



ISSN: 2651-2742

2022- Cilt: 5 Sayı: 1

Sayfa: 123-143.

Dergi Web Sitesi: <http://sita.cumhuriyet.edu.tr/tr/>

Gönderilme Tarihi: 14.11.2022	Düzeltilme Tarihi: 17.12.2022	Kabul Tarihi: 19.12.2022
-------------------------------	-------------------------------	--------------------------

Olgu Sunumu (Case Report)

**KÜLTÜREL ZEKANIN YENİ YEMEK DENEME KORKUSU VE YENİ YEMEK DENEME MERAKINA ETKİSİ**

The Effect of Cultural Intelligence on Fear of Trying New Foods and Curiosity to Try New Foods

Ayşe SÜNNETÇİOĞLU\*

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  
Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu

**ÖZ**

Çalışma ile kültürel zekanın yemekleri deneme korkusu ve merakı üzerindeki etkisinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören 205 öğrenciden 08.05.2022- 07.08.2022 tarihleri arasında veri toplama tekniklerinden çevrimiçi ve yüz yüze temas yolu ile kolayda örnekleme gerçekleştirilerek veri toplanmıştır. Kültürel zekanın yeni yemek deneme merakı ve yeni yemek deneme korkusunu etkilediği tespit edilmiştir. En güçlü etkisinin; üstbiliş boyutunun yeni yemekleri deneme merakı üzerinde olan etkisi olduğu belirlenmiştir. Kültürel zekanın üstbiliş, motivasyon ve davranış boyutlarının yeni yemek deneme korkusunu etkilemediği tespit edilmiştir.

**Anahtar Sözcükler:** Kültürel Zeka, Yeni Yemek Deneme Korkusu, Yeni Yemek Deneme Merakı.

\* Sorumlu Yazar: [mkozak@anadolu.edu.tr](mailto:mkozak@anadolu.edu.tr)

**Önerilen Atıf:** Sünnetçioğlu A. (2022). Kültürel zekânın yeni yemek deneme korkusu ve yeni yemek deneme merakına etkisi, Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(1), 123-143.

## ABSTRACT

The aim of the study is to determine the effect of cultural intelligence on the food neophobia and food neophilia. Between 08.05.2022 and 07.08.2022, data were collected from reached by easy sampling 205 students studying at the Gastronomy and Culinary Arts Department by applying online and face-to-face contact data collection techniques. It has been determined that cultural intelligence affects the the food neophobia and food neophilia. The strongest effect; It was determined that the metacognition dimension had an effect on the food neophilia. It has been determined that the metacognition, motivation and behavior dimensions of cultural intelligence do not affect the food neophobia.

**Keywords:** Cultural Intelligence, Food Neophobia, Food Neophilia, Undergraduate Students

## GİRİŞ

Gastronomi literatürü incelendiğinde gastronominin kültür ile ilişkisine vurgu yapan pek çok bilgiye raslanmaktadır. Örneğin Gastronomi turizmi “bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin hazırlanması, sunulması, tüketilmesi ve oradaki öğün sistemlerinin öğrenilmesi yoluyla meydana gelen kültürel etkileşim” olarak tanımlanmıştır (Long, 1998: 183). Kanık (2016: 84) gastro kültür kavranımını “toplumların yeme-içmeye yükledikleri anlamların karşılaşmaları ve etkileşime girmeleri ile oluşan kültürel birikimler” şeklinde açıklamıştır. Donovan & Debres (2006: 380'dan aktaran Çılgınoğlu & Çam 2021:140) yiyeceklerin, bölgeler ile topluluklar arasındaki kültürel çeşitliliklerin önemli göstergelerinden olduğunu ve her kültürün sahip olduğu yiyecek seçimleri, tüketme şekilleri, sundukları menüler çeşitlilik göstermekte ve bilinçaltında her ülkenin yiyeceğinin akıllara o ülkeyi getirdiğinden bahsetmişlerdir.

İlgili alanyazın incelendiğinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri örnekleme ile yapılmış pek çok çalışmaya rastlamak mümkündür. Bu çalışmaların ağırlıklı olarak sektör ve kariyere ilişkin (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan & Özdemir, 2017; Deveci, Deveci, Karaman & Aymankuy, 2017; Alyakut & Küçükkömürler , 2018; Babaç & Önçel, 2018; Özdemir, Ak & Önçel, 2019; Aydemir & Buyruk, 2019; Arslanhan & Yaman, 2020; Erikli & Sarıcı, 2021; Temizkan & Kurtulmuş,2020; Karadeniz, 2021) olduğu görülmektedir. Bunun yan sıra yeni yemek deneme korkusu (Doğdubay & Yiğit, 2017), çeşitlilik arayışı (Aydın, Eren & Yiğit, 2019) beslenme alışkanlıkları (Akgündüz, Akdağ & Güneş, 2021), gıda etiketlerini okuma düzeyi (Sezgin, Ayyıldız ve Durmaz, 2020), gıda güvenliği bilgi ve tutumları (Akbulut & Durlu-Özkaya, 2016; Özcan, 2020), öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri (Güdek , Çetin & Durlu Özkaya, 2016) ve gurme algıları (Güngör & Güngör, 2022) çalışılan diğer konulardır. Bu çalışmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kültürel zekalarının yeni yiyeceklere ilişkin kişilik tutumlarına olan etkisini incelemektir. Yapılan çalışmalar incelendiğinde; yiyeceğe ilişkin kişilik özelliklerini ele alan çalışmalar (Doğdubay & Yiğit, 2017; Aydın, Eren & Yiğit, 2019) olduğu görülmekle ile birlikte bu çalışma öğrencilerin yeni yiyeceklere ilişkin kişilik tutumlarını tahmin etmede kültürel zekanın rolü incelenmiştir. Alanyazında yeni yemek deneme korkusu ve yeni yemek deneme merakı ile gastronomi sektörüne yönelik çalışmalar mevcut iken kültürel zeka genellikle kültürlerarası yönetim literatüründe çalışıldığı görülmektedir (Ang vd. 2007; Earley & Peterson, 2004, Kulakoğlu Dilek & Topaloğlu, 2017; Oğuzhan & Arıbaş, 2022) Bunun dışında turizm öğrencilerinin kültürel zeka düzeyini inceleyen az sayıda çalışma olduğu görülmektedir (Türker & Türker, 2016; Özgürel & Sü Eröz, 2020; Yazıcı 2021). Turizm öğrencilerinin kültürel zekalarının meslek

uyumlarına etkilerini inceleyen çalışmalar da bulunmaktadır (Özgürel & Sü Eröz, 2020). Dolayısıyla bu araştırma alanyazındaki bilgi birikimine katkı sunma potansiyeli olan bir çalışmadır. İncelenen alanyazında gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerinde kültürel zeka algılarını belirlemeye yönelik ve bunun yemeklere karşı tutumlarını inceleyen herhangi bir çalışmaya ise rastlanmamıştır. Bu kapsamda; kültürel zekanın yeni yemek deneme korkusu ve yeni yemek deneme merakı üzerindeki etkisi Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri örneklemini üzerinde araştırmak hedeflenmiştir. Dolayısıyla bu araştırma alanyazındaki bilgi birikimine katkı sunma potansiyeli olan bir çalışmadır.

## 1.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### 1.1. Kültürel Zeka

Early & Ang (2003: 9) kültürel zekayı; kişinin kültürel bağlamda aşına olmadığı ortamlara ortamlara başarılı bir şekilde uyum sağlayabilme yeteneği olarak ifade etmiştir. Kültürel zeka, çeşitlilikle başa çıkmadaki değişkenliği ve yeni kültürel ortamlardaki işleyişi açıklamakta olup, zekanın tamamlayıcı bir biçimi olduğu belirtilmiştir (Ang & Van Dyne, 2008: 4). Kültürel zeka, “bireyin etkileşimde bulunduğu kültürlerin gereklerine göre davranışlarını ayarlayabilme, farklı kültürlerden bireylerle etkili bir şekilde iletişime girebilme ve kültürel farklılıklara uyum sağlayabilme kapasitesi” olarak tanımlanmıştır (İlhan & Çetin, 2004: 95). Kültürel zeka; farklı kültürden olan bir yabancıdan aşına olunmayan davranışlarını, söz konusu kültürden bir yurttaşın yapacağı şekilde yorumlayabilme becerisi olarak ifade edilmektedir (Earley & Masakowki, 2004). Bir diğer tanımda kültürel zeka; Kültürel zeka, ulusal, etnik ve dini kültürlerde etkin bir şekilde hareket etme yeteneği olarak ifade edilmektedir (Oğuzhan & Arıbaş, 2022: 27). Kültürel zeka kavramı, bireylerin farklı ortamlarda sergiledikleri yetenekleri tanımlamak için kullanılmakta olup, kültürel çeşitlilikle karakterize edilen durumlarda bireyin doğru kavrama ve doğru düşünme yeteneğine odaklanan özel bir zeka türüdür (Aydın, 2020:23-24).

