

AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

*JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206*

<http://www.akademikbakis.org>

ÖN LİSANS SEVİYESİNDE AŞÇILIK EĞİTİMİNİ TERCİH ETME NEDENLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Tuba ŞAHİN¹, Adem ARMAN²

¹Uşak Üniversitesi

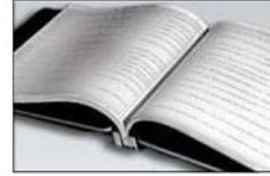
²Afyon Kocatepe Üniversitesi

Özet: Günümüzde yiyecek – içecek üreten işletmeler önem kazanmıştır. İnsanların değişen yaşam alışkanlıkları farklı yerler gezme-görme ve farklı şeyler yeme istediğini arttırmıştır. Oluşan bu ihtiyacı karşılamak içinse yiyecek-içecek üreten işletmelerin sayısının artması nitelikli mutfak personeli ihtiyacını doğurmuştur. Bu ihtiyacın karşılanması doğrultusunda yükseköğretim kurumlarında ön lisans ve lisans seviyesinde aşçılık eğitimi verilmeye başlanmıştır. Bu bağlamda araştırma, meslek yüksekokullarında verilen aşçılık eğitiminin sektörle uyumunun sağlanması açısından eğitim alan öğrencilerin nedenlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın amacına uygun olarak anket formu oluşturulmuş ve veriler söz konusu forma göre toplanmıştır. Araştırmanın evrenini, Türkiye’de ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler oluşturmaktadır. Örneklem ise olasılıklı örnekleme yöntemlerinden, basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenmiştir. Araştırma kapsamında aşçılık eğitimi tercih etme nedenlerinin belirlenebilmesi için faktör analizi uygulanmıştır. Bu analiz sonucunda elde edilen faktörler arasındaki ilişkinin şiddetini ve yönünü ölçebilmek amacıyla korelasyon analizi yapılmıştır. Araştırmanın sonucunda katılımcı öğrencilerin aşçılık mesleğini, turizm sektöründeki ihtiyacı karşılamak ve dolayısıyla yüksek gelir elde etmek için tercih ettikleri belirlenmiştir. Ek olarak aşçılık mesleğini yapan bir tanıdığı -eş, dost ya da akraba- olmasının da mesleği tercih etme nedenlerinden biridir.

Anahtar Kelimeler: Aşçılık, Aşçılık Eğitimi, Meslek Yüksekokulu

ANALYZING THE REASONS TO CHOOSE CULINARY TRAINING IN ASSOCIATE DEGREE LEVEL

Abstract: Today, businesses preparing food and beverages became important. Changing nature of people habits increased the desire to see different places and to taste different food. To meet this demand, number of food and beverage producing businesses increased and that created the need of qualified kitchen personnel. Hence, associate and undergraduate degrees in culinary training started to be given in line with this demand. In this regard, research aims to determine the reasons of students studying in this field to ensure the training given in vocational schools being in accord with the sector. A questionnaire was prepared in keeping with the purpose of the research and data was collected in accordance with the form. Population of the research is students studying culinary in associate degree level in Turkey. Sample is determined by using probability sampling method. In scope of the research, factor analysis was applied to be able to determine the reasons of choosing culinary training. To measure direction and strength of relation between factors determined after the factor analysis, correlation analysis was made. As a result of the research, it is determined that participant students chose to be a cook to meet the need of tourism sector and so to



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

*JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206*

<http://www.akademikbakis.org>

have a high income. Moreover, having an acquaintance, friend or relative, already being a cook is one of the reasons to choose the profession.

Key Words: Culinary, Culinary Training, Vocational High School

1. GİRİŞ

Bilgi yönetimi, hem başarılı bir hayat sürdürmenin hem de kişilerin dolayısıyla işletmelerin performanslarının kalitesi için önemli bir unsurdur. Kişiler, hem fiziklerine hem de yeteneklerine uygun bir iş seçmelidirler. Ancak bu yolla çabalarını işe kanalize ederek başarıya ulaşabilirler (Valackiene ve Demeniene, 2007:59). Aynı zamanda sahibi olmak istedikleri mesleğin hem uygulamalı hem de teorik eğitimini alarak her açıdan gelişimlerine önem vermelidirler. Günümüzde bilgi sahibi olmanın, meslek ile ilgili yeterli seviyede ve kalitede eğitim almış olmanın önemi yadsınamaz bir gerçektir.

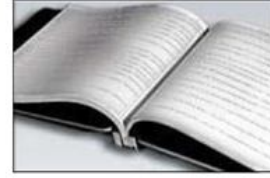
Eski moda meslek öğrenim yöntemleriyle meslek sahibi olmak isteyen kişiler, usta öğretici tarafından uygunluğu denenmemiş bir şekilde eğitilirler. Ön lisans programlarında ise meslek eğitim yöntemleri bilimsel olarak düzenlenmiştir. Bu bağlamda meslek sahibi olmak isteyen kişilere meslek yüksekokullarında verilecek olan eğitimin uygulaması ya da teorisi, önceden deneyimlenmiş, kontrol edilmiş ve düzenlenmiştir (Singh ve Sudarshan, 2006:2).

