



# Turizm Akademik Dergisi

## Tourism Academic Journal

www.turizmakademik.com



## Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama

Melda HARBALIOĞLU<sup>a</sup> İpek ÜNAL<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Kilis 7 Aralık Üniversitesi Kilis Meslek Yüksekokulu

<sup>b</sup> Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Meslek Yüksekokulu

### Özet

Bu çalışmada, ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla, Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Meslek Yüksekokulu ve Yalvaç Meslek Yüksekokulu'nda öğrenim gören 158 öğrenciye anket uygulanmıştır. Anket sonucu elde edilen veriler kullanılarak dağılım, frekans, t testi ve ANOVA analizi yapılmıştır. Bu analizler sonucunda, öğrencilerin en çok aşçılık mesleğinin bir alanında uzmanlaşmayı düşündükleri, aşçılık mesleğinin kendilerini maddi ve manevi açıdan tatmin edeceği, aşçılık mesleğindeki tecrübelerinin arttıkça mesleğe daha çok bağlanacağına inandıkları, halen okumakta oldukları aşçılık programını isteyerek seçtikleri belirlenmiştir. Ayrıca, araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyet değişkeni açısından, aşçılık mesleğine yönelik tutumları arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Aşçılık, mesleki tutum, ön lisans öğrencileri.

### Abstract

The aim of this research is to determine the attitudes to the culinary profession associate degree students in the culinary program. For this purpose, it was carried out a survey of 158 students studying at Eğirdir Vocational High School and Yalvaç Vocational High School. Distribution, frequency, t-test and ANOVA analyzes were conducted by using the data obtained from surveys. As a result of this analysis, it was determined that the students are considering specialization in one area of culinary profession more and culinary profession satisfy themselves financially and morally. However, it was established that they will adopted their profession less their experience in the culinary profession increase and they willingly chose culinary program. Likewise, in terms of gender variable of students who participated in the survey, it was concluded that there is a significant difference among attitudes towards the culinary profession.

**Key Words:** Culinary, professional attitude, associate degree students,  
Jel Code: I20, I23, L83

## GİRİŞ

Dünyada yaşanan küreselleşme eğilimleri, turizm eğitiminin yapısını etkilemektedir. Artan rekabet koşulları, turizmde hizmet kalitesini ön plana çıkarmaktadır (Öztürk & Görkem, 2011:69). Türkiye’de turizm alanındaki gelişmeler ile birlikte yiyecek içecek sektörünün de gelişmesi bu alan üzerinde eğitim alan nitelikli personel ihtiyacını da ortaya çıkarmıştır. Bu ihtiyacın karşılanmasına engel olan en önemli sorunlardan biri, nitelikli aşçı yetiştirmektir. Aşçılık mesleğine ilişkin yeterliklerin ve tutumların kazanıldığı eğitim kurumlarının sahip olduğu olanaklar, aşçı adaylarının kendilerini mesleki olarak yeterli ve aşçılık mesleğine ilişkin olumlu tutum kazanmış birer aşçı olarak algılamalarında oldukça önemli bir role sahiptir (Kurnaz, Akyurt Kurnaz & Kılıç, 2014: 42). Buna bağlı olarak mesleğe yönelik tutum, mesleki yeterlilik algılarını ve meslekteki başarıları etkileyen önemli bir husustur. Mesleğe yönelik olumlu tutumlar geliştirilmesi, öğrencilerin mesleğini icra ederken daha etkili olmalarını sağlamaktır (Terzi & Tezci, 2007: 595-596). Hizmet sektöründe yer alan meslekler sevilmediği ve istenmediği takdirde yerine getirilmesi oldukça güç mesleklerin başında yer almaktadır. Birey, meslek seçimi yaparken; fiziksel özelliklerini, ilgilerini, yeteneklerini ve ekonomik imkânlarını dikkate almak durumundadır. Bu bağlamda, meslek seçmek; hayat biçimini seçmek demektir (Erdoğan & Kahraman, 2012: 231).

Aşçılık mesleği, mutfak planlaması, mutfak organizasyonu yapabilen, menü planlayan, soğuk, sıcak mutfak ve pastane ürünleri hazırlayabilen, dünya ve yöre mutfağına ait ürünleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre pişirebilen mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütüp müşteri memnuniyetine önem veren çalışma ortamını denetleyebilen nitelikli elemandır şeklinde tanımlanmaktadır (<http://ikmep.yok.gov.tr>). Aşçılık mesleği, ulusal aşçılık meslek standardına göre; belirli bir süre içerisinde kahvaltılar, çorbaları, zeytinyağlı yemekleri, mezeleri, hamur işi yemekleri, salataları, sıcak ve soğuk soslari, kırmızı et, kümes hayvanları, sakatat ve av hayvanları yemeklerini, su ve deniz ürünleri yemeklerini, sebze ve kurubaklagil yemeklerini, pilav ve makarna yemeklerini, tatlıları ve içecekleri, kendi başına hazırlama bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişi olarak tanımlanmaktadır (MEB, 2007).

Unvanının gerektirdiği yetkiler çerçevesinde sorumlu olduğu iş ve işlemleri kanun ve diğer mevzuat düzenlemelerine uygun olarak yerine getiren birey olarak aşçının görevleri;

- Birimlerde çalışan personel için yemek hazırlamak ve belirlenen sürede sunumunu yapmak.