Bireyin kültürel olarak farklı ortamlarda etkin bir şekilde işlev görme ve yönetme yeteneği

olarak tanımlanan kültürel zeka; ırk, etnik köken ve milliyetteki farklılıklardan kaynaklanan kültürler arası etkileşimleri içeren durumları hedefleyen çok boyutlu bir yapıdır (Early & Ang, 2003; Ang, Van Dyne, Koh, Ng, Templer, Tay, C., & Chandrasekar, 2007; Ang & Van Dyne, 2008). Kültürel zekanın, üstbiliş, motivasyon, davranış ve biliş olmak üzere dört tanımlayıcı boyutu bulunmaktadır (İlhan & Çetin, 2004; Ang vd., 2007). Üstbiliş, biliş ve motivasyon, kafanın içinde yer alan zihinsel yeteneklerken, açık eylemler davranışsal yeteneklerdir (Ang vd., 2007: 337).

Üstbilişsel zeka, bilişin kontrolünü ifade eder: bireylerin bilgiyi elde etmek ve anlamak için kullandıkları zihinsel süreçleri yansıtmaktadır. Biliş; kültür ile bilgi yapılarını ifade eder ve tutarlıdır (Ang, Dyne & Koh, 2006: 101 ; Ang vd., 2007: 337; Ang & Van Dyne, 2008: 5). Üstbilişsel zeka üst düzey bilişsel süreçlere odaklanırken, bilişsel kültürel zeka, eğitim ve kişisel deneyimlerden elde edilen farklı kültürlerdeki normlar, uygulamalar ve gelenekler hakkındaki bilgileri yansıtır (Ng, Van Dayne & Ang, 2012:33). Motivasyonel zeka, kültürler arası durumlarda öğrenmeye ve işlev görmeye yönelik uygulanan enerjinin büyüklüğü ve yönüdür ve motivasyonel yeteneklerin 'gerçek dünya' problem çözme için kritik olduğunu kabul edilmektedir. Davranışsal zeka, açık eylemlere atıfta bulunur: insanların ne düşündüklerinden çok ne yaptıklarıdır. Farklı kültürlerden insanlarla etkileşime girerken

uygun sözlü ve sözsüz eylemler sergileme yeteneğidir (Dyne & Koh, 2006: 101 ; Ang vd., 2007: 337; Ang & Van Dyne, 2008: 5; Ng, Van Dayne & Ang, 2012:33).

## **1.2. Kültürel Zekanın Yeni Yemek Deneme Korkusu ve Yeni Yemek Deneme Merakı ile İlişkisi**

Yeni yemek deneme korkusu ve merakı, yiyecek seçimi ve yiyecek tüketimine ilişkin davranışları etkileyen kişisel karakteristiği ifade eden bir kişilik özelliği olarak ele alınmaktadır (Pliner & Hobden, 1982; Mak, Lumbers, Eves & Chang, 2012; Mak, Lumbers, Eves & Chang, 2017). Yemek yemek bir seçimin sonucudur (Leroy, 2012: 162). Bu noktada, omnivor (hem etçil, hem otçul) paradoksu gündeme gelmektedir. Pradoks, hem etçil hem de otçul olan canlıların yenilik merakı ve yenilik korkusu arasındaki gerilimi tecrübe etmesidir (Fischler, 1988: 278; Pliner & Hobden, 1992: 105; Mak vd., 2017: 5).

Yeni yemek deneme korkusu; kavramı yeni aşına olunmayan ve yerel ve etnik yiyeceklere yönelik (Pliner & Hobden, 1992; Pelchat & Pliner, 1995: 153; Hartmann, Shi, Giusto & Siegrist, 2015:153) korku (Pelchat & Pliner, 1995), isteksizlik ve kaçınma (Pliner & Hobden, 1992), hoşlanmama ve red (Hartmann, Shi, Giusto & Siegrist, 2015:1) olarak ifade edilmektedir. Yeni yemek deneme merakı ise, emek yemekleri deneme merakı, yeni yemek deneme korkusu karşıtı olan kişisel bir karakteristiği ifade etmektedir (Dimitrovski ve Crespi-Vallbona, 2017: 478). Yeni yiyecek arayış eğilimi gösterme durumu yeni yemek deneme merakı (yemek neofilisi) olarak tanımlanmaktadır (Pliner & Hobden, 1982: 107). Yeni yemek deneme merakı; yeni yiyecekler denemekten hoşlanma ve yeme tarzlarında macera arama olarak tanımlanmaktadır (Lara, Lizy & Brain, 2015:1577).

Yeni yemek deneme korkusu, yeni, aşına olunmayan, yerel ve etnik yiyecekleri tercih etmeye yönelik korku, kaçınma ve isteksizlik olarak tanımlanmıştır (Sünnetçioğlu vd., 2020: 749). Mutfak alanında profesyonel olmak isteyen adaylar için yeni yemek deneme korkusunun, kariyerlerinde dezavantaj yaratabilme potansiyeli taşımakta olduğu vurgulanmaktadır (Yiğit & Doğdubay, 2017: 163). Bu olumsuzluklardan bazıları; yeni reçetelerin geliştirilememesi ve menü yorgunluğunun ortaya çıkmasıdır (Yiğit & Doğdubay, 2017: 166-167). Yeni yemek deneme merakının profesyonel mutfakta kariyer hedefi olan adaylar için ise avantaj yaratma potansiyeli olduğu ifade edilebilir. Yeni yemek deneme korkusu ve yeni yemek deneme merakı birbirinin karşıtı kavramlar olarak ifade edilmektedir (Dimitrovski & Crespi-Vallbona, 2017: 478). Mutfak personelinin yeni eğilimleri takip etmesi ve bu doğrultuda kendini güncellemesi gerekmektedir. Yeni, aşına olunmayan farklı kültürlerin mutfaklarına ait yiyecekleri denemede istekli ve arzuları olmaları kariyerleri için olumlu yönde etki edebilmektedir (Doğdubay, 2017: 166). Yapılan çalışmalar yeni, farklı ve aşına olmayan yiyecekleri deneyimlemede yeni yemek deneme korkusunun engel oluşturduğunu, yeni yemek deneme merakının ise olumlu etkilediği sonucunu ortaya koymuştur (Fischler, 1988; Pliner & Hobden, 1992; Pelchat & Pliner, 1995; Chang, Kivela & Mak, 2011; Hartmann, Shi, Giusto & Siegrist, 2015; Sünnetçioğlu, Çakıcı & Erdem, 2020).

Kültürün çok güçlü bir etken olduğu vurgulanmaktadır (Earley Masakowki, 2004). Kültürel değerler değişime dirençli olup (Hofstede, 1983), günlük yaşantıda, çalışma ortamında (Earley & Ang, 2003; Earley & Masakowki, 2004) ya da yurt dışına seyahatte kendini göstermeye devam etmekte olduğu ifade edilebilir (Pizam & Sussman, 1995; Pizam & Jeong, 1996; Pizam & Reichel, 1996; Pizam, Jansen-Verbeke & Steel, 1997). Yiyecek ve içecekler, kültürün somut olarak dışa vurumu şeklinde ifade edilmektedir. (Hayta, 2008: 43). Kültürel zekâ, insanlar

arasında farklı kültrülerle etkileşime girebilme yeteneği açısından görülen farklılıkları açıklayan bir zeka alanıdır (İlhan & Çetin, 2014: 95). Dolayısı ile kültürel zekanın kişilerin yiyeceklere ilişkin kişilik tutumları üzerinde etkili olduğu ifade edilebilir. Farklı kültüre ait bir mutfağının yemeğinin deneyimlenmesi ile o kültürün keşfedildiği ve yeni, aşına olunmayan ve farklı tatlara açık olmanın farklı kültürleri tanımaya ve anlamaya açık olmakla eş değer olduğu ifade edilmektedir (Oğuz & Gürçayır, 2012: 220). Early & Ang (2003) bazı kişilerin çok kültürlü ortamlarda diğerlerinden daha etkin olmasını kültürel zekâ ile açıklamıştır. Turistler üzerine yapılan çalışmaların ortak bulgusu, tek kültürlü bakış açısına sahip turislerin yeni, farklı ve aşına olunmayan yiyecekleri denemede isteksizlik sergilerdek, çok kültürlü bakış açısına sahip turistlerin yeni yiyecekleri denemeye istekli olduğu ve tercih etme eğilimi gösterdikleri yönündedir (Bennett, 1983; Hofstede, 1983; Pizam & Sussman,1995; Pizam & Jeong, 1996; Pizam & Reichel, 1996; Pizam, Jansen-Verbeke & Steel, 1997). Bu noktada; kültürel zekanın yeni yemek deneme merakı ve yeni yemek deneme korkusu üzerinde etkili olabileceği ön görüşü oluşmaktadır. Bu doğrultuda araştırma hipotezleri aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

H1: Kültürel zekanın yeni yemek deneme korkusu üzerinde anlamlı ve negatif yönlü bir etkisi vardır.

H2: Kültürel zekanın yeni yemek deneme merakı üzerinde anlamlı ve pozitif yönlü bir etkisi bulunmaktadır.

