



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 1, 2023, 108-123

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

**YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANINDA AŞÇILIK EĞİTİMİ ALAN
ÖĞRENCİLERİN TEMEL MUTFAK YETERLİLİKLERİNİN BELİRLENMESİ:
İSTANBUL İLİ ÖRNEĞİ***

Determination of the Basic Culinary Competencies of the Student's Receiving Education at Food and Beverage Services Departments of Cookery: The Case Of Istanbul

ⁱ Eda YORGANCI 

ⁱⁱ Başak SUNGUR 

Journal of Gastronomy and
Travel Research



ÖZET

Bu araştırmanın temel amacı; yiyecek içecek hizmetleri alanı aşçılık dalında eğitim gören 11 ve 12.sınıf lise öğrencilerinin mesleki yeterliliklerinin belirlenmesidir. Araştırmanın evrenini İstanbul ili bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı olan ortaöğretim kurumları oluşturmuştur. Evren içerisinde kolay ve gelişigüzel örneklem yöntemiyle örneklem belirlenmiş ve araştırmaya 545 öğrencinin katılımı sağlanmıştır. Çalışma kapsamında veri toplama yöntemi olarak anket yöntemi kullanılmış ve sonuçlar SPSS 25.0 isimli istatistik programından yararlanılarak analiz edilmiştir. Temel mutfak bilgi düzeyi; işe hazırlık, pastacılık ve aşçılık bilgi düzeyi alt boyutlarında incelenirken; temel mutfak beceri düzeyi ise, işe hazırlık, pastacılık ve aşçılık beceri düzeyi alt boyutlarında incelenmiştir. Mutfak tutumları değerlendirilmesi ise mutfakta çalışma tutumu ve sektörde çalışmaya yönelik tutum olmak üzere iki alt boyutta analiz edilerek incelenmiştir. Araştırma sonunda elde edilen verilere göre, kadın öğrencilerin işe hazırlık ve pastacılık bilgi düzeyleri ile işe hazırlık ve pastacılık beceri düzeyleri ve mutfakta çalışma tutumları erkek öğrencilere göre yüksek olduğu bulunmuştur. Öğrencilerin sınıf düzeylerine göre mutfak yeterliliklerinin belirlendiği sonuçlarda ise; temel mutfak bilgi düzeyleri ve temel mutfak beceri düzeyleri arasında fark gözlenmemiştir. Ancak, 11.sınıfta okuyan öğrencilerin hem mutfakta çalışma tutumları hem de şef olarak sektörde çalışmaya yönelik tutumlarının, 12.sınıfta okuyan öğrencilerden daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Aşçılık, gastronomi, eğitim, mesleki yeterlilik

ABSTRACT

The main purpose of this research is to find out the vocational competencies of the student's at the 11th and 12th grades receiving education at food and beverage high school. The universe of the research consisted of secondary education institutions in the province of Istanbul, which are in the field of Food and Beverage Services. The sample was determined from the universe by easy and random sampling method, and 545 students participated in the research. The survey method was used as the data collection method within the scope of the study and the results were analyzed using the statistical program called SPSS 25.0. Basic culinary knowledge level; while examining the sub-dimensions of job preparation, pastry and cookery knowledge; the basic culinary skill level was examined in the sub-dimensions of self preparation for work, pastry and cookery skill level. The part of culinary attitudes have been analyzed and examined in two sub-dimensions, the attitude towards working in the kitchen and the attitude towards working in the sector. According to the findings of the study, it was found that female students' job preparation and pastry knowledge levels, self preparation for work and pastry skill levels and their attitudes towards working in the kitchen were higher than the male students. In the results of determining the culinary proficiency of the students according to their grade levels; no difference was observed between basic culinary knowledge levels and basic culinary skill levels. However; it was defined the both the attitudes of the students at 11th grades towards working in the kitchen and the attitudes towards working in the sector as a chef were higher than the students at 12th grades.

Keywords: Cookery, gastronomy, education, vocational competence

Received 22.08. 2022

Accepted 02.03.2023



ⁱ edacyorganci@gmail.com

ⁱⁱ basaksungur@topkapi.edu.tr



10.32958/gastoria.1165559

* Bu çalışma İstanbul Topkapı Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yapılan yüksek lisans tezinden üretilmiştir.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

GİRİŞ

İlkel insanların yaşadığı döneme gidip “Öncelikli ihtiyacınız nedir?” diye sorulduğunda gerek ilkel insanlar olsun gerekse günümüzün modern teknolojik insanı olsun fark etmeksizin insanoğlunun temel gereksinimi beslenmedir cevabı alınmaktadır. Fakat ilkel insan ile modern insan arasındaki geçen süre zarfında beslenmeye yönelik çeşitli değişimler, gelişmeler, yemeğe karşı bakış açılarında değişiklikler yaşanmıştır. Bu değişimlerle birlikte yemek fizyolojik ihtiyacın ötesinde keyif/haz alma durumuna dönüşmüştür. Bu değişimler neticesinde yeme ve içmeye dair her şeyi kapsayan gastronomiye ilgi arttıkça gastronomi alanındaki çalışmalara ve eğitim faaliyetlerine de ilgi artmıştır (Oktay, 2018; Çifçi, 2019).

Gastronomi; beslenmenin ötesinde bir tutku, bir kültür, bir bilgi ve sınırları belirli olmayan bir araştırma olmanın yanı sıra ait olduğu kültürden izler taşıyan, bir yiyeceğin tarladan elde edilmesiyle bir yemeğe dönüşme hatta yemeğin sindirilme sürecini inceleyen, yemeğin ne zaman, nasıl, hangi içeceklerle bile sunulacağını belirleyen, kültürel, ekonomik, siyasi, coğrafik, sağlık gibi disiplinleri yapısında bulunduran, yiyecek ve içecekleri detaylı olarak anlama, uygulama ve günümüzdeki şartlara uyarlayarak geliştirmeyi kapsayan çok yönlü bir disiplindir (Öney, 2016; Işkın, 2020; Akyürek ve Kutukız, 2020).

Eğitim; bireylerin kalıcı olarak davranışlarında değişiklik meydana getirerek, bireylerin bilgi, beceri ve kişiliklerini geliştirmeye yardımcı olurken topluma uyum sağlayabilme işidir. Mesleki eğitim; bir meslekte ihtiyaç duyulabilecek bilgi ve becerilerin sektörün gereksinimine göre bireylere verilip, nitelikli personel yetiştirmektir (Öztürk ve Görkem, 2011). Mesleki turizm eğitimi ise; turizm sektörünün ihtiyacı olan iş gücünü yetiştirirken sektördeki işletmelerde verimlilik artışı sağlamak ve sektöre yönelik araştırma, planlama, geliştirme gibi çalışmalarını gerçekleştirmek amacıyla verilen eğitim çeşididir (Kaya Solunoğlu, 2013). Mesleki yiyecek içecek eğitimi, bireylere turizm sektörü ile yiyecek içecek sektörüne yönelik mesleki yetenek, bilgi ve özellikleri kazandırarak sektöre iş gücü yetiştirmek amacıyla yapılan faaliyetler bütünüdür (Turan, 2019).

