

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

Öğr.Gör.Alper KURNAZ
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi,
Datça Kazım Yılmaz MYO,
Otel, Lokanta ve İkram Hiz. Böl.
E-mail:akurnaz@mu.edu.tr

Öğr.Gör.Hande Akyurt KURNAZ
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi,
İçmeler Turizm MYO,
Seyahat, Turizm ve Eğlence Hiz. Böl.
E-mail: handekurnaz@mu.edu.tr

Doç.Dr. Burhan KILIÇ
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
E-mail:bkilic@mu.edu.tr

Özet

Bu araştırma, önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine ilişkin tutumlarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Bu bağlamda araştırmanın evreni Türkiye’de önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren aşçılık programları olarak belirlenmiştir. Araştırmanın amacına uygun olarak belirlenen örneklem grubu ise önlisans düzeyinde aşçılık programına sahip olan Afyon, Datça, Didim, Harmancık, Mengen ve Muğla Meslek Yüksekokulları’nın aşçılık programları, basit tesadüfi örneklem olarak seçilmiştir. Araştırmanın verileri “Aşçılık Mesleği Tutum Ölçeği” kullanılarak hazırlanan anket veri toplama yöntemi aracılığı ile toplanmıştır. Anketin temel ölçeği 35 ifadenin yer aldığı Aşçılık Mesleği Tutum Ölçeği’dir. Yapılan faktör analizi sonucunda, bazı ifadelerin çıkarılarak araştırmanın ölçeği 25 ifade olarak şekillenmiştir. Faktör analizi ile öğrencilerin aşçılık mesleğine karşı tutumları belirli faktör grupları altında incelenmiştir. Yapılan anova ve t testleri sonucunda; belirlenen bu faktör grupları ile öğrencilerin demografik özellikleri arasında anlamlı farklılıkların olduğu görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Önlisans, Aşçılık Mesleği, Mesleki Tutum

The Determination of Vocational Attitudes of Associate Degree Culinary Programme Students

Abstract

This research is conducted to determine the attitudes of associate degree culinary program students. In this context, the research universe was identified as culinary programs in Turkey. A simple random sample was chosen including Afyon, Datça, Didim, Harmancık, Mengen and Mugla vocational culinary programs. The data for the study were collected by using “Culinary Profession Attitude Scale. The basic scale consists of 35 items, named Culinary Profession Attitude. As a result of factor analysis, some items were excluded and reduced to 25 items as a final form. With factor analysis, the attitudes of students towards cookery were studied under certain factor groups. As a result of ANOVA and T-Tests, it was found that there were some significant differences between groups in terms of demographic characteristics.

Keywords: Associate Degree, Culinary Profession, Vocational Attitude

1. Giriş

Günümüzde yaşam düzeyinin, gelirin, sosyal hakların artması, şehirleşmenin ve iş yaşamının getirmiş olduğu monoton hayat; insanların turizm faaliyetlerindeki beklentilerini sürekli değiştirmektedir (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002). Turizmin beklenen kaliteye ulaşması için; bu beklentileri karşılayacak nitelikte turizm işletmelerinin olması ve çeşitlendirilmesi gerekmektedir. Turizm faaliyetlerinin gelişmesi sadece ulaşım ve konaklama sektörünü değil; yiyecek- içecek sektörünü de etkilemektedir.

Ülkemizde 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 (Öztürk ve Görkem, 2011).

Hizmet sektörünün alt dallarından biri olan turizm sektörü içerisinde yiyecek içecek işletmeciliğinin devamlı olarak faaliyette bulunması ve sürekliliğinin olması; yeme içmenin, temel bir ihtiyaç olmasından kaynaklı olduğunu söylemek mümkündür (Kılıç ve Kurnaz, 2012). Bu sebeple aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki tutumları turizm sektörünün kaliteli bir şekilde gelişimini ve sürekliliğini doğrudan etkilemektedir. Bu bağlamda turizm, gastronomi ve aşçılık eğitimi veren kurumlarda eğitim gören aşçı adaylarının mesleki tutum geliştirmede hangi değişkenlerden etkilendiklerini bilmek, bu işin eğitimi veren ve eğitimi alanlar açısından eksikliklerin belirlenmesi ve bu eksikliklerin giderilmesi açısından önemli bir etken olacaktır.

Aşçılık, üst düzeyde beceri ve planlı çalışmayı gerektiren özveri isteyen bir meslektir. Mesleğe olan özen ve ilgi, son yıllarda giderek artarak nitelikli işgören ihtiyacı aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki tutum geliştirmelerinde oldukça önemli bir konu haline gelmiştir.

Bu araştırma önlisans eğitimi alan aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının incelenmesi amacıyla yapılmıştır. Araştırma kapsamında; önlisans eğitimi alan aşçılık programı öğrencilerinin bir meslek olarak aşçılığı nasıl algıladıkları, aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının hangi boyutlardan oluştuğu ve bu boyutlar ile öğrencilerin demografik özellikleri arasında anlamlı farklılıklar olup olmadığı araştırılmaktadır. Bu araştırmanın, aşçılık programında okuyan öğrencilerin aşçılık mesleğini gerçekleştirmeye yönelik davranışlarının belirlenmesi, mevcut olan aşçılık eğitimi veren programların iyileştirilmesi ve olumsuz tutumların nedenlerinin incelenmesi ile

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

gerekli önlemlerin alınması konularında önemli ve faydalı olacağı düşünülmektedir

2. Aşçılık Eğitimi

Mesleki Eğitim ve Geliştirme Projesi (MEGEP 2007: 12), aşçıyı; “*kendi başına ve belirli bir süre içerisinde kahvaltıları, çorbaları, zeytinyağlı yemekleri, mezeleri, hamur işi yemeklerini, salataları, sıcak ve soğuk sosları, kırmızı et, kümes hayvanları, sakatat ve av hayvanları yemeklerini, su ve deniz ürünleri yemeklerini, sebze ve kuru baklagil yemeklerini, pilav ve makarna yemeklerini, tatlıları ve içecekleri kendi başına hazırlama bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişi*” şeklinde tanımlamaktadır.

Genel bir ifade olarak; aşçılık eğitimi gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme ve sunma bilgi-becerisi kazandırma süreci olarak tanımlanmaktadır. Aşçılar genel olarak restoran, otel, hastane, kulüp, askeri birimler, yemek fabrikaları ve eğitim kurumlarında istihdam edildikleri gibi ulaştırma sektöründe gemi, tren ve uçaklarda da istihdam edilmektedirler (Öztürk ve Görkem, 2011 içinde CCDA, 2003).

Aşçılık, besin maddelerinin hasat sürecinden başlanarak, malzemelerin satın alınması, teslim alınması, depolanması, üretim ve nihai ürün olarak sunma aşamalarından var olan bir sanat dalı olarak da kabul edilmektedir. Bu tanımlama doğrultusunda aşçılık eğitimi, kaliteli malzeme seçimi, kaliteli malzeme tedarik etme, hijyen, malzeme yönetimi, üretim yönetimi, insan kaynakları yönetimi gibi birçok eğitim başlığı ile birlikte gastronominin araştırma konusunu oluşturmaktadır. Gastronomi eğitimi ise insanlık tarihinde neyin, nasıl, neden yenildiği ve içildiğine odaklanan sosyal bir bilim dalıdır (Santich, 2007).