## **2.YÖNTEM**

### **2.1. Araştırmanın Amacı**

Kültürel zekanın yemekleri deneme korkusu ve merakı üzerindeki etkisinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Yeni yiyeceklere ilişkin kişilik özellikleri öğrencilerin kariyerlerinde avantaj ya da dezavantaj ortaya çıkarma potansiyeline sahip olduğu ifade edilebilir (Yiğit & Doğdubay, 2017). Dolayısı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde okuyan öğrencilerin yeni yiyeceklere ilişkin kişilik özelliklerinin belirlenmesi ve açıklanması önem arz etmektedir.

### **2.2 Araştırmanın Evren ve Örneklemi**

Çalışmanın evreni, Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde öğrenim gören öğrencilerden oluşmaktadır. Araştırma evreni ise; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm ve Fakültesi ve Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileridir. Bu kapsamda çalışmada veriler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm ve Fakültesi ve Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde öğrenim gören ve kolayda örnekleme tekniği ile ulaşılan 205 öğrenciden toplanmıştır.

### **2.3. Veri Toplama Araç ve Teknikleri**

İlişkisel tarama modeline sahip olan bu çalışmada literatüre dayalı olarak geliştirilen bir anket ile 08.05.2022- 07.08.2022 tarihleri arasında çevrimiçi ve yüz yüze toplanmıştır. Çalışmada öğrencilerin kültürel zeka algılarını ortaya koyabilmek amacı ile İlhan & Çetin (2014) tarafından Türkçe geçerlik ve güvenilirlik çalışmasının yapıldığı, Ang vd. (2007) tarafından geliştirilen Kültürel Zekâ Ölçeği kullanılmıştır. Öğrencilerin yeni yemek deneme korkusu ve merakını belirleyebilmek için ise; Pliner & Hobden (1992) tarafından geliştirilen ölçek kullanılmıştır. Toplam 10 ifadeden oluşan ölçeğin; 5 maddesi yeni yemek deneme korkusunu,

diğer 5 maddesi ise yeni yemek deneme merakını ölçmektedir. Her iki ölçekteki maddelerin tepki kategorileri Likert tipi ölçek derecelemesine göre hazırlanmıştır.

### 2.3.1. Güvenirlik ve Geçerlik

Kullanılan ölçeğin güvenirlilik ve geçerlilik kriterlerini sağlaması gerekmektedir (Alpar, 2016: 505). Güvenirlilik kriterinin sağlanıp sağlanmadığını test etmek amacı ile uygulanan analiz sonuçları Tablo 1’de raporlanmıştır. Ölçeklerin güvenirliliklerinin test edilmesi amacı çok sayıda maddeden oluşan Likert ölçeklerde iç tutarlılığı ölçmekte olan "Cronbach's Alpha" katsayısı kullanılmıştır (Karagöz, 2017: 24).

**Tablo 1.** Ölçeklere ilişkin güvenirlilik analizi sonuçları

Katsayılar	Ölçekler	Kültürel Zeka	Yeni Yemek Deneme Korkusu	Yeni Yemek Deneme Merakı
Örnek büyüklüğü		205	205	205
Madde sayısı		20	3	4
Tüm ölçek için Alfa katsayısı		,894	,618	,796
En küçük ve büyük madde-bütün korelasyon değeri		,203-,759	368-523	,591-,638
Negatif madde-bütün korelasyon değeri		Yok	Yok	Yok
En küçük ve büyük çoklu açıklayıcılık R <sup>2</sup> katsayısı		,347-,813	,154-,274	,354-,415
Silindiğinde Alfa katsayısı		,882-,895	,376-,605	,729-,750
Ortalama		3,766	2,504	3,948
Standart sapma		11,27497	2,79040	2,79613
Dereceleme		1 Kesinlikle Katılıyorum..... 5 Kesinlikle Katılıyorum		

Araştırmada kullanılan kültürel zeka ölçeği güvenirlilik analizi sonucu Tablo 1’de gösterilmektedir. Buna göre öleçeğe ait Cronbach's Alpha katsayısı ,894 olarak tespit edilmiştir. Ölçekte, madde-toplam korelasyonları ,203-,759 aralığında değişmektedir. Çoklu açıklayıcılık (R<sup>2</sup>)katsayısı ise ,347-,813 arasında değer almaktadır. Dolayısı ile ölçekten herhangi bir ifade çıkarılmamış, faktör analizi 20 maddeden oluşan ölçeğe uygulanmıştır.

Araştırmada kullanılan kültürel zeka, yeni yemek deneme korkusu ve yeni yemek deneme merakı ölçeklerinin tamamına güvenirlilik analizi uygulanmıştır. Yeni yemek deneme korkusu ölçeğinde; “Yeni yiyeceklere güvenmiyorum.” ve “Etnik yiyecekler, yemek için çok garip görünüyor” maddeleri ile yeni yemek deneme merakı ölçeğindeki; “Yemek seçmem her şeyi yerim.” Maddesi, madde toplam korelasyonları negatif ve 0,200’ ün altında olduğu ve çoklu açıklayıcılık katsayıları da düşük olduğu için çıkartılmıştır. Sonrasında tekrar güvenirlilik analizi uygulanmıştır. Cronbach's Alpha katsayısı yeni yemek deneme korkusu için ,618, olarak tespit edilmiştir. Yeni yemek deneme korkusu ölçeği Çoklu açıklayıcılık R<sup>2</sup> katsayısı ,154-,274 arasında değer almaktadır. Madde toplam korelasyonu +0,200’ün altında hiçbir madde bulunmamaktadır. 3 maddeli ölçeğe faktör analizi uygulanmıştır.

Yeni yemek deneme merakı için ise, ,796 olarak tespit edilmiştir. Çoklu açıklayıcılık R<sup>2</sup> katsayısı ,354-,415 arasında değer alırken, Madde toplam korelasyonu +0,200’ün altında hiçbir madde bulunmamaktadır. 4 maddeli ölçeğe faktör analizi uygulanmıştır. Kültürel zeka ölçeğinin geçerlilik kriterini sağlayıp sağlamadığını test etmek için uygulanan açıklayıcı faktör analizi sonuçları Tablo 2’de gösterilmektedir.

**Tablo 2.** Kültürel Zeka Ölçeğine İlişkin Faktör Analizi Sonuçları

	İfadeler	Eş		Değerler
		Kökenlik	Faktör Yüğü	
<b>Üstbiliş</b>	Farklı kültürlerden insanlarla etkileşim kurarken kültürel bilgimin farkındayım.	694	781	Öz Değer: 5,525 Varyans:% 34,831
	Kendi kültürüme yabancı insanlarla iletişim kurarken kültürel bilgimi uyumlaştırabilirim.	727	815	Ortalama:3,3959 Güvenirlilik:,828
	Kültürler arası etkileşimlerde sahip olduğum kültürel bilginin farkındayım.	631	736	
	Farklı kültürlerden insanlarla iletişim kurarken kültürel bilgilerimin doğruluğunu test ederim.	621	681	
<b>Motivasyon</b>	Diğer bir kültüre uyumlaşma konusunda yaşanabilecek stresle baş edebilirim.	629	743	Öz Değer:1,759 Varyans:% 11,727
	Yabancı kültürler içinde yaşamaktan keyif alırım.	760	850	Ortalama: 3,8042 Güvenirlilik:,769
	Farklı bir kültürün alışveriş alışkanlıklarına uyum sağlama konusunda kendime güvenirim.	647	709	
<b>Davranış</b>	Kültürler arası bir etkileşimde sözel ifadelerimi (aksanım, ses tonum vb.) uyumlaştırabilirim.	530	527	
	Kültürler arası iletişim için gerektiğinde konuşma hızımı durumun gereklerine uydurabilirim.	660	752	Öz Değer:1,292 Varyans: 8,615
	Kültürler arası iletişim için gerektiğinde sözel olmayan davranışlarımı (ifade, beden dili, vb.) değiştirebilirim.	546	609	Ortalama:3,8291 Güvenirlilik:,762
	Kültürler arası iletişim için gerektiğinde yüz ifademi durumun gereklerine uydurabilirim.	758	848	
<b>Biliş</b>	Diğer kültürlerin yasal ve ekonomik sistem ve kurallarını bilirim.	555	670	Öz Değer:1,198 Varyans: 7,986
	Diğer kültürlerin kültürel değer ve inanç sistemlerini bilirim.	555	703	Ortalama: 3.3959 Güvenirlilik:,697
	Diğer kültürlerin aile yapılarını bilirim.	652	794	
	Diğer kültürlere ait sanat eserlerini bilirim.	510	619	
<b>Açıklanan toplam varyans:</b>				
%63,160				
<b>KMO Örneklem yeterliliği: ,844</b>				

**Barlett küresellik testi:  $X^2$  :**  
**1096,208**  
**s.d.:105 ,  $p<0,001$**   
**Varimax rotasyonlu temel**  
**bileşenler analizi**