Eğitmenler sürekli bir şekilde çalışma yaparak mesleki eğitimde önemli değişiklikler ve yeni yöntemler geliştirmektedirler. Bu çalışmalar sonucunda eğitmenlerin model olabilecek

yetkinlikte olması, verilen teorik/teknik eğitim şartlarının değiştirilerek uygun hale getirilmesi gibi değişiklikler vurgulanmaktadır. Ayrıca geliştirilen yeni öğretim yöntemlerinin eğitmenler tarafından kullanılması beklenmektedir (Bruijn, 2012:639).

Turizm sektöründeki rekabet gücünü arttırmak ve sektördeki yeni eğilimleri yakalamak için teknik, yetenek, estetik ve kültür özelliklerine odaklanmış geleneksel uygulamaya yönlendirilmiş yöntemlerin yenilerek oluşturulan modern işletmecilik eğitimlerinin turizm mesleki eğitimiyle de bütünleştirilmesi gerekmektedir Chang ve Hsu, 2010:107).

Özellikle konaklama işletmelerinde yiyecek – içecek departmanı, odalar kısmından sonra en çok gelir getiren departmandır. Yiyeceklerin kalitesi, turizm sektöründe yer alan işletmenin imajını oluşturan ve rekabet gücünü arttıran önemli faktörlerden biri olduğu söylenebilir. Yiyeceklerin kalitesi de mutfak personelinin eğitimiyle ilintili olmaktadır. Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde ürünlerin kalitesinin yanında besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin eğitimi ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de imajı açısından çok önemlidir (Spain, 2000:34).



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

*JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206*

<http://www.akademikbakis.org>

Yiyecek içecek hizmetleri hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Mesleki eğitimin yapısı gereği sektöre uyumu ve onunla paralel bir şekilde ilerlemesi eğitim araştırmalarını sürekliliğini zorunlu kılması çalışmanın önemini vurgulamaktadır. Bu çalışmada, ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin aşçılık mesleğini tercih etme nedenlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda katılımcıların aşçılık mesleğini tercih etme sıraları, hangi nedenlerden tercih ettikleri, ailevi nedenlerin ne boyutta etkili olduğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Ayrıca aşçılığı meslek olarak tercih etme nedenlerini belirleyerek söz konusu faktörler arasındaki ilişkinin şiddetinin ölçülmesi de araştırmanın diğer alt amaçlarını oluşturmaktadır.

2. LİTERATÜR TARAMASI

Otel mutfakları müşterilerin ya da personelin tüketmesi için çeşitli yiyecek- içeceklerin hazırlandığı bölümlerdir. Mutfaklar; yiyecek maddelerinin pişirilmesi ve ya tüketilmesi için hazırlama, pişirme ve servis ünitelerinden oluşmaktadır (Çemrek ve Yılmaz, 2010: 207). Yiyecek- içecek üretimi yapmak için kullanılan bu alanlar, aynı zamanda yiyecek- içecek üretiminin nasıl yapıldığını ya da yeni ürünlerin nasıl oluşturulduğunu öğretme sahaları olarak da kullanılmaktadır. Diğer bir ifadeyle söz

konusu olan bu üniteler hem yiyecek üretimi yapmak hem de aşçılık eğitimi vermek amacıyla iki farklı şekilde otellerde ya da okullarda konumlandırılır.

Peng v. diğ. akademik aşçılar ve sektördeki aşçılar açısından aşçılık eğitiminin, hem aşçılık yaratıcılığının temelini hem de öğretilbilir, eğitim verilebilir bir yapıda olup olmadığını araştırmışlardır. Hem teorik hem de uygulamalı eğitim verilmesi aşçılık mesleğinin kalitesini ve niteliğini geliştirmeye katkı sağlayabileceğini (Peng,2013:2687), ayrıca eğitimcilerin, öğrencilerin açık, yaratıcı olmaları, mesleklerini sevmeleri ve kendilerine mesleki açıdan güvenmelerini sağlamada cesaretlendirilmeleri gerektiğini tespit etmişlerdir (Horng ve Yi-Chun, 2009).

Costa v. diğ. cinsiyet açısından ileri derecede turizm eğitimi alan öğrencilerin beklentilerini incelemişlerdir. Sonuç olarak kadın öğrencilerin eğitimleri süresince erkeklerden, erkeklerinse sektörde kadın öğrencilerden daha başarılı olduklarını belirtmişlerdir (Costa v. diğ. 2012: 70).