Aşçılık mesleği ilk kez İngiltere’de bir sanat dalı olarak kabul edilmiş, yemeğin niceliğinden çok lezzetine ve görünümüne önem verilmiştir (Barrows ve Shapleigh, 1915). Modern anlamda ilk restoran 1765 yılında Paris’te açılmıştır. Fransız ihtilalinden sonra işsiz kalan çoğu saray aşçıları Paris ve ülkenin diğer büyük şehirlerinde restoranlar açmaya başlamışlardır. Bu dönemlere kadar diğer birçok meslekte olduğu gibi aşçılar da usta çırak yöntemiyle mesleği öğrenmişlerdir (Öztürk ve Görkem, 2011 içinde Kinton ve Ceserani, 1987; Çetin, 1993).

Türkiye’de 1962 yılında Ankara Otelcilik Okulunun (1) açılmasına kadar geçen sürede usta - çırak yöntemi ile aşçı yetiştirilmiştir. 25 Ekim 1985 tarihinde Milli Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı olarak, Mengen Aşçılık Meslek Lisesi ismiyle Türkiye’nin ilk ve tek Aşçılık eğitimi veren lisesi eğitime açılmış olup, 2002 yılında Milli Eğitim Bakanlığı’nın okullarda isim birliğine gitmesi nedeniyle Anadolu

Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri kapsamına alınmıştır. Ancak, Türkiye'nin tek aşçılık lisesi olması sebebiyle isminin başına "Aşçılar" ifadesi eklenerek Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiştir (2).

Türkiye'de orta öğretim düzeyinde turizm sektörüne yönelik mutfak (aşçılık) eğitimi 2005–2006 eğitim öğretim yılına kadar 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.

Tablo 1: Önlisans Düzeyinde Eğitim Veren Aşçılık Programları ve Kontenjanları

Eğitim Öğretim Yılı	Aşçılık Program Sayısı (Önlisans)	Öğrenci Kontenjanı
2011-2012	43	927
2012-2013	60	1456
2013-2014	91	2166

Kaynak: ÖSYS (2011); ÖSYS (2013).

Bu tablo doğrultusunda Türkiye'de aşçılık programlarına olan ilginin arttığı söylenebilir. Ayrıca, niceliksel olarak gerçekleşen bu artışın niteliksel olarak da paralellik gösterip göstermediği önemli bir araştırma konusudur. Öğrenci ve program sayısının artması sonucunda, turizm eğitimi alan öğrenciler üzerinde yapılmış çalışmaların yanı sıra aşçılık eğitimi alan öğrencilerle ilgili olarak da yapılan çalışmaların sayısı artmıştır. Bu çalışmaların bazıları aşağıda gösterilmiştir:

Tablo 2: Aşçılık Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerinde Yapılmış Çalışma Örnekleri

Patah, Issa ve Nor (2009)	Araştırma sonuçlarına göre, yüksek öğrenim gören aşçılık öğrencilerinin, önerilen gıda güvenliği standartlarına ve yiyecek hazırlama süreçlerine olumlu tutumlar geliştirmeleri için gıda güvenliği hakkında daha fazla bilgi verme ve mevcut durumu iyileştirme amacıyla önerilerde bulunulmuştur. Öğrencilerin demografik özellikleri ile ilgili değişkenlerde anlamlı farklılıklar görülmüştür.
Çemrek ve Yılmaz (2010)	Aşçılık bölümü ile turizm ve otel işletmeciliği 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

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

	verilen cevaplar bakımından istatistiksel olarak anlamlı farklılık olduğu görülmüştür.
Cullen (2010)	Bu çalışma mutfak sanatlarının nasıl olması gerektiğini araştırmak için yapılmıştır. 2006 ve 2007 yılında mutfak sanatlarında lisans eğitimi alan öğrencilerin uluslararası stajyerliğe karşı tutumlarını incelemek için nicel veriler yardımıyla analiz edilmiştir.
Öztürk ve Görkem (2011)	Öğrencilerin gerek teorik, gerekse pratik yeterliklere ilişkin kendilerini en yeterli buldukları konular; kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, makarna çeşitleri hazırlama ve hijyen kurallarını uygulama konularında yoğunlaşmıştır. Öğrencilerin kendilerini en az yeterli buldukları konular ise; 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 olduğu incelenmiştir.
Bayram (2011)	Otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgi tutum ve davranışları araştırmasında, otellerin mutlaka etkin bir kontrol yönetimi olan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) programı uygulanmalı, bu program dahilinde üretim zincirinin her basamağında kritik kontrol noktaları belirlenerek (CCP), bu noktalarda denetleme yapılmalı ve kirlenmeyi önleyici tedbirler alınmalıdır. Otel personeline güvenli gıda hazırlama, hijyen ve sanitasyon konusunda eğitim verilmelidir.
Sezgin ve Ünlüöner (2011)	Hizmet içi eğitimin örgütsel bağlılık alt boyutlarından duygusal bağlılıkta ve iş tatmininde genel olarak artışa sebep olduğu görülmüştür. Bu sonuçlar işletmeler için hizmet içi eğitimin gerekliliğini bir kez daha ortaya koymuştur. Ancak verilecek eğitimlerin, eğitim öncesi belirlenen yöntemler kullanılarak sistemli bir şekilde tespit edilmesi ve çıkan sonuçlara göre gereksinim duyulan eğitimlerin düzenlenmesi sağlanmalıdır.
Görkem ve Öztürk (2012)	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 oldukları anlaşılmıştır. Araştırma bulgularına göre, öğretmen ve mutfak yöneticisi değerlendirmeleri arasında anlamlı farklılık göstermiştir.

Aşçılık eğitimi alan öğrenciler üzerinde yapılmış çalışma örnekleri incelendiğinde, öğrencilerin aşçılık eğitimi konusunda farklı bakış açlarına sahip oldukları görülmüştür.

3. Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırma, aşçılık eğitimi alan öğrencilerin aşçılık mesleğine karşı tutumlarının belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Araştırmanın evrenini önlisans düzeyinde aşçılık programında okuyan öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmanın verileri, basit tesadüfî örnekleme yöntemi ile seçilen 250 öğrenciden toplanmıştır. Araştırmanın verileri “SPSS 14.0” istatistik programı ile analiz edilmiştir.