- Günlük mönüdeki servise sunulacak yemeklerin yeterli miktarda, istenilen kalitede ve zamanında hazırlanmasını sağlamak ve dağıtımını gerçekleştirmek.
- Yemekhane ve yemek dağıtım yerlerinin her türlü temizliği ve haşerelere karşı periyodik ilaçlamalarının yapılmasını temin ve takip etmek.
- Yemek pişirme ve hazırlanmasında belirlenen hijyen kurallarına uymak, miiyetinde çalışanların da uymasını kontrol etmek.
- Kendisine teslim edilen mutfak sabit tesisleri ile taşınır alet ve cihazların çalışır vaziyette olmasını sağlamak.
- Yemek listesinin hazırlanması ve gıdaların tesellümünde ilgili servis çalışanları ile birlikte görev yapmak.
- Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini uygulamak.
- Amirleri tarafından verilecek benzer nitelikteki diğer görevleri yapmaktır ([www.sgk.gov.tr](http://www.sgk.gov.tr)).

Geçmiş dönemlerde mutfak hizmetlerinin, baskıcı bir yönetim sergileyen ve mesleki birikimlerini astlarıyla paylaşmayan mutfak şeflerinin egemenliğindeydi. Fakat yıllarca sürebilecek bu mesleki gelişimi, mutfak eğitimi veren okullar, yiyecek içecek sektörünün ihtiyacı doğrultusunda daha kısa sürede vermektedir. Mutfak eğitimi veren okullar sadece kalifiye mutfak personeli yetiştirmekle kalmamış, halkın gözünde yemek pişirmenin bir meslek olarak kabul edilmesini de sağlamıştır (Hughes, 2003: 10). Bunun yanı sıra aşçılık mesleği nitelikli personel eksikliğinin görüldüğü bir meslek olarak bilinmektedir (Robinson & Barron, 2007 : 913).

Türkiye’de aşçılar, 1950’li yıllara değin usta - çırak yöntemi ile yetiştirilmiştir. 1950’li yıllarda İstanbul, İzmir ve Ankarada Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmışsa da bu kurslar süreklilik göstermemiştir. Turizm Bakanlığının kuruluşundan sonra kısa süreli kurslar ve işbaşında eğitim kursları ile aşçılık eğitimi ele alınmıştır. 1961– 1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik okulunun açılması ile aşçılık eğitimi örgün bir eğitim kuruluşunda verilmeye başlanmıştır. Türkiye’de orta öğretim düzeyinde turizm sektörüne yönelik mutfak (aşçılık) eğitimi 2005–2006 eğitim öğretim yılına değin sadece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilmiştir. Bu tarihten itibaren, Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Çok

Programlı Liseler ve Açık Öğretim Meslek Lisesi gibi meslek liselerine de gerekli şartları taşımaları durumunda (öğretmen, atölye, donanım vb.) mutfak dalı açma hakkı verilmiştir (Öztürk & Görkem, 2011).

Ülke için ekonomik ve sosyal öneme sahip “yiyecek hazırlama ve pişirme” hizmetlerini yerine getirecek kişiler bilindiği gibi aşçılardır. Dolayısı ile mutfak çalışanlarına bu süreçte çok önemli vazifeler düşmektedir. Aşçılar iyi bir beslenme ve yemek hazırlama bilgisine sahip olmanın yanında iyi bir mutfak sanatı becerisine de sahip olmalıdırlar ve gelişen teknolojiye ayak uydurabilecek şekilde kendilerini yetiştirmelidirler. Bu açıdan mutfaklarda çalışan personelin beslenme konularında bilgilerinin uygulamaya yansımaları önem taşımaktadır (Karahana, 2010). Bu bağlamda, kalifiye bir mutfak personeli neyi, niçin, nasıl yapacağını en iyi şekilde bilmelidir. Aşçılar iyi bir mutfak sanatı becerisine sahip olmanın yanında gelişen teknolojiye ayak uydurabilecek şekilde kendilerini yetiştirmelidirler (Gömeç, 1995).

Araştırmanın temel amacı, ülke ekonomisine katkı sağlayacak ve sektörün aradığı nitelikli iş gücünü yetiştirmek amacıyla ön lisans düzeyinde meslek elemanı aşçılık programlarındaki öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının incelenmesi ve programın işlerliğinin belirlenmesine katkı sağlamasıdır. Aşçıların mesleklerine yönelik tutumları aşçılık mesleğinin yerine getirilmesinde büyük önem taşımaktadır. Aşçı adaylarının gelecekteki mesleklerine yönelik tutumlarının bilinmesi, onların nasıl meslek elemanı olacağı hakkında bize öngörü sağlayabilir. Bu çerçevede, araştırmanın genel amacı, aşçılık programlarındaki öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının belirlenmesi şeklindedir.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Askarian ve ark., (2004), İranda kamu ve özel hastanelerde çalışan yemek servis personelinin bilgi, tutum ve davranışlarını değerlendirmek amacıyla yaptıkları çalışmada, personelin bakteriler, soğuk ve sıcak yiyeceklerin depolama dereceleri konusunda iyi düzeyde bilgi sahibi olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Aslan & Çakıroğlu (2004), aşçıların besin güvenliği konusundaki bilgileri ve verilecek eğitimin bilgi düzeylerine etkisini inceledikleri çalışmada, personelin eğitim aldıktan sonra soruların tamamına yanlış cevap verme oranının azaldığı ve aradaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğunu saptamıştır.