Bartlett Küresellik değeri, 1150,014 olarak belirlenmiştir. Böylelikle ölçeğin faktör analizine uygun olduğu belirlenmiştir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2012: 267). Keiser-Meyer-Olkin Örneklem Yeterliliği Ölçüsü (KMO) ,839 olarak tespit edilmiş ve örneklemin faktör analizine uygun olduğunu ortaya koymuştur (Kaiser, 1974: 36; Altunışık vd., 2012: 272). Faktörleşme tekniğinde temel bileşenler analizi uygulanmıştır. Eşkökenlik referans değeri ,500 üzeri olarak belirtilmektedir. Tablo 2 incelendiğinde elde edilen eş kökenlik değerlerinin, referans değerinin üzerinde olduğu görülmektedir. Tablo 2 incelendiğinde Pearson korelasyon katsayılarının 1'e yaklaştığı, dolayısı ile de ölçekte yer alan maddelerin ilgili faktör ile olan ilişkisinin iyi derecede olduğu tespit edilmiştir (Alpar, 2013: 276-277). Faktör sayısını belirlemede özdeğeri 1 ve 1'den büyük ( $\lambda \geq 1$ ) olan faktörler dikkate alınmış, ölçeğin 4 faktörlü bir yapıya sahip olduğu tespit edilmiştir. Referans değeri 0,40-0,60 arasında olan açıklanan toplam varyansın (Alpar, 2016: 617); %63,160 olduğu görülmektedir. Varimax döndürme yöntemi ile faktör yapısı yorumlanmış ve isimlendirilmiştir (Can, 2014: 298). Ölçeğin; "Üstbiliş", "Motivasyon", "Davranış" ve "Biliş" olmak üzere dört faktörlü bir yapıya sahip olduğu belirlenmiştir. Yeni yemek deneme korkusu ölçeğinin geçerliliğini test etmek amacı ile uygulanan açıklayıcı faktör analizi sonuçları Tablo 3'tedir.

**Tablo 3.** Yeni yemek deneme korkusu ölçeğine ilişkin açıklayıcı faktör analizi sonuçları

İfadeler	AFA		
	Eş Kökenlik	Faktör Yüğü	Değerler
Daha önce yemediğim şeyleri yemekten korkarım.	,480	,693	Öz Değer: 1,708 Ortalama: 2,504
Yemeğin içinde ne olduğunu bilmiyorsam, onu denemem.	,542	,736	Güvenirlilik: ,618
Yiyeceğim yemekler konusunda çok seçiciyim	,686	,828	

**Açıklanan toplam varyans: %56,929**

**KMO Örneklem yeterliliği: ,602**

**Barlett küresellik testi:75, 177**

**s.d.:3,  $p<0,001$**

**Varimax rotasyonlu temel bileşenler analizi.**

Bartlett Küresellik değeri, 75, 177 olarak, Keiser-Meyer-Olkin Örneklem Yeterliliği Ölçüsü (KMO) ise; ,602 olarak tespit edilmiştir. Elde edilen değerler dorultusunda faktör analizinin uygulanabilir olduğu belirlenmiştir. Temel bileşenler analizi sonucu elde edilen eş kökenlik değerleri referans değer olan ,500'ün üzerinde, faktör yüklerini gösteren Pearson korelasyon katsayılarının 1'yaklaştığı görülmektedir (Tablo 3). Özdeğer ( $\lambda \geq 1$ ) dikkate alındığında, ölçek tek boyutludur. Açıklanan toplam varyans %56,929'dur. Ölçek; "yeni yemek deneme



korkusu” olarak adlandırılmıştır. Yeni yemek deneme merakı ölçeğine ilişkin açıklayıcı faktör analizi sonuçları Tablo 4’te raporlanmıştır.

**Tablo 4.** Yeni yemek deneme merakı ölçeğine ilişkin açıklayıcı faktör analizi sonuçları

İfadeler	AFA		
	Eş Kökenlik	Faktör Yüğü	Değerler
Sürekli olarak yeni ve farklı yiyecekler denerim.	,659	,812	Öz Değer: 1,708 Ortalama: 3,948
Farklı kültürlerin yiyeceklerini beğenirim.	,614	,784	Güvenirlilik: ,796
Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim	,605	,778	
Farklı kültürden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim.	,602	,776	

**Açıklanan toplam varyans: %62,07**

**KMO Örneklem yeterliliği: ,784**

**Barlett küresellik testi:230,816**

**s.d.:6, p<0,001**

**Varimax rotasyonlu temel bileşenler analizi.**

Bartlett Küresellik değeri, **230,816** olarak, Keiser-Meyer-Olkin Örneklem Yeterliliği Ölçüsü (KMO) ise; ,784 olarak tespit edilmiştir. Değerler, faktör analizinin uygulanabilir olduğunu ortaya koymaktadır. Temel bileşenler analizi sonucu elde edilen eş kökenlik değerleri ,602- ,654 olup, referans değer olan ,500’ün üzerinde, faktör yüklerini gösteren Pearson korelasyon katsayılarının ise ,776-812 arasında değer aldığı ve 1’ya yaklaştığı görülmektedir (Tablo 3). Özdeğer ( $\lambda \geq 1$ ) dikkate alındığında, ölçek tek boyutludur. Açıklanan toplam varyans %62,07’dir. Ölçek; “yeni yemek deneme merakı” olarak adlandırılmıştır.

## 2.4 Verilerin Analizi

Elde edilen veriler istatistik paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Toplanan anketlerde eksik veri olduğu tespit edilmiştir. Bu doğrultuda eksik veri analizi gerçekleştirilmiştir. Analiz sonucunda eksik verilerin rassal olarak dağıldığı tespit edilmiş ( $p > ,005$ ) ve kayıp veri ataması gerçekleştirilmiştir. Merkezi Limit Teoremine göre, verilerin tek değişkenli normal dağılım sergilediği Kabul edilmiş, parametrik testler uygulanmıştır. Merkezi Limit Teoremi, örnek büyüklüğü 30’u geçtiği için örneklem ortalamasının normal dağılıma yaklaştığını belirtmektedir (Alpar, 2010: 92). Betimleyici özelliklere göre kültürel zeka, yeni yemek deneme korkusu ve merakında anlamlı bir farklılık olup olmadığını ortaya koyabilmek amacı ile t-testi ve tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Değişkenler arasındaki ilişkiler korelasyon analizi ile incelenmiştir. Kültürel zekanın yeni yemek deneme korkusu ve merakı üzerindeki etkisi regresyon analizi analizi ile araştırılmış, doğrusal regresyon analizi uygulanmıştır (Altunışık, Cokun, Bayraktarolu ve Yıldırım, 2012: 182; Alpar, 2013: 422; Karagöz, 2017: 363).

### 3. BULGULAR

Araştırma katılımcılarının betimleyici özellikleri Tablo 5'te yer almaktadır. Katılımcılar cinsiyet, büyüdüğü yer, okuduğu okul, kaçınıcı sınıf olduğu, sektör tecrübesi ve yurt dışına çıkma değişkenleri kullanılarak betimlenmeye çalışılmıştır.

**Tablo 5.** Katılımcıların betimleyici özelliklerine ilişkin bulgular

Betimleyici Özellik	N	%
<b>Cinsiyet</b>		
Kadın	130	63,4
Erkek	75	36,6
<b>Büyüdüğü yer</b>		
Kırsal	46	22,4
Kent	159	76,6
<b>Okuduğunuz Okul</b>		
Gökçeada Uygulamalı Bilimler Fakültesi	105	51,2
Turizm Fakültesi	100	48,8
<b>Sınıf</b>		
1.Sınıf	57	27,8
2.Sınıf	34	16,6
3.Sınıf	53	25,9
4. Sınıf	61	29,8
<b>Sektör Tecrübesi</b>		
Var	92	55,1
Yok	113	49,9
<b>Yurt Dışına Çıkma Durumu</b>		
Hiç	156	76,1
1 ve daha fazla kez	49	23,9

Araştırma katılımcılarının %63,4'ü kadın, %36,6'sı ise erkektir. Katılımcıların kentlerde (%76,6) büyüdüğü görülmektedir. Katılımcıların yarısının Gökçeada Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinden (51,2); diğer yarısının ise Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinden (%48,8) oluştuğu görülmektedir. Öğrencileri 27,8'i birinci sınıf; 16,6'sı ikinci sınıf; 25,9'u üçüncü sınıf; 29,8 ise dördüncü sınıfta okumaktadır. Araştırmaya katılan öğrencilerin yarısının (%55,1) sektör tecrübesi var iken; diğer yarısının (%49,9) sektör tecrübesi bulunmamaktadır. Öğrencilerin %76,1'nin hiç yurt dışına çıkmadığı, %23,9'unun ise yurt dışına en az 1 kez çıktığı görülmektedir. Tablo 6'da kültürel zeka ölçeğine verilen cevapların aritmetik ortalama ve standart sapmaları gösterilmektedir.