Araştırmada kullanılan anket formu, 2 bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde önlisans düzeyinde aşçılık programında okuyan öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemek amacıyla 4 adet soru yöneltilmiş olup, öğrencilerin gelmiş oldukları şehirler, bölgeler adı altında gruplandırılarak örneklem hakkında genel bir fikir elde edilmesi amaçlanmıştır. İkinci bölümde ise önlisans aşçılık programında okuyan öğrencilerin mesleki tutumlarını belirlemek amacıyla 35 adet ifade yer almaktadır. Verilerin elde edilmesinde kullanılan anket formu Olcay ve Çelik (2010)’in yapmış oldukları çalışmadan uyarlanmıştır. Araştırmanın anketinde yer alan ifadeler, Likert tipi ölçek olan 1- Tamamen Katılıyorum ve 5-Hiç Katılmıyorum yargılarıyla eşleşmektedir. Araştırmanın verilerini belirlemek amacıyla oluşturulan ifadelerden toplam 13 adet ifade recode yapılarak ters kodlanmıştır.

Araştırma verilerinin incelenmesi amacıyla, öncelikle elde edilen verilerin güvenilirliği test edilmiş, sonra demografik özelliklerin yüzde ve frekans dağılımları incelenmiştir. İfadelerin hangi faktör grubunda yer aldığını belirlemek amacıyla verilere faktör analizi uygulanmıştır. Ayrıca, faktör gruplarının yüzde ve frekans dağılımları analiz edilerek yorumlanmıştır.

Veri setinin yapısal olarak faktör analizine uygun olup olmadığına yönelik olarak yapılan analizlerde KMO değeri 0,902 ve Cronbach Alpha değeri 0,756 ve $p < 0,001$ bulunmuştur. Bu sonuçlar ölçeğin faktör analizine uygun ve güvenilir olduğunu göstermektedir. Yapılan ilk faktör analizin sonuçlarına göre bazı ifadelerin faktör yüklerinin düşük olması sebebiyle 35 adet ifadeden 10 adet ifade çıkarılarak; 25 ifadeye tekrar faktör analizi uygulanmıştır. Faktör analizi sonuçları doğrultusunda veri seti, 5 faktör grubu altında 25 adet ifadeden oluşmuştur. Bu bağlamda, faktör grupları içerisinde 1. faktör grubunda 7 adet ifade, 2. faktör grubunda 6 adet ifade, 3. faktör grubunda 6 adet ifade, 4. faktör grubunda 3 adet ifade ve 5. faktör grubunda 3 adet ifade yer almaktadır. Soru formuna uygulanan faktör analizi sonuçları Tablo 3’de verilmiştir.

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

Tablo 3: Faktör Analizi

İfade No	İfadeler	Faktörler				
		1	2	3	4	5
rc16	<i>Hayatta seçmeyi düşünebileceğim en son meslek aşçılıktır.*</i>	,780				
rc10	<i>Parasal yönden cazip olsa da aşçı olmayı tercih etmem.*</i>	,768				
rc9	<i>İstedğim işletmede çalışabileceğimi bilsem de aşçılık yapmam.*</i>	,752				
rc19	<i>İşsiz kalsam da aşçılık yapmam.*</i>	,724				
rc17	<i>Aşçılık yapmaktansa başka işlerde çalışmayı tercih ederim.*</i>	,713				
rc11	<i>Aşçı sözcüğünü duymak bile beni huzursuz ediyor.*</i>	,672				
rc20	<i>Aşçılıktan nefret ediyorum.*</i>	,659				
soru14	Aşçı olmak için yaratıldığıma inanıyorum.		,823			
soru13	Kendimi küçüklüğümden beri aşçı olmak için hazırlıyorum.		,818			
soru15	Hangi koşullar altında olursa olsun aşçılık yaparım.		,751			
soru18	Aşçılık hayallerimi süsleyen bir meslektir.		,671			
soru12	Benim için en uygun mesleğin aşçılık olduğuna inanıyorum.		,624			
soru21	Aşçılık mesleğine büyük hayranlık duymuşumdur.		,507			
soru26	Örnek bir aşçının davranışlarını kendimde oluşturmaya çalışıyorum.			,690		
soru33	Aşçılık mesleği bana başkalarını mutlu etmeyi hatırlatıyor.			,690		
soru25	Aşçılık mesleğinin iç huzur ve barışı sağlamada önemli bir unsur olduğunu düşünüyorum.			,674		
soru24	Aşçılık mesleğinin insanlığa huzur ve mutluluk verdiğini düşünüyorum.			,672		
soru35	Aşçılık mesleği sorumluluk sahibi biri olmamı sağlar.			,659		
soru31	Aşçılık çok keyif alınarak yapılabilecek bir meslektir.			,611		
rc8	<i>Aşçılığın bana göre bir meslek olmadığını düşünüyorum.*</i>				,590	
rc2	<i>Aşçılık yapmayı düşünmem.*</i>				,573	
rc6	<i>Aşçılık sıkıcı bir meslektir.*</i>				,542	
rc30	<i>Aşçılık mesleğinin disiplin gerektirmesi beni rahatsız eder.*</i>					,730

rc28	<i>Aşçılığın toplumdaki değerini kaybettiğini düşünüyorum.*</i>					,709
rc34	<i>Aşçılığın çok sabır isteyen bir meslek olması beni rahatsız eder.*</i>					,655
<hr/>						
<i>Öz Değerler</i>		8,372	2,661	1,663	1,378	1,180
<i>Faktörlerin Varyansı Açıklama Oranı</i>		19,266	14,156	13,024	7,447	7,123
<i>Toplam Varyansın Açıklanma Oranı</i>		61,015				
<i>Tüm Ölçeğin Cronbach's Alpha Değeri</i>		,756				
<i>Faktörlerin Cronbach's Alpha Değerleri</i>		,890	,871	,809	,659	,561
<i>Aritmetik Ortalama Değerleri</i>		1,61	2,36	1,95	1,74	2,38
<i>Standart Sapma Değerleri</i>		,741	,897	,743	,798	,937

** İfadeler ters kodlanmıştır*

Yapılan faktör analizinin sonucuna göre, belirlenen faktör grupları şunlardır:

Faktör 1: Meslek Seçiminde Aşçılık

Faktör 2: Aşçılık Mesleğine Bağlılık

Faktör 3: Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler

Faktör 4: Mesleki Heveslilik

Faktör 5: Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler

4. Araştırmanın Bulguları

Araştırma kapsamında incelenen örneklemin demografik özelliklerine ve araştırmanın yapıldığı okullara ait bulgular yüzde ve frekans dağılımı olarak Tablo 4’de incelenmiştir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin %76,4’ünü erkek, %23,6’sını kız öğrenciler oluşturmaktadır. Öğrencilerin %76’sı 18-20 yaş aralığında, %24’ü 21-23 yaş aralığında yer almaktadır. Mezun olunan okullar incelendiğinde, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesini bitirmiş öğrenciler büyük bir oranla (%62,4) ilk sırada yer almaktadır. Bu durumu sırasıyla %19,6 ile Aşçılık Lisesi mezunları, %14,4 ile diğer meslek liselerinden mezunlar ve %3,6 ile Anadolu/Süper Lise mezunu öğrenciler oluşturmaktadır.