Sargın & Çakıroğlu (2006), Ankara’da 4 ve 5 yıldızlı otellerde çalışan yiyecek-içecek personelinin besin hijyeni konusundaki bilgi düzeylerinin incelendiği çalış-

mada, otel çalışanlarından hiçbirinin besin güvenliği bilgi testinde “çok iyi” düzeyde olmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra 4 yıldızlı otellerde çalışan personelin %19.4’ünün, 5 yıldızlı otellerde çalışan personelin ise %27.3’ünün yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğu bulunmuştur.

Terzi & Tezci (2007), tarafından Necatibey eğitim fakültesi öğrencilerinin öğretmenlik mesleğine ilişkin tutumlarını ölçmek üzere yaptıkları çalışmada kız öğrencilerin erkek öğrencilerden, sosyal ve dil bilim alanlarında okuyan öğrencilerin ise fen ve matematik alanlarında okuyan öğrencilere göre tutum puanlarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Ayrıca program ve sınıf değişkenleri açısından öğrenci tutumlarında anlamlı bir farklılık gözlenmediği belirlenmiştir.

Gürbüz & Kışoğlu (2007), tarafından tezsiz yüksek lisans programına devam eden fen edebiyat ve eğitim fakültesi öğrencilerinin öğretmenlik mesleğine yönelik tutumlarını ölçmek üzere yaptıkları çalışmada adayların öğretmenlik mesleğine yönelik tutumlarının fakülte değişkenine göre farklılaşmadığı, öğretmenlik mesleğini tercih etme nedenlerine göre ise adayların tutumlarında farklılık olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca eğitim fakültesi öğrencilerinin cinsiyetlerine göre öğretmenlik mesleğine yönelik tutumlarında farklılık olduğu bulunurken, fen-edebiyat fakültesi mezunu öğretmen adaylarının üniversiteye girişte, üst sınırlardaki tercihleri arasında eğitim fakültesi tercihleri bulunmasının, adayların öğretmenlik mesleğine yönelik tutumlarına bir etkisi olmadığı saptanmıştır.

Doğan & Çoban (2009), tarafından eğitim fakültesi öğrencilerinin öğretmenlik mesleğine yönelik tutumları ile kaygı düzeyleri arasındaki ilişkiyi incelemek üzere yaptıkları çalışmada öğrencilerin tutumlarının olumlu, kaygı düzeylerinin düşük ve tutum ile kaygı arasında düşük düzeyde negatif ve anlamlı bir ilişki olduğunu göstermiştir. Kızların, mesleğini yakınlarına önerenlerin, mesleğini sevenlerin ve iş bulma konusunda iyimser olanların daha olumlu bir tutuma sahip oldukları saptanmıştır.

Çemrek & Yılmaz (2010), Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık programlarında öğrenim gören öğrencilerin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” hakkındaki tutum ve düşüncelerinin belirlenmesi amacıyla yaptıkları çalışmada, Aşçılık Bölümü ile Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü öğrencileri arasında “uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı yaklaşımlarını beğeniyorum”, “uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde (ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır” ve “uygulamalı mutfak dersleri gereksizdir” sorularına verilen cevaplar bakımından istatistiksel olarak anlamlı farklılık olduğu görülmüştür.

Öztürk & Görkem (2011), ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde, öğrencilerin mesleki yeterlik düzeylerinin belirlenmesi amacıyla yaptıkları araştırmada, öğrencilerin gerek teorik, gerekse pratik yeterliklere kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, makarna çeşitleri hazırlama ve hijyen kurallarını uygulama konularında kendilerini daha yeterli bulduklarını saptamıştır. Öğrencilerin, besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü hoşaf lar hazırlama ve su ürünleri hazırlama konularında ise kendilerini en az yeterli buldukları sonucuna ulaşmıştır.

Görkem & Öztürk (2012), ulusal aşçılık meslek standardı aşçı yeterlik kriterleri kapsamında, Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde mutfak eğitimi alan öğrencilerin teorik ve pratik yeterliklerinin belirlenmesine yönelik araştırma bulgularına göre, öğrencilerin; kişisel bakım, işe hazırlık, makarna ve pilav çeşitleri pişirme konularında, diğer konulara göre daha yeterli oldukları, besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarının belirlenmesi, kritik kontrol noktalarını (HACCP) belirleme ve uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama konularında ise diğer konulara göre daha az yeterli olduklarını ortaya koymuştur.