Mesleki eğitim, Türkiye’de başlangıçta babadan oğula ardından usta-çırak ilişkisine dayalı olarak ilerlemiştir. 19. yüzyıl itibari ile çeşitli kurslar, meslek okulları açılarak meslek edindirmeye başlanılmıştır. Cumhuriyet’in kurulması ile birlikte meslek ve teknik eğitime önem verilmeye başlanmış, yurt dışından mesleki ve teknik anlamda uzman kişiler getirtilip Millî Eğitim Bakanlığı’na meslek eğitimine yönelik görüşler belirtmişlerdir. Örgün eğitim anlamında ilk Türk mutfak eğitimi Ankara Turizm Otelcilik Lisesi bünyesinde 1961-1962 eğitim öğretim yıllarında başlamış olup Türkiye’nin ilk aşçılık lisesi ise 1985 yılında Bolu ilinin Mengen ilçesinde Mengen Aşçılık Lisesi adıyla eğitim ve öğretim başlamıştır. Ardından 1997 yılında ön lisans düzeyinde 2008 yılında da aşçılık eğitimi lisans düzeyinde başlamıştır (Güdek, 2018; Çifçi, 2019; Bölükbaş, 2018).

Günümüzde, aşçılık eğitimi ortaöğretim düzeyinde Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Çok Programlı Liseler, Ticaret Meslek Lisesi, Kız Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Lisesi, Açık Öğretim Meslek Lisesi gibi çeşitli liselerde verilmektedir. Bu liseler Çok Programlı Anadolu Lisesi ile Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi başlıkları altında toparlanmıştır. Bu liselerde yoğunlaştırılmış aşçılık eğitimi ve normal aşçılık eğitimi verilmektedir. Yoğunlaştırılmış eğitim veren okullarda 10.sınıf, 11.sınıf ve 12. sınıfta mesleki eğitim verilmekte olup; 10 ve 11.sınıf yaz tatillerinde genelde Mayıs-Ekim ayları arasında işletmelerde beceri eğitimi verilmektedir. Normal mesleki eğitim veren okullarda ise; 10 ve 11.sınıfta mesleki eğitim verilmekte olup 12.sınıfta Eylül-Haziran ayları arasında işletmelerde beceri eğitimi verilmektedir.

Buradan hareketle, çalışmada Yiyecek İçecek Hizmetleri (YİH) alanı Aşçılık dalında eğitim öğretim gören 11 ve 12.sınıf öğrencilerinin okulda aldıkları teorik ve pratik eğitiminin mesleki açıdan yeterliliklerini belirlemek amaçlanmaktadır. Ayrıca verilen eğitimin çıktılarının değerlendirilip eksikliklerin giderilmesi, eksik yanların iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve iyi olan noktaların daha iyi



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

hale getirilmesi ile eğitim programlarında gerekli düzenlemelerin yapılabilmesine de katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi / Aşçılık Eğitimi

Eğitim; toplum açısından gelişme, bireyler için yüksek yaşam düzeyi, üretim için verimliliğin artırılması, iş gücü açısından da nitelik kazandırmayı amaçlayan kişide kalıcı değişiklikler yapmaktır. Mesleki eğitim ise, eğitimin alt türü ve bir mesleğin icra edilmesi için gerekli olan eğitimlerin sağlanması, o mesleğin uzmanlık görevleri için kişileri hazırlamaktır (Çifçi, 2019). Mesleki eğitimde amaç, sektörün ihtiyaçlarına karşılayacak beceriye sahip nitelikli personelin yetiştirilmesini sağlamaktır (Öztürk ve Görkem, 2011).

Usta-çırak ilişkisi ile başlayan aşçılık eğitimi zamanla akademik alanda aşçılık eğitimi verilmesine kadar gelmiştir (Şengül, 2019). Aşçılık eğitimi, gıda maddelerinin hazırlanışı, pişirilmesi ve sunulması konusunda bilgi ve becerilerin kazandırılma sürecidir. Gastronomi eğitimi ise, insanlık tarihi boyunca yiyeceklerin ve içeceklerin neden, nasıl yenildiği, ne yenildiği ile ilgilenen, yiyeceklerin hazırlanması, gıda teknolojisi, menü yönetimi, yemek fotoğrafçılığı, besinlerin insan vücudundaki işlevleri, gıdaların bozulmasına yönelik önlemler, hijyen ve sanitasyon gibi fen ve sosyal bilimleri içeren eğitimdir (Öztürk ve Görkem, 2011; Yılmaz, 2019; Özata, 2017). Türk turizminin ve mutfağının gelişip diğer ülke mutfakları ile rekabet edecek konuma gelebilmesi için; Türk mutfağının tanıtım çalışmalarının artırılarak, ülkeye gelen turistlere orijinal, kaliteli ve çeşitli ürünler sunulması açısından yiyecek içecek hizmetleri sektöründe nitelikli personel yetiştirilmesi oldukça büyük bir öneme sahiptir (Kutukız, vd. 2018).

Türkiye’de Gastronomi/Aşçılık Eğitimi

Türkiye’de gastronomi eğitiminin temelleri Anadolu’ya Türklerin göç etmesi ve bölgeyi Türkleştirmelerine kadar uzanmaktadır. Mesleki eğitim veren ilk kurum olan “Ahilik Teşkilatı” mutfak eğitiminin de öncülerinden olmaktadır. Ahilik Teşkilatı yaygın eğitim kapsamına girmektedir (Ünüvar, 2020; Şengül, 2019).

Aşçılık eğitiminde otelcilik ve turizm meslek liselerinin açılışıyla ilk örgün eğitim başlamıştır. Ankara Otelcilik, 1961-1962 eğitim öğretim yılında ilk otelcilik ve turizm meslek lisesi olması ve mutfak alanının açılmasıyla ilk örgün aşçılık eğitim veren kurumdur (Güdek, 2018). Lise düzeyinde açılan ilk aşçılık lisesi olan kurum ise 1985’te Bolu ilinin Mengen ilçesinde açılmıştır (Şengül, 2019). 2005-2006 eğitim öğretim yılından itibaren ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi otelcilik ve turizm meslek lisesi, kız meslek liseleri, ticaret meslek lisesi, çok programlı liseler, endüstri meslek lisesi, açık öğretim meslek lisesi gibi çeşitli meslek liselerinde öğretmen, atölye ve donanım gibi şartların sağlanması ile verilmeye başlanmıştır (Güdek, 2018). Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü (MTEGM,2022) verilerine göre; günümüzde ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi veren 622 kurum bulunmaktadır.

Yüksek Öğretim Kurumu’na bağlı üniversitelerde 1997 yılında gastronomi eğitiminin temelleri Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde açılan aşçılık önlisans programı ile atılmıştır. Bu bölüm 1998-1999 eğitim öğretim yılında öğrenci almaya başlayarak aşçılık eğitiminin akademik olarak ilk örneği unvanını taşımaktadır. 2001’de Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002 yılında; Anadolu Üniversitesi ve 2003 yılında Gaziantep Üniversitesi bünyelerinde açılan aşçılık bölümleri ile gastronomi eğitimi veren ön lisans programlarının sayısında artış olmuştur (Ünüvar, 2020).

Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin ilk örneği 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi bünyesinde açılmıştır. Yeditepe Üniversitesi’nin ardından 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesinde; gastronomi bölümü açılmıştır. 2009 yılında ise Okan Üniversitesinde gastronomi



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

bölümü açılarak aşçılık eğitimi verilmeye başlanmıştır. Lisans düzeyinde gastronomi alanında eğitim veren devlet üniversiteleri ise; Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi'nde 2010 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ismi ile açılmıştır (Ünüvar, 2020). 2010 yılından itibaren gastronomi eğitimine talep artması sebebiyle diğer üniversitelerde gastronomi bölümünde artış olmuştur (Çifçi, 2019).