**Tablo 6.** Kültürel Zeka Ölçeğine İlişkin Aritmetik Ortalama ve Standart Sapmalar

<i>Kültürel Zeka</i>	<b>A.O.</b>	<b>Std. Sapma</b>	<b>t-değeri</b>	<b>p-değeri</b>
Farklı kültürlerden insanlarla etkileşim kurarken kültürel bilgimin farkındayım.	<b>4,0878</b>	,81775	19,046	,000
Kendi kültürüme yabancı insanlarla iletişim kurarken kültürel bilgimi uyumlaştırabilirim.	<b>4,1324</b>	,79848	20,255	,000
Kültürler arası etkileşimlerde sahip olduğum kültürel bilginin farkındayım.	<b>4,1415</b>	,74392	21,969	,000
Farklı kültürlerden insanlarla iletişim kurarken kültürel bilgilerimin doğruluğunu test ederim.	<b>4,1823</b>	,81727	20,712	,000
Diğer bir kültüre uyumlaşma konusunda yaşanabilecek stresle baş edebilirim.	3,8195	1,03924	11,291	,000
Yabancı kültürler içinde yaşamaktan keyif alırım.	3,8088	1,01832	11,372	,000
Farklı bir kültürün alışveriş alışkanlıklarına uyum sağlama konusunda kendime güvenirim.	3,7843	1,02064	11,003	,000
Kültürler arası bir etkileşimde sözel ifadelerimi (aksanım, ses tonum vb.) uyumlaştırabilirim.	3,9020	,97528	13,241	,000
Kültürler arası iletişim için gerektiğinde konuşma hızımı durumun gereklerine uydurabilirim.	3,7561	,95436	11,343	,000
Kültürler arası iletişim için gerektiğinde sözel olmayan davranışlarımı (ifade, beden dili, vb.) değiştirebilirim.	3,7756	,93326	11,899	,000
Kültürler arası iletişim için gerektiğinde yüz ifademi durumun gereklerine uydurabilirim.	3,8829	,93198	13,564	,000
Diğer kültürlerin yasal ve ekonomik sistem ve kurallarını bilirim.	3,2293	1,00544	-4,803	,000
Diğer kültürlerin kültürel değer ve inanç sistemlerini bilirim.	3,6667	,91644	10,415	,000
Diğer kültürlerin aile yapılarını bilirim.	3,2049	1,05579	18,992	,000
Diğer kültürlerle ait sanat eserlerini bilirim.	3,4829	,94762	7,297	,000
Genel ortalama:3,3527 Test değeri: 3 Yanıt kategorileri: 1:Kesinlikle katılmıyorum, 2:Katılmıyorum, 3:Kararsızım, 4:Katılıyorum, 5:Kesinlikle katılıyorum				

Tablo 6'ya göre araştırmaya katılan öğrencilerin kültürel zeka ölçeğinde yer alan maddelere genel olarak katılım düzeyleri göstermişlerdir. Ölçeğin üstbilis boyutunu oluşturan; "farklı kültürlerden insanlarla etkileşim kurarken kültürel bilgimin farkındayım", "Kendi kültürüme yabancı insanlarla iletişim kurarken kültürel bilgimi uyumlaştırabilirim", "Kültürler arası etkileşimlerde sahip olduğum kültürel bilginin farkındayım.", "Farklı kültürlerden insanlarla iletişim kurarken kültürel bilgilerimin doğruluğunu test ederim." maddelerine en yüksek düzeyde katılım gerçekleşmiştir. Standart sapma değerleri incelendiğinde, araştırmaya katılan öğrencilerin söz konusu maddelerine katılımlarının ortalamadan farklı olmadığı görülmektedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin yeni yemek deneme korkusu ve yeni yemek deneme merakına ilişkin maddelere katılım düzeylerini gösteren aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri Tablo 7'de gösterilmiştir.

Tablo 7 incelendiğinde, yeni yemek deneme merakı ölçeğinde yer alan "Farklı kültürlerin yiyeceklerini beğenirim", "Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim", "Farklı kültürden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim." maddelerine en yüksek düzeyde katılım gösterilmiştir. Standart sapma değerleri ise, araştırmaya katılan öğrencilerin söz konusu maddeler katılımlarının ortalamadan farklı olmadığını göstermektedir.

Değişkenler arası ilişkileri incelemek için korelasyon analizi uygulanmıştır. Tablo 8’de değişkenler arası ilişkiyi gösteren Pearson Korelasyon Katsayısı raporlanmıştır.

**Tablo 7.** Yeni yemek deneme korkusu ve yeni yemek deneme merakı ölçeklerine ilişkin ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapmalar

<i>Yeni Yemek Deneme Korkusu</i>	A.O.	Std. Sapma	t-değeri	p-değeri
Daha önce yemediğim şeyleri yemekten korkarım.	2,0345	1,10525	-12,447	,000
Yemeğin içinde ne olduğunu bilmiyorsam, onu denemem.	2,7030	1,33244	-3,192	,014
Yiyeceğim yemekler konusunda çok seçiciyim.	2,7833	1,24551	-2,492	,002
Genel ortalama:2,504 Test değeri: 3 Yanıt kategorileri: 1:Kesinlikle katılmıyorum, 2:Katılmıyorum, 3:Kararsızım, 4:Katılıyorum, 5:Kesinlikle katılıyorum				
<i>Yeni Yemek Deneme Merakı</i>	A.O.	Std. Sapma	t-değeri	p-değeri
Sürekli olarak yeni ve farklı yiyecekler denerim.	3,5980	1,00010	8,541	,000
Farklı kültürlerin yiyeceklerini beğenirim.	<b>4,0392</b>	,84132	17,643	,000
Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim.	<b>4,1220</b>	,84584	18,992	,000
Farklı kültürden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim.1	<b>4,0390</b>	,86230	17,252	,000
Genel ortalama:3,948 Test değeri: 3 Yanıt kategorileri: 1:Kesinlikle katılmıyorum, 2:Katılmıyorum, 3:Kararsızım, 4:Katılıyorum, 5:Kesinlikle katılıyorum				

**Tablo 8.** Değişkenler arası ilişkiler korelasyon analizi bulguları

		Yeni Yemek Deneme Korkusu	Yeni Yemek Deneme Merakı	Üstbilmiş	Motivasyon	Davranış	Biliş
Yeni Yemek Deneme Korkusu	Pearson Korelasyon Katsayısı	1					
	p						
Yeni Yemek Deneme Merakı	Pearson Korelasyon Katsayısı	<b>-.330**</b>	1				
	p	.000					
Üstbilmiş	Pearson Korelasyon Katsayısı	-.078	<b>.373**</b>	1			
	p	.269	.000				
Motivasyon	Pearson Korelasyon Katsayısı	-.132	<b>.291**</b>	<b>.463**</b>	1		
	p	.058	.000	.000			
Davranış	Pearson Korelasyon Katsayısı	-.016	<b>.367**</b>	<b>.518**</b>	<b>.525**</b>	1	
	p	.820	.000	.000	.000		
Biliş	Pearson Korelasyon Katsayısı	<b>-.186**</b>	<b>.224**</b>	<b>.372**</b>	<b>.231**</b>	<b>.326**</b>	1
	p	.008	.001	.000	.001	.000	

\*\* Korelasyon 0,01 düzeyinde (2-kuyruklu) anlamlıdır.

Korelasyon analizine göre değişkenler arasındaki ilişkilerin  $p < ,05$  düzeyinde anlamlı olarak tespit edilmiştir. Değişkenlerden yeni yemek deneme korkusu ile yeni yemek deneme merakı ve biliş arasında negatif yönlü bir ilişki olduğu görülmektedir. Yeni yemek deneme korkusu ile üstbiliş, motivasyon ve davranış arasındaki ilişkilerin  $p < ,05$  düzeyinde anlamlı olmadığı tespit edilmiştir. Yeni yemek deneme merakı ile üstbiliş, motivasyon, davranış ve biliş arasındaki ilişkilerin  $p < ,05$  düzeyinde anlamlı ve pozitif yönlü olduğu belirlenmiştir. Kültürel zeka ölçeğinin boyutları olan üstbiliş, motivasyon, davranış ve biliş arasındaki ilişkilerin pozitif yönlü ve  $p < ,05$  düzeyinde anlamlıdır. Söz konusu değişkenler arasındaki ilişkinin gücü iraksak geçerliliği etkilemeyecek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Ölçeğin boyutlarının birbirinden ayrı yapılar olduğuna işaret olarak değerlendirilebilir (Kline, 1998: 60; Karagöz, 2017: 343).

Kültürel zekanın yeni yemek deneme korkusu üzerinde anlamlı ve negatif yönlü bir etkisi olduğunu ifade eden  $H_1$  hipotezini test etmek amacı ile regresyon analizi uygulanmış, Tablo 9’da sonuçları raporlanmıştır.