Yukarıda sunulduğu gibi konu ile ilgili çalışmaların genellikle öğretmenlik mesleğine yönelik tutum veya öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik bilgi düzeyleri ve yeterlilikleri gibi değişkenleri saptamaya yönelik olduğu görülmektedir. Ancak bu konuda Kurnaz ve ark., (2014), inceledikleri çalışmaya ulaşılmıştır. Bu çalışmada ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine ilişkin tutumlarını belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada, faktör analizi ile öğrencilerin aşçılık mesleğine karşı tutumlarını belirli faktör grupları altında incelemiştir. Bu çalışmada Eğirdir ve Yalvaç Meslek Yüksekokullarında öğrenim gören aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının saptanması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda, araştırmanın hipotezleri ise şu şekilde oluşturulmuştur:

**H1:**Cinsiyet değişkeni açısından aşçılık mesleğine yönelik tutum farklılaşmaktadır.

**H2:**Yaş değişkeni açısından aşçılık mesleğine yönelik tutum farklılaşmaktadır.

**H3:**Not ortalaması değişkeni açısından aşçılık mesleğine yönelik tutum farklılaşmaktadır.

**H4:** Sınıf değişkeni açısından aşçılık mesleğine yönelik tutum farklılaşmaktadır.

**H5:**Öğrenim durumu değişkeni açısından aşçılık mesleğine yönelik tutum farklılaşmaktadır.

## YÖNTEM

Bu çalışmada, Süleyman Demirel Üniversitesi'nde öğrenim gören ön lisans aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma, Eğirdir Meslek Yüksekokulu ve Yalvaç Meslek Yüksekokulu'nda 2013-2014 eğitim öğretim yılında aşçılık programında öğrenim gören 158 öğrenciden oluşmaktadır. Araştırmada alan araştırması yöntemi kapsamında yapılandırılmış anket tekniği kullanılmıştır. Anket iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde demografik sorulara, ikinci bölümde öğrencilerin aşçılık mesleği tutumlarını belirlemeye yönelik ifadeler yer verilmiştir. İkinci bölüm 27 olumlu ve 8 olumsuz olmak üzere toplam 35 ifadeden oluşmaktadır.

Üstüner (2006) tarafından geliştirilen geçerli ve güvenilir bir yapıda olduğu belirlenen öğretmenlik mesleğine yönelik tutum ölçeğinden uyarlanarak aşçılık öğrencilerinin mesleğe ilişkin tutumları belirlenmeye çalışılmıştır. Ölçeğin Üstüner (2006) tarafından hesaplanan KMO değeri 0,91, iç tutarlılık katsayısı 0,93 olarak belirlenmiştir. Araştırmada, kullanılan ölçeğe ilişkin güvenilirlik testi uygulanmış olup, (cronbach's alpha)= 0,854 olarak bulunmuştur. Söz konusu değerlerin 0,80'den büyük olması, hazırlanan bu ölçeğin güvenilirliğinin yüksek olduğu anlamına gelmektedir (Özdamar, 1999:522).

## BULGULAR

Anketler aracılığı ile toplanan verilerin istatistiksel analizleri için; araştırmaya katılan öğrencilerin özelliklerinin belirlenmesine ilişkin frekans ve yüzde hesaplamaları, demografik değişkenler açısından aşçılık mesleğine yönelik tutum arasındaki farklılıkları belirlemeye yönelik, t-testi ve Anova testi yapılmıştır.

**Tablo 1.** Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Demografik Özellikleri

<b>Cinsiyet</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Erkek	87	55,1
Kadın	71	44,9
<b>Yaş</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
18-19 yaş	54	34,2
20-21 yaş	104	65,8
<b>Not Ortalaması</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
1,76-2,50 arası	91	57,6
2,51-3,25 arası	67	42,4
<b>Sınıf</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
I. Sınıf	92	58,2
II. Sınıf	66	41,8
<b>Öğrenim Durumu</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
I. Öğretim	80	50,6
II. Öğretim	78	49,4
<b>TOPLAM</b>	<b>158</b>	<b>100</b>

Araştırmanın örneklem grubunu oluşturan öğrencilerin 71'ini kadın, 87'sini erkek, %65,8'ini 20-21 yaş aralığı oluşturmaktayken, 18-19 yaş aralığında bulunan katılımcıların oranı %34,2'dir. Not ortalamalarına bakıldığında ise, örneklemin %57,6'sı 1,76-2,50 arası, % 42,4'ü ise 2,51-3,25 arasındadır. Araştırmanın örneklem grubunun büyük bir çoğunluğu birinci sınıf ( %58,2) ve birinci öğretimdeki (%50,6) öğrencilerden oluşmaktadır (Tablo 1).

Öğrenciler, aşçılık mesleğine ilişkin tutumlarını belirlemeye yönelik olumlu ifadelerle katılım durumlarına göre, en çok aşçılık mesleğinin bir alanında uzmanlaşmayı (soğuk, sıcak, pastane..) düşündüklerini (ort.4,41), aşçılık mesleğinin maddi ve manevi açıdan tatmin edeceğini (ort.4,35), aşçılık mesleğindeki tecrübelerinin arttıkça mesleğe daha çok bağlanacaklarına inandıklarını (ort.4,32), halen okumakta oldukları aşçılık programını isteyerek seçtiklerini (ort.4,32) ifade etmişlerdir. Aynı zamanda, öğrencilerin insanlara bilmedikleri bir şeyleri tattırma düşüncesinin kendilerini mutlu ettiği (ort.4,28), aşçılık mesleğinde karşılaşacakları zorlukları aşabilecekleri (ort.4,27) ve bilgili, yeterli bir aşçı olacaklarını düşündükleri (ort.4,25) sonucuna ulaşılmıştır (Tablo 2).

