

Aşçılık Programında Okuyan Kadın Öğrencilerin Mesleğe Bakış Açılarının Değerlendirilmesi: Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Örneği

H. Utku ÇELİK GENÇOĞLU

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

hasibeutku.celikgencoglu@mku.edu.tr

ORCID: 0000-0001-9686-4118

Ebru KEMER

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

ebrukemer@ohu.edu.tr

ORCID: 0000-0002-7620-6297

Geliş tarihi / Received: 04.11.2020

Kabul tarihi / Accepted: 01.01.2021

Öz

Bu araştırmanın amacı, Aşçılık Programında okuyan kadın öğrencilerin mesleğe bakış açılarının değerlendirilmesidir. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden olgu bilim (fenomoloji) deseni kullanılmıştır. Araştırma verileri, Covid-19 salgını nedeniyle online eğitim alan öğrencilere mail yoluyla iletilmiş ve gönüllü olarak araştırmaya katılan 16 öğrencinin verileri araştırmaya dâhil edilmiştir. Araştırmanın evrenini ise Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Antakya Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Programı 1. sınıfta okuyan toplam 25 kadın öğrenci oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda kadın öğrencilerin bakış açılarına göre uzun saatler çalışma, fiziksel güç gerektiren işler gibi çalışma koşulları ve anne-eş rolleri ile aşçılık mesleği, kadın aşçılara mesleki engeller oluşturmaktadır. Bu mesleki engeller nedeniyle meslekte erkeklerin egemen olduğu görülse de erkeklerin kadınlardan mesleki yetkinlik açısından üstün olmadıkları, hatta kadınların çocukluktan itibaren mesleğe daha yatkın oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Aşçılık programı, kadın öğrenci, mesleki tutum

DOI NO: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v05i2002

Evaluating the Profession Perspectives of Female Students Studying in the Culinary Program: The Case of Hatay Mustafa Kemal University

Abstract

The aim of this research is to evaluate the perspectives of female students studying in the cooking department on the profession. For this purpose, phenomenology (phenomenology) design, one of the qualitative research methods, was used. The research data were sent to students who received online education due to the Covid-19 outbreak, and the data of 16 students who voluntarily participated in the study were included in the study. The universe of the study consists of 25 female students studying in the first year of cooking department in Hatay Mustafa Kemal University, Antakya Vocational High School. As a result of the research; in the cooking profession according to the perspectives of female students; Working conditions such as long hours and physically demanding jobs create occupational barriers for female cooks due to their roles as mothers and wives. Due to these occupational barriers, it was concluded that men are dominant in the profession, but men are not superior to women in terms of professional competence, and even women are more prone to the profession from childhood.

Keywords: *Culinary programme, female student, professional attitude*

Giriş

Meslek, belli bir eğitimle kazanılan, sistemli bilgi ve becerilere dayalı, insanlara yararlı mal üretmek, hizmet vermek ve karşılığında para kazanmak için yapılan, kuralları belirlenmiş işe denir (MEB, 2016:2). Başka bir tanım ile meslek; “genellikle uzun ve yüksek dereceli bir öğrenim gerektiren, kendine özgü yasal ve ahlaksal kuralları bulunan ve bir kimsenin geçimini sağlayan uğraş” olarak tanımlanmaktadır (Karadağ, 2002:1). Bir bireyin hayatına yön veren önemli hususlardan birisi de seçmiş olduğu mesleğidir. Çünkü bireyin seçmiş olduğu mesleği severek icra etmesi hem kendisine hem topluma olumlu katkılar sağlayabileceği gibi, bireyin toplumda edineceği yerin

belirlenmesini, saygı görmesini ve bir işe yaradığı duygusu sonucunda doyuma ulaşmasını sağlar. Bu açıdan bakıldığında meslek seçimi; bir kimsenin, çeşitli meslekler arasından en iyi yapabileceğini düşündüğü faaliyetleri içeren ve kendisine en üst düzeyde doyum sağlayacağına inandığı bir mesleğe yönelmesidir (Yılmaz ve Çemrek, 2019:142). Kişinin meslek seçiminde bireysel özellikler, aile yapısı, çevre koşulları ve ekonomik koşullar etkilidir. Bunun yanı sıra toplumun mesleğe bakış açısı ve cinsiyet faktörü kişinin meslek tercihinde önemli rol oynayan faktörlerdir (Ensari ve Alay, 2017: 412).

