacağı ve gelecek çalışmalarda kullanılabileceği düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

- AKSU, A. Akin ve KÖKSAL, C. Deniz (2005). "Perceptions and Attitudes of Tourism Students in Turkey", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, S. 17, s. 436-447.
- AKTAŞ, Ahmet ve ÖZDEMİR, Bahattin (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- ALTMAN, Lois A. ve BROTHERS, Linda R. (1995). "Career Longevity of Hospitality Graduates", *Hospitality Review*, S. 13, s. 77-83.
- ARMAN, Adem ve ŞAHİN, Tuba (2013). "Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerinin Stajlarında İşletmelerden Beklentileri: Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Örneği", *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 2, s. 13-24.
- ARMAN, Adem (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- ARSLAN, Eda, ERDOĞAN, Sinem, KONUKSAL, Güniz, KUBİLAY, Ece, KURT, Duygu ve YAĞDIRAN, Yasemin (2002). *Ülkemize Gelmiş Olan Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Düşünceleri ve Önerileri Üzerine Bir Araştırma*, Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı, s.155-162, Alanya.
- ASLAN, Zeynep, GÜNEREN, Ebru ve ÇOBAN, Gamze (2014). "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, S. 2, s. 3-13.
- AYMANKUY, Yusuf ve AYMANKUY, Şimal (2013). "Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektöründeki İstihdamla İlgili Görüşleri ve Sektördeki Kariyer Beklentileri (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği)", *Akademik Bakış Dergisi*, S. 35, s. 1-21.
- BALTACI, Furkan, ÜNGÜREN, Engin, AVSALLI, Hüseyin ve DEMİREL, O. Nuri (2012). "Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlemesine Yönelik Bir Araştırma", *Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, S. 1, s. 17-25.
- BEAVERS, Amy S., LOUNSBURY, John W., RICHARDS, Jennifer K., HUCK, Schuyler W., SKOLITS, Gary J. ve ESQUIVEL, Shelley L. (2013). "Practical Considerations for Using Exploratory Factor Analysis in Educational Research", *Practical Assessment, Research & Evaluation*, S. 6, s. 1-13.
- BESSIERE, Jacinthe (1998). "Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas" *Sociologia Ruralis*, S. 1, s. 21-34.
- BLOMME, Rob, RHEEDE, A. Van, ve TROMP, Debbie (2009). "The Hospitality Industry: An Attractive Employer? An Exploration of Students' and Industry Workers' Perceptions of Hospitality as a Career Field", *Journal of Hospitality and Tourism Education*, S. 2, s. 6-14.
- BUDAK, Nurten ve ÇİÇEK, Betül (2002). "Yabancı Turistlerin Ülkemizde Yemek Kültürüne İlgileri ve Yemekler ile Servis Ortamlarına Bakışları", Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı, s. 133-139, Alanya.
- BÜYÜKÖZTÜRK, Şener, AKGÜN, Ö. Erkan, ÖZKAHVECİ, Özden ve DEMİREL, Funda (2004). "Güdülenme ve Öğrenme Stratejileri Ölçeğinin Türkçe Formunun Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması", *Kuram ve Uygulamada Eğitim Bilimleri*, S. 2, s. 207-239.
- BÜYÜKÖZTÜRK, Şener, KILIÇ ÇAKMAK, Ebru, AKGÜN, Ö. Erkan, KARADENİZ, Şirin ve DEMİREL, Funda (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- CAN, Abdullah (2013). *SPSS ile Bilimsel Araştırma Sürecinde Nicel Veri Analizi*, Ankara: Pegem Akademi.
- CHRISTOU, Evangelos S. (1999). "Hospitality Management Education in Greece An Exploratory Study", *Tourism Management*, S. 6, s. 683-691.
- CİĞERİM, Nevin (2000). *Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, S. 28, s. 49-61, Ankara.
- CÖMERT, Menekşe (2014a). "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, S. 1, s. 64-70.
- CÖMERT, Menekşe (2014b). "Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmak İstedikleri Alanlar ve Sektördeki İstihdamda Cinsiyet Ayrımcılığıyla İlgili Düşünceleri", *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, S. 1, s. 50-62.
- CUSACK, Igor (2000). "African Cuisines: Recipes for Nationbuilding?", *Journal of African Cultural Studies*, S. 2, s. 207-225.