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

Tablo 4: Demografik Özellikler ve Araştırmanın Yapıldığı Okullara Ait Bulgular

Değişkenler	Gruplar	n	%
Cinsiyet	Erkek	191	76,4
	Kız	59	23,6
Yaş	18-20	190	76
	21-23	60	24
Mezun Olduğunuz Okul	Anadolu/Süper Lise	9	3,6
	Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	156	62,4
	Diğer Meslek Liseleri	36	14,4
	Aşçılık Lisesi	49	19,6
Bölgeler	Ege Bölgesi	133	53,2
	İç Anadolu Bölgesi	14	5,6
	Marmara Bölgesi	33	13,2
	Karadeniz Bölgesi	46	18,4
	Akdeniz Bölgesi	24	9,6
Araştırmanın Yapıldığı Okullar	Afyon MYO Aşçılık Programı	39	15,6
	Datça KYMYO Aşçılık Programı	32	12,8
	Muğla MYO Aşçılık Programı	31	12,4
	Mengen MYO Aşçılık Programı	49	19,6
	Didim MYO Aşçılık Programı	59	23,6
	Harmancık MYO Aşçılık Programı	40	16

Öğrencilerin hangi bölgelerden geldikleri incelendiğinde; ilk sırayı %53,2 ile Ege Bölgesi almaktadır. Öğrencilerin gelmiş oldukları diğer bölgeler ise; %18,4 ile Karadeniz Bölgesi, %13,2 ile Marmara Bölgesi, %9,6 ile Akdeniz Bölgesi ve %5,6 ile İç Anadolu Bölgesi yer almaktadır. Araştırmanın yapıldığı okullardan araştırmaya katılan öğrencilerin katılımları incelendiğinde, ilk sırayı % 23,6 ile Didim Meslek Yüksekokulu (MYO) Aşçılık Programı öğrencileri oluşturmaktadır. İkinci sırayı %19,6 ile Mengen MYO Aşçılık Programı öğrencileri yer alırken, diğer okullar sırasıyla %16 ile Harmancık MYO Aşçılık Programı öğrencileri, %15,6 ile Afyon MYO Aşçılık Programı öğrencileri, %12,8 ile Datça KYMYO Aşçılık Programı öğrencileri ve %12,4 ile Muğla MYO Aşçılık Programı öğrencileri oluşturmaktadır.

Tablo 5: Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine İlişkin Tutumları

	Tamamen Katılıyorum		Katılıyorum		Kararsızım		Katılmıyorum		Hiç Katılmıyorum		\bar{x}	SS
	f	%	f	%	F	%	f	%	f	%		
Meslek Seçiminde Aşçılık												
<i>Hayatta seçmeyi düşünebileceğim en son meslek aşçılıktır.</i>	142	56,8	62	24,8	25	10	12	4,8	9	3,6	4,26	1,05
<i>Parasal yönden cazip olsa da aşçı olmayı tercih etmem.</i>	144	57,6	83	33,2	9	3,6	6	2,4	8	3,2	4,40	,98
<i>İstedğim işletmede çalışabileceğimi bilsem de aşçılık yapmam.</i>	148	59,2	75	30	11	4,4	9	3,6	7	2,8	4,39	,97
<i>İşsiz kalsam da aşçılık yapmam.</i>	169	67,6	59	23,6	9	3,6	10	4	3	1,2	4,52	,84
<i>Aşçılık yapmaktansa başka işlerde çalışmayı tercih ederim.</i>	119	47,6	81	32,4	25	10	17	6,8	8	3,2	4,14	1,05
<i>Aşçı sözcüğünü duymak bile beni huzursuz ediyor.</i>	157	62,8	67	26,8	8	3,2	10	4	8	3,2	4,42	,96
<i>Aşçılıktan nefret ediyorum.</i>	181	72,4	44	17,6	13	5,2	6	2,4	6	2,4	4,55	,88
Aşçılık Mesleğine Bağlılık												
<i>Aşçı olmak için yaratıldığıma inanıyorum.</i>	44	17,6	69	27,6	69	27,6	53	21,2	15	6	2,70	1,16
<i>Kendimi küçüklüğümden beri aşçı olmak için hazırlıyorum.</i>	47	18,8	67	26,8	53	21,2	66	26,4	17	6,8	2,76	1,22
<i>Hangi koşullar altında olursa olsun aşçılık yaparım.</i>	76	30,4	75	30	57	22,8	29	11,6	13	5,2	2,31	1,17
<i>Aşçılık hayallerimi süsleyen bir meslektir.</i>	70	28	85	34	49	19,6	34	13,6	12	4,8	2,33	1,16
<i>Benim için en uygun mesleğin aşçılık olduğuna inanıyorum.</i>	97	38,8	76	30,4	48	19,2	17	6,8	12	4,8	2,08	1,13
<i>Aşçılık mesleğine büyük hayranlık duymuşumdur.</i>	97	38,8	98	39,2	28	11,2	19	7,6	8	3,2	1,97	1,04
Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler												
<i>Örnek bir aşçının davranışlarını kendimde oluşturmaya çalışıyorum.</i>	113	45,2	91	36,4	19	7,6	16	6,4	11	4,4	1,88	1,08
<i>Aşçılık mesleği bana başkalarını mutlu etmeyi hatırlatıyor.</i>	97	38,8	83	33,2	36	14,4	22	8,8	12	4,8	2,08	1,14
<i>Aşçılık mesleğinin iç huzur ve barışı sağlamada önemli bir unsur olduğunu düşünüyorum.</i>	46	18,4	108	43,2	58	23,2	25	10	13	5,2	2,40	1,06
<i>Aşçılık mesleğinin insanlığa huzur ve mutluluk verdiğini düşünüyorum.</i>	79	31,6	107	42,8	36	14,4	17	6,8	11	4,4	2,10	1,06

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

Aşçılık mesleği sorumluluk sahibi biri olmamı sağlar.	145	58	80	32	15	6	4	1,6	6	2,4	1,58	,86
Aşçılık çok keyif alınarak yapılabilecek bir meslektir.	143	57,2	73	29,2	14	5,6	12	4,8	8	3,2	1,68	1,00
Mesleki Heveslilik												
<i>Aşçılığın bana göre bir meslek olmadığını düşünüyorum.</i>	123	49,2	73	29,2	26	10,4	14	5,6	14	5,6	4,11	1,14
<i>Aşçılık yapmayı düşünmem.</i>	139	55,6	70	28	24	9,6	11	4,4	6	2,4	4,30	,97
<i>Aşçılık sıkıcı bir meslektir.</i>	141	56,4	80	32	11	4,4	10	4	8	3,2	4,34	,97
Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler												
<i>Aşçılık mesleğinin disiplin gerektirmesi beni rahatsız eder.</i>	85	34	88	35,2	33	13,2	28	11,2	16	6,4	3,79	1,20
<i>Aşçılığın toplumdaki değerini kaybettiğini düşünüyorum.</i>	65	26	59	23,6	39	15,6	55	22	32	12,8	3,28	1,39
<i>Aşçılığın çok sabır isteyen bir meslek olması beni rahatsız eder.</i>	87	34,8	87	33,6	32	12,8	28	11,2	19	7,6	3,77	1,24

Not: İtalik yazılan önermeler ters kodlanmıştır. Olumsuz önermelere katılmıyorum veya hiç katılmıyorum şeklinde yanıt veren öğrencilerin, gerçekte olumlu bir tutum içinde oldukları varsayılmaktadır.

Önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki tutumlarına yönelik görüşlerinin yüzde ve frekans dağılımı olarak Tablo 5’de gösterilmektedir. Araştırmanın mesleki tutum ifadeleri beş faktör grubu altında incelenmiştir. Bu tabloya göre “*Meslek Seçiminde Aşçılık*” faktör grubu içerisinde yer alan “*Aşçılıktan nefret ediyorum*” ifadesini öğrencilerin %72,4’ü tamamen katılıyorum olarak belirterek, faktör grubu içerisinde en önemli ifade olarak incelenmiştir. Bu bağlamda araştırmaya katılan öğrencilerin ters kodlanan bu ifadeyle aşçılık mesleğine olan ilgilerinin yüksek olduğu şeklinde yorumlanabilir.

“*Aşçılık Mesleğine Bağlılık*” faktör grubu içerisinde yer alan “*Benim için en uygun mesleğin aşçılık olduğuna inanıyorum*” ve “*Aşçılık mesleğine büyük hayranlık duymuşumdur*” ifadelerini öğrencilerin eşit olarak %38,8’i tamamen katılıyorum olarak belirterek, faktör grubu içerisinde belirleyici olan ifadeler olarak belirtilmiştir.

“*Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler*” faktör grubunda incelenen “*Aşçılık mesleği sorumluluk sahibi biri olmamı sağlar*” ifadesini öğrencilerin %58’i tamamen katılıyorum olarak belirtmiş olup, “*Aşçılık çok keyif alınarak yapılabilecek bir meslektir*” ifadesini de öğrencilerin %57,2’si tamamen katılıyorum olarak belirterek, faktör grubunun önemli ifadeleri olarak incelenmiştir.

“*Mesleki Heveslilik*” faktör grubunda olan üç ifadenin de oranlarının birbirine yakın olduğu görülmektedir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %56,4’ü “*Aşçılık sıkıcı bir meslektir*”, %55,6’sı “*Aşçılık yapmayı düşünmem*”, %49,2’si

“Aşçılığın bana göre bir meslek olmadığını düşünüyorum” ifadesine tamamen katılıyorum olarak belirterek, faktör grubunun önemli ifadeleri olarak sıralanmıştır.

“Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler” faktör grubu içerisinde yer alan “Aşçılığın çok sabır isteyen bir meslek olması beni rahatsız eder” ifadesi %34,8 oranında tamamen katılıyorum olarak belirtilmiştir. Aynı faktör grubu içerisinde yer alan “Aşçılık mesleğinin disiplin gerektirmesi beni rahatsız eder” ifadesi %34 oranında tamamen katılıyorum olarak incelenmiştir.

Tablo 6: Öğrencilerin Tutum Ölçeği Puanlarının Araştırmanın Yapıldığı Okullara Göre Anova Analizi Sonuçları

		Kareler Toplamı	Df	Ortalamaları n Karesi	F	P
Meslek Seçiminde Aşçılık	Gruplar arası	3,908	5	,782	1,434	,213
	Grup içi	132,976	244	,545		
	Toplam	136,883	249			
Aşçılık Mesleğine Bağlılık	Gruplar arası	7,406	5	1,481	1,872	,100
	Grup içi	193,027	244	,791		
	Toplam	200,433	249			
Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler	Gruplar arası	7,153	5	1,431	2,673	,023*
	Grup içi	130,581	244	,535		
	Toplam	137,733	249			
Mesleki Heveslilik	Gruplar arası	6,262	5	1,252	2,004	,079
	Grup içi	152,474	244	,625		
	Toplam	158,736	249			
Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler	Gruplar arası	17,715	5	3,543	4,294	,001**
	Grup içi	201,351	244	,825		
	Toplam	219,067	249			

* Ortalama fark .05 düzeyinde anlamlı.

** Ortalama fark .01 düzeyinde anlamlı.

Öğrencilerin tutum ölçeği puanlarının araştırma yapılan okullara göre Anova sonuçları değerlendirildiğinde, öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları ile araştırmanın yapıldığı okullar arasında anlamlı farklılıklar olduğu görülmektedir (Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler=2,673; $p < 0,05$ düzeyinde ve Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler=4,294; $p < 0,01$ düzeyinde anlamlıdır). Bu bağlamda araştırmanın yapıldığı okullar ile aşçılık öğrencilerinin

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Açılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

meslek hakkında kişisel düşünceleri ve açılık mesleğine yakınlaştıran sebepleri arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu incelenmektedir.

Tablo 7: Öğrencilerin Tutum Ölçeği Puanlarının Araştırmanın Yapıldığı Okullara Göre Karşılaştırılması Tukey Testi Sonuçları

	Okullar (I)	Okullar (J)	Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler	Didim	Afyon	,20513	,15097	,752
		Datça	,31771	,16061	,358
		Muğla	,18817	,16228	,855
		Mengen	,16667	,14139	,847
		Harmancık	,52917(*)	,14983	,006
Açılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler	Afyon	Datça	,36058	,21667	,557
		Muğla	-,09843	,21858	,998
		Mengen	,22920	,19494	,848
		Didim	,03607	,18747	1,000
		Harmancık	,72308(*)	,20442	,006
	Muğla	Afyon	,09843	,21858	,998
		Datça	,45901	,22893	,342
		Mengen	,32763	,20847	,618
		Didim	,13450	,20151	,985
	Didim	Harmancık	,82151(*)	,21737	,003
		Afyon	-,03607	,18747	1,000
		Datça	,32451	,19944	,581
		Muğla	-,13450	,20151	,985
		Mengen	,19313	,17558	,881
		Harmancık	,68701(*)	,18606	,004

* Ortalama fark .05 düzeyinde anlamlı.

Tablo 7’de, açılık öğrencilerin tutum ölçeği puanlarının araştırmanın yapıldığı okullara göre karşılaştırılmasının Tukey Testi sonuçları değerlendirildiğinde, Didim MYO’da okuyan açılık programı öğrencilerinin meslek hakkında kişisel düşünceleri ile Harmancık MYO’da okuyan açılık öğrencilerinin meslek hakkında kişisel düşünceleri arasında anlamlı farklılık görülmüştür (Ortalama Farklılık: Harmancık MYO: ,52917).

Afyon MYO’da okuyan açılık programı öğrencilerinin açılık mesleğine yakınlaştıran sebepleri ile Harmancık MYO’da okuyan açılık programı öğrencilerinin açılık mesleğine yakınlaştıran sebepleri arasında (Ortalama Farklılık: Harmancık MYO: ,72308), Muğla MYO’da okuyan açılık programı öğrencilerinin açılık mesleğine yakınlaştıran sebepleri ile Harmancık MYO’da okuyan açılık programı öğrencilerinin açılık mesleğine yakınlaştıran

sebepleri arasında (Ortalama Farklılık: Harmancık MYO: ,82151), Didim MYO okuyan aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine yakınlaştıran sebepleri ile Harmancık MYO'da okuyan aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine yakınlaştıran sebepleri arasında anlamlı farklılık görülmüştür (Ortalama Farklılık: Harmancık MYO: ,68701).