Bireyin kadın ya da erkek olarak gösterdiği genetik, biyolojik, fizyolojik özellikleri ve

farklılıkları olarak ifade edilen ‘cinsiyet’ kavramı hem kadınların hem de erkeklerin toplumsal yaşamdaki rollerini belirlemektedir. Kadın ve erkeğin toplum içindeki statüsünü, bunlara uygun rollerini, görev ve sorumluluklarını, konumunu, toplumun bireyi nasıl görüp algıladığını ve beklentilerini kapsayan kavram ise ‘toplumsal cinsiyet’ olarak adlandırılmaktadır (Çelik ve Akar Şahingöz, 2018: 371).

Kadın ve erkeğin biyolojik özellikleri nedeniyle doğal olarak belirlenmiş toplumsal cinsiyet rolleri, kadının ve erkeğin sorumluluk ve iş alanlarını da belirler (İnce, 2016: 411). Birçok alanda kadın ve erkeğe yüklenen bu sorumluluklar, kadınların aleyhine bir ayrımcılık yaratmıştır. Turizm endüstrisinin vazgeçilmez bileşeni olan mutfak biriminde çalışan kadın aşçılar ve aşçı adayları da benzer şekilde cinsiyetlerinden dolayı ayrımcılık uygulamalarına maruz kalmaktadırlar. Kadınların, işe alım sürecinde başlayan ayrımcılık uygulamalarıyla, cinsiyete göre düzenlenen bir çalışma ortamıyla ve yine aynı ortamda basmakalıp davranışlarla karşılaştıkları, yetenekleri dikkate alınmaksızın daha düşük pozisyonlarda çalıştırıldıkları ve uygunsuz davranışlarla karşı karşıya kaldıkları tespit edilmiştir (Çelik ve Akar Şahingöz, 2018: 371-380). Bu durum kadın aşçıların veya aşçı adaylarının henüz meslek hayatına atılmadan meslekleriyle ilgili olumsuz tutumlar sergilemesine neden olmaktadır.

Bireylerin meslekle ilgili tutumları, bireylerin mesleklerine karşı isteklendirme kazanmasında, mesleki yeterliliklerinin

artmasında, mesleğe yönelik tatmin duygusunun değişiminde, örgütsel bağlılık düzeylerinde ve performans düzeylerine etkili olmaktadır. Dolayısıyla meslekle ilgili tutumlar, bireylerin mesleki başarılarını etkileyen en önemli unsurlardan birisidir (Kırılmış, 2017: 11).

Dünyada yaşanan küreselleşme eğilimleri ve artan rekabet koşulları, turizm sektöründe hizmet kalitesini ön plana çıkarmaktadır. 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. Bilindiği üzere ülke için ekonomik ve sosyal öneme sahip “yiyecek hazırlama ve pişirme” hizmetlerini yerine getirecek kişiler aşçılardır (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014: 56-57). Türk Dil Kurumu’na göre aşçı; “yemek pişirmeyi meslek edinen kimse” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2020). Başka bir tanıma göre aşçı; “mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliklerine sahip nitelikli kişidir” (MEB, 2008:3).

Aşçı adaylarının mesleklerine yönelik tutumları, aşçılık mesleğinin yerine getirilmesinde büyük önem taşımaktadır. Aşçı adaylarının gelecekteki mesleklerine yönelik tutumlarının bilinmesi, onların nasıl meslek elemanı olacağı hakkında öngörü sağlamaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın amacı, aşçılık programında okuyan kadın

öğrencilerin aşçılık mesleğine bakış açılarının değerlendirilmesi şeklinde belirlenmiştir.