**Tablo 2.** Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine İlişkin Tutumlarını Belirlemeye Yönelik Olumlu İfadelere Katılım Durumları

	1	2	3	4	5	Ort.	Std Sapma
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)		
Aşçı olma düşüncesi bile bana cazip geliyor.	7,0	5,1	11,4	24,7	54,9	4,09	1,21
Tekrar bir meslek tercihinde bulunmam söz konusu olsa yine aşçılığı seçerdim.	9,5	6,3	21,5	23,4	39,2	3,77	1,29
Aşçılık mesleğinin bir alanında uzmanlaşmayı (Soğuk, Sıcak, Pastane vb.) düşünüyorum.	3,8	3,8	3,8	25,3	63,3	4,41	1,00
Aşçılıkta uluslararası boyutta başarı sağlayacağımı düşünüyorum.	2,5	6,3	17,7	40,5	32,9	3,95	1,00
Aşçılık mesleğiyle ilgili olan bu bölümü seçmiş olmaktan memnunum.	3,8	5,7	7,6	31,0	51,9	4,22	1,06
Aşçılık mesleğinde karşılaştığım zorlukları aşabileceğime inanıyorum.	1,9	3,2	10,1	35,4	49,4	4,27	0,91
Sektörde kendime örnek alabileceğim profesyonel aşçıların olduğunu düşünüyorum.	3,2	5,7	7,6	31,6	51,9	4,23	1,03
Aşçılık mesleğinin gereklilikleri konusunda kendime güveniyorum.	2,5	2,5	11,4	46,2	37,3	4,13	0,90
Aşçılığa ilişkin özel bir yeteneğim olduğu kanısındayım.	1,9	4,0	17,1	40,5	36,1	4,04	0,94
Aşçılığın bir şeyler üretip yaratmam için bana fırsatlar vereceğini düşünüyorum.	3,2	2,5	12,0	41,1	41,1	4,15	0,95
Aşçılığı profesyonel bir biçimde yürütebileceğime inanıyorum.	1,3	3,8	13,3	43,0	38,6	4,14	0,88
İnsanlara bilmedikleri bir şeyleri tattırma düşüncesi beni mutlu ediyor.	3,8	3,8	7,0	31,0	54,4	4,28	1,02
Aşçılık yapan insanlara sempati duyarım.	3,2	5,7	13,3	39,2	38,6	4,04	1,02
Aşçı olduğumda yapabileceğim çok şey olduğunu düşünüyorum.	7,6	3,8	12,0	39,9	36,7	3,94	1,15
Aşçılığın çalışma koşulları bana çekici geliyor.	8,2	12,0	24,1	32,9	22,8	3,50	1,20
Aşçılık meslek bilgisi derslerinde başarılı olmayı önemsemirim.	3,2	6,3	11,4	32,9	46,2	4,13	1,05
Aşçılık yapan kişilerle sohbet etmekten hoşlanırım.	3,8	5,1	10,1	30,4	50,6	4,19	1,06
Yemek pişirme, yiyecek, mutfak ve yemek kültürü konularında tartışır, konuşurum.	3,8	4,4	13,9	38,0	39,9	4,06	1,03
Bilgili ve yeterli bir aşçı olacağımı düşünüyorum.	1,3	3,8	13,9	30,4	50,6	4,25	0,92
Aşçılığın toplumda bana saygınlık kazandıracağına inanıyorum.	3,8	4,4	10,8	38,0	43,0	4,12	1,02
Halen okumakta olduğum aşçılık programını isteyerek seçtim.	3,2	4,4	8,9	24,7	58,9	4,32	1,02
Aşçı olarak yapacağım yemeklerin insanların damak tatlarına yön vermeyi gurur verici buluyorum.	3,8	3,8	5,1	34,2	53,2	4,29	1,00
Aşçı olduğumda çevre tarafından bana yeterli değerin verileceğine inanıyorum.	7,6	6,3	13,9	40,5	31,6	3,82	1,17
Aşçılık mesleğinin devamlılığı bana güven veriyor.	5,1	2,5	12,0	28,5	51,9	4,20	1,08
Bir ömür boyu aşçılık yapabilirim.	7,6	8,2	22,2	16,5	45,6	3,84	1,29
Aşçılık mesleğindeki tecrübem arttıkça bu mesleğe daha çok bağlanacağıma inanıyorum	3,8	2,5	10,1	24,7	58,9	4,32	1,02
Aşçılık mesleğinin beni maddi ve manevi açıdan tatmin edeceğine inanıyorum.	1,9	4,4	8,9	26,6	58,2	4,35	0,95

N:158 1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2= Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum.

**Tablo 3.** Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine İlişkin Tutumlarını Belirlemeye Yönelik Olumsuz İfadelere Katılım Durumları

	1	2	3	4	5	Ort.	Std Sapma
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)		
Aşçılık mesleği bana sıkıcı geliyor.	53,2	25,9	6,3	4,4	10,1	1,92	1,30
Aşçılık mesleğini seçtiğime pişman oluyorum.	49,4	28,5	9,5	6,3	6,3	1,92	1,19
Aşçılığın kişiliğime ve yaşam tarzıma uygun olmadığını düşünüyorum.	39,2	30,4	13,9	7,0	9,5	2,17	1,28
Sektördeki mutfak çalışanlarının tavır ve davranışları mesleğime olan ilgimi azaltmaktadır.	18,4	18,4	22,2	27,8	13,3	2,99	1,32
Aşçı olacağımı düşünmek beni korkutuyor.	52,5	23,4	11,4	5,1	7,6	1,92	1,24
Bir meslek tercih etme durumunda olanlara aşçılığı tavsiye etmem.	45,6	17,7	14,6	14,6	7,6	2,21	1,35
Aşçılık mesleğinin bana sıkıntılar yaşatmasından endişe duyuyorum.	25,3	16,5	30,4	18,4	9,5	2,70	1,29
Yemek pişirme, yiyecek, mutfak ve yemek kültürü konularında konuşmaktan hoşlanmam.	41,1	29,7	7,6	8,9	12,7	2,22	1,39

N:158 1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2= Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum.