Tablo 8: Araştırmanın Yapıldığı Okullar ile Mezun Olunan Ortaöğretim Okullarının Karşılaştırılması

Araştırmanın Yapıldığı Okullar	Mezun Olunan Ortaöğretim Okulları				Toplam
	Anadolu/Süper Lise	Anadolu Otelcilik ve Turizm M.L.	Diğer Meslek Liseleri	Aşçılık Lisesi	
Afyon MYO Aşçılık Programı	2	26	11	0	39
Datça KYMYO Aşçılık Programı	0	30	2	0	32
Muğla MYO Aşçılık Programı	0	31	0	0	31
Mengen MYO Aşçılık Programı	0	0	0	49	49
Didim MYO Aşçılık Programı	3	44	12	0	59
Harmancık MYO Aşçılık Programı	4	25	11	0	40
Toplam	9	156	36	49	250

Araştırmanın yapıldığı okullar ile aşçılık öğrencilerinin mezun olduğu ortaöğretim okullarını karşılaştırıldığında, öğrencilerin büyük bir kısmının Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi mezunu öğrenciler (156) ile Aşçılık Lisesi mezunu öğrencilerin (49) oluşturduğu görülmektedir. Ayrıca diğer meslek liselerinden mezun öğrenciler (36) Endüstri Meslek Lisesi, Anadolu/Kız Meslek Lisesi, Anadolu/İmam Hatip Lisesi mezunu öğrencilerin oluşturduğu görülmektedir. Anadolu/Süper Lise mezunu öğrenciler ise 9 öğrenci ile araştırmaya katılmıştır. Mengen Meslek Yüksekokulu aşçılık programında eğitim gören 49 öğrencinin sadece Aşçılık Lisesi mezunu olmasının nedeni olarak; Aşçılık Lisesi'nin Türkiye'de sadece Mengen ilçesinde yer alması ve Mesleki Eğitim ve Teknik Eğitim Bölgesi (METEP) mezunlarının mevcut oldukları bölgede tercih haklarında öncelikli olması şeklinde düşünülmektedir.

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

Tablo 9: Öğrencilerin Tutum Ölçeği Puanlarının Öğrencilerin Cinsiyetlerine Göre T-Testi Sonuçları

		Varyansın Eşitliği İçin Levene'nin Testi		Ortalamaların Eşitliği İçin T-Testi		
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-uçlu)
Meslek Seçiminde Aşçılık	Eşit	3,939	,048	-1,987	248	,048
	Eşit Değil			-1,725	79,891	,088
Aşçılık Mesleğine Bağlılık	Eşit	,036	,849	-2,475	248	,014
	Eşit Değil			-2,486	97,185	,015
Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler	Eşit	,162	,688	-,818	248	,414
	Eşit Değil			-,884	110,232	,379
Mesleki Heveslilik	Eşit	3,510	,062	-1,394	248	,165
	Eşit Değil			-1,234	81,736	,221
Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler	Eşit	1,722	,191	,129	248	,898
	Eşit Değil			,122	88,746	,903

Tablo 9’da öğrencilerin tutum ölçeği puanlarının öğrencilerin cinsiyetlerine göre T-Testi sonuçları değerlendirildiğinde, “*Meslek Seçiminde Aşçılık*” faktöründe anlamlı bir farklılığın olduğu görülmektedir (F:3,939; $p < 0,05$).

Tablo 10’da öğrencilerin tutum ölçeği puanlarının öğrencilerin gelmiş oldukları bölgelere göre anova sonuçları değerlendirildiğinde, öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları ile gelmiş oldukları bölgeler arasında anlamlı bir farklılık olduğu görülmektedir (Meslek Seçiminde Aşçılık = 3,218; Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler = 3,095; Mesleki Heveslilik = 2,659; Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler = 3,066; $p < 0,05$). Öğrencilerin mesleki tutumları bölgelere göre değerlendirildiğinde, öğrencilerin “*Meslek Seçiminde Aşçılık*”, “*Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler*”, “*Mesleki Heveslilik*” ve “*Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler*” arasında anlamlı farklılıklar görülmektedir.

Tablo 10: Öğrencilerin Tutum Ölçeği Puanlarının Öğrencilerin Gelmiş Oldukları Bölgelere Göre Anova Analizi Sonuçları

		Kareler Toplamı	df	Ortalamaların Karesi	F	P
Meslek Seçiminde Açıcılık	Gruplar arası	6,833	4	1,708	3,218	,013*
	Grup içi	130,050	245	,531		
	Toplam	136,883	249			
Açıcılık Mesleğine Bağlılık	Gruplar arası	3,142	4	,786	,975	,422
	Grup içi	197,291	245	,805		
	Toplam	200,433	249			
Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler	Gruplar arası	6,626	4	1,656	3,095	,016*
	Grup içi	131,108	245	,535		
	Toplam	137,733	249			
Mesleki Heveslilik	Gruplar arası	7,567	4	1,892	3,066	,017*
	Grup içi	151,169	245	,617		
	Toplam	158,736	249			
Açıcılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler	Gruplar arası	9,115	4	2,279	2,659	,033*
	Grup içi	209,952	245	,857		
	Toplam	219,067	249			

*Ortalama fark .05 düzeyinde anlamlı.

Tablo 11’de, açıcılık öğrencilerin tutum ölçeği puanlarının öğrencilerin gelmiş oldukları bölgelere göre karşılaştırılmasının Tukey Testi sonuçları değerlendirildiğinde, İç Anadolu Bölgesi’nden gelen öğrencilerin meslek seçiminde açıcılık ifadeleri ile Marmara ve Akdeniz Bölgesi’nden gelen öğrencilerin meslek seçiminde açıcılık ifadeleri arasında anlamlı farklılık görülmüştür (Ortalama Farklılık: Marmara Bölgesi: ,76933; Akdeniz Bölgesi: ,71088).

Ege Bölgesi’nden gelen öğrencilerin meslek hakkında kişisel düşünceleri ile Marmara Bölgesi’nden gelen öğrencilerin meslek hakkında kişisel düşünceleri arasında anlamlı farklılık incelenmektedir (Ortalama Farklılık: Marmara Bölgesi: ,47057).

Ege Bölgesi’nden gelen öğrencilerin açıcılık mesleğine yakınlaştıran sebepleri ile Marmara Bölgesi’nden gelen öğrencilerin açıcılık mesleğine yakınlaştıran sebepleri arasında anlamlı farklılık belirlenmiştir (Ortalama Farklılık: Marmara Bölgesi: ,53892).