Yöntem

Bu araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden olgu bilim (fenomoloji) deseni kullanılmıştır. Olgu bilim deseni farkında olduğumuz ancak derinlemesine ve ayrıntılı bilgilere sahip olmadığımız olgulara odaklanmaktadır. (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 69-71). Dolayısıyla Aşçılık programında okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri araştırmanın ana problemini oluşturmaktadır. Araştırmanın amacı, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Aşçılık Programında eğitim alan kadın öğrencilerin mesleğe bakış açılarının değerlendirmektir. Bu genel amaç çerçevesinde aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır.

- 1) Kadın öğrencilerin aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri nelerdir?
- 2) Sizce aşçılık mesleğinin zorlukları nelerdir?
- 3) Bu mesleği seçerken cinsel ayrımcılık yaşayacağınızı düşündünüz mü? Açıklayınız.
- 4) Sizce erkek aşçılar, aşçılık mesleğinde mesleki yeterlilik açısından kadınlara göre nasıldır?

Çalışma Grubu

Araştırmada derinlemesine bilgi toplamak için nitel araştırmada kullanılan amaçlı örnekleme türlerinden ölçüt örnekleme kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan örnekleme ölçütü ise örneklemin aşçılık programında eğitim alan kadın öğrencilerden oluşmasıdır. Günümüzde profesyonel mutfaklarda yoğun çalışma koşulları ve şef konumuna gelebilmenin uzun süre alması mutfaklarda erkek egemenliğini öne çıkarmıştır (Doğan ve Aktan, 2018: 63). Bu sebeple çalışma grubunu oluşturan aşçılık programı kadın öğrencilerin bu konudaki değerlendirmeleri önem arz etmektedir. Araştırmanın evrenini, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Antakya Meslek Yüksek Okulu aşçılık programı 1. Sınıfta okuyan toplam 25 kadın öğrenci oluşturmaktadır. Gönüllü olarak araştırmaya katılan 16 kadın öğrencinin verileri araştırmaya dâhil edilmiştir. Gönüllü katılım sağlayan öğrenciler ile ilgili hiçbir kişisel veri elde edilmemiştir. Elde edilen veriler bilgisayar ortamında kaydedilerek öğrencilere KÖ1, KÖ2, KÖ3... KÖ16 kodları verilmiş ve araştırmanın tamamında bu kodlar ile yorum yapılmıştır.

Tablo 1. Çalışma Grubu

Değişken		F	%
Yaş	18 yaş ve altı	1	6,25
	19-25	12	75
	26-41	3	18,75
Medeni Durum	Bekâr	14	87,5
	Evli	2	12,5
Tecrübe	Var	5	31,25
	Yok	11	68,75

Tablo 1 incelendiğinde, araştırmaya katılan kadın öğrencilerin çoğunluğu; iş tecrübesi olmayan, 19 – 25 yaş aralığında, bekâr öğrencilerden oluşmaktadır.

Verilerin Toplanması

Araştırmanın verileri, 28-30 Haziran 2020 tarihleri arasında veri formu yardımıyla toplanmıştır. Araştırma verileri, Covid 19 salgını nedeniyle online eğitim alan öğrencilere mail yoluyla iletilmiş ve gönüllülük esası dikkate alınarak veriler toplanmıştır. Araştırmada verilerin toplanması için hazırlanan veri formunda açık uçlu sorular yer almıştır. Görüşme soruları için ilgili araştırmaların yazın taraması yapılmış, gastronomi bölümünde görev yapan ve mutfak alanında uzman akademisyenlerden onay alınmış ve araştırmacıların daha önceki mutfak departmanındaki iş tecrübelerinden yola çıkılarak araştırma soruları oluşturulmuştur.

Verilerin Analizi

Araştırmada nitel araştırmada kullanılan “içerik ve betimsel analiz” yöntemleri uygulanmıştır. İçerik analizi dört aşamadan oluşmaktadır. 1. Verilerin kodlanması, 2. Kodlanan verilerin temalarının belirlenmesi, 3. Kodların ve temaların düzenlenmesi, 4. Bulguların tanımlanması ve yorumlanması (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 238-248). Bu doğrultuda aşçılık programında okuyan kadın öğrencilerin ifadelerinden elde edilen verilerin “çarpıcı şekilde yansıtmak amacıyla sık sık doğrudan alıntılarının kullanıldığı ve elde edilen sonuçların neden sonuç ilişkisi çerçevesinde yorumlandığı” “betimsel analiz” tekniği kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 238-248). Araştırmanın geçerliliğini sağlamak için; verilerin

toplanması kodlanması süreci detaylı olarak açıklanmış, literatür detaylı şekilde taranarak literatür ve uygulama arasında tutarlılık sağlanmış ve doğrudan alıntılara yer verilmiştir.