Aşçılık mesleğine ilişkin tutumlarını belirlemeye yönelik olumsuz ifadelerle katılım durumlarına göre öğrenciler; aşçılık mesleğinin kendilerine sıkıcı gelmediğini (ort.1,92), mesleği seçtikleri için pişman olmadıklarını (ort.1,92) ve aşçılığın kişiliklerine ve yaşam tarzlarına uygun olduğunu (ort.2,17) ifade etmişlerdir (Tablo 3).

değişkenleri açısından aşçılık mesleğine tutumları arasında  $p>0,05$  olduğundan anlamlı bir farklılık görülmemektedir. Bu bağlamda, aşçılık mesleğine yönelik tutum yaş, not ortalaması, sınıf ve öğrenim durumuna göre bir farklılık göstermemektedir (Tablo 4). Yaş, not ortalaması, sınıf ve öğrenim durumuna ilişkin ortaya çıkan tablo, H2, H3, H4 ve H5 hipotezlerinin desteklenmediği sonucunu ortaya çıkarmaktadır.

**Tablo 4.** Öğrencilerin Demografik Özelliklerine Göre Aşçılık Mesleğine Tutumları Arasındaki Farklılıkları

		Karelerin Ortalaması	Df	Karelerin Ortalaması	F	Anlamlılık
Cinsiyet	Between Groups	1270,996	1	1270,996	5,163	,024*
	Within Groups	38404,954	156	246,186		
Yaş	Between Groups	347,108	2	173,554	,684	,506
	Within Groups	39328,841	155	253,734		
Not Ortalaması	Between Groups	1174,242	3	391,414	1,566	,200
	Within Groups	38501,708	154	250,011		
Sınıf	Between Groups	597,093	1	597,093	2,384	,125
	Within Groups	39078,857	156	250,505		
Öğrenim Durumu	Between Groups	40,282	1	40,282	,159	,691
	Within Groups	39635,667	156	254,075		

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyet değişkeni açısından aşçılık mesleğine tutumları arasında  $p<0,05$  olduğundan anlamlı bir farklılık görülmektedir. Bu bağlamda, aşçılık mesleğine yönelik tutum cinsiyete göre bir farklılık göstermektedir. Bu sonuç, aynı zamanda, H1 hipotezini yeterli kanıtla desteklemektedir.

Bunun yanı sıra, araştırmaya katılan öğrencilerin yaş, not ortalaması, sınıf ve öğrenim durumu

## SONUÇ

Günümüzde yemek tüm toplumlarda önemli bir yer tutmaktadır. Tarihsel süreç içerisinde de öncelikle temel ihtiyaç, sonrasında ise bir kültür simgesi olarak karşımıza çıkmıştır. Örneğin, aile, dostluk ve arkadaşlık bağlarını güçlendirmede, ziyafetlerde, eğlence amaçlı, yeri geldiğinde statü simgesi olarak toplumun hemen her alanında karşımıza çıkmaktadır. Aşçılık

mesleği de bu noktada devreye girmektedir. Aşçılara ÷lkemizde istihdam alanını en çok konaklama işletmeleri sağlamaktadır.

Günümüzde kalifiye personel ihtiyacı nedeniyle okullarda aşçılık bölümleri açılmaktadır. Bu araştırmada da, söz konusu bölümlerin ön lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bunun yanı sıra, öğrencilerin mesleki tutumlarının cinsiyet, tutum yaş, not ortalaması, sınıf ve öğrenim durumu gibi değişkenler açısından farklılaşmasına bakılmıştır. Araştırmaya katılanların çoğunluğunun erkek, 20-21 yaş aralığında, not ortalamaları 1,76-2,50 arası ve birinci sınıf, birinci öğretim öğrencilerden oluştuğu gör÷lmektedir.

Öğrencilerin aşçılık bölümünü isteyerek seçtiği, mutfağın bir alanında uzmanlaşmayı düşündüğu, aşçılık mesleğinin kendilerini maddi ve manevi tatmin edeceklerine inandıkları gör÷lmektedir. Bununla birlikte, öğrenciler aşçılık mesleğini seçtiklerinden dolayı pişman olmadıklarını, mesleğin sıkıcı olmadığını ve aşçı olma düşüncesinin kendilerini korkutmadıklarını; aksine bilgili, yeterli birer aşçı olacaklarını, aşçı olarak yapacakları yemeklerin insanların damak tatlarına yön verme düşüncesiyle gurur duyduklarını ifade etmişlerdir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyet, yaş, not ortalaması, sınıf ve öğrenim durumu değişkenleri açısından aşçılık mesleğine tutumları arasında farklılıklar analizi sonucunda sadece cinsiyet değişkeni açısından aşçılık mesleğine tutumları arasında  $p < 0,05$  olduğundan anlamlı bir farklılık olduğu gör÷lmüştür. Bu sonuç araştırmanın hipotezlerinden, H1 hipotezini yeterli kanıtla desteklerken, H2, H3, H4 ve H5 hipotezlerini desteklememektedir.