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

Tablo 11: Öğrencilerin Tutum Ölçeği Puanlarının Öğrencilerin Gelmiş Oldukları Bölgelere Göre Karşılaştırılması Tukey Testi Sonuçları

	(I) Bölgeler	(J) Bölgeler	Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
Meslek Seçiminde Aşçılık	İç Anadolu	Ege	,50376	,20471	,103
		Marmara	,76933(*)	,23238	,009
		Karadeniz	,59805	,22238	,058
		Akdeniz	,71088(*)	,24502	,033
Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler	Ege	İç Anadolu	,09900	,20554	,989
		Marmara	,47057(*)	,14227	,009
		Karadeniz	,03326	,12513	,999
		Akdeniz	,25277	,16224	,526
Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler	Ege	İç Anadolu	,43358	,26010	,456
		Marmara	,53892(*)	,18003	,025
		Karadeniz	,16650	,15834	,831
		Akdeniz	,16771	,20530	,925

* Ortalama fark .05 düzeyinde anlamlı.

Ayrıca, mesleki heveslilik boyutunda $p < 0.05$ anlamlılık düzeyinde fark olmasına rağmen gruplar arasında homojen bir dağılım olmaması yapılan Tukey testi sonuçlarında görülmüş ve değerlendirme dışı bırakılmıştır.

Tablo 12: Cinsiyetlerine Göre Öğrencilerin Gelmiş Oldukları Bölgelere Göre Tutum Puanları ve T-Testi Sonuçları

Cinsiyet	N	\bar{x}	SS	t	p
Erkek	191	2,36	1,53	17,457	,000*
Kız	59	1,92	1,26		

* Ortalama fark .01 düzeyinde anlamlı.

Cinsiyetlerine göre öğrencilerin gelmiş oldukları bölgelere göre tutum puanları ve T Testi sonuçları değerlendirildiğinde, öğrencilerin tutum puanları arasındaki farkın $p < 0,01$ düzeyinde anlamlı ($t = 17,457$) olduğu bulunmuştur. Bu bağlamda, erkek öğrencilerin kız öğrencilere oranla daha yüksek düzeyde istenen yönde tutum puanına sahip oldukları, erkek öğrencilerin kız öğrencilere oranla aşçılık mesleğine daha olumlu baktıkları söylenebilir. Aşçılık mesleğinin tercih edilmesinde cinsiyet ayırt edici bir değişken olduğu görülmektedir. Ayrıca, diğer değişkenler olan yaş grupları ve öğrencilerin yaşadığı şehir soruları ile ilgili yapılan değerlendirmelerde anlamlı farklılıklar görülmemiştir.

5. Sonuç

Bu araştırmada, aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki anlamda mevcut durumları ile gelecekte kendilerini gördükleri durumları arasındaki tutum farklılıkları ölçülmeye çalışılmıştır. Araştırma sonucunda aşçılık eğitimi alan öğrencilerin büyük bir kısmı erkek öğrenciler oluşmaktadır. Turizm otelcilik lisesi mezunu öğrencilerin diğer okullara oranla aşçılık programlarına daha fazla öğrenci kazandırdığı görülmüştür. Bu bağlamda öğrencilerin önlisans düzeyinde aşçılık programlarında eğitim almadan önce turizm ve aşçılık alanında belirli bir eğitim seviyesine sahip olduklarını belirtmek mümkündür. Araştırmaya katılan öğrencilerin gelmiş oldukları şehirler, bölgeler bazında gruplandırıldığında ilk sırayı Ege Bölgesi öğrencileri almıştır. Araştırma örnekleminin daha çok Ege Bölgesi üniversitelerinde yer alan aşçılık programlarının yer aldığı düşünüldüğünde bu sonuç normal bir gelişme olarak değerlendirilmektedir. Araştırmanın yapıldığı aşçılık programlarından öğrencilerin katılım düzeylerine bakıldığında birbirine yakın sayıda öğrencilerin araştırmaya destek verdiği görülmektedir.

Araştırma anket formu 35 adet ifadeden meydana gelmektedir. Faktör analizine tabi tutulan ifadeler faktör yüklerinin düşük olması sebebiyle 10 ifade değerlendirmeden çıkarılarak toplam 25 adet ifadeye faktör analizi uygulanmıştır. Faktör analizi sonuçlarına göre 5 faktör belirlenmiştir. Bunlar; Faktör 1: Meslek Seçiminde Aşçılık, Faktör 2: Aşçılık Mesleğine Bağlılık, Faktör 3: Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler, Faktör 4: Mesleki Heveslilik, Faktör 5:Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebeplerdir.

Faktör analizi sonuçlarına göre, “*Meslek Seçiminde Aşçılık*” faktör grubu içinde yer alan “*Aşçılıktan nefret ediyorum*” ifadesini öğrenciler tamamen katılıyor (%72,4) şeklinde belirterek, faktör grubu içerisinde en önemli ifade olarak değerlendirilmiştir. Ters kodlanan bu ifade ile öğrencilerin aşçılık mesleğine olan ilgilerinin olumlu olduğu ifade edilebilir.

“*Aşçılık Mesleğine Bağlılık*” faktör grubunda “*Benim için en uygun mesleğin aşçılık olduğuna inanıyorum*” ve “*Aşçılık mesleğine büyük hayranlık duymuşumdur*” ifadeleri faktör grubunun temel ifadeleri olarak incelenmiştir.

“*Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler*” faktör grubunda; “*Aşçılık mesleği sorumluluk sahibi biri olmamı sağlar*” ifadesine tamamen katılıyor (%58) ve “*Aşçılık çok keyif alınarak yapılabilecek bir meslektir*” ifadesine tamamen katılıyor (%57,2) olarak belirtilerek, faktör grubunun önemli ifadeleri olarak değerlendirmiştir.

“*Mesleki Heveslilik*” faktör grubunda olan üç ifadenin de oranlarının birbirine yakın olduğu görülmektedir. Araştırmaya katılan öğrencilerin “*Aşçılık sıkıcı bir meslektir*” ifadesini %56,4’ü, “*Aşçılık yapmayı düşünmem*” ifadesini %55,6’sı, “*Aşçılığın bana göre bir meslek olmadığını düşünüyorum*” ifadesini

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

%49,2'si tamamen katılıyorum olarak belirterek, faktör grubunun önemli ifadeleri sıralanmıştır.

“*Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler*” faktör grubu içerisinde yer alan “*Aşçılığın çok sabır isteyen bir meslek olması beni rahatsız eder*” ifadesi %34,8 oranında tamamen katılıyorum olarak değerlendirilmiştir. Aynı faktör grubu içerisinde yer alan “*Aşçılık mesleğinin disiplin gerektirmesi beni rahatsız eder*” ifadesi %34 oranında tamamen katılıyorum şeklinde incelenmiştir. Bu ifadelerin sonucunda araştırmaya katılan öğrencilerin aşçılık mesleği ile ilgili tutumlarında daha çok olumlu düşüncelere sahip oldukları söylenebilir.