- ÇAKIR, Murat (2010). *Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otelere Yönelik Bir Alan Çalışması*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- ÇATI, Kahraman ve BİLGİN, Yusuf (2013). "Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri", *C.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, S. 1, s. 23-46.
- ÇEMREK, Fatih ve YILMAZ, Hatice (2010). "Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin "Uygulamalı Mutfak Dersleri" Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama", *Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 2, s. 203-220.
- DAVIS, Mitchell ve McBRIDE, Anne (2008). "The State of American Cuisine" *A White Paper Issued By The James Beard Foundation Based On Surveys Conducted As Part Of The 2007 James Beard Foundation's Taste America National Food Festival*, s. 1-13.
- DEMİRKOL, Şehnaz ve PELİT, Elbeyi (2002). "Türkiye'deki Turizm Eğitim Sistemi ve Avrupa Birliği Sürecinde Olası Gelişmeler", *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, S. 2, s. 1-20.
- DUMAN, Teoman, TEPEÇİ, Mustafa ve UNUR, Kamil (2006). "Mersin'de Yükseköğretim ve Orta Öğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektörün Çalışma Koşullarını Algılamaları ve Sektörde Çalışma İsteklerinin Karşılaştırmalı Analizi", *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, S. 1, s. 51-69.
- DURMUŞ, Beril, YURTKORU, E. Serra ve ÇİNKO, Murat (2011). *Sosyal Bilimlerde SPSS'le Veri Analizi*, Ankara: Beta Yayıncılık.
- EMİR, Oktay, ARSLAN, Soner ve KILIÇKAYA, Şensoy (2008). "Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Programı Öğrencilerinin Staj Uygulamaları Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği", *Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, S. 2, s. 273-291.
- EMİROĞLU, Kudret (2001). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, Ankara: Dost Kitabevi.
- ERDEM, Barış ve KAYRAN, M. Fatih (2013). "Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Öğrencilerinin Meslek Seçimini Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma", *C. Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, S. 1, s. 81-106.
- ERDEM, Barış (2010). "Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Animasyon Bölümlerine Yönelik Tutumları: Ampirik Bir Araştırma", *Ege Akademik Bakış*, S. 3, s. 1085-1113.
- EREN, Dilek (2011). *Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- EROĞLU, Abdullah (2009). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*, Ankara: Asil Yayın Dağıtım (Ed: Doç. Dr. Şeref Kalaycı).
- GIAMPICCOLI, Andrea ve KALIS, J. Hayward (2012). "Tourism, Food, and Culture: Community-Based Tourism, Local Food, and Community Development in Mpondoland", *Culture, Agriculture, Food and Environment*, S. 2, s. 101-123.
- GÖKDEMİR, Ayhan (2003). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- GÖKDEMİR, Ayhan (2012). *Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- GÖRKEM, Onur ve ÖZTÜRK, Yüksel (2011). "Otel Mutfaklarında Stajyer İstihdamı ve Beceri Eğitimi Yeterliliğine Yönelik Bir Uygulama", *İşletme Araştırmaları Dergisi*, S. 4, s. 18-33.
- GÖRKEM, Onur (2011). *Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliliği: Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*, Yayınlanmış Doktora Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- GÜNEŞ, Gül, ÜLKER, H. İbrahim ve KARAKOÇ, Gülçin (10-11 Nisan 2008). "Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi" *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya.
- GÜLER, Sibel ve OLGAC, Serkan (2010). "Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği)", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 28, s. 227-238.
- HARBALIOĞLU, Melda ve ÜNAL, İpek (2014). "Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama" *Turizm Akademik Dergisi*, S. 1, s. 55-65.
- HORNG, J. Shyan ve TSAI C. Tsang (2010). "Government Websites for Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-National Analysis", *Tourism Management*, S. 1, s. 74-85.
- HORNG, J. Shyan ve TSAI C. Tsang (2012). "Exploring Marketing Strategies for Culinary Tourism in Hong Kong and Singapore", *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, S. 3, ss. 277-300.
- HUGHES, Marilyn Hill (2003). *Culinary Professional Training: Measurement Of Nutrition Knowledge Among Culinary Students Enrolled in a Southeastern Culinary Arts Institute*, Unpublished Ph.D. Doctoral Thesis, Alabama: Auburn University.