Ayrıca, Türkiye' de örgün eğitim dışında Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı (MEB), Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı gibi kurumlarda da yaygın eğitim olarak mutfak eğitimi vermektedir. Mutfaka önemin artması ile bazı ticari kuruluşlar mutfak alanında çeşitli eğitimler vermektedir (Kutukız, vd. 2018).

Ulusal Aşçılık Standartları

Ulusal Aşçı Meslek Standardında (2013,rev.2017) aşçı; “Standart menü hazırlayan, ulusal ve uluslararası konsome ve çorbaları, pilav ve makarnaları, zeytinyağlı yemeklerini, sebze ve kuru baklagil yemeklerini, sıcak ve soğuk sosları, et ve su ürünleri yemeklerini, mezeleri, salataları, hamur işi yemeklerini, tatlıları hijyen kuralları ve reçetelere göre hazırlayan, sunuma hazır hale getirebilecek bilgi ve beceriye sahip kişidir.” olarak ifade edilmiştir.

Türkiye Yeterlilik Çerçevesi'nde sekiz (8) yeterlilik seviyesi belirlenip, her seviyede sahip olunan bilgi, beceri ve yetkinlikler tanımlanmıştır (Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2015). Türkiye Yeterlilik Çerçevesinde yer alan Yeterlilik Türleri ve Öngörülen Seviyeleri Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1: Yeterlilik Türleri ve Seviyeleri

8. Seviye Doktora Diploması
7. Seviye Yüksek Lisans Diploması
6. Seviye Lisans Diploması, Uzman
5. Seviye Ön Lisans Diploması, Tekniker
4. Seviye Lise Diploması, Usta
3. Seviye Ortaokul Öğrenim Belgesi, Kalfa
2. Seviye İlkokul Öğrenim Belgesi, Çırak
1. Seviye Okul Öncesi Katılım Belgesi

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

Yiyecek İçecek Hizmetleri (YİH) alanı bünyesindeki dalların yeterliliklerini kazandırmayı amaçlayan eğitim ve öğretim alanıdır. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanının amacı Mutfak (Aşçılık), Servis, Pastacılık ve Hosteslik dallarında, sektöründe ihtiyaçları göz önüne alınarak donanımlı eleman yetiştirmektir. Eğitim süresi 4 yıldır ve 9'uncu sınıfta ortak dersler ve bir tane meslek dersi görülmektedir. Öğrenciler 10, 11 ve 12'nci sınıflarda hem ortak dersler hem de sınıf düzeyleri arttıkça artan meslek dersleri ile eğitim almaktadırlar (MEB,2011; MEB, 2017; Onur, 2018).

Ortaöğretim Çerçeve Programı

İş gücü ihtiyacının karşılanmasına yönelik bireyleri iş ortamına hazırlanması için tasarlanan, iş analizi yaklaşımlarını esas alan programlar, mesleki ve teknik eğitim alan programlarının temelidir. Meslek analizleri sonucunda meslek profilleri çıkarılarak personelin yerine getirmesi beklenen görevler ve taşınması beklenen özellikler belirlenmektedir. Öğretim programı; mesleğin yerine getirilmesi sırasında personelin taşınması gereken beceri, bilgi, davranış, tutum gibi kazanımları, ders ve modüller kapsamında eğitim etkinliklerinin hazırlanması, uygulanması ve değerlendirilmesi aşamalarını çerçeveye uygun olarak bireylere kazandırarak bireylerin iş hayatına hazırlanmasının detaylı olarak planlanmasıdır (MEB, 2017).



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

Öğrencilere yiyecek ve içecek hizmetleri alanı veya bu alan altındaki dalla ilgili temel bilgi beceriler, değişime ayak uydurabilme, problem çözebilme, yeniliğe açık olabilme, sağlıklı iletişim kurabilme, çağdaş teknolojiyi kullanabilme, yaratıcı olabilme, sektörün ihtiyacı olan kaliteli ürünü sunabilme, kaynakları verimli kullanabilme, tekniğe uygun ürünler yapabilme, mesleki yeterliliklere sahip ve eleştiriye açık olabilme gibi kazanımların bireylere kazandırılması çerçeve öğretim programı ile hedeflenmiştir (MEB, 2017; Kaya Solunoğlu, 2013).

Alınan Dersler, İçerikleri ve Kazanımlar

MEB tarafından yayınlanan YİH alanı Çerçeve Öğretim Programı'na (ÇÖP) (2017) göre, öğrencilerin başarması zorunlu dersleri Tablo 2'de belirtilmiştir. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında Aşçılık/Mutfak dalı öğrencilerinin bölümü bitirdiklerinde elde edecekleri kazanımlar şu şekildedir:

- Reçetesine uygun mutfak uygulamalarını iş güvenliği ve iş sağlığı kuralları kapsamında yapar.
- Reçetesine uygun Türk mutfağı yemeklerini iş güvenliği ve iş sağlığı kurallarını gözeterek yapar.
- İş sağlığı ve iş güvenliği kurallarını gözeterek reçetesine uygun hamur ürünlerini yapar.
- Reçetesine uygun tatlıları iş güvenliği ve iş sağlığı kriterlerine uygun olarak yapar.
- Reçetesine uygun, istenilen renk, görünüm, kıvam ve lezzette açık büfe ürünlerini hazırlar ve servise sunar.

Tablo 2: Çerçeve Öğretim Programı Kapsamında Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Başarılması Zorunlu Dersler

Dallar	Sınıf	Anadolu Meslek Programı	Anadolu Teknik Programında ve Mesleki Teknik Ortaöğretim Kurumlarında Yoğunlaştırılmış Eğitim Veren Programlar İçin
Aşçılık	10	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	11	Mutfak Uygulamaları	Mutfak Uygulamaları
	12	İşletmelerde Mesleki Eğitim	Türk Mutfağı Yemekleri
Pastacılık	10	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	11	Temel Hamur Teknikleri	Temel Hamur Teknikleri
	12	İşletmelerde Mesleki Eğitim	Pasta Yapım Teknikleri
Servis	10	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	11	Yiyecek Servisi	Yiyecek Servisi
	12	İşletmelerde Mesleki Eğitim	Konuk Masasında Servis
Hosteslik	10	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	11	Uçuş Öncesi ve Sonrası İşlemler	Uçuş Öncesi ve Sonrası İşlemler
	12	İşletmelerde Mesleki Eğitim	Hava Yolu Ulaşımı

İstanbul İlinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Olan Okullar

MEB'e bağlı Mesleki ve Teknik Genel Müdürlüğü'nün Eylül 2020 verilerine göre Türkiye genelinde Çok Programlı Anadolu Lisesi (ÇPAL) ile Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MTAL) bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı olan 623 okul bulunmaktadır. 623 okuldan 59 tanesi İstanbul ili sınırları içinde yer almaktadır (Mesleki ve Teknik Genel Müdürlüğü, 2020). İstanbul genelinde yer alan 59 okul Tablo 3'te gösterilmiştir.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfağın Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

Tablo 3: İstanbul İlinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Olan Okullar