Tablo 9. Kültürel zekanın yeni yemek deneme korkusuna etkisine ilişkin regresyon analizi sonuçları

Model	Standardize Edilmemiş Katsayılar		Standardize Katsayılar	t-değeri	p-değeri
	$\beta$	Std. Hata	B		
Sabit		,422	2,973	7,050	,000
Üstbiliş	-,078	,101	-,112	-1,108	,269
<i>Bağımlı Değişken: Yeni Yemek Deneme Korkusu; Metot: Doğrudan, Model 1: R=,078, R<sup>2</sup>= %0, Düzeltilmiş R<sup>2</sup>=%0 ; Model için F:1 ,229; p: 0,269</i>					
Sabit		,297	3,062	10,317	,000
Motivasyon	-,132	,076	-,145	-1,904	,058
<i>Bağımlı Değişken: Yeni Yemek Deneme Korkusu; Metot: Doğrudan, Model 1: R=,132, R<sup>2</sup>= %1, Düzeltilmiş R<sup>2</sup>=%1 ; Model için (F:3 ,623; p: 0,058)</i>					
Sabit		,351	2,589	7,387	,000
Davranış	-,016	,090	-,021	-228	0,058
<i>Bağımlı Değişken: Yerel Yemek Tercihi ; Metot: Doğrudan, Model 1: R=,081 R<sup>2</sup>= %7, Düzeltilmiş R<sup>2</sup>=%5, Model için F: 3,617; p: 0,058</i>					
Sabit		,312	3,334	10,672	,000
Biliş	-,186	,090	-,242	-2,691	,008
<i>Bağımlı Değişken: Yeni Yemek Deneme Korkusu; Metot: Doğrudan, Model 1: R=,186 R<sup>2</sup>= %3, Düzeltilmiş R<sup>2</sup>=%3, Model için F: 7,241; p: 0,008</i>					

Üstbiliş ( $F:1 ,229; p: 0,269$ ), motivasyon ( $F:3 ,623; p: 0,058$ ) ve davranış ( $F: 3,617; p: 0,058$ ) yeni yemek deneme korkusu üzerinde anlamlı etkisi bulunamamıştır. Biliş ( $F: 7,241; p: 0,008$ ) ise, yeni yemek deneme korkusu üzerinde anlamlı bir etkiye sahip olarak tespit edilmiştir. Modele göre, bilişin yeni yemek deneme korkusu üzerinde negatif bir etkisi vardır. Bilişte meydana gelen bir birimlik artış, yeni yemek deneme korkusunda ,186’lık bir azalışa yol açmaktadır. Biliş, yeni yemek deneme korkusunun %3’ünü açıklamaktadır. Ferguson’a (2009: 533) göre etki düzeyinin oldukça düşük olduğu söylenebilir.

$$\text{Biliş} = 3,334 - (\text{Yeni Yemek Deneme Korkusu} * 0,186).$$

Kültürel zekanın yeni yemek deneme merakı üzerinde anlamlı ve pozitif yönlü bir etkisi olduğunu ifade eden H<sub>2</sub> hipotezini test etmek amacı ile uygulanan regresyon analizi sonuçları Tablo 10'da gösterilmektedir.

**Tablo 10.** Kültürel zekânın yeni yemek deneme merakı üzerindeki etkisine ilişkin regresyon analizi sonuçları

Model	Standardize Edilmemiş Katsayılar		Standardize Katsayılar	t-değeri	p-değeri
	$\beta$	Std. Hata	B		
Sabit		,296	2,273	7,679	,000
Üstbiliş	,373	,071	,406	5,734	,000
<i>Bağımlı Değişken: Yeni Yemek Deneme Merakı; Metot: Doğrudan, Model 1: R=,373, R<sup>2</sup>= %13, Düzeltilmiş R<sup>2</sup>=%13; Model için F:32,878; p: 0,000</i>					
Sabit		,216	3,035	14,041	,000
Motivasyon	,291	,055	,241	4,339	,000
<i>Bağımlı Değişken: Yeni Yemek Deneme Merakı; Metot: Doğrudan, Model 1: R=,291, R<sup>2</sup>= %8, Düzeltilmiş R<sup>2</sup>=%8; Model için (F:18,823; p: 0,000)</i>					
Sabit		,246	2,590	7,387	,000
Davranış	,367	,063	,355	-228	,000
<i>Bağımlı Değişken: Yeni Yemek Deneme Merakı; Metot: Doğrudan, Model 1: R=,367 R<sup>2</sup>= %13, Düzeltilmiş R<sup>2</sup>=%13, Model için F: 31,681; p: 0,000</i>					
Sabit		,234	3,201	13,696	,000
Biliş	,224	,067	,221	3,273	,001
<i>Bağımlı Değişken: Yeni Yemek Deneme Merakı; Metot: Doğrudan, Model 1: R=,224 R<sup>2</sup>= %5, Düzeltilmiş R<sup>2</sup>=%4, Model için F: 10,715; p: 0,001</i>					

Yapılan analiz sonucunda, üstbilişin (F:32,878; p: 0,000), motivasyonun (F:18,823; p: 0,000), davranışın (F: 31,681; p: 0,000) ve bilişin (F: 10,715; p: 0,001) yeni yemek deneme merakı üzerinde olumlu ve istatistiksel açıdan anlamlı bir etkiye sahip olduğu görülmektedir.

Üstbilişin yeni yemek deneme merakı üzerinde etkili olduğunu gösteren modele göre; üstbilişte meydana gelen bir birimlik artış, yerel yemek tercihinde ,373'lük bir artışa yol açmaktadır. Üstbiliş yeni yemek deneme merakının %13'ünü açıklamaktadır. Üstbilişin yeni yemek deneme merakı üzerindeki etki düzeyinin düşük olduğu söylenebilir (Ferguson, 2009: 533). Modele ilişkin regresyon formülü aşağıdaki gibi yazılmıştır.

$$\text{Üstbiliş} = 2,273 + (\text{Yeni Yemek Deneme Merakı} * ,373).$$

Motivasyonun yeni yemek deneme merakı üzerinde etkili olduğunu gösteren modele göre; motivasyonda meydana gelen bir birimlik artış, yeni yemek deneme merakı üzerinde ,291 birimlik bir artış yaratmakta ve yeni yemek deneme merakız üzerinde %8'lik bir etki yaratmaktadır. Etki düzeyi düşük olarak belirlenmiştir (Ferguson, 2009: 533). Modele ilişkin regresyon formülü aşağıdaki gibi yazılmıştır.

$$\text{Üstbiliş} = 3,035 + (\text{Yeni Yemek Deneme Merakı} * ,291).$$

Davranışın yeni yemek deneme merakı üzerinde etkili olduğunu gösteren modele göre; davranışta meydana gelen bir birimlik artış, yeni yemek deneme merakı üzerinde ,367 birimlik bir artış yaratmakta ve yeni yemek deneme merakının %13'ünü açıklamaktadır. Etki düzeyi

düşük olarak belirlenmiştir (Ferguson, 2009: 533). Modele ilişkin regresyon formülü aşağıdaki gibi yazılmıştır.

$$\text{Davranış} = 2,590 + (\text{Yeni Yemek Deneme Merakı}^*, 367).$$

Bilişin yeni yemek deneme merakı üzerinde etkili olduğunu gösteren modele göre; davranışta meydana gelen bir birimlik artış, yeni yemek deneme merakı üzerinde , ,224 birimlik bir artış yaratmakta ve yeni yemek deneme merakının %5'ini açıklamaktadır. Etki düzeyi düşük olarak belirlenmiştir (Ferguson, 2009: 533). Modele ilişkin regresyon formülü aşağıdaki gibi yazılmıştır.

$$\text{Biliş} = 3,201 + (\text{Yeni Yemek Deneme Merakı}^*, 224).$$

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Yiyecek ve içecek işletmeleri dinamik bir yapıya sahiptir. Dolayısı yeni eğilim ve akımların takip edilmesi, menüde yenilik ortaya konulabilmesi önem arz etmektedir. Bu nokta mutfak personeli de kendini sürekli geliştirmeli, yeni yiyecekleri keşfetmelidir. Dolayısı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin yeni yiyeceklere ilişkin kişilik özelliklerinin, öğrencilerin kariyerlerinde avantaj ya da dezavantaj ortaya çıkarma potansiyeline sahip olması sebebi ile belirlenmesi ve açıklanması önem arz etmektedir.

Çalışmanın araştırma konusunu; öğrencilerin yeni yemek deneme korkusu ve yeni yemek deneme merakı oluşturmaktadır. Yapılan bu çalışma ile kültürel zekanın yeni yemek deneme merakı ve yeni yemek deneme korkusu üzerindeki etkisi araştırılmıştır.

Çalışma kapsamında gerçekleştirilen araştırmaya katılan öğrencilerin yarısının kız, diğer yarısı ise erkektir. Araştırmaya katılanların yarısı Gökçeada Uygulamalı Bilimler Fakültesi öğrencisi diğer yarısı ise Turizm Fakültesi öğrencisidir. Öğrencilerin ağırlıklı olarak kentlerde yaşadıkları belirlenmiştir. Öğrencilerin yarısı sektör tecrübesine sahiptir. Öğrencilerin çoğunluğunun daha önce yurt dışına çıkmamış olduğu tespit edilmiştir.