Genç, ön lisans seviyesinde turizm eğitimi alan öğrenciler üzerine yaptığı çalışma, konaklama işletmelerinde görev almaları halinde öğrencilerin mutfak departmanına olumsuz bakmadıklarını göstermiştir. Mutfak, ön büro ve servis departmanlarından sonra tercih edilirliliği yüksek olan departman olduğunu saptamıştır (Genç, 2012:565). Diğer bir yandan Sarıışık (2007), ön lisans turizm programında eğitim alan öğrencilerin ekonomik beklentiler içinde olduğuna dikkat çekmiştir. Bununla birlikte öğrencilerin bir meslek olarak turizm sektörüne genellikle aileleri tarafından



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

*JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206*

<http://www.akademikbakis.org>

yönlendirildiği tespit edilmiştir (Sarışık, 2007: 159).

Mutfak departmanında istihdam edilen yöneticilerin mesleki eğitim durumlarının yetersiz olması nedeniyle turizm sektöründe yeterli sayıda mutfak eğitimi almış yönetici olmadığını vurgulayan Görkem ve Öztürk (2011) mutfak yöneticilerinin görevlerinin ve sorumluluklarının mesleki eğitim durumları ile paralel olması gerektiğini önermiştir (Görkem ve Öztürk, 2011:26).

Şanlıer v. diğ. (2010) yiyecek içecek departmanındaki çalışanların hijyen açısından bilgi seviyesini analiz ettikleri araştırmada çalışanların önemli bir miktarının lise mezunu olduğunu belirlemiştir. Söz konusu olan araştırmada bir hükümet politikası olarak, hizmet sektörünün ihtiyaç duyduğu mutfak ya da servis personelinin eğitimin standardize edilmesinin ve mesleki eğitim veren okullarının arttırılmasının gerekliliğini vurgulamıştır (Şanlıer v. diğ., 2010:426).

Uygulamalı mutfak derslerinin gerekli olduğunu ve öğrenciler açısından söz konusu derslerin sektörde faydalı olacağını düşündüklerini gösteren çalışma Çemrek ve Yılmaz (2010) tarafından yapılmıştır.

3. YÖNTEM

Bu bölümde, yapılan araştırma ile ilgili olarak çalışmanın evrenine, çalışmada kullanılan örnekleme yöntemine, veri toplama tekniğine ve elde edilen verilere uygulanan analiz tekniklerine yer verilmektedir.

3.1. Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın evreni, Türkiye’de aşçılık eğitimi veren meslek yüksekokullarından oluşmaktadır. 11’i vakıf, 15’i devlet üniversitesi bünyesinde 32 meslek yüksekokulu 2012-2013 akademik yılı içinde aşçılık eğitimi ve öğretimi vermektedir (URL 1). Kontenjan sayıları dikkate alınarak belirlenen gerçek evren 1456 aşçılık programı öğrencisinden oluşmaktadır. Hedef evrenin genişliği, ulaşım güclüğü gibi nedenlerden dolayı araştırmacılar tarafından çalışma evreni belirlenmiştir. Çalışma evrenini, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mengen Meslek Yüksekokulu, Adnan Menderes Üniversitesi, Didim Meslek Yüksekokulu, Bülent Ecevit Üniversitesi, Devrek Meslek Yüksekokulu ve Uludağ Üniversitesi, Harmancık Meslek Yüksekokulu oluşturmaktadır. Adı geçen okulların kontenjan sayıları dikkate alındığında hedef evren 245 aşçılık programı öğrencisi genişliğindedir.

Araştırma kapsamında ilgili programın öğrencilerine olasılıklı örnekleme yöntemlerinden, basit tesadüfi örnekleme yöntemi ile ulaşılması hedeflenmiş ve anket uygulamasında 249 öğrenci araştırmaya dahil edilmiştir. Söz konusu örnekleme yöntemi hedef evren içinde yer alan bütün öğrencilerin araştırmaya katılım olasılıklarının eşit olması nedeniyle tercih edilmiştir (Barreiro ve Albandoz, 2001:5; Ross, 2005:9; Aziz,2010:51). Ayrıca tesadüfi olarak seçilen kişilere uygulanan anketlerden elde edilen sonuçların doğruluğu da hesaplanabilir olması örneklemin evreni temsil yeteneğini geliştirmekte ve çalışmanın güvenilirliğini arttırmaktadır (URL 2). Örneklem sayısı, yıl tekrarına kalan, yabancı dil hazırlık



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

*JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206*

<http://www.akademikbakis.org>

sınıfında olduğu için kontenjan fazlası olarak görülen öğrenciler nedeni ile hedef evrenden (ÖSYM tarafından açıklanan kontenjan) fazla sayı çıkmaktadır.