Sayı	İlçe	Okul Adı	YİH Alanı Öğrenci Sayısı
	Adalar	Hüseyin Rahmi Gürpınar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	9
	Arnavutköy	Mehmet Akif Ersoy Çok Programlı Anadolu Lisesi	27
	Arnavutköy	Şehit Demet Sezen Çok Programlı Anadolu Lisesi	131
	Ataşehir	Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	87
	Bağcılar	Alaattin-Nilüfer Kadayıfcioglu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	190
	Bahçelievler	Bahçelievler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	0
	Bahçelievler	Kocasinan Çok Programlı Anadolu Lisesi	131
	Bahçelievler	Siyavuşpaşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	256
	Bakırköy	Bakırköy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	46
	Başakşehir	Toki Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	0
	Bayrampaşa	Sabit Büyükbayrak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	167
	Beşiktaş	Etiler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	358
	Beşiktaş	Ortaköy Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	101
	Beykoz	Cavuşbaşı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	0
	Beykoz	Galip Öztürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	102
	Beylikdüzü	75. Yıl Cumhuriyet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	125
	Beylikdüzü	Beylikdüzü Şehit Şafak Evran Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi	117
	Beyoğlu	Ayşe Ege Çok Programlı Anadolu Lisesi	89
	Beyoğlu	Katip Mustafa Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	215
	Büyükkçekmece	Büyükkçekmece Hayriye Duruk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	164
	Büyükkçekmece	Kumburgaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	104
	Çatalca	Çatalca Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	57
	Çekmeköy	Çekmeköy TOKİ Çok Programlı Anadolu Lisesi	86
	Esenyurt	Esenyurt TOKİ Ali Duran Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	178
	Esenyurt	Sander Dış Ticaret Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	0
	Fatih	Selçuk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	95
	Fatih	Sultan Selim Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	100
	Gaziosmanpaşa	Küçükköy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	213
	Kadıköy	Ahmet Sani Gezici Çok Programlı Anadolu Lisesi	76
	Kadıköy	Kadıköy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	90
	Kadıköy	Senesenevler Mualla Selcanoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	201
	Kağıthane	Kağıthane Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	77
	Kartal	Kartal Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	103
	Kartal	Kartal Fatma Aliye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	100
	Kartal	Kartal Sabiha Gökçen Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	135
	Kartal	Kartal Şehit Salih Alışkan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	156
	Küçükçekmece	Halkalı Toplu Konut Çok Programlı Anadolu Lisesi	-
	Küçükçekmece	Küçükçekmece Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	174



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

Tablo 3: (Devamı)

Küçükçekmece	Küçükçekmece Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	206
Maltepe	Hasan Şadoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	95
Maltepe	Maltepe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	76
Pendik	Velibaba Çok Programlı Anadolu Lisesi	140
Sancaktepe	Fehmi Yılmaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	297
Sancaktepe	Sancaktepe Eyüp Sultan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	130
Sarıyer	Sarıyer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	79
Sarıyer	Vehbi Koç Vakfı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	197
Silivri	Selimpaşa Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	189
Sultangazi	Selahaddin Eyyubi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	238
Sultangazi	Sultangazi Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	178
Şile	Şile Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	57
Şişli	Nişantaşı Rüstü Uzel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	90
Şişli	Şişli Kervansaray Çok Programlı Anadolu Lisesi	169
Tuzla	Asım Kibar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	319
Tuzla	Tuzla Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	101
Ümraniye	Halide Edip Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	215
Üsküdar	Mithatpaşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	104
Üsküdar	Üsküdar Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	173
Zeytinburnu	Zeytinburnu Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	69
Zeytinburnu	Zeytinburnu M. İhsan Mermerci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	296

Kaynak: Mesleki ve Teknik Genel Müdürlüğü, 2020.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Mutfak Yeterlilik Ölçeği

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı Mutfak Yeterlilik Ölçeği, öğrencilerin psikomotor, duyuşsal ve bilişsel yeterlilikleriyle ilgili bir ölçektir. Temel mutfak bilgileri, mutfak becerileri ve mutfağa dair tutumları olmak üzere 3 faktör olarak belirlenmiştir.

Mesleki açıdan bireylerin başarılı olması için mesleğe dair bilgi sahibi olmaları önemlidir. Temel mutfak bilgilerinin mesleki yeterlilik için önemi büyüktür (Çifçi, 2019). Örnek vermek gerekirse; bıçak kullanmanın bilinmesi, yemeklerin pişirme tekniklerinin bilinmesi gibi konular temel mutfak bilgileri alt başlığında incelenmektedir. Bu kapsamda, aşçıların sahip olması gereken yeterlilikler Aşçılık Ulusal Standardı'nda 10 ana başlık altında toplanmıştır. Bu ana başlıklar şu şekildedir (MYK, 2013 rev.2017):

- İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma
- Mesleki Gelişim ve İş Organizasyonu
- Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
- Temel Malzemeler
- Çorba Hazırlama
- Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme
- Su Ürünleri ve Et Yemekleri Hazırlama
- Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama
- Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama
- Temel Tatlıları Hazırlama



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

METODOLOJİ

Araştırmanın evrenini İstanbul ili bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı olan ortaöğretim kurumları oluşturmuştur. Evren içerisinde kolayda ve gelişigüzel örneklem yöntemiyle örneklem belirlenmiş ve araştırmaya 545 öğrencinin katılımı sağlanmıştır. Çalışma kapsamında veri toplama yöntemi olarak anket yöntemi kullanılmış ve sonuçlar SPSS 25.0 isimli istatistik programından yararlanılarak analiz edilmiştir.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmada, yiyecek içecek hizmetleri alanı aşçılık dalında eğitim öğretim gören 11 ve 12.sınıf öğrencilerinin eğitim kurumlarında aldığı teorik ve pratik eğitiminin mesleki açıdan yeterliliklerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Verilen eğitimin çıktılarının değerlendirilip eksiklerin giderilmesi, noksan noktaların iyileştirilmesi, geliştirilmesi, iyi olan kısımların daha da iyi hale getirilmesi açısından eğitim programlarına gerekli düzenlemelerin yapılabilmesi için kaynak sağlayacağı öngörülmektedir.

Aşçılık mesleki eğitiminin temelini oluşturan liselerde yiyecek içecek hizmetleri alanındaki eğitimin turizm sektörü ile yiyecek içecek sektörü açısından önemi büyüktür. Ortaöğretim düzeyinde öğrenciler temel mutfak üzerine eğitim alıp temel mutfak becerilerine sahip bir biçimde mezun olmaktadır. Bu konunun seçilmesinin nedeni ise; temel mutfak becerilerine sahip olma yeterliliklerinin belirlenip eğitim programlarının iyileştirilmesine katkı sağlamaktır. Ayrıca yöresel ve ulusal mutfakların bilinmesi, korunması, kuşaklara aktarılması konusunda aşçılık eğitimi önemli bir yere sahiptir. Araştırma sonucundaki bulgu ve önerilerin kültürel, ekonomik boyut olarak da sektör ve eğitim bakımından fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın Hipotezleri

Çalışmanın amacına uygun olarak araştırmacılar tarafından bazı hipotezler geliştirilmiştir:

Ana Hipotez 1: Cinsiyet değişkenine göre mutfak yeterliliği

1.1.Hipotez: Temel mutfak bilgi düzeyi ile öğrenci cinsiyetleri arasında farklılık vardır.

1.2.Hipotez: Öğrencilerin temel mutfak beceri düzeyleri ile cinsiyetleri arasında farklılık vardır.

1.3.Hipotez: Öğrencilerin cinsiyetleri ile mutfak tutumları arasında farklılık vardır.