Çalışmada elde edilen bulgular ve hipotezler ışığında, aşçılık programı öğrencilerinin mesleğe yönelik tutumlarının genel olarak olumlu olduğu söylenebilir. Aşçılık güncel bir meslek olup, öğrencilere mesleğin belirli bir alanda uzmanlaşmalarını sağlamak adına gerekli bilgi ve beceriler kazandırılmalıdır. Bunun yanı sıra, öğrencilerin yemek pişirme, yiyecek, mutfak ve yemek konularında tartışabilecekleri platformlar oluşturularak bilgi ve becerilerinin ölç÷lmesi sağlanmalıdır. Bu sayede, öğrencilerin aşçılık mesleğinde karşılaşabilecekleri zorluklar daha kolay aşılabilecektir. Bununla birlikte, öğrencilerin tecrübelerinin artması, mesleğe yönelik tutumlarını daha olumlu kılacak, mesleğe olan bağlılıklarını arttıracaktır. Bununla birlikte gelecekte hizmet sektöründe çalışacak olan aşçı adaylarının mesleğe karşı tutumlarının ne olduğunun bilinmesi meslek öncesi eğitimde eğitim verenlere netür bir eğitim vermeleri gerektiği konusunda yol gös-

tereceği düşün÷lmektedir. Aynı zamanda aşçı adaylarının mesleğe yönelik olumlu tutumlar geliştirmesi, aşçılık mesleğini yaparken daha etkili ve verimli olmalarını sağlayacaktır.



## KAYNAKÇA

Askarian, M., Kabir, G., Aminbaig, M., Memish, Z. A. & Jafari, P. (2004). Knowledge Attitudes and Practices of Food Services Staff Regarding Food Hygiene in Shiraz, Iran, *Infection Control and Hospital Epidemiology*, 25(1), 16-21.

Aslan, S. & Çakıroğlu, P. (2004). Aşçıların Besin Güvenliği Konusundaki Bilgileri ve Bu Konuda Verilecek Eğitimin Bilgi Düzeylerine Etkisinin İncelenmesi. *Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Dergisi*, 6(11), 133-150.

Çemrek, F. & Yılmaz, H. (2010). Turizm Ve Otel İşletmeciliği İle Aşçılık Programı Öğrencilerinin Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum Ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 203-220.

Doğan, T. & Çoban, A. E. (2009). Eğitim Fakültesi Öğrencilerinin Öğretmenlik Mesleğine Yönelik Tutumları ile Kaygı Düzeyleri Arasındaki İlişkinin İncelenmesi, *Eğitim ve Bilim Dergisi*, 34(153), 157-168.

Erdinç, B.Ş. & Kahraman, S. (2012, 12-15 Nisan). *Turizm Mesleğini Seçme Nedenlerinin İncelenmesi*, VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 229-237, Kemer, Antalya.

Görkem, O. & Öztürk, Y. (2012). Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Öğrenci Yeterliklerine İlişkin Üç Boyutlu Değerlendirme, *SOİD Dergisi*, 9(1), 65-76.

Gömeç, İ. (1995). *Otel İşletmelerinin Beklentilerine Göre Otelcilik Okulu Mutfak Bölümü Öğrencilerinin Mesleki Eğitimi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Ankara.

Gürbüz, H. & Kışoğlu, M. (2007). Tezsiz Yüksek Lisans Programına Devam Eden Fenedebiyat ve Eğitim Fakültesi Öğrencilerinin Öğretmenlik Mesleğine Yönelik Tutumları, *Erzincan Eğitim Fakültesi Dergisi*, 9(2), 71-83.

Hughes, M. H. (2003). *Culinary Professional Training: Measurement of Nutrition Knowledge among Culinary Students Enrolled in a Southeastern Culinary Arts Institute*, Unpublished Doctoral Dissertation, Alabama University.

Karahan, C. (2010). *Aşçıların Beslenme Bilgi Düzeyleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.

Kurnaz, A., Kurnaz, H. A. & Kılıç, B. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.

MEB (2007). *Yiyecek İçecek Hizmetleri – Aşçı*, Ankara: MEB.

Özdamar, K. (1999). *Paket Programlarla Veri Analizi I*, Eskisehir: Kaan Kitabevi.

Öztürk, Y. & Görkem, O. (2011). *Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama*, İşletme Araştırmaları Dergisi, 3(2), 69-89.

Robinson, R. N. S. & Barron, P. E., (2007). Developing a Framework for Understanding the Impact of Deskilling and Standardization on The Turnover and Attrition of Chefs. *Hospitality Management*, 26, 913-926.

Sargın, Y. & Çakıroğlu, P. (2006, 22-24 Mart). *Ankara'da 4 ve 5 Yıldızlı Otellerde Çalışan Yiyecek İçecek Personelinin Besin Hijyeni Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi*. Ankara I. Uluslararası Ev Ekonomisi Kongresi.