3.2. Veri Toplama Tekniği ve Analiz

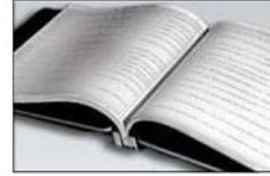
Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan anket, araştırmacı tarafından 'Meslek Seçimi Açısından Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokullarının Tercih Nedenleri: Akçakoca Örneği' (Şahin ve Güngör, 2010) adlı çalışma referans alınarak geliştirilmiştir. Anketin geliştirilmesi sürecinde alan yazın da ayrıntılı bir araştırma yapılmış ve bireylerde aşçılık mesleği ile ilgili eğitim almaya yönelen unsurları tespit etmeye yönelik ifadeler kullanılmıştır. Veri toplama aracı olarak oluşturulan anketin ilk bölümünde, katılımcıların meslek seçimini etkileyen faktörlere ve ilgili bölümün tercih edilirliliğine yönelik 26 kapalı uçlu soru yer almaktadır. Söz konusu bu sorular 5'li Likert ölçeği ile ölçeklendirilmiştir. Anketin ikinci bölümünde ise katılımcıların demografik özelliklerini tespit etmeye yönelik sorular yer almaktadır.

Bu araştırmada, öğrencilerin aşçılık mesleğini tercih etme nedenlerini değerlendirebilmek amacıyla Faktör analizi uygulanmıştır. Değişkenler arasındaki korelasyonlarını ve faktör analizinin uygunlunu ölçen, örnek uygunluk ($KMO > 0,50$), testi yapılmış ve sonuç 0,90 olarak tespit edilmiştir. Ayrıca, Anti-Image Korelasyon Matrisi, örneklem yeterliliğini kontrol etmek amacıyla oluşturulmuş, 0,5'ten küçük değerlerin olup olmadığı tespit edilmiş ve 0,5'in

altında ki değerler analizden çıkarılarak, faktör analizi işlemi tekrarlanmıştır (Altunışık ve diğ., 2007:348). Bahsi geçen işlem sonucunda 17 likert tipi ifadenin ve oluşturdukları faktörlerin araştırmayı temsil edebilecek yapıda olduğu belirlenmiştir. Akabinde ise incelemeye tabi tutulmuş faktörlere literatür ışığında isim verilmiştir. İsimlendirilen faktörlerin araştırma sorunlarını açıklama gücünü ve güvenilirliğini arttırmak için bu yol izlenmiştir. Bu bağlamda uzlaşmış bir kriter olmaması ve araştırmacılar tarafından belirlenebilir olması nedeniyle faktör ağırlığı en az 0,50 olarak kabul edilmiştir (Durmuş vd., 2010:87).

Faktör analizi sonucunda oluşan bağımsız değişkenlere öncelikle normal dağılım gösterip göstermediklerini incelemek için One-Sample Kolmogorov-Smirnov testi yapılmış ve sonuç olarak değişkenlerin 0,05'den büyük olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu değişkenler arasındaki ilişkinin şiddetini ölçmek amacıyla korelasyon analizi uygulanmış ve değerlerin normal dağılım göstermeleri sebebiyle Pearson korelasyonu teste tabi tutulmuştur.

Son olarak kişisel özellikleri ile ilgili tanımlayıcı istatistiksel analizler için frekans (f) ve yüzde (%) tekniği kullanılmıştır. Ayrıca veri toplama amacı ile geliştirilen, ölçme aracını oluşturan ifadelerin, kendi aralarında tutarlılık gösterip göstermediğini test etmek için güvenilirlik analizi yapılmıştır (Ural ve Kılıç, 2006: 286). Analiz sonucunda Cronbach Alfa ($0,70 < \alpha < 1$) değeri 0,86 olarak tespit edilmiştir.



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206

<http://www.akademikbakis.org>

4. BULGULAR VE YORUM

Uygulaması gerçekleştirilen anketler ile yapılan bazı analizler sonucunda elde edilen çeşitli bulgular aşağıda

belirtilmektedir. Elde edilen verilerin yeterliliği için KMO testi ($KMO > 0,50$) yapılmış ve sonuç 0,90 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 1: Katılımcı Öğrencilere İlişkin Frekans Analizi