Ana Hipotez 2: Sınıf düzeyi değişkenine göre mutfak yeterliliği

2.1.Hipotez: Temel mutfak bilgi düzeyleri ile öğrencilerin sınıf düzeyleri arasında farklılık vardır.

2.2.Hipotez: Temel mutfak beceri düzeyleri ile öğrencilerin sınıf düzeyleri arasında farklılık vardır.

2.3.Hipotez: Öğrencilerin sınıf düzeyleri ile mutfak tutumları arasında farklılık vardır.

Evren ve Örneklem

MEB'e bağlı Mesleki ve Teknik Genel Müdürlüğü'nce 2020 Eylül ayında yayınlanan ortaöğretim alan/dal listelerinde İstanbul İli içerisinde Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanının 59 ortaöğretim kurumu bünyesinde yer aldığı görülmektedir. İstanbul İli içerisinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında eğitim ve öğretim gören 7.675 öğrenci vardır fakat bu tezin evreni olan 11 ve 12.sınıf öğrencilerinin mevcut sayısı 4.178 öğrenciden oluşmaktadır (Mesleki ve Teknik Genel Müdürlüğü, 2020). Özetle araştırmanın evrenini İstanbul İlindeki ÇPAL ve MTAL bünyelerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri alanındaki 11 ve 12.sınıf öğrencileri oluşturmaktadır. Evren içerisinde Gelişigüzel ve Kolayda örneklem yöntemleri kullanılarak örneklem belirlenmiştir. Kolay ulaşılabılır okullara birebir gidilerek okul idaresi ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmenlerinin yardımı ile basılı anketler gönüllülük esasına dayanarak öğrenciler tarafından doldurulduktan sonra geri toplanmıştır. Anketler veri toplanan okulların 11 ve 12.sınıf öğrencilerinin sayısı ile orantılı



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

olarak okullara bırakılmıştır. Veriler Ocak-Nisan 2022 tarihleri arasında toplanmıştır. Toplamda yaklaşık 545 tane anket toplanmıştır.

Veri Toplama Yöntemi

Araştırma verilerinin toplanması için Öztürk ve Görkem (2011) ile Çifçi'nin (2019) çalışmalarından ve Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yayınlanmış olan Ulusal Aşçılık Meslek Standardından yararlanılarak veri toplama aracı oluşturulmuştur. Bazı ifadelerde düzenlemeler yapılmıştır. Anket formu basılı kopya olarak çoğaltılmıştır.

Anket formunda toplam 4 bölüm ve 63 ifade bulunmaktadır. İlk bölüm olan Kişisel Bilgilerde 6 önerme, İkinci bölüm olan Teorik Yeterliliğine İlişkin Bilgilerde 25 önerme, Üçüncü bölüm olan Pratik Yeterliliğine İlişkin Bilgilerde 25 önerme ve Dördüncü bölüm olan Mutfak Tutumuna İlişkin Bilgilerde 7 önerme bulunmaktadır. İkinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerdeki 57 önermede 5'li Likert ölçeği (1- Kesinlikle katılmıyorum, 2- Katılmıyorum, 3-Kararsızım, 4- Katılıyorum, 5-Kesinlikle Katılıyorum) kullanılmıştır.

Veri Analiz Yöntemi

Toplanan 545 anketin; 20 anketin yüksek oranda kayıp veri içermesi, 42 anketin ise özensiz bir şekilde doldurulması tespit edilmiş olup yüksek miktarda kayıp veri (20) ve özensiz doldurulan anketler çıkarılarak 484 anketin analizi yapılmıştır.

Araştırmadaki veriler SPSS 25.0 isimli istatistik programından yararlanılarak analiz edilmiştir. Birkaç basamaktan oluşan veri analizi için, öncelikle veriler sınıflandırılmış, hatalı veri olup olmadığına karşı kontrol edilmiştir. Örneklemeye ait tanımlayıcı istatistikler çıkarılarak veri analizine başlanılmıştır.

Araştırma kapsamında iki ölçek kullanılmıştır. Bu ölçekler; temel mutfak bilgi düzeyi (25 ifadeli), temel mutfak beceri düzeyi (25 ifadeli) ve mutfak tutumudur (7 ifadeli). Temel mutfak bilgi düzeyi, temel mutfak beceri düzeyi ve mutfak tutumu ölçeklerinin alt faktörlerini/boyutlarını belirlemeye yönelik tüm ölçekler için tek tek Açıklayıcı Faktör Analizi (Exploratory Factor Analysis) yapılmıştır. Faktör Analizi sonucuna göre her faktörün/boyutun güvenilirliğinin tespiti için Cronbach alfa güvenilirlik katsayılarının hesaplanması yapılmıştır. Veri analizinin son basamağı olarak, Bağımsız Gruplar t Testi kullanılarak ve araştırma hipotezleri test edilmiştir.

Bulgular

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular

Tablo 4.'te yer alan katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin veriler incelendiğinde; cinsiyet değişkeni olarak bakıldığında, araştırmaya katılan öğrencilerin %69,8'inin kadın, %30,2'sinin erkek olduğu gözlemlenmiştir. Katılımcıların, cinsiyet olarak bakıldığında kadın ağırlıklı olduğu tespit edilmiştir. Çalışmaya katılan öğrenciler yaş grubu değişkenine göre incelendiğinde, çoğunluğun (%73) 17-18 yaş arasında olduğu, 17-18 yaş arasından sonra çoğunluğu %20,7 oran ile 15-16 yaş arasında olduğu ve son sıralamada %6,2 ile 18 yaş üstü öğrenciler olduğu tespit edilmiştir. Katılım sağlayan öğrencilerin en yüksek olduğu yaş grubu 17-18 yaş aralığında olduğu Tablo 4.'te görülmektedir. Sınıf düzeyi değişkeni açısından katılımcılar incelendiğinde %66,1'inin 11.sınıf ve %33,9'unun 12.sınıf öğrencisi olduğu belirlenmiştir. 11.sınıf öğrencilerinin sınıf düzeyi değişkeni açısından yüksek oranda katılım sağlayan grup olduğu tespit edilmiştir.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

Tablo 4: Katılımcıların Demografik Bilgileri (N=483)

Demografik özellik	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Kadın	335	69.8
	Erkek	145	30.2
Yaş	15-16 yaş	100	20.7
	17-18 yaş	352	73.0
	18 yaş üstü	30	6.2
Öğrenim görülen sınıf	11. sınıf	316	66.1
	12. sınıf	162	33.9

Not: 3 katılımcı cinsiyet, 1 katılımcı yaş, 5 katılımcı öğrenim görülen sınıf sorusuna yanıt vermemiştir.