Araştırmanın Etik Yönü / Etik Kurul

Onayı

Araştırmanın Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 01.10.2020 tarihli 01 karar numaralı onayı bulunmaktadır. Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde araştırma ve yayın etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan etmektedir.

Bulgular

Görüşmelerden elde edilen verilerle yapılan analizlerde aşçılık programında okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri aşağıda sunulmaktadır.

Aşçılık Programında Eğitim Alan Kadın Öğrencilerin Aşçılık Mesleği Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde aşçılık programında eğitim alan kadın öğrencilere, “Aşçılık mesleği hakkındaki görüşleriniz nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların verdikleri cevaplara göre aşçılık mesleği hakkındaki düşünceleri aşağıda yer almaktadır.

“Genelde bu meslekte erkek çalışanların oranı, kadın çalışanlara göre daha fazla olduğundan kadın aşçı adaylarının bu alanda kendini geliştirmesi, iş bulma olanakları daha zor oluyor. Ama zaman ilerledikçe, kadın

aşçılar çoğaldıkça bu dengenin eşitleneceğini düşünüyorum.” (KÖ1)

“Normal hayatımızda kadınlar mutfakta daha çok zaman geçiriyor. Yemek yapmaya daha yatkın ve uygun bir meslek aşçılık. Kadınların daha çok tecrübesi olabiliyor aşçılık mesleğinde. Kendimizi geliştirebilir ve daha iyi bir şekilde ilerleyebiliriz.” (KÖ2)

“Kadın aşçılar daha avantajlıdır. Çocukluklarından mutfakta çalıştıkları için elleri çok daha yatkındır.” (KÖ8)

“Her kadın kendi mutfağının şefidir zaten genelde evinin mutfağı ondadır ve yeni şeyler öğrenmeye hep açıktır. Aşçılık bölümü yeni şeyler öğrenmek için en iyi fırsattır.” (KÖ9)

Bu sonuçlara göre aşçılık programında eğitim alan kadın öğrenciler, aşçılık mesleğinde erkeklerin daha ön planda oldukları görüşündedirler. Fakat kadınların çocukluklarından itibaren mutfaklara daha hâkim olduklarını ve el becerilerinin erkeklere kıyasla daha iyi olduğunu belirtmişlerdir.

Ayrıca araştırmaya katılan katılımcılar arasında, aşçılık mesleğinin yoğun çalışma koşullarından dolayı kadınlar için güçlükler yaratabileceği ve kadın aşçıların bu zorlu şartlarda tutunmasının zor olacağı görüşünde olan öğrenciler de bulunmaktadır.

“Ben, kadınların sektörde aşçı olarak tutunmasının biraz zor olduğunu düşünüyorum. Bunun sebebi ise gerek uzun saatler süresince çalışılması gerektiğinden, gerekse gece geç saatlere kadar çalışılması gerektiğinden dolayı aile hayatını etkileyebileceği için bu tempoya uyum

sağlamakta zorluk çekeceklerini düşünmemden kaynaklanıyor. Diğer bir faktör ise kadınlar her ne kadar evde sürekli yemek yapıyor ve el becerisi var olsa dahi erkekler kadar pratik olamayacakları kanısındayım.” (KÖ10)

“Kendini geliştirip birkaç yıl çalışıp tecrübe kazandığında geleceği çok güzel olan bir meslek ama aynı zamanda zorlukları olan da bir sektör. Bu nedenden dolayı ne kadar çok araştırma yapıp ne kadar kendini geliştirme yolunda ilerlersen ve ne kadar çok işletmede çalışırsan kişi için o kadar avantajlı olduğunu düşünüyorum.” (KÖ16)

Aşçılık Programında Eğitim Alan Kadın Öğrencilerin Aşçılık Mesleğinin Zorlukları Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bulgular

Araştırma kapsamında aşçılık programında eğitim alan kadın öğrencilere, “Aşçılık mesleğinin zorlukları nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir.