Değişkenler	Gruplar	f	%	\bar{X}	s.s.	Değişkenler	Gruplar	f	%	\bar{X}	s.s.
Yaş	17 ve altı	12	4,8	2,13	,48	Tercih Sırası	1-5. Tercih	210	84,3	1,21	,59
	18-20 yaş	192	77,1				6-10. Tercih	24	9,6		
	21-23yaş	42	16,9				11-15 Tercih	8	3,2		
	24-26 yaş						16-20 Tercih	3	1,2		
	27 ve üstü	1	0,4				21-24 Tercih	1	0,4		
Aşçılık Programının Kazanıldığı Sınav	1. sınav	236	94,8	1,04	,33	Cinsiyet	Erkek	189	75,9	1,23	,42
	2. sınav	1	0,4				Kadın	58	23,3		
	3. sınav										
	4. sınav ve üstü	3	1,2								
Ailenin Yaşadığı Yer	Köy	40	16,1	3,00	1,05	Ekonomik Durum	Çok İyi	6	2,4	2,72	,65
	Kasaba	15	6,0				İyi	78	31,3		
	İlçe	95	38,2				Orta	140	56,2		
	Kent	97	39,0				Kötü	23	9,2		
Annenin Eğitim Durumu	Okur-Yazar	27	10,8	2,25	,65	Babannın Eğitim Durumu	Okur-Yazar	18	7,2	2,49	,84
	İlköğretim	150	60,2				İlköğretim	119	47,8		
	Lise	53	21,3				Lise	79	31,7		
	Üniversite	15	6,0				Üniversite	21	8,4		
	Lisansüstü	2	0,8				Lisansüstü	6	2,4		
Sınıf	Hazırlık Sınıfı	4	1,6	2,25	,48	İlk Tercih Edilen Bölüm	Aşçılık	201	80,7	1,28	,73
	1.Sınıf	176	70,7				Konaklama İşletmeciliği	2	0,8		
	2.Sınıf	65	26,1				Gastronomi	24	9,6		
Eğitim Alınan Üniversite	Abant İzzet Baysal Üniversitesi							82	32,9	2,63	1,34
	Adnan Menderes Üniversitesi							109	43,8		
	Bülent Ecevit Üniversitesi							18	7,2		
	Uludağ Üniversitesi							34	13,7		
Mezun Olunan Lise Türü	Genel Lise							17	6,8	4,41	1,24
	Yabancı Dil Ağırlıklı Lise							10	4,0		
	Anadolu liseleri							24	9,6		
	Fen Liseleri							1	0,4		
	Meslek Liseleri							191	76,7		
	Diğer							3	1,2		

Ankete katılan öğrencilerin demografik özelliklerine ilişkin istatistiklere ulaşabilmek amacıyla frekans analizi yapılmıştır. Tablo 1’deki katılımcılara

ilişkin bazı tanımlayıcı istatistikler şu şekilde belirtilebilir; ankete katılan öğrencilerin 189’u erkek, 58’i ise kadındır.



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206

<http://www.akademikbakis.org>

Katılımcı öğrencilerin % 4,8'i 17 yaş ve altındadır, % 77,1'i 18-20 yaş, % 16,9'u 21-23 yaş, % 0,4'ü 27 yaş ve üstündedir. Ayrıca söz konusu öğrencilerin % 6,8'i genel liselerden mezun olmuşlardır, meslek liselerinden gelen öğrenciler ise % 76,7'lik bir paya sahiptir. Yaş ve mezun olunan lise türü incelendiğinde genellikle açıcılık lisesinden mezun olan öğrencilerin eğitimlerine bu yönde devam ettikleri söylenebilir.

Katılımcı öğrenciler mezun olduktan sonra 'Aşıcılık' programını kazandıkları sınav %94,8 oranıyla 1. Sınav olmuştur. Ayrıca katılımcı öğrencilerin tercih sıra ise % 84,3 ile 1-5. Tercih arasında yer almaktadır. Söz konusu olan alanda eğitim gören öğrencilerin programa kabul edildikleri sınava ve programı tercih sırasına bakıldığında, meslek seçimlerinin bu yönde olduğu düşünülebilir. Katılımcı

öğrencilerin % 80,7'sinin ilk tercih ettikleri bölümü 'Aşıcılık' olarak açıklamaları bu düşünceyi destekler niteliktedir.

Katılımcı öğrencilerin % 39,0'u bu bölüme gelmeden önce kentlerde, % 38,2'si ise ilçelerde yaşamakta olduklarını belirtmiştir. Katılımcı öğrencilerden % 56,2'si ailelerinin ekonomik durumlarını orta olarak değerlendirmiştir. Ayrıca annelerinin % 60,2'sinin, babalarının ise % 47,8'inin eğitim durumunu ilköğretim olarak belirtmişlerdir.

Meslek seçimi açısından önlisans düzeyinde aşıcılık eğitimi almanın tercih edilirliliğini ölçmek üzere 26 Likert tipi anket sorusu; faktör analizi ile katılımcıların verdikleri cevaplara göre konunun kaç boyuttan(faktör) oluştuğuna ve hangi soruların hangi boyutu oluşturduğu incelenmektedir.