Katılımcıların teorik yeterliliklerine ilişkin bulgular

Katılımcıların mutfaka ilişkin teorik bilgi düzeylerine ilişkin Tablo 5’te yer alan sonuçlar incelendiğinde; “kişisel bakım yapmayı teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=4.76$) ve “işe hazırlık yapmayı teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=4.67$) ifadelerinin en yüksek aritmetik ortalamaya sahip olduğu öğrencilerin kişisel bakım ve işe hazırlık konuları hakkında teorik bilgiye sahip olduğunu göstermektedir. “Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=3.33$) ve “açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum” ($\bar{x}=3.38$) ifadeleri ise en düşük ortalamaya sahiptir. Öğrencilerin kıyılarak yapılan hamurlar ve açık büfe kokteyl yiyeceklerine dair konularda teorik bilgi düzeylerinin öteki ifadelerle göre daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Tablo 5: Temel Mutfak Bilgi Düzeyi Ölçeği Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İfade No	İfade	\bar{x}	s.s.
Teorik 1	Kişisel bakım yapmayı (vücut temizliği vb.) teorik olarak biliyorum.	4.76	0.64
Teorik 2	İşe hazırlık yapmayı (üniforma giyme, iş araç gereci temini vb.) teorik olarak biliyorum.	4.67	0.69
Teorik 3	Hijyen kurallarını teorik olarak biliyorum.	4.63	0.70
Teorik 4	Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçmeyi teorik olarak biliyorum.	3.86	0.96
Teorik 5	Bıçak kullanmayı ve sebzeleri uluslararası şekillerde doğramayı teorik olarak biliyorum.	3.85	1.06
Teorik 6	Sebze garnitürleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3.83	1.07
Teorik 7	Fond hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3.54	1.15
Teorik 8	Yöresel ve uluslararası çorbaları hazırlamayı ve pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	3.73	1.08
Teorik 9	Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta hazırlamayı (omlet, poşe vb) teorik olarak biliyorum.	4.22	0.99
Teorik 10	Temel sosları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3.78	1.06
Teorik 11	Etleri tekniğine uygun olarak pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	3.50	1.12
Teorik 12	Su ürünlerini pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	3.48	1.23
Teorik 13	Pilav çeşitleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	4.01	1.11



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

Teorik 14	Makarna çeşitleri pişirmeyi teorik olarak biliyorum.	4.20	1.04
Teorik 15	Salata çeşitleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4.18	0.98
Teorik 16	Türk mutfağına özgü yemekleri hazırlamayı teorik olarak bilir.	3.84	1.03
Teorik 17	Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3.38	1.22
Teorik 18	Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3.33	1.15
Teorik 19	Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3.90	1.05
Teorik 20	Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3.91	1.03
Teorik 21	Hazır ürünlerden basit tatlılar yapmayı teorik olarak biliyorum.	4.18	1.01
Teorik 22	Sütlü tatlılar hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4.16	0.97
Teorik 23	Meyve tatlıları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	4.01	1.06
Teorik 24	Tahıl tatlıları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3.48	1.14
Teorik 25	Hamur tatlıları hazırlamayı teorik olarak biliyorum.	3.96	1.11

Öğrencilerin pratik yeterliliklerine ilişkin bulgular

Tablo 6’da yer alan öğrencilerin mutfağına ilişkin beceri düzeylerine ilişkin sonuçlar incelendiğinde; “kişisel bakımı yaparım” ($\bar{x}=4.77$) ve “işe hazırlığımı yaparım” ($\bar{x}=4.75$) ifadelerinin yüksek ortalamaya sahip olduğu görülmektedir. Öğrencilerin kişisel bakım ve işe hazırlık beceri düzeylerine sahip olduğu gözlenmiştir. Tabloya göre en düşük ortalamaların ise, “açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlarım” ($\bar{x}=3.50$), “su ürünleri pişiririm” ($\bar{x}=3.51$) ve “fond hazırlarım” ($\bar{x}=3.52$) ifadeleri olduğu görülmektedir. Öğrencilerin açık büfe kokteyl yiyecekleri, su ürünleri pişirme ve fond hazırlama konularındaki becerilerinin diğer ifadelerle göre daha düşük olduğu gözlenmiştir.

Tablo 6: Temel Mutfak Beceri Düzeyi Ölçeği Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İfade No	İfade	\bar{x}	s.s.
Pratik 1	Kişisel bakımımı (vücut temizliği vb.) yaparım.	4.77	0.61
Pratik 2	İşe hazırlığımı (üniformalara giyme, iş araç gereci temini vb.) yaparım.	4.75	0.60
Pratik 3	Hijyen kurallarını uygularım.	4.72	0.62
Pratik 4	Besin öğelerinin (protein, vitamin vb.) kaynaklarını seçerim.	4.06	0.94
Pratik 5	Bıçağı uygun kullanabilir ve sebzeleri uluslararası şekillerde doğrayabilirim.	4.08	1.00
Pratik 6	Sebze garnitürleri hazırlarım.	3.97	1.03
Pratik 7	Fond hazırlarım.	3.52	1.20
Pratik 8	Yöresel ve Uluslararası çorbaları hazırlar ve pişiririm	3.74	1.07
Pratik 9	Farklı pişirme yöntemleriyle yumurta (omlet, poşe vb) hazırlarım.	4.12	1.02
Pratik 10	Temel sosları hazırlarım.	3.86	1.06
Pratik 11	Etleri tekniğine uygun olarak pişiririm.	3.66	1.08
Pratik 12	Su ürünlerini pişiririm.	3.51	1.15
Pratik 13	Yöresel ve uluslararası pilav çeşitleri pişiririm.	3.73	1.13
Pratik 14	Makarna çeşitleri pişiririm.	4.18	1.02
Pratik 15	Salata çeşitleri hazırlarım.	4.19	0.99
Pratik 16	Türk mutfağına özgü yemekleri hazırlarım.	3.97	0.99
Pratik 17	Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlarım.	3.50	1.21
Pratik 18	Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlarım.	3.56	1.17
Pratik 19	Çırpılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlarım.	3.87	1.08
Pratik 20	Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler hazırlarım.	3.96	1.03
Pratik 21	Hazır ürünlerden basit tatlılar yaparım.	4.15	1.03
Pratik 22	Sütlü tatlılar hazırlarım.	4.22	0.97
Pratik 23	Meyve tatlıları hazırlarım.	4.11	0.99
Pratik 24	Tahıl tatlıları hazırlarım.	3.65	1.17
Pratik 25	Hamur tatlıları hazırlarım.	4.09	1.07



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

Öğrencilerin mutfak tutumu algılamalarına ilişkin elde edilen bulgular

Öğrencilerin mutfak tutum algılamalarına yönelik Tablo 7’de görülmektedir. Buna göre aritmetik ortalaması en yüksek olan ifadenin; “mutfakta öğrenmeye açığım” ($\bar{x}=4.53$) olduğu görülmektedir. Mutfak tutumuna ilişkin en düşük ortalamanın “gelecekte şef olmakla ilgiliyim” ($\bar{x}=3.64$) ifadesi olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 7: Mutfak Tutumu Ölçeği Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İfade No	İfade	\bar{x}	s.s.
Tutum 1	Gelecekte şef olmakla ilgiliyim.	3.64	1.46
Tutum 2	Gelecekte yiyecek içecek sektöründe çalışmayı hedefliyorum.	3.85	1.43
Tutum 3	Mutfakta sakin ve bireysel hareket edebilecek yetideyim.	4.16	1.14
Tutum 4	Mutfakta kontrollüyüm.	4.24	1.05
Tutum 5	Mutfakta sabırlıyım.	4.07	1.18
Tutum 6	Mutfakta paylaşmaya istekliyim.	4.31	1.04
Tutum 7	Mutfakta öğrenmeye açığım.	4.53	0.96