“Aşçılık mesleği sürekli ayakta kalmayı ve hareket etmeyi gerektirdiği için yorucu bir meslektir. Ama yorucu olduğu kadar da eğlenceli bir meslek. Çalıştığım süre boyunca yorgunluğumu hissetmiyor ama oturunca ne kadar çok yorulduğumu fark ediyorum. Çalışma saatleri de uzun olunca insanı gerçekten yoran bir meslek.” (KÖ4)

“Uzun saatler boyunca ve ayakta çalışılmasından dolayı bazı sağlık şikâyetlerine neden olabiliyor ve en önemlisi tatil günlerinde, bayramlarda ve özel olan diğer tüm günlerde, insanların gezip tozup, aileleri, dost, arkadaş ve çevreleri ile beraberce zaman geçirip eğlendiği

zamanlarda çalışıyor zorunda olmak. Çünkü bu sektör bu zamanlar da iş yapıyor. Ailene yeterince zaman ayıramıyor ve hiçbir özel günde yanlarında olamıyorsun.” (KÖ10)

“Aşçılık mesleğinin elbette ki her meslek gibi zorlukları vardır. Fakat bu mesleğin diğer mesleklere göre zorlukları değişmektedir. Günümüzün çoğunluğu mutfakta ve ayakta geçecektir. Bir ürünü yanlış bir şekilde servis ettiğimizde (pişirme vs.) üstlerimiz bize zorluk çektirecektir. Müşteri memnun olmayacak ve azar işiteceğizdir. Belki de işimizden olacağız. Tatil günlerimiz kısıtlı olacaktır. Diğer insanlar tatil yaparken biz onlara hizmet ederek çalışacağız. Tabi ki bunun farkında olarak bu mesleği seçtim.” (KÖ12)

Katılımcılar aşçılık mesleğinin zorluklarını; çalışma saatlerinin yoğun olması, stres, tatillerin az olması, bayramlarda, tatillerde çalışmak zorunda olmak, insanları memnun etmenin zorluğu ve duygusal emeğin fazla olması olarak belirtmişlerdir.

Aşçılık Programında Eğitim Alan Kadın Öğrencilerin Mesleği Seçerken Cinsiyet Sebebiyle Ayrımcılık Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde aşçılık programında eğitim alan kadın öğrencilere, “Aşçılık mesleğini seçerken kadın oluşunuzdan dolayı sorun yaşayacağınızı düşündünüz mü?” sorusu yöneltilmiş ve bu konu hakkında açıklama yapmaları istenmiştir.

“Evet, başlarda çok düşündüm. Bunun nedeni de kadınlar yerine sektörde çalışacak personelin erkeklerden seçilmesiydi. Ama

gün geçtikçe bu değişiyor ve yerini eşitliğe bırakıyor.” (KÖ4)

“Evet. Erkeklerin mutfaklarda yerlerinin daha çok olmasından dolayı sıkıntı yaşayacağımı düşündüm.” (KÖ6)

“Kadın oluşumdan dolayı sorun yaşayacağımı düşündüm elbette. Çünkü çoğu mutfakta erkek aşçı sayısı kadınlarınkinden katbekat fazladır. Ve bu yüzden ezileceğimi düşünüyorum. Ama bu beni korkutmuyor.” (KÖ12)

“Düşündüğüm noktalar oldu çünkü çevremde herkesin söylediği erkeklerin eli daha yatkın ve öncelik hep erkeklere tanınıyor. Ama hiçbir zaman şüphe etmedim çünkü insan kadın da olsa erkek de olsa kendini ne kadar geliştirirse araştırırsa bu sektörde o kadar önde olur ve öncelik ona tanınır. Yani demem o ki bu sektör cinsiyete değil senin kendini ne kadar geliştirdiğine, el lezzetine ve kısa sürede neler başarabildiğine bakıyor.” (KÖ15)

Araştırmaya katılan kadın öğrenciler mesleği seçerken erkeklerin mutfakta sayı olarak fazla olmasından dolayı endişe ettiklerini fakat zamanla bu duruma alıştıklarını ve başarılı olunduğunda kadın erkek ayrımının olmayacağı görüşündedirler.