Terzi, A. R. & Tezci, E. (2007). Necatibey Eğitim Fakültesi Öğrencilerinin Öğretmenlik Mesleğine İlişkin Tutumları, *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi Dergisi*, 52, 593-614.

Üstüner, M. (2006). Öğretmenlik Mesleğine Yönelik Tutum Ölçeğinin Geçerlik ve Güvenirlilik Çalışması, İnönü Üniversitesi, *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 45, 109-127.

[www.Sgk.Gov.Tr/Wps/Wcm/Connect/Eaaf068f.../2012\\_26.Pdf](http://www.Sgk.Gov.Tr/Wps/Wcm/Connect/Eaaf068f.../2012_26.Pdf)? (Erişim: 09.07.2014).

<http://ikmep.yok.gov.tr/?page=KatDown&view=list&file-id=100> (Erişim: 09.07.2014).

## Extensive Summary

### DETERMINATION OF PROFESSIONAL ATTITUDE OF CULINARY PROGRAM STUDENTS: AN APPLICATION IN UNDERGRADUATE LEVEL

HARBALIOĞLU\*, İpek ÜNAL

#### Introduction

Culinary profession is defined as qualified persons who control the work environment, can make kitchen planning and organization, plans the menu, can prepare and control bakery products, can cook belonging to international and local products that according to the rules of hygiene and sanitation, conduct activities related to professional development emphasis is on customer satisfaction.

People are as known chefs who fulfill "food preparation and cooking services" which has economic and social importance for the country. Therefore, the kitchen workers has a very important task in this process. In this context, a qualified kitchen worker should know what, why, how to do it in the best way. Addition to having a good ability to culinary arts the chefs should educated themselves to be able to adapt to emerging technologies.

The main purpose of the research, is to examine attitudes towards the culinary profession of culinary programs vocational staff at the associate degree students which will contribute to the national economy and the industry is looking for a qualified workforce to educate and contribute to the determination of the program's functionality. Cookers' attitudes towards their profession is very important in the fulfillment of the culinary profession. In this context, the research hypotheses were formed as follows:

- H1:** The attitude of the culinary profession differ in term of the gender.
- H2:** The attitude of the culinary profession differ in term of the age.
- H3:** The attitude of the culinary profession differ in term of the average grade.
- H4:** The attitude of the culinary profession differ in term of the class.
- H5:** The attitude of the culinary profession differ in term of the education level.

#### Method

The aim of this research is to determine the attitudes to the culinary profession associate degree students in the culinary program. The research sample consists of 158 2013-2014 academic year studying in the culinary program students of Eğirdir Vocational School and Yalvaç Vocational School. In the research, Questionnaire technique was used which structured within the scope of the research method. Questionnaire was designed in two parts. Demographic factors were given in first part, to determine the attitudes of students to the culinary profession were given in second part.

Benefiting from the scale of attitudes towards the teaching profession which was developed based on the literature by Üstüner (2006) scale was used was to determine the attitudes of the culinary profession. Scale consists of including 27 positive and 8 negative expression total 35. The said scale is tested for reliability. Cronbach Alpha was calculated as  $\alpha: 0,854$ . According to the results used scales have highly reliability level.

For statistical analysis the surveys through the data collected; sampling group's properties for the determination of frequency and percentage calculations, the attitudes the culinary profession on demographic variables t-test and ANOVA test analysis was performed.

#### Conclusion

Today, meals are an important part of society. In the historical process, it has emerged first of all as a basic need, from then on, as a cultural icon. It appears about every area of society to strengthen family, friendship and friendship ties. However, it emerges as a symbol of status where appropriate in feasts. Culinary profession comes into play at this point. In Turkey, employment area is provided in accommodation establishments to cooks more.

Nowadays, culinary programs in schools are opened due to the need skilled staff. In this study, it is aimed to determination of students' professional attitude studying at associate degree. Besides it, it was analyzed to differentiate of professional attitude of the students in terms of variables such as gender, attitude, age, grade point average, class and education level. The majority of respondents are male, age range 20-21, the grade point average from 1.76 to 2.50, in first grade and formal education students.

Students are voluntarily chose culinary program and they are intending to specialize in one area of the kitchen. However, they believe that culinary profession will satisfy their material and spiritual terms. They do

\* Corresponding author at: Kilis 7 Aralık University, Vocational College  
Kilis /TURKEY

\*E-mail: mharbalioğlu@kilis.edu.tr

not regret to select the culinary profession as well. They have stated that their professions are not boring and the idea of being the cook does not scare them. On the contrary, They expressed that they would be enough cooks and they were proud of this work.

In terms of gender variable of students who participated in the survey, since  $p < 0,05$  it was concluded that there is a significant difference among attitudes towards the culinary profession. The results obtained in the study show that H1 hypothesis is supported with adequate evidence. However, H2, H3, H4 and H5 hypotheses are not supported.

In the light of findings and hypotheses obtained in the study, it can be said that cooking program students are generally positive attitude towards the profession. Culinary is a profession up to date and, students must acquire the necessary knowledge and skills to specialize in a particular area of the profession. In addition to, knowledge and skills of students should be measured by forming platforms in cooking, food, kitchen and dining issues. In this way, difficulties encountered in the culinary profession can be overcome more easily. At the same time, the increase in students' experiences will make more positive attitudes towards the profession and increase their commitment to the profession.