Cinsiyet değişkenine göre mutfak yeterliliği

Katılımcıların cinsiyet değişkenine göre temel mutfak bilgi düzeyi, temel mutfak beceri düzeyi ve mutfak tutumları Tablo 8’de yer alan sonuçları incelendiğinde; temel mutfak bilgi düzeyini oluşturan üç alt boyuttan ikisinin cinsiyet değişkenine göre anlamlı farklılık olduğu istatistiksel olarak tespit edilmiştir (işe hazırlık bilgi düzeyi $t=-2.669$, $p=.008$; pastacılık bilgi düzeyi $t=-5.108$, $p=.000$). Ortalamalara bakıldığında, kadın öğrencilerin işe hazırlık bilgi düzeyi ile pastacılık bilgi düzeyinin erkek öğrencilere nispeten daha yüksek olduğu görülmüştür. Temel mutfak beceri düzeyini oluşturan üç alt boyuttan ikisinin cinsiyet değişkenine göre anlamlı farklılık gösterdiği istatistiksel olarak tespit edilmiştir (pastacılık beceri düzeyi $t=-4.915$, $p=.000$; işe hazırlık beceri düzeyi $t=-3.338$, $p=.001$). Ortalamalara bakıldığında, kadın öğrencilerin pastacılık beceri düzeyi ile işe hazırlık beceri düzeyinin erkek öğrencilere kıyasla daha yüksek olduğu görülmüştür. Mutfak tutumlarını oluşturan iki alt boyuttan birinin cinsiyete göre istatistiksel açıdan anlamlı farklılık gösterdiği gözlenmiştir (mutfakta çalışma tutumu $t=-2.165$, $p=.031$). Ortalamaya bakıldığında, kadın öğrencilerin mutfakta çalışmaya yönelik tutumlarının nispeten erkek öğrencilerden yüksek olduğu belirlenmiştir. Tablo 8.’e göre hipotez 1.1, hipotez 1.2 ve hipotez 1.3 kısmen desteklenmiştir.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

Tablo 8: Cinsiyet Değişkenine Göre Temel Mutfak Bilgi Düzeyi, Beceri Düzeyi ve Mutfak Tutumları Bağımsız Gruplar t Testi Sonuçları

Cinsiyet Değişkenine Göre Bilgi, Beceri ve Tutum Boyutları		Kadın	Erkek	t	P
		(n=335)	(n=145)		
		\bar{x}	\bar{x}		
Temel Mutfak Bilgi Düzeyi Boyutları	İşe hazırlık bilgi düzeyi	4.74	4.56	-2.669	0.008*
	Aşçılık bilgi düzeyi	3.82	3.65	-1.878	0.062
	Pastacılık bilgi düzeyi	4.01	3.53	-5.108	0.000*
Temel Mutfak Beceri Düzeyi Boyutları	İşe hazırlık beceri düzeyi	4.81	4.61	-3.338	0.001*
	Aşçılık beceri düzeyi	3.85	3.81	-0.409	0.683
	Pastacılık beceri düzeyi	4.09	3.63	-4.915	0.000*
Mutfak Tutumu Boyutları	Mutfakta çalışma tutumu	4.32	4.10	-2.165	0.031*
	Sektörde çalışmaya yönelik tutum	3.74	3.77	0.222	0.824

Sınıf düzeyi değişkenine göre mutfak yeterliliği

Sınıf düzeyi değişkenine göre temel mutfak bilgi düzeyi, temel mutfak beceri düzeyi ve mutfak tutumları Tablo 9’de yer alan sonuçları incelendiğinde; temel mutfak bilgi düzeyleri ile öğrenim gördükleri sınıf düzeyin değişkenine göre istatistiksel açıdan fark göstermemektedir (pastacılık bilgi düzeyi $t=0.955$, $p=0.340$; işe hazırlık bilgi düzeyi $t=-0.084$, $p=.933$; aşçılık bilgi düzeyi $t=-0.703$ $p=0.482$). Temel mutfak beceri düzeyleri ile öğrenim gördükleri sınıf düzeyin değişkenine göre anlamlı farklılık istatistiksel olarak belirlenmemiştir (işe hazırlık beceri düzeyi $t=1.693$, $p=.092$; pastacılık bilgi düzeyi $t=-0.210$, $p=0.834$; aşçılık bilgi düzeyi $t=-0.843$ $p=0.400$). Öğrencilerin mutfakta çalışma tutumları ve şef olarak sektörde çalışmaya yönelik tutumları, öğrenim görülen sınıf düzeyine göre anlamlı farklılık gözlenmiştir. Ortalamalar incelendiğinde, 11.sınıfta okuyan öğrencilerin hem mutfakta çalışma tutumları hem de şef olarak sektörde çalışmaya yönelik tutumları, 12.sınıfta okuyan öğrencilerden daha yüksektir. Tablo 9.’a göre hipotez 2.1 ve 2.2 desteklenmezken, hipotez 2.3 desteklenmiştir.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

Tablo 9: Sınıf Düzeyi Değişkenine Göre Temel Mutfak Bilgi Düzeyi, Beceri Düzeyi ve Mutfak Tutumları Bağımsız Gruplar t Testi Sonuçları

Sınıf Düzeyi Değişkenine Göre Bilgi, Beceri ve Tutum Boyutları		11.	12.	t	p
		sınıf (n=316)	sınıf (n=162)		
		\bar{x}	\bar{x}		
Temel Mutfak Bilgi Düzeyi Boyutları	İşe hazırlık bilgi düzeyi	4.68	4.69	-0.084	0.933
	Aşçılık bilgi düzeyi	3.76	3.81	-0.703	0.482
	Pastacılık bilgi düzeyi	3.89	3.82	0.955	0.340
Temel Mutfak Beceri Düzeyi Boyutları	İşe hazırlık beceri düzeyi	4.78	4.69	1.693	0.092
	Aşçılık beceri düzeyi	3.82	3.88	-0.843	0.400
	Pastacılık beceri düzeyi	3.95	3.96	-0.210	0.834
Mutfak Tutumu Boyutları	Mutfakta çalışma tutumu	4.34	4.10	2.530	0.012*
	Sektörde çalışmaya yönelik tutum	3.87	3.51	2.592	0.010*

SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmanın sonunda elde edilen verilere göre, öğrencilerin temel mutfak bilgi düzeylerine bakıldığında mutfakta yemek yapmaya dair çoğunluğun teorik olarak bilgi sahibi olduğu görülmüştür. “Kıyılarak yapılan hamurdan ürünler hazırlamayı teorik olarak biliyorum” (=3.33) ve “Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamayı teorik olarak biliyorum” (=3.38) ifadelerinin diğer becerilere kıyasla daha düşük olduğu gözlenmiş olup öğrencilerin kıyılarak yapılan hamurlar ve açık büfe konusunda teorik bilgi düzeylerinin geliştirilmesi gerektiği sonucuna ulaşılabilmektedir.

Öğrencilerin temel mutfak beceri düzeyleri incelendiğinde ise “İşe Hazırlık Beceri Düzeylerinin” diğer becerilere nazaran daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların “Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlarım” (=3.50), “Su ürünlerini pişiririm” (=3.51), ve “Fond hazırlarım” (=3.52)” ifadelerinde yer alan becerilerinin diğer becerilere göre daha düşük olduğu belirlenmiştir. Bu sonuçlara göre, öğrencilerin açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlama, su ürünleri pişirme ve fond hazırlamaya dair becerilerin geliştirilmesi gerektiği yorumuna ulaşılabilmektedir.