Aşçılık Programında Eğitim Alan Kadın Öğrencilerin Erkek Aşçıların Meslekteki Yeterlilikleri Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde aşçılık programında eğitim alan kadın öğrencilere, “Erkek aşçıların meslekteki yeterlilikleri

hakkındaki görüşleriniz nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir.

“Duygusal olarak kadın aşçılara göre daha katı oluyorlar. Bence mesleki yeterlilik açısından kadın açılardan bir fark yoktur.” (KÖ1)

“Ben kadınlar ile erkekler arasında bu açıdan bir fark görmüyorum ama kadınlar biraz daha duygusal naif bir yapıları var mutfağın sert ortamında o an karşılıklarına çıkan stres ile mücadele ederken biraz yıpranıyorlar fakat erkekler daha çabuk adapte oluyor mutfağın koşullarına bu yüzden avantajları buradan yakalıyorlar.” (KÖ3)

“Fiziksel olarak genel açılardan daha güçlü olmaları dışında bir avantajları olduğunu düşünmüyorum.” (KÖ5)

“Yetenek olarak eşit olduğumuzu düşünüyorum ama güç ve zorluk açısından erkeklerin biraz daha avantajlı olduğunu düşünüyorum.” (KÖ8)

“Erkek aşçılar kadın aşçılara göre daha fazla önde oluyorlar. Bunun sebebi, fiziksel ve mental anlamda kadınlara göre daha dayanıklılar ama bu değişmeyeceği anlamına gelmez. Çok seversek ve vazgeçmezsek kadınların da başarılı olacağına inanıyorum.” (KÖ9)

“Erkek aşçıların güç konusunda kadınlara göre daha önde olduğunu düşünüyorum. Kadınlar ağır işlerde biraz daha zorluk çekiyor. Ama kadınların bunun üstesinden gelebilecek bir kitleye de sahip olduğumuzu düşünüyorum.” (KÖ13)

Sonuç olarak, araştırmaya katılan aşçılık programı kadın öğrencileri, erkeklerin

mesleki yeterlilik açısından kadınlardan farklı olmadığı görüşündedirler. Fakat erkeklerin mesleğe yıllardır alışmış olmalarının ve fiziksel güç açısından kadınlardan daha üstün olmalarının erkekler için avantaj sağladığı ve erkeklerin kadınlardan daha pratik olduğu görüşündedirler.

Tartışma ve Sonuç

Aşçılık eğitimi alan kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine bakış açılarının değerlendirilmesi amaçlanan bu araştırmaya gönüllü olarak katılmayı kabul eden 16 kadın öğrenci katılmıştır. Araştırmaya katılan kadın öğrencilerin çoğunluğu; iş tecrübesi olmayan, 19 – 25 yaş aralığında, bekâr öğrencilerden oluşmaktadır. Araştırmanın ana problemi, “Aşçılık programında okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri nelerdir?” sorusudur. Bu ana problem çerçevesinde, araştırmayı kabul eden kadın öğrencilere 4 adet soru sorulmuştur.

Araştırma sorularından biri, kadın öğrencilerin aşçılık mesleği hakkındaki görüşlerinin neler olduğu sorusudur. Kadın öğrenciler aşçılık mesleğinde çoğunlukla erkek egemenliğinin olduğu görüşündedirler. Fakat bu durumun tersine dönmesi gerektiğini çünkü kadınların mesleğe çocukluktan gelme bir yatkınlıklarının olduğunu ve meslekte başarılı şekilde ilerleyebileceklerini ifade etmişlerdir. Bu görüşe paralel olarak Doğan (2017) toplumların; mutfakları kadınların temel alanlarından biri olarak görmesine karşın,

endüstride durumun bu şekilde olmadığını belirtmiştir. Mutfak biriminde çalışan kadın sayısı genellikle düşük düzeydedir. Buna bağlı olarak, endüstriyel mutfak alanının erkek egemen yapıya sahip olduğu çeşitli araştırmalarla tespit edilmiş bir gerçektir (Doğan, 2017: 130). Yapılan başka bir çalışmada; ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine ilişkin tutumlarını belirlemek amaçlanmış ve cinsiyetin öğrencilerin aşçılık mesleğini seçmelerinde önemli bir değişken olduğu belirtilmiştir. Bu çalışmaya göre, erkek öğrencilerin kız öğrencilere oranla aşçılık mesleğine karşı tutumlarının daha olumlu olduğu belirtilmiştir (Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç, 2014: 58,59).