Tablo2: Döndürülmüş Yüklemeler Matrisi (Çıkartma Yöntemi: Temel Bileşenler Analizi. Döndürme Yöntemi: Varimax)

İfadeler	Faktör 1	Faktör 2	Faktör 3	Faktör 4	Faktör 5
Referans kaynakların bu bölüm hakkında olumlu görüş bildirmişlerdir.	,765				
Bu bölüm hakkında tanıtım kitapları olumlu görüş bildirmişlerdir.	,753				
Bu bölümün prestijinin yüksek olması sebebiyle tercih ettim.	,626				
Saygınlığı yüksek bir meslek olması sebebiyle tercih ettim.	,590				
Bir ekiple beraber çalışabilmek amacıyla tercih ettim.	,554				
Bu meslekte çalışan yakınlarımların etkisiyle bu bölümü tercih ettim.		,825			
Ailemde bu mesleği yapan kişilerin olması sebebiyle tercih ettim.		,695			
Bu bölümü ailemin isteğiyle tercih ettim.		,612			
Bu bölüme toplumda değer verilmesi sebebiyle tercih ettim		,562			
Bu okuldan mezun olunca iş bulma imkanımın fazla olacağını düşündüğüm için tercih ettim			,820		
Bu bölümde okumak iş bulma kolaylığı sağlar.			,695		



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206

<http://www.akademikbakis.org>

Bu bölümü yüksek kazanç sağlaması sebebiyle tercih ettim.			,680		
İlgi ve isteklerim doğrultusunda bu bölümü tercih ettim.			,805		
İlgi ve isteklerim doğrultusunda bu mesleği tercih ettim.			,734		
Bu bölüm sosyal çevrem genişlemesine katkıda bulunur.			,726		
Öğretmenlerimin bu mesleği önermesi sebebiyle tercih ettim.					,792
Arkadaşlarımın bu bölümü önermesi sebebiyle tercih ettim					,759

Tablo 2’de gösterilen birinci faktör kendi ilgi ve yeteneklerini ya da beklentilerini değerlendirmeden tanıtım kitapları, internet gibi kaynakları referans almaları ek olarak sosyal çevrelerini etkileme isteği ya da bir ekibin parçası olabilme istediği gibi etkenleri yansıtması nedeniyle ‘Sosyal Etkenler’ olarak tanımlanmıştır.

İkinci faktör ‘Ailevi Sebepler’ olarak tanımlanmıştır. Bu tanımlamanın nedeni adı geçen faktörün, genel olarak aşçılık mesleğinin aileden gelme özelliği ile bu mesleğe karşı toplumsal ilginin ve değer artması arasındaki ilişkiyi gösteren değişkenleri etkilediği gözlenmektedir.

Üçüncü faktör aşçılık mesleğinde iş bulma kaygısının olmaması ile yüksek kazanç sağlaması arasındaki ilişkiyi gösteren değişkenleri etkilediği gözlenmektedir. Bu sebeple söz konusu faktör ‘Ekonomik Etkenler’ olarak adlandırılmıştır. Dördüncü faktör ise ‘Mesleki Değerler’ olarak

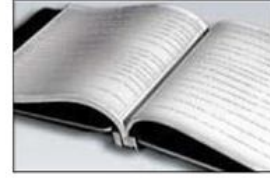
tanımlanmıştır. Söz konusu faktör, mesleki zorunluluklar yerine getirilirken ya da getirildikten sonra sağlanacağı düşünülen sosyal tatmin ile meslek seçimi açısından ilgi, istek ve yetenekler arasındaki ilişkiyi gösteren değişkenleri etkilediği gözlenmektedir.

Beşinci faktör ise katılımcı öğrencilerin kendi ilgi, istek, yetenek ve beceri gibi etkenleri dikkate almadan etki seviyesi yüksek olan çevrelerinin önerisi ile aşçılık bölümünü tercih etmiş olmaları nedeniyle ‘Risk Alma’ olarak adlandırılmıştır.

Faktör analizi aracılığı ile meslek seçimi açısından ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi tercih nedenlerinin beş farklı boyuttan oluştuğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu veriler ışığında belirlenen değişkenler arasındaki ilişkilerin şiddetini ve yönünü korelasyon analizi ile incelenmiştir. Söz konusu olan değerler tablo 3’de verilmiştir.

Tablo 3: Değişkenler Arasındaki İlişkiye İlişkin Korelasyon Analiz Sonuçları

Korelasyon Analizi		Sosyal Etkenler	Ailevi Sebepler	Ekonomik Etkenler	Mesleki Değerler	Risk Alma
Sosyal Etkenler	Korelasyon	1	,302*	,431*	,465*	,270*



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206

<http://www.akademikbakis.org>

	Anlamlılık		,000	,000	,000	,000
Ailevi Sebepler	Korelasyon	,302*	1	,326*	,041	,451*
	Anlamlılık	,000		,000	,530	,000
Ekonomik Etkenler	Korelasyon	,431*	,326*	1	,267*	,292*
	Anlamlılık	,000	,000		,000	,000
Mesleki Değerler	Korelasyon	,465*	,041	,267*	1	,026
	Anlamlılık	,000	,530	,000		,683
Risk Alma	Korelasyon	,270*	,451*	,292*	,026	1
	Anlamlılık	,000	,000	,000	,683	

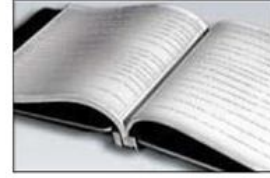
*Korelasyon 0,01 düzeyinde anlamlıdır.