Anket formunda yer alan kültürel zeka ölçeğine uygulanan faktör analizi sonunda elde edilen faktör yapısı, araştırmada kullanılan Ang vd. (2007) tarafından geliştirilen kültürel zeka ölçeği ile karşılaştırılmıştır. Yazarların çalışmalarındaki alt boyutlar ile çalışmada elde edilen boyutlar arasında farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Ölçeğin; “Üstbiliş”, “Motivasyon”, “Davranış” ve “Biliş” olmak üzere dört faktörlü bir yapıya sahip olduğu belirlenmiştir.

Anket formunda yer alan yeni yemek deneme korkusu ve yeni yemek deneme merakı ölçeklerine uygulanan faktör analizi sonucunda, tek boyutlu yapıya sahip oldukları belirlenmiştir. Çalışmada elde edilen boyutlar Pliner ve Hobden (1992) tarafından geliştirilen ölçek ile benzerdir. Ölçekte toplam 10 maddeden oluşmaktadır; 5 maddesi yeni yemek deneme korkusunu, diğer 5 maddesi ise yeni yemek deneme merakını ölçmektedir. Çalışma kapsamında uygulanan faktör analizi sonucunda yeni yemek deneme korkusunun 3 maddeden, yeni yemek deneme merakının ise 4 maddeden oluştuğu belirlenmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, öğrencilerin kültürel zeka ölçeğinde yer alan maddelere katılım düzeyi incelendiğinde kararsız oldukları söylenebilir ( $\bar{x}$ :3,3527). Benzer şekilde turizm öğrencilerin kültürel zeka düzeylerini belirlemeye yönelik olarak yapılan bir çalışmada öğrencilerin kültürel zeka ölçeğine verdiği cevapların 2017 yılı için  $\bar{x}$ :4.7090, 2018 yılı için  $\bar{x}$ : 5.0651, 2019 yılı için ise  $\bar{x}$ : 4.8073 olarak tespit edilmiştir (Yazıcı, 2021: 208). Yazıcı'nın (2021) çalışmasına ölçekteki maddelerin tepki kategorileri 7'li Likert derecelemesine tabi tutulduğu dikkate alındığında kararsızlık düzeyinde olduğu görülmektedir. Öğrencilerin kültürel zeka

ölçeğinin üstbilis boyutu maddelerine en yüksek düzeyde katılım gerçekteştiği belirlenmiştir. Bu bulgu; öğrencilerin farklı kültürden insan etkileşim esnasında kültürel bilgilerinin farkında olduklarını, sahip oldukları bilgiyi uyumlaştırebildiklerini ve kültürel bilgilerinin doğruluğunu test ettikleri sonucunu ortaya çıkarmaktadır. Kültürel zekanın bilis boyut maddelerine en düşük düzeyde katılım gösterildiği tespit edilmiştir. Öğrencilerin, diğer kültürlerin ekonomik sistem ve kurallarını, değer ve inanç sistemlerinin, aile yapılarını ve sanat eserlerini bilmedikleri sonucunu ortaya koymaktadır.

Öğrenciler; yeni yemek deneme korkusu maddelerine düşük düzeyde katılım gösterirken yeni yemek deneme merakı maddelerine yüksek düzeyde katılım göstermişlerdir. Öğrencilerin yeni yemek denemekten korkmadıkları, yeni yemek deneme merakı sergiledikleri anlaşılmaktadır. Doğdubay & Yiğit (2017) yaptığı çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin yeni yemek deneme korkusuna sahip oldukları yönünde bir bulgu sunmuştur. Farklı örneklem grubu ile farklı dönemde çalışılmış olması, çalışma sonuçlarının farklılaşmasının bir nedeni olarak düşünülmektedir.

Yapılan çalışmada kültürel zekanın bilis boyutunun yeni yemek deneme korkusu üzerinde negatif yönlü ve istatistiksel açıdan anlamlı bir etkiye sahip olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin, diğer kültürlerin ekonomik sistem ve kurallarını, değer ve inanç sistemlerini, aile yapılarını ve sanat eserlerini bilmelerininin o kültüre aşina olmalarına neden olması dolayısı ile yeni yemek deneme korkusunu azaltmakta olduğu ifade edilebilir. Yapılan bir çalışmada kültürel çeşitliliğe maruz kalma ile yeni yemek deneme korkusu arasında bir ilişki olduğu tespit edilmiştir (Flight, Leppard & Cox, 2003). Özgen (2014) tarafından yapılan çalışmada yurt dışına çıkanların çıkmayanlara göre yeni tatlara daha açık olduğu ve yeni tatları aramaya daha istekli olduğunu ortaya koymuştur.

Kültürel zekanın yeni yemek deneme merakı üzerinde anlamlı ve pozitif yönlü etkisi olduğu tespit edilmiştir. Kültürel zekanın, üstbilis, motivasyon, davranış ve bilis boyutlarının yeni yemek deneme merakı üzerinde olumlu ve istatistiksel açıdan anlamlı bir etkiye sahip olduğu görülmektedir. Elde edilen bu çalışma bulgusu yeni, farklı ve aşina olan yiyecekleri tercih etme açısından insanlar arasında görülen farklılıkları kültürel zeka kavramı ile açıklamanın mümkün olduğunu göstermektedir. Kültürel zeka düzeyi arttıkça yeni yemek deneme merakı da artış göstermektedir. Yeni farklı ve aşina olunmayan yiyecekler ile karşılaşma, kültürel çeşitlilikle karakterize edilen durumlardan bir tanesi olarak ifade edilebilir. Çünkü yiyecek ve içecekler, kültürün somut unsurlarıdır (Reisinger, 2009: 90). Bir kültüre özgü yiyecekleri deneyimleyerek kültürü öğrenmenin mümkün olduğu ifade edilmektedir (Kim, Eves & Scarles, 2009; Chang, Kivela & Mak, 2010).

Araştırmada öğrencilerin kültürel zeka ifadelerine katılım düzeylerinin orta düzeyde olduğu ifade edilebilir. Dolayısı ile ilgili bölüm öğretim planlarına farklı kültürleri tanıyabilecekleri ve mutfak kültürlerini hem uygulamalı hem de teorik olarak öğrenebilecekleri derslere yer verilmesinin önemli olduğu düşünülmektedir. Çalışmanın en önemli sınırlılığı genellenebilirliğidir. Yapılacak olan çalışmalarda, farklı üniversitelerde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin de araştırmaya dahil edilmesi önerilmektedir. Bununla birlikte çalışmanın farklı tüketici kitleleri üzerinde yapılması da ilgili alanyazın açısından önem arz etmektedir.



## KAYNAKÇA

- Akbulut, B. A., Durlu Özkaya, F. (2016). Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilgi Ve Tutumları. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (2), 121-132
- Akgündüz, Y., Akdağ, G., Güneş, E. (2021). Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları: Üniversitelerde Bir Araştırma. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10 (1), 31-46.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2), 146-159.
- Alpar, R. (2010). *Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik- güvenirlilik*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alpar, R. (2013). *Çok Değişkenli İstatistiksel Yöntemler*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alpar, R. (2016). *Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlilik*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. Yıldırım, E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Spss Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Alyakut, Ö., Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi. *OPUS International Journal of Society Researches*, 9 (16), 823-852.
- Ang, S., & Van Dyne, L., (2008). *Conceptualization of Cultural Intelligence: Definition, Distinctiveness and Nomological Network*. In S. Ang, ve L. Van Dyne, (Eds.) *Handbook on Cultural Intelligence: Theory, Measurement and Applications* (pp. 3-15). Armonk, NY: M.E. Sharpe.
- Ang, S., Van Dyne, L., & Koh, C. (2006). Personality Correlates of The Four-Factor Model of Cultural Intelligence. *Group and Organization Management*, 31(1), 100-123.
- Ang, S., Van Dyne, L., Koh, C., Ng, K. Y., Templer, K. J., Tay, C. ve Chandrasekar, N. A. (2007). Cultural intelligence: it's measurement and effects on cultural judgment and decision making, cultural adaptation and task performance. *Management And Organization Review*, 3(3), s.335-371.
- Arslanhan, Y., Özdemir Yaman, Z. (2020) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mezunlarının Eğitime İlişkin Memnuniyet Düzeyleri ile İstihdam Özelliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8 (3), 2013-2028.
- Aydemir, D. A., Buyruk, L. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3225-3248.
- Aydın, N. (2020). Kültürlerarası Etkililik İle Kültürel Zeka İlişkisinde Psikolojik Sermayenin Düzenleyici Rolü Üzerine Bir Araştırma. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Örgütsel Davranış Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Aydın, Ş., Eren, D., & Yiğit, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin yiyecekte çeşitlilik arayışı düzeyleri: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi örneği. İçinde Ş. Aydın, Ö. Çoban, Y. Karakuş & N. Çalışkan (Eds.), IV. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* (ss. 1-8).