Araştırmanın bir diğer sorusu, aşçılık mesleğinin zorlukları neler olduğudur. Araştırmaya katılan katılımcılar aşçılık mesleğinin zorluklarını; çalışma saatlerinin yoğun olması, stres, tatillerin az olması, bayramlarda, tatillerde çalışmak zorunda olmak, insanları memnun etmenin zorluğu ve duygusal emeğin fazla olması olarak belirtmişlerdir. Bu görüşe paralel olarak Orido (2017)’da kadın aşçıların, toplumsal düzeyde ataerkil davranışlar, cinsiyet rolleri ve güvenlik kaygıları konularında zorluklar yaşadıklarını belirterek, bu zorluklar içerisinde cinsel taciz, sağlıksız çalışma ortamı, fazla çalışma saati nedeniyle iş-yaşam dengesizliği ve sağlık sorunlarıyla karşılaştıklarını belirtmiştir.

Araştırmanın üçüncü sorusunda kadın öğrencilerin aşçılık mesleğini seçerken cinsiyet ayrımı hakkındaki görüşleri sorulmuştur. Bu soruya kadın öğrenciler bu

mesleği seçerken erkeklerin meslekte fazla olmasından ve insanların bu görüntüye alışmasından dolayı işe alımlarda ayrımcılık yaşayabileceklerini düşünmüşlerdir. Fakat başarılı ve azimli olduklarında kadınlarında meslekte erkekler kadar tutunabileceğini ve sektörde daha fazla kadının yer alacağını belirtmişlerdir.

Keskin ve Kızılırmak (2020); turizm endüstrisinin vazgeçilmez bileşeni olan mutfak biriminde çalışan kadın aşçılar açısından dezavantaj olan ayrımcılık uygulamalarının, henüz istihdam aşamasında karşılımlarına çıktığını teyit etmektedir. Personel ilanlarının sadece erkek adaylara yönelik yapılması, maaş politikasındaki eşitsizlik, cinsiyete bağlı fiziksel dayanıklılıktaki eşitsizlik ve buna bağlı olarak ortaya çıkabilecek sağlık sorunları, hamilelik gibi durumların gerekçe gösterilip işlerine son verilmesi, kadınlara karşı yapılan ayrımcılığın örnekleri arasında yer almaktadır. Bu örneklerden ayrı olarak kadınların anne ve eş rollerine sahip olma ihtimalleri erkekler göre daha dezavantajlı konumda olmalarına sebep olmaktadır. Benzer şekilde istihdam aşamasında işin nitelikleri dikkate alınmaksızın bazı iş pozisyonları için kadınların aile sorumluluklarından dolayı erkeklerin tercih edilmesi cinsiyet ayrımcılığının bir göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır (Keskin ve Kızılırmak, 2020: 1211).

Aşçılık programında eğitim alan kadın öğrencilerin erkek aşçıların meslekteki yeterlilikleri hakkındaki görüşlerine yönelik soruda ise kadın öğrenciler erkekler ile kadınlar arasında mesleki yeterlilik açısından

fark olmadığını sadece erkeklerin fiziksel güç hususunda kadınlardan biraz daha avantajlı olduğunu ifade etmişlerdir. Bu görüşe paralel olarak Doğan (2017); endüstriyel mutfaklarda kadın sayısının az olmasının nedenleri arasında mesleki yetersizliklerini değil, kadınların fiziksel özelliklerinin emek ve güç gerektiren mutfak işlerine tahammül edememe ve sağlık sorunu olarak ortaya çıkma eğilimini göstermiştir. Ancak gelişen teknoloji, endüstriyel mutfaklarda büyük kolaylıklar sağlamıştır. Dolayısıyla teknoloji, kadınları destekleyerek erkeklerle eşit olarak çalışabilecekleri bir ortam oluşturmuştur (Doğan, 2017, 130).