- İSTANBULLU DİNÇER, Füsün, AKOVA, Orhan ve KAYA, Fazıl (2-4 Ekim 2013). "Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencilerinin Kariyer Planlaması Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Üniversitesi ve Gümüşhane Üniversitesi Örneği" *III. Uluslararası Meslek Yüksekokulları Sempozyumu*, Ardahan.
- JENKINS, A. Kevin (2001). "Making a Career of It? Hospitality Students' Future Perspectives: An Anglo-Dutch Study", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, S. 1, s. 13-20.
- KARIM, S. Ab ve CHI, C. Geng-Qing (2010). "Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image", *Journal of Hospitality Marketing & Management*, S. 19, s. 531-555.
- KAYIŞ, Aliye (2009). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*, Ankara: Asil Yayın Dağıtım (Ed: Doç. Dr. Şeref Kalaycı).
- KESİCİ, Mustafa (2012). "Kırsal Turizmde Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü", *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, S. 23, s. 33-37.
- KIVELA, Jaksa ve CROTTS, John C. (2005). "Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment", *Journal Of Culinary Science & Technology*, S. 3, s. 39-55.
- KLEIDAS, Minos ve JOLLIFFE, Lee (2010). "Coffee Attraction Experiences: A Narrative Study", *Preliminary Communication*, S. 1, s. 61-73.
- KUMAR, Anoop, SINGH, P. Kumar, KUMAR, Amit ve SHALINI, Lecturer (2014). "An Investigation of the Perception of Hospitality Graduates Towards the Industry: A Gender Perspective", *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, S. 2, s. 1-7.
- KURNAZ, Alper, AKYURT KURNAZ, Hande ve KILIÇ, Burhan (2014). "Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi", *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, S. 32, s. 41-61.
- KUŞLUVAN, Salih ve KUŞLUVAN, Zeynep (2000). "Perceptions and Attitudes of Undergraduate Tourism Students Towards Working in The Tourism Industry in Turkey", *Tourism Management*, S. 3, s. 251-269.
- LONG, Lucy M. (1998). "Culinary Tourism: A Folkloric Perspective on Eating and Otherness", *Southern Folklore*, S. 3, s. 181-204.
- McKERCHER, Bob, OKUMUŞ, Fevzi ve OKUMUŞ, Bendegül (2008). "Food Tourism As a Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers!", *Journal Of Travel & Tourism Marketing*, S. 2, s. 137-148.
- ÖSYM. (2014a). *2014 ÖSYS Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Lisans Programları Kataloğu*, Ankara: Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi.

- ÖSYM. (2014b). 2014 ÖSYS Merkezi Yerleştirme ile Öğrenci Alan Yükseköğretim Önlisans Programları Kataloğu, Ankara: Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi.
- ÖZDEMİR, Bahattin (2001). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil(All-Inclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- ÖZDEMİR, Bahattin, AKTAŞ, Aylin ve ALTINTAŞ, Volkan (2005). "Turizm ve Otelcilik Eğitimi Görmekte Olan Lisans Düzeyindeki Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Bölümüne Yönelik Tutumları", *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, S. 1, s. 46-58.
- ÖZTÜRK, Yüksel ve GÖRKEM, Onur (2011). "Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama", *İşletme Araştırmaları Dergisi*, S. 2, s. 69-89.
- PATAH, M. O. R. Abd, ISSA, Z. Mat ve NOR, K. Mohammad (2009). "Food Safety Attitude of Culinary Arts Based Students in Public and Private Higher Learning Institutions(IPT)", *International Education Studies*, S. 4, s. 168-178.
- PELİT, Elbeyi ve GÜÇER, Evren (2006). "Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma", *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, S. 1, s. 139-164.
- PELİT, Elbeyi ve ÖZTÜRK, Yüksel (2010). "Kariyer Tercihinde Kişisel Değişkenlerin Rolü: Turizm ve Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma", *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 17, s. 207-234.
- PLUMMER, Ryan, TELFER, David, HASHIMOTO, Atsuko ve SUMMERS, Robert (2005). "Beer Tourism in Canada Along The Waterloo-Wellington Ale Trail", *Tourism Management*, S. 26, s. 447-458.