Bir diğer araştırma sonucu olan öğrencilerin mutfak tutumuna dair bulgular incelendiğinde ise, “Gelecekte şef olmakla ilgiliyim” (=3.64) ifadesinin düşük oranda cevaplandığı gözlenmiştir. Bu sonuçlara göre, katılımcı öğrencilerin mesleklerine dair ilgilerini artırmak için sektör ile iş birliği dikkate alınarak kariyer planlamaları yapılabilir. Mesleğin zorluklarına dair psikolojik olarak okul ortamında alıştırarak öğrencilerin işletmelerde staja gittiğinde zorlanmasının önüne geçilebilir ve öğrencilerin mesleğe dair tutumları iyileştirilebilir.

Bu araştırmanın sonuçlarına göre cinsiyet değişkeni ve sınıf düzeyi değişkeni olmak üzere 2 ana hipotez belirlenmiştir. Ana hipotezlere ek olarak 6 alt hipotez bulunmaktadır. Hipotez sonuçları incelendiğinde;

Cinsiyet Değişkenine Göre Mutfak Yeterliliği: Araştırmaya katılan kadın öğrencilerin işe hazırlık ve pastacılık bilgi düzeyleri ile işe hazırlık ve pastacılık beceri düzeyleri, mutfakta çalışma tutumları erkek öğrencilere oranla yüksek olduğu bulunmuştur. Buna rağmen kadın öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik tutumları ve erkek öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik tutumları arasında bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca aşçılık bilgi ve beceri düzeyleri arasında cinsiyete göre farklılık gözlenmemiştir. Öğrencilerin pratik yeterliliklerinde yine cinsiyete göre Öztürk ve Görkem, (2011: 82) çalışmasında da farklılaşma vardır. Lisans düzeyinde yapılan bir diğer çalışmaya göre (Çiftçi, 2019: 92) kız öğrencilerin mutfak tutum düzeyleri erkek öğrencilere göre yüksektir.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

Sınıf Düzeyi Değişkenine Göre Mutfak Yeterliliği: Öğrencilerin sınıf düzeylerine göre mutfak yeterliliklerinde farklılaşma olup olmamasına ilişkin sonuçlara göre, temel mutfak bilgi düzeyleri ve temel mutfak beceri düzeyleri arasında fark gözlenmemiştir. Ancak, mutfakta çalışma tutumları ve sektörde çalışmaya yönelik tutumları 11.sınıf öğrencilerinde daha yüksek olduğu ve bu yüksek orana paralel olarak öğrencilerin daha istekli oldukları belirlenmiştir. Öğrencilerin sınıf düzeyi değişkenine göre lisans düzeyinde yapılan Çiftçi (2019: 93) çalışmasında da öğrencilerin sınıf düzeyi arttıkça mutfaktaki yeterlilikleri artmaktadır.

Cinsiyetlere göre mutfak yeterliliğinde farklılaşma olumlu bir durumdur. Gerek toplumda gerekse sektörde aşçıların erkek olmasına dair bir kanı bulunmaktadır. Son zamanlarda ise; kadın aşçıların ön plana çıkmaya ve kadınlar yiyecek içecek sektörüne daha fazla ilgi duymaya başlamıştır. Sadece araştırmaya katılan öğrenciler değil, aşçılık eğitimi veren liselerde okuyan kadın nüfusu da artmıştır. Araştırmaya katılan öğrencilerden yoğunlaştırılmış eğitim veren okulların 12.sınıf ve normal eğitim veren okulların 11.sınıf öğrencileri benzer dersleri almasından dolayı sınıf düzeyine göre değişkenlik görülmemiştir. Yoğunlaştırılmış eğitim veren okullardaki 11.sınıf öğrencilerinin sınıf düzeyi artışı ile teorik bilgi ve beceri düzeylerinin de artacağı düşünülmektedir.

Sektörün gereksinim duyduğu nitelikli personeli yetiştirmek amacıyla, eğitim ve öğretim programlarının, sektörün gereksinimleri de göz önüne alınarak düzenlenmesi hem sektörün hem de öğrencilerin avantajına olacaktır. Ayrıca okul ortamlarında öncelikle uygulama mutfaklarının iyileştirilerek uygulamalı derslerin daha verimli hale getirilmesi de öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgileri pratiğe dönüştürmesi, pekiştirmesi açısından önemlidir.

KAYNAKÇA

Akyürek, S., & Kutukız, D. (2020, 8). Gastro Turistlerin Deneyimleri: Gastronomi Turları Kapsamında Nitel Bir Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, s. 3319-3346.

Bölükbaş, R. (2018, Eylül). Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin Mutfak Uygulamaları Dersine Yönelik Tutumları. *Yüksek Lisans Tezi*. Gazi Üniversitesi.

Çiftçi, O. (2019). Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi. İstanbul: Yüksek Lisans Tezi.

Çiftçi, O. (2019). Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.

Güdek, M. (2018, Ocak). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Yürütülen Gastronomi Programları ve Program Amacına Yönelik Öğrenci Beklentileri. *Yüksek Lisans Tezi*. Gazi Üniversitesi.

Işkın, M. (2020, Haziran). Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma. *Doktora Tezi*. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.

Kaya Solunoğlu, S. (2013, Haziran). Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ile Kız Meslek Liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Meslek Dersleri Okutulurken Karşılaşılan Sorunlar. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi.

Kutukız, D., Akyürek, S., & Özdemir, Ö. (2018, Mart). Turizm Eğitimi Alan Ortaöğretim Düzeyindeki Öğrencilerin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, s. 125-146.

MEB. (2011). Çerçeve Öğretim Programı. Ankara.

MEB. (2017). Çerçeve Öğretim Programı. Ankara.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 1, 2023, 108-123

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği

Eda YORGANCI, Başak SUNGUR

- Mesleki ve Teknik Genel Müdürlüğü. (2020, Eylül). <http://mtegm.meb.gov.tr/kurumlar/> adresinden alındı
- Mesleki Yeterlilik Kurumu. (2013 rev.2017). Ulusal Aşçı Yeterlilik Standardı. Ankara.
- Mesleki Yeterlilik Kurumu. (2015). Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi. Ankara.
- MTEGM. (2022, 04 05). *Birimlerimiz - Okul/Alan/Dal Arama*. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü: <http://mtegm.meb.gov.tr/kurumlar/?ara> adresinden alındı
- Oktay, S. (2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*. İstanbul: Der Kitabevi Yayınevi ve Dağıtım Paz. Ltd. Şti.
- Onur, M. (2018, Eylül). Ortaöğretimde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Programında Öğrenim Gören Öğrencilerin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi ve Uygulama Davranışlarının Belirlenmesi: Ankara İlinde Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*. Gazi Üniversitesi.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 193-203.
- Özata, E. (2017, Temmuz). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Ders Programı Algılarının Akademik Başarıları Üzerine Etkisi. *Yüksek Lisans Tezi*. Gazi Üniversitesi.
- Öztürk, Y., & Görkem, O. (2011). Meslek Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, s. 69-89.
- Şengül, S. (2019). Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer. M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. 169-185). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Turan, S. N. (2019). Yiyecek İçecek Eğitimi Alan Ortaöğretim Öğrencilerinin Eğitim Kalitesi, Sektör Algısı ve Memnuniyetinin Devam Etme Niyetine Etkisi. *Doktora Tezi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- Ünüvar, R. T. (2020). Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri. *Yüksek Lisans Tezi*. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi .
- Yılmaz, G. (2019, 02 13). Türkiye'de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, s. 229-248.