Araştırma sonucunda, kadın öğrencilerin bakış açılarına göre uzun saatler çalışma, fiziksel güç gerektiren işler gibi çalışma koşulları ve anne-eş rolleri ile aşçılık mesleği, kadın aşçılara mesleki engeller oluşturmaktadır. Bu mesleki engeller nedeniyle meslekte erkeklerin egemen olduğu görülse de erkeklerin kadınlardan mesleki yetkinlik açısından üstün olmadıkları, hatta kadınların çocukluktan itibaren mesleğe daha yatkın oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Bu araştırmada aşçılık programında okuyan 2. Sınıf öğrencilerine de ulaşılmaya çalışılmış fakat öğrencilerin ders planlarındaki zorunlu stajları nedeniyle bu öğrencilere ulaşılamamıştır. Bu durum araştırmanın sınırlılıklarındadır.

Bu araştırmanın insan kaynakları departmanlarının işe alma stratejilerini belirlemeleri açısından yöneticilere ve uygulayıcılara katkı sağlayacağı

düşünülmektedir. Bu bağlamda sektörde yöneticilerin ve insan kaynakları departmanlarının kadın istihdamı hususuna

destek vermeleri, erkek ve kadın aşçı alımlarının eşit oranda yapılmasına katkı sağlamaları önerilmektedir.

Kaynakça

Çelik, M., Akar Şahingöz, S. (2018). İş yaşamında cinsiyet ayrımcılığı: Kadın aşçıların örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 70-383.

Doğan, H., Aktan, V. (2018). Mutfakta kadının rolü ve yenilikçi yaklaşımına yönelik Muğla il merkezinde bir araştırma (A research on the woman's role and innovative approach in the kitchen in Muğla Province). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 60-73.

Doğan, M. (2017). The role of cookery vocation in the tourism sector on women employment. *The Online Journal of Science and Technology*, 7(1), 127-132.

Ensari, M.Ş., Alay, H.K. (2017). Meslek seçimini etkileyen faktörlerin demografik değişkenler ile ilişkisinin araştırılması: İstanbul ilinde bir uygulama. *Humanitas*, 5(10), 409-422.

Harbalıoğlu, M., Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55-67.

İnce, Ş. (2016). Şeflerin savaşı: Profesyonel mutfaklarda erkek ve kadın şefler. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 3(2), 409-435.

Karadağ, A. (2002). Meslek olarak hemşirelik. *Atatürk Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi*, 5(2), 1-8.

Keskin, E., Kızılırmak, İ. (2020). Mutfak departmanında çalışan kadınlar: Cinsiyet ayrımcılığı üzerine bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(69), 1210-1218.

Kırılmış, Ş. (2017). Aday Öğretmenlerin, Öğretmenlik Mesleğine Karşı Tutumları (Denizli İli Örneği). Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eğitim Yönetimi, Teftişi, Planlaması ve Ekonomisi Bilim Dalı, Denizli.

Kurnaz, A., Kurnaz Akyurt, H., Kılıç, B. (2014). Ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.

MEB (2008). Aşçı Modüler Programı (Yeterliğe Dayalı). https://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/modullerprogramlar/yiyecek_icecek_hizmetleri/asci.pdf.

MEB (2016). Meslek Ahlakı ve Ahilik. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Meslek%20Ahlak%C4%B1%20ve%20Ahilik.pdf.

Orido, C. (2017). Challenges Faced by Female Chefs in The Kenyan Hospitality Industry: A Study Through an African Oral Tradition of Storytelling. Doktora Tezi, Auckland University of Technology, Hospitality Management, Auckland, New Zealand.

TDK, (2020). Güncel Türkçe Sözlük. <https://sozluk.gov.tr/>

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz, H., Çemrek, F. (2019). Aşçılık programı ile gastronomi bölümünde okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2(2), 141-156.