- Birdir Sahilli, S., İflazoğlu, N., Birdir, K. (2019). Turist rehberi adaylarında yeni yiyecek deneme korkusu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 551- 561.
- Can, A. (2014). *SPSS İle Bilimsel Araştırma Sürecinde Nicel Veri Analizi*. Ankara: Pegem Akademi.
- Ceylan, V., Akar Şahingöz, S. (2019). Yetişkin bireylerde gıda neofobi düzeyinin belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 772-784. DOI: 10.21325/jotags.2019.391.
- Chang, R., Kivela, J., Mak, A. (2010). Food Preferences Of Chinese Tourists. *Annals of Tourism Research*, 37(4), 989-1011.
- Chang, R., Kivela, J., Mak, A. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32, 307-316.
- Chang, R., Kivela, J.; Mak, A. (2010). Food Preferences Of Chinese Tourists. *Annals of Tourism Research*, 37(4), 989-1011.
- Çılginöglü, H. Çam, H. (2021). Gastronomi Turizmi Ve Kültür İlişkisi. Ed. Samet Kılıç İçinde *Halkbilimi Bağlamında Türkiye’de Yeme- İçme Kültürü*. İstanbul: Eğitim Yayınevi.
- Deveci, B. , Deveci, B. , Karaman, N. & Aymankuy, Y. (2017). Mutfak Departmanına Yönelik Tutum: Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (64), 717-732 .
- Dimitrovski, D., D., Crespi-Vallbona, M. (2017). Role of food neophilia in food market tourists’ motivational construct: The case of La Boqueria in Barcelona, Spain. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 34(4), 1-13.
- Earley, P. C. ve Peterson, R. (2004). The Elusive Cultural Chameleon: Cultural Intelligence as a New Approach to Intercultural Training for the Global Manager. *Academy of Management Learning & Education*, 3 (1): 100-115.
- Earley, P. C., & Ang, S. (2003). *Cultural Intelligence: Individual Interactions Across Cultures*. California: Stanford University Press.
- Earley, P. C., & Mosakowski, E. (2004). Cultural Intelligence. *Harvard Business Review*, 82 (10), 139-146.
- Earley, P.C. & Ang, S. (2003). *Cultural Intelligence: Individual Interactions Across Cultures*. Paloalto: Stanford University Press.
- Earley, P.C., & Ang, S. (2003). *Cultural intelligence: Individual interactions across cultures*. Palo Alto, CA: Stanford University Press.
- Erikli, S., Sarici, R. (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin İş Kaygılarının İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2021, 9 (2), 990-1008
- Ferguson, C. J. (2009). An effect size primer: A guide for clinicians and researchers. *Professional Psychology: Research and Practice*, 40 (5), 532–538.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27, 275-293.
- Güdek, M. , Çetin, K., Durlu Özkaya, F. (2016). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri. *Zeytin Bilimi*, 6 (2) , 93-97 .
- Hartmann, C., Shi, J., Giusto, A.; Siegrist, M. (2015). The psychology of eating insects: a cross-cultural comparison between Germany And China. *Food Quality and Preference*, 44, 148–156.

Hofstede, G. (1983). The cultural relativity of organizational practices and theories. *Journal Of International Business Studies*, 14(2), 75-89.

İlhan, M., Çetin, B. (2014). Kültürel Zekâ Ölçeği'nin Türkçe Formunun Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi (H. U. Journal of Education)*, 29(2), 94-114.

Kaiser, H. F. (1974). An index of factorial simplicity. *Psychometrika*, 39, 31-36.

Kanık, İ. (2016). Gastromedya Ve Gastro Kültürün Kavramsal İncelemesi. *Folklor/edebiyat*, 22 (88), 83-98.

Karadeniz, Ş. (2021). Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Lisans Sonrası Kariyer Beklentileri Doğrultusunda Girişimcilik Eğilimleri: İstanbul' Daki Vakıf Üniversiteleri Üzerine Araştırma. İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı Gastronomi Bilim Dalı, İstanbul.

Karagöz, Y. (2017). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel.

Kim, Y., G., Eves, A. Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: a grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.

Kline, B., Rex (2011). *Principles and practice of structural equation modeling*. New York: The Guilford Press.

Köksal, G. Türker, A. (2019). Profesyonel Turist Rehberlerinin Kültürel Zekâ Seviyelerinin Mesleğe Bakış Açılarını Üzerine Etkisi. *Journal of Travel and Tourism Research*, 15, 111-132

Kulakoğlu Dilek, N. Topaloğlu, C. (2017). Kültürel Farklılıkların Yönetimi Sürecinde Kültürel Zekânın Etkinliği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28(1), 1-14.

Lara A. L., Lizzy P. ve Brian Wansink (2015). Food Neophiles: Profiling the Adventurous. *Obesity*, 23, 1577-1581.

Long, L. (1998). A folkloric perspective on eating and otherness, culinary tourism. *Southern Folklore*, 55(3), 181-204.

Mak, A. Lumbers, M., Eves, A.; Chang, R., C., Y. (2012). Factors Influencing Tourist Food Consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928-936.

Mak, A., Lumbers, M., Eves, A., Chang, R., C., Y. (2017). The effects of food-related personality traits on tourist food consumption motivations. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 22(1), 1-20.

Ng, K.Y., Van Dyne, L., & Ang, S., (2012). Cultural Intelligence: A Review, Reflections, and Recommendations for Future Research. In A.M. Ryan, F.T.L. Leong, & F.L. Oswald (Eds.), *Conducting Multinational Research: Applying Organizational Psychology in the Workplace* (pp. 29-58). Washington, DC, American Psychological Association.

Oğuzhan, Y. S. & Arıbaş, A. N. (2022). Kültürel Zeka ve Örgütsel Zeka: Karşılaştırmalı Bir Çalışma. *Turistika*, 2(1), 25-37.

Olabi, A., Najm, N., E., O., Baghdadı O. K., Morton, M. J. (2009). Food neophobia levels of lebanese and american collage students. *Food Quality and Preference*, 20, 353-362.

- Özcan, F. Ö. (2020). Aşçılık Ve Gastronomi Öğrencilerinin Yiyecek Güvenilirliği-Hijyenine Yönelik Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi Online Kesitsel Çalışma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 116-124.
- Özdemir, N., AK, S., Öncel, S. (2019). Lisans Düzeyinde Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Yapma İsteklerinin Belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (67), ss
- Özgen, L. (2014). Academicians' attitude towards "new foods". *Food and Public Health*, 4(6), 259-265.
- Özgürel, G. ve Eröz-Sü, S. (2020). Turizm Öğrencilerinin Kültürel Zekâlarının Meslek Uyumlarına Etkisi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7 (3), 427-455.
- Pelchat, M. L., Pliner, P. (1995). Try it. You'll like it. Effects of information on willingness to try novel foods. *Appetite*, 24, 153-166.
- Pizam, A., Fleischer, A. (2005). The Relationship Between Cultural Characteristics And Preference For Active vs. Passive Tourist Activities. *Journal Of Hospitality & Leisure Marketing*, 12(4), 5-25.
- Pizam, A., Jansen-Verbeke, M., Steel, L. (1997) are all tourists alike, regardless of nationality?. *Journal Of International Hospitality, Leisure And Tourism Management*, 1(1), 19-40.
- Pizam, A., Jeong, G., H. (1996). Cross-cultural tourist behavior perceptions of Korean tour-guides. *Tourism Management*, 17(4), 277-286.
- Pizam, A., Reichel, A. (1996). The Effect Of Nationality On Tourist behaviour: Israeli tour guides' perceptions. *Journal Of Hospitality And Leisure Marketing*, 4(1), 23-49.
- Pizami A., Sussmann, S. (1995). does nationality affect tourist behavior?. *Annals Of Tourism Research*, 22 (4), 901-917.
- Pliner, P., Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19, 105-120.
- Reisinger, Y. (2009). *International Tourism: Cultures and Behavior*. Oxford: Elsevier.
- Sünnecioglu, A., Çakıcı, C. ve Erdem, S. H. (2020). The effect of travel lifestyle, cultural sensitivity and food neophobia on local food preference. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8 (2), 746-761.
- Temizkan, P., Kurtulmuş, S., N. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğrencilerinin Sektöre Girme Niyetleri. *International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism.*, 8-10 Oct 2020, Ankara, Turkey.
- Türker, A., Türker G.Ö. (2016). Turizm Rehberliği Bölümü Öğrencilerinin Kültürel Zekâ Seviyelerinin Sektörde Kalma Eğilimleri Üzerindeki Etkisi. *3.Uluslararası Avrasya Eğitim Araştırmaları Kongresi*, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla. ss. 100-108.
- Türker, N. Akamanoğlu, E. (2022). Yeni Yiyecek Fobisi Ve Gastronomi Turizminin Gelişmesine Etkisi: Kalitatif Bir Çalışma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6 (1), 177-198, 2022.
- Yazıcı, S. (2021). Turizm Öğrencilerinin Kültürel Zekâ Düzeylerinin İncelenmesi. *İzmir Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2), 202-212.

Yiğit, S., Doğdubay, M. (2017). Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 162-168.

Yılmaz, G. Ö., Kaya, G. D. (2015). Turizm Sektöründe Kültürel Zekânın Önemi: Konaklama İşletmelerinde Bir Araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 2 (2), 0-0.

Yücel Güngör, M., Güngör, O. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Gurme Algısı: Bir Metafor Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 906-917.