“*Mesleki Heveslilik*” faktör grubunda araştırmaya katılan öğrencilerin yaklaşık olarak yarısının aşçılık mesleği hakkındaki tutumlarının olumsuz olduğu görülmektedir. Son faktör grubu olan “*Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler*” faktör grubunda ise öğrenciler aşçılık mesleğini ciddi, disiplinli ve sabır isteyen bir meslek olarak gördükleri belirtilmiştir. Aynı zamanda ters kodlanan bu grup ifadeleri öğrencilerin, mesleğe yakınlaştıran sebepleri güçlendiren faktörler olarak değerlendirdikleri görülmektedir.

Öğrencilerin tutum ölçeği puanlarının araştırmanın yapıldığı okullara göre değerlendirildiğinde, anlamlı farklılıklar olduğu görülmektedir. “*Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler*” faktör grubunda (Faktör 3) Didim MYO aşçılık programı öğrencileri ile Harmancık MYO aşçılık programı öğrencileri arasında, “*Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler*” faktör grubunda (Faktör 5) Afyon, Muğla ve Didim MYO aşçılık programı öğrencileri ile Harmancık MYO aşçılık programı öğrencileri arasında anlamlı farklılıklar olduğu incelenmiştir. Öğrencilerin cinsiyetlerine göre yapılan değerlendirmeye göre, “*Meslek Seçiminde Aşçılık*” (Faktör 1) faktör grubu ile öğrencilerin cinsiyetleri arasında anlamlı farklılıklar olduğu görülmüştür. Bu bağlamda cinsiyet öğrencilerin aşçılık mesleğini seçmelerinde önemli bir değişkendir. Erkek öğrencilerin (191) kız öğrencilere (59) oranla aşçılık mesleğine karşı tutumlarının daha olumlu olduğu söylemek mümkündür. Öğrencilerin gelmiş oldukları bölgelere göre araştırma sonuçları değerlendirildiğinde, “*Meslek Seçiminde Aşçılık*” (Faktör 1), “*Meslek Hakkında Kişisel Düşünceler*” (Faktör 3), “*Mesleki Heveslilik*” (Faktör 4), “*Aşçılık Mesleğine Yakınlaştıran Sebepler*” (Faktör 5) faktör gruplarında anlamlı farklılıklar görülmektedir.

Aşçılık mesleği bilgi ve beceri isteyen bir meslektir. Bu sebeple, aşçılık eğitimi alan öğrenciler, becerilerini geliştirmeye yönelik olarak yönlendirilmelidir. Eğitim kurumlarının sahip olduğu fiziki donanım geliştirilerek, öğrencilerin verimli bir şekilde derslerini yürütmesi sağlanmalıdır.

Turizm sektöründe, alana ilişkin eğitim almamış personelin düşük ücretlerle istihdam ediliyor oluşu, mezunların emeklerinin karşılığını alamamalarına ve sektörden kopmalarına neden olabilmektedir (Öztürk ve Görkem, 2011). Bu bağlamda, işletmeler yeterli eğitime ve meslek becerisine

sahip personel istihdam ederek, mezun öğrencilerin meslekleri konusunda ilerlemelerini sağlamalıdır. Ayrıca, mesleğe karşı olumlu izlenimler sağlayarak, aşçılık eğitimi almış öğrencilerin kendilerini geliştirmede çeşitli fırsatlar sunmalıdır.

Yapılacak olan araştırmalarda, daha fazla sayıda öğrenci sayısına ulaşarak araştırmanın yapılması katkı sağlaması açısından yararlı olabilir. Ayrıca, araştırma sadece önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık öğrencileri ile sınırlıdır. Lisans düzeyinde eğitim alan gastronomi, mutfak sanatları ve yiyecek içecek işletmeciliği öğrencileri de araştırmaya dahil edilerek lisans programları arasında farklı bir araştırma yapılabilir. Bu bakış açısıyla araştırmanın bir sonraki adımını, lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin araştırmaya dahil edilmesi ile yapılacak olan çalışmanın gerçekleştirilmesi düşünülmektedir.

Not: Bu çalışma 14. Ulusal Turizm Kongresi'nde bildiri olarak sunulmuştur.

6. Kaynakça

- Barrows, A. and Shapleigh, B. (1915), *An Autline On The History Of Cookery. Technical Education Bulletin*, New York City: Teachers College Columbia University.
- Bayram, F. (2011), *Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum ve Davranışları*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Cullen, E. (2010), “Phenomenological Views and Analysis of Culinary Arts Student Attitudes to National and International Internships: The “Nature of Being” Before, During and After International Internship”, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8:87-105.
- Çemrek, F. ve 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.
- Çetin, Ş. (1993), *Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi*, Basılmamış Doktora Tezi. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Görkem, O. ve Öztürk, Y. (2012), “Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Öğrenci Yeterliklerine İlişkin Üç Boyutlu Değerlendirme”, *SOİD Dergisi*, 9(1): 65-76.
- Kılıç, B. ve Kurnaz, A. (2012), “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hizmet Kalitesinin Dineserv Modeli ile Ölçümü”, *Finans Politik&Ekonomik Yorumlar*, 49(564): 61-77.

Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi

MEGEP. (2007), *Yiyecek İçecek Hizmetleri-Aşçı*, Ankara.

Olçay, A. ve Çelik, Z. (2010), “Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında Öğrenim Gören Öğrencilerin Otelcilik Mesleğine İlişkin Algıları”, *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(2): 279-301.

Öztürk, Y. ve Yazıcıoğlu, İ. (2002), “Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Alternatif Turizm Faaliyetleri Üzerine Teorik Bir Çalışma”, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2:183-195.

Öztürk, Y. ve 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.

ÖSYS. (2011), *Yükseköğretim Programları En Küçük ve En Büyük Puanları Listesi*, [URL: <http://osym.gov.tr/dosya/1-58156/h/tablo-3a.pdf>] (Erişim Tarihi: 27.06.2012).

ÖSYS. (2013), *Yükseköğretim Programları En Küçük ve En Büyük Puanları Listesi*, [URL: <http://www.osym.gov.tr/belge/1-19181/2013-osys-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-ki-.html>] (Erişim Tarihi: 06.09.2013).

Patah, M.O.R.A., Issa, Z.M., and Nor, K. M. (2009), “Food Safety Attitude of Culinary Arts Based Students in Public and Private Higher Learning Institutions”, *International Education Studies*, 2(4): 168-178.

Santich, B. (2007), “The Study Of Gastronomy: A Catalyst For Cultural Understanding”, *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53-58.

Sezgin, E. K. ve Ünlüönen, K. (2011), “Mutfak Personelinin Hizmet İçi Eğitiminin Örgütsel Bağlılık ve İş Tatminine Etkisi Üzerine Bir Uygulama”, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2): 3-16.

(1)http://mebk12.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/14/09/133184/icerikler/tarihce_345014.html?CHK=1aaec80cca99536ff824633ce2140509 (Erişim Tarihi: 05.04.2012).

(2) <http://www.otmlankara.k12.tr/index.php?lang=tur&page=2> (Erişim Tarihi: 23.03.2012).