- RAND, G. E. Du, HEATH, Ernie ve ALBERTS, Nic (2003). "The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing: A South African Situation Analysis" *Journal of Travel and Tourism Marketing*, S. 3, s. 97-112.
- RICHARDSON, Scott ve THOMAS, Nicholas J. (2012). "Utilising Generation Y: United States Hospitality and Tourism Students' Perceptions of Careers in The Industry", *Journal of Hospitality and Tourism Management*, S. 19, s. 1-13.
- RICHARDSON, Scott (2008). "Undergraduate Tourism and Hospitality Students' Attitudes Towards a Career in The Industry: A Preliminary Investigation", *Journal of Teaching in Travel and Tourism*, S. 1, s. 23-46.
- RICHARDSON, Scott (2009). "Undergraduates' Perceptions of Tourism and Hospitality as a Career Choice", *International Journal of Hospitality Management*, S. 28, s. 382-388.
- RICHARDSON, Scott (2010). "Generation Y's Perceptions and Attitudes Towards A Career in Tourism And Hospitality", *Journal of Human Resources in Hospitality and Tourism*, S. 9, s. 179-199.
- ROBINSON, Richard N. S. ve BARRON, Paul E. (2007). "Developing A Framework For Understanding The Impact of Deskillling and Standardisation On The Turnover and Attrition of Chefs", *Hospitality Management*, S. 26, s. 913-926.
- RONEY, Sevgin ve ÖZTİN, Perin (2007). "Career Perceptions of Undergraduate Tourism Students: A Case Study in Turkey", *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, S. 1, s. 4-18.
- SANCHEZ-CANIZARES, S. Maria ve LOPEZ-GUZMAN, Tomas (2012). "Gastronomy as A Tourism Resource: Profile of The Culinary Tourist", *Current Issues in Tourism*, S. 3, s. 229-245.
- SARIİŞİK, Mehmet (2007). "Turizm Sektöründe Meslek Sahibi Olmaya Yönelten Etkenler: Meslek Yüksekokulu Öğrencilerine Yönelik Bir Çalışma", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, S. 2, s. 143-160.
- SCARPATO, Rosario (2002). "Gastronomy Studies in Search of Hospitality", *Journal of Hospitality and Tourism Management*, S. 2, s. 1-12.
- SELWOOD, John (2003). "The Lure of Food: Food As An Attraction in Destination Marketing", *Prairie Perspectives*, s. 142-161.
- SEZER, Bahadır (2006). *Bir Turizm Ürünü Olarak Şarap Kültürünün Bozcaada Turizmüne Etkileri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- SMITH, Sylvia ve COSTELLO, Carol (2009). "Segmenting Visitors to a Culinary Event: Motivations, Travel Behavior, and Expenditures", *Journal of Hospitality Marketing & Management*, S. 18, s. 44-67.
- ŞANLIER, Nevin (2005). "Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri", *GÜ Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, S. 1, s. 213-227.
- TEKİN, Ö. Akgün ve DENİZ, İsa (28-30 Mayıs 2015). *Turizm Öğrencilerinin Yiyecek & İçecek Departmanına Yönelik Tutumları*, I. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi Bildirileri Kitabı, C. 3, s. 95-107.
- TUKAMUSHABA, E. Kurobuza ve XIAO, Honggen (2012). "Hospitality and Tourism Education in Uganda: An Integrative Analysis of Students' Motivations and Industry Perceptions", *Journal of Teaching in Travel and Tourism*, S. 12, s. 332-357.
- TUNÇ HUSSEIN, Azize ve SAÇ, Firuzan (2008). *Genel Turizm*, Ankara: Siyasal Kitabevi.
- ÜNLÜÖNEN, Kurban ve BOYLU, Yasin (2005). "Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi", *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 12, s. 11-32.
- ÜNLÜÖNEN, Kurban (2004). "Turizm İşletmeciliği Öğretmenlik Programlarının Öğrenci Beklentileri ve Algılamaları Açısından Karşılaştırılması- 1998-1999 ve 2003-2004 Öğretim Yılları", *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, S. 1, s. 108-130.
- YÜNCÜ, H. Rafet (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi Ve Perşembe Yaylası*, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Yerel Değerler ve Yayla Turizmi, Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, S. 11, s. 28-34, Ankara: Detay Yayıncılık.