Tablo 3’de söz konusu olan sosyal ve ekonomik etkenler, ailevi sebepler, mesleki değerler, risk alma değişkenlerinin birbirleri ile olan ilişkinin şiddeti ve yönü incelenmiştir. Buna göre sosyal etkenler ile ailevi sebepler arasında 0,01 seviyesinde, pozitif, orta şiddette ($r=0,302$) bir ilişki vardır. Sosyal etkenler ile ekonomik etkenler arasında 0,01 seviyesinde, pozitif, orta şiddette ($r=0,431$) bir ilişki vardır. Sosyal etkenler ile mesleki değerler arasında 0,01 seviyesinde, pozitif, orta şiddette ($r=0,465$) bir ilişki vardır. Sosyal etkenler ile risk alma arasında 0,01 seviyesinde, pozitif, düşük şiddette ($r=0,270$) bir ilişki vardır. Diğer bir ifadeyle katılımcı öğrenciler tanıtım kitapları, internet referans kaynakları, çevrelerindeki insanları etkileme ve bir ekibe dahil olabilme isteği arttıkça açıcılık mesleğinin ve eğitiminin çekiciliği artmaktadır.

Ailevi sebepler ile ekonomik etkenler arasında 0,01 seviyesinde, pozitif, orta şiddette ($r=0,326$) bir ilişki vardır. Ailevi sebepler ile risk alma arasında 0,01 seviyesinde, pozitif, orta şiddette ($r=0,451$) bir ilişki vardır. Ekonomik etkenler ile mesleki değerler arasında 0,01 seviyesinde, pozitif, düşük şiddette ($r=0,267$) bir ilişki vardır. Ekonomik etkenler ile risk alma arasında 0,01 seviyesinde, pozitif, düşük şiddette ($r=0,292$) bir ilişki vardır. Yani açıcılık mesleğinin sağladığı ekonomik rahatlıklar arttıkça meslekle ilgili risk olarak eğitim görme olasılığı da artmaktadır.

5. SONUÇ VE ÖNERİ

Son zamanlarda yemek pişirme sanatının mesleğe dönüşmüş hali olarak algılanan ‘Aşıcılık’ ön lisans eğitimi açısından ilginin arttığı programlardan biri olduğu gözlenmektedir. Aşıcılık mesleğinin hem sözlü ve yazılı referans kaynağının artması



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

*JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206*

<http://www.akademikbakis.org>

hem de görsel ve yazılı medyada sıklıkla gündeme gelmesi toplum üzerindeki prestijini arttırmıştır. Aşçılık, istihdam gücü olan, prestij kazanarak eğitimi talep edilen mesleklerden biri olarak ön plana çıkmıştır.

“Aşçılık mesleğinin tercih edilme nedenlerinden biri aile mesleği olarak yapılmasıdır.” Bu varsayım, mesleği icra eden üzerinde yapılan gözlemler, literatür taramaları ve katılımcıların destekleyici cevapları ile doğrulanmıştır. Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan katılımcı öğrenciler bu mesleği yapan tanıdık ve aile üyeleri nedeniyle tercih etmiş olduklarını belirtmeleri söz konusu varsayımı destekler niteliktedir.

Katılımcıların ağırlıklı olarak meslek lisesi mezunu ve 18-20 yaş grubunda olması lise düzeyinde aldıkları eğitimlerinin yetersiz olabileceği endişesi taşıdıklarını göstermektedir. Bu düşünceye istinaden aşçılık mesleğinde de eğitilmiş personel ihtiyacının gün be gün arttığı sonucuna ulaşılmaktadır.

Turizm sektöründe nitelikli aşçı ihtiyacının olduğunun ve öğrencilerin bu talebe yönelik olarak eğitim aldığını “iş bulma kolaylığı” ve “yüksek kazanç” ifadelerine olumlu yanıt verme sıklığından anlaşılmaktadır.

Aşçılık mesleği bir ekiple beraber çalışabilmek ya da ekip ruhunu oluşturmak ve bunun bir parçası olmak gibi psikolojik ihtiyaçları da karşılamaktadır. Bu gereksinimde aşçılık mesleğinin tercih edilirliğini arttıran faktörlerden biridir.