- ZENGİN, Burhanettin, ŞEN, L. Mustafa ve TAŞAR, Osman (1-3 Temmuz 2011). "Marmara Bölgesinde Turizm Lisans Öğrencilerinin Konaklama Sektöründe Cinsiyete Göre Kariyer Düşünceleriyle İlgili Bir Araştırma", *International Conference on Eurasian Economies Session*, 3B Turizm ve Mikroekonomi, Makedonya.

EK- Mutfak Departmanına Yönelik Tutum Ölçeği

		Hiç katılmıyorum	Katılmıyorum	Orta düzeyde katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum
MDÖ1	Mutfak departmanı bir otelin başarı ya da başarısızlığında büyük öneme sahiptir.	1	2	3	4	5
MDÖ2	Mutfak bir otelin marka imajını doğrudan etkiler.	1	2	3	4	5
MDÖ3	Mutfakta sunulan ürünler ülke kültürünün tanıtımına katkı sağlar.	1	2	3	4	5
MDÖ4	Mutfağın müşteri memnuniyetinde çok önemli bir katkısı vardır.	1	2	3	4	5
MDÖ5	Mutfak departmanının, otellerin birbiri ile rekabet etmesinde önemli bir etkisi vardır.	1	2	3	4	5
MDÖ6	Misafirlerin aynı oteli tekrar tercih etmesinde mutfak departmanının önemli etkisi vardır.	1	2	3	4	5
MDÖ7	Mutfak, en çok gelir getiren departmanlardan biridir.	1	2	3	4	5
MDÖ8	Mutfak departmanı, yeni mutfak kültürleri öğrenme imkânı sunar.	1	2	3	4	5
MDÖ9	Mutfak departmanında öğrenebileceklerim, gelecekte kendi işletmemi kurabilme imkânı sunar.	1	2	3	4	5
İN1	Mutfak departmanında çalışanlar zaman geçtikçe daha kıymetli hale gelir.	1	2	3	4	5
İN2	Mutfak departmanında mesleki tecrübe diğer departmanlara göre daha önemlidir.	1	2	3	4	5
İN3	Mutfak departmanı çalışanları diğer departmanların çalışanlarına göre daha kolay iş bulabilirler.	1	2	3	4	5
İN4	Mutfak uzun yıllar çalışmak için diğer departmanlara göre daha uygun bir departmandır.	1	2	3	4	5
İN5	Mutfak departmanında yapılan birçok işten yüksek düzeyde doyum almak mümkündür.	1	2	3	4	5
İN6	Mutfak departmanının daha iyi kariyer imkanları sunduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
İN7	Mutfak departmanında yapılan işler ilgi çekicidir.	1	2	3	4	5
İN8	Mutfak departmanında çalışmak diğer departmanlara göre daha zevklidir.	1	2	3	4	5
ÇE1	Mutfak departmanında çalışmak istesem, yakın çevrem bundan memnun olur.	1	2	3	4	5
ÇE2	Yakın çevrem mutfak departmanını tercih etmemde beni destekler.	1	2	3	4	5
ÇE3	Mutfak departmanında çalışmak yakın çevremde saygınlık uyandırır.	1	2	3	4	5
ÇE4	Mutfak departmanının çalışma koşulları aile yaşantıma daha uygundur.	1	2	3	4	5
ÇE5	Çevremden duyduklarım, mutfak departmanı hakkında düşüncelerimi olumlu etkilemiştir.	1	2	3	4	5
YE1	Mutfakta gerekli olan sanatsal beceriye sahip olduğumu düşünüyorum	1	2	3	4	5
YE2	Yeteneklerimin mutfaktaki kariyerime katkısı olacağını düşünüyorum.	1	2	3	4	5
YE3	Mutfağın yeteneklerimle uyumlu bir departman olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
YE4	Mutfak departmanı, yeteneklerimi kullanabilme imkânı sunar	1	2	3	4	5
TM1	Türk Mutfağın tanınmasında yeteneklerimin katkısı olacağını düşünüyorum.	1	2	3	4	5
TM2	Türk mutfağına olan ilgim mutfak departmanını seçmemde etkilidir.	1	2	3	4	5