Mutfak personeli özellikle kısım şefleri ile önceden hazırlanmış görüşme formları ile mülakat yapılarak mesleğin istihdam açısından ihtiyacı tespit edilmelidir. Sürekli olarak gelişen ve değişen yeme-içme alışkanlıklarının, yemek hazırlama ve sunuş tekniklerinin yeniden yapılandırılarak eğitimin kalitesi ve niteliği artırılabilir. Sektörün ihtiyacının tespiti, sektörün ihtiyaç duyduğu kavramların geliştirilmesi ve değişime uygun bir şekilde aşçılara yeni bakış açıları kazandırılması gerekebilir. Bu durumla ilintili olarak eğitilmiş personelin bu ihtiyaca cevap verecek şekilde yetiştirilip yetiştirilmediği ayrıca incelenebilir. Pişirme, yemek hazırlama gibi işlemler teknolojik aletlerin kullanımı ile değiştirilmesi ya da geliştirilmesi gerekmektedir. Mutfak eğitimi alan ya da aşçılık unvanı kazanmış personelin teknolojik gelişimleri ne kadar mesleklerine adapte edebildikleri araştırılabilir.

6. KAYNAKÇA

Altunışık, R., Çoşkun, R., Bayraktaroğlu, S. & Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı. (5. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık

Aziz, A. (2010). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Teknikleri. (6. Baskı). Ankara: Nobel Yayıncılık

Barreiro, P.L. & Albandoz, J.P. (2001). Population and sample sampling techniques. Management Mathematics for European



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206

<http://www.akademikbakis.org>

- Schools, 94342 - CP - 1 - 2001 - 1 - DE -COMENIUS - C21, Erişim Tarihi: 15.03.2013, http://optimierung.mathematik.uni-kl.de/mamaesch/veroeffentlichungen/ver_texte/sampling_en.pdf
- Bruijn, D. E. (2012).** Teaching in innovative vocational education in the netherlands. Teachers and Teaching: Theory and Practice, 18(6): 637-653
- Chang, T.Y. & Hsu, J.M. (2010).** Development framework for tourism and hospitality in higher vocational education in taiwan. Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education, 9(1): 101 – 109
- Costa, C., Carvalho, I., Caçador, S. & Breda, Z. (2012).** Future higher education in tourism studies and the labor market: gender perspectives on expectations and experiences. Journal of Teaching in Travel & Tourism, 12: 70–90
- Çemrek, F. & Yılmaz, H. (2010).** Turizm otel işletmeciliği ile aşçılık programı öğrencilerinin uygulamalı mutfak dersleri” hakkında tutum ve düşünceleri. Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: XII, Sayı: 2, 203-220
- Durmuş, B., Yurtkoru, S. & Çinko, M. (2010).** Sosyal Bilimlerde SPSS’le Veri Analizi. (3. Baskı). İstanbul: Beta Basım
- Genç, E. (2012).** Ön lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin turizm sektöründe kariyer düşünceleri ile ilgili bir araştırma: bülent ecevit üniversitesi. 13. Ulusal Turizm Kongresi, 6-9 Aralık 2012, Antalya:559-569
- Görkem, O & Öztürk, Y. (2011).** Otel Mutfaklarında stajyer istihdamı ve beceri eğitimi yeterliğine yönelik bir uygulama. İşletme Araştırmaları Dergisi, 3/4 (2011):18-33
- Hornig, J.S. & Yi-Chun, L. (2009).** What environmental factors influence creative culinary studies?, International Journal of Contemporary Hospitality Management, 21(1): 100-117
- Peng, K.L., Lin, M.C. & Baum, T. (2013).** The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods. Quality & Quantity, Volume: 47, Issue: 5, Pages: 2687-2707, DOI: 10.1007/s11135-012-9680-9
- Ross, K.N. (2005).** Sample design for educational survey research. Kenneth N.Ross (Series Editor). Quantitative research methods in educational planning (Module 3). Fransa: UNESCO International Institute for Educational Planning
- Sarışık, M. (2007).** Turizm sektöründe meslek sahibi olmaya yönelen



AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 41 Mart – Nisan 2014

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – KIRGIZISTAN

*JEL KOD: L83 *** ID:197 K:206*

<http://www.akademikbakis.org>

etkenler: meslek yüksekokulu öğrencilerine yönelik bir çalışma. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(2):143-160

selection of profession. *Engineering Economics Work Humanism*, No 2 (52):59-64

Singh, U.K. & Sudarshan, K.N. (2006). Vocational Education. New Delhi: Discovery Publishing House

Spain, V.K. (2000). Staff training can add flavor to your menu: Designing an in-house training program for your kitchen staff. *Camping Magazine*, January/February 2000

Şanlıer, N., Cömert, M. & Durlu-Özkaya, F. (2010). Hygiene perception: condition of hotel kitchen staffs in ankara, turkey. *Journal of Food Safety*, 30/2: 415-43

Ural, A. & Kılıç, İ. (2006). Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi. Ankara: Detay Yayıncılık

URL 1. Erişim Tarihi: 20.02.2013, <http://www.butunsinavlar.com/onlisans-iki-yillik-ascilik-taban-puanlari.asp>

URL 2. Erişim Tarihi: 11.03.2013 http://www.istatistikanaliz.com/ornekleme_turlerine_karar_verilmesi.asp

Valackiene, A. & Demeniene, A. (2007). Knowledge management: the development of testing portal for