

# TURİZM İŞLETMELİĞİ ÖĞRENCİLERİNİN MUTFAK DEPARTMANINA YÖNELİK ALGILARI: ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ

*PERCEPTION of STUDENTS of  
TOURISM MANAGEMENT DEPARTMENT towards  
CULINARY DEPARTMENT:  
CASE of ONDOKUZ MAYIS UNIVERSITY*

**Dr. Öğr. Üyesi SEDEN DOĞAN**

Ondokuz Mayıs Üniversitesi  
seden.dogan@omu.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-8547-7702

**Öğr. Gör. MELİKE ÇAKIR KELEŞ**

Ondokuz Mayıs Üniversitesi  
melike.keles@omu.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-7336-4057



## ABSTRACT

The employment of tourism educated individuals in the kitchen departments will directly affect the quality of service and product, as well as an important influence on customer satisfaction.

However, according to the researches most of the staff in kitchen departments have no tourism education and tourism educated staff do not would like to work in this department in long term. In this study, it was tried to determine the reasons why the students who study at Tourism Management Department do not want to work in kitchen department after graduation. As a result of the content analysis made on the data obtained from the 117 students studying at Ondokuz Mayıs University Tourism Management Department, the reasons such as lack of interest and ability to the department, prejudices related to lack of sufficient knowledge about the department and difficulty of the working conditions of the department were determined.

Keywords: Kitchen Department, Tourism Management, Tourism Education.

## ÖZ

Turizm eğitimi almış bireylerin mutfak departmanlarında istihdam edilmesi hizmet ve ürün kalitesini doğrudan etkileyeceği gibi müşteri memnuniyetini sağlamada önemli bir etkidir. Ancak yapılan araştırmalarda mutfak departmanında çalışan işgörenlerin turizm eğitimi almadıkları ve eğitilmiş işgörenlerin ise uzun vadede mutfak departmanında çalışmak istemedikleri görülmektedir. Araştırmada Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde lisans eğitimi alan öğrencilerin mezun olduktan sonra mutfak departmanında çalışmak istememelerinin nedenleri belirlenmeye çalışılmıştır. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde öğrenim gören 117 öğrenciden elde edilen verilere yapılan içerik analizi sonucunda departmana yönelik ilginin ve yeteneğin olmaması, departman hakkında yeterli bilgiye sahip olunmamasına bağlı önyargılar, departmanın çalışma koşullarının zorluğu gibi nedenler tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Departmanı, Turizm İşletmeciliği, Turizm Eğitimi.

## **GİRİŞ**

Konaklama işletmeleri bünyesinde bulunan yiyecek-içecek departmanı oda gelirinden sonra en büyük gelir ve istihdam sağlayan departmandır (Aktaş & Özdemir, 2005). Türkiye'ye gelen turistlerin toplam harcamalarının yaklaşık beşte birini yiyecek-içecek harcamalarına ayırdıkları belirtilmiştir (TÜRSAB, 2015). Turistler için yiyecek-içecek tüketimi açlık ihtiyacını gidermekten öte turistik deneyimin bir parçasını oluşturmaktadır (Bekar & Belpınar, 2015). Günümüzde çok sayıda turist, beklentilerine uygun yiyecek içecek hizmeti alamadığı için konaklama işletmelerinden memnun ayrılamamaktadır (Giritlioğlu, 2012; Taşkın, 1997). Yiyecek ve içecek işletmelerinde müşteri memnuniyetini sağlamak için yiyecek ve içeceklerin kaliteli (Bayram vd., 2017) ve özgün özellikte olması, hijyenik şartlarda hazırlanması ve nitelikli servis hizmetiyle sunulması gerekmektedir (Namkung & Jang, 2007; Kivela 1997). Kaliteli yiyecek üretimi ise mutfak personelinin nitelikleri ile doğrudan ilişkilidir. Mutfak departmanının başarılı yönetilmesinin ilk koşulunu eğitilmiş işgücünün istihdam edilmesi oluşturmaktadır (Aktaş vd., 2001; Medlik, 1997). Bu doğrultuda turizm eğitimi almış bireylerin mutfak departmanlarında istihdam edilmesi, hizmet ve ürün kalitesini doğrudan etkileyeceği gibi müşteri memnuniyetini sağlamada da önemli bir etkidir. Ancak yapılan araştırmalarda mutfak departmanında çalışan işgörenlerin yeterli donanımına sahip olmadıkları ve turizm eğitimi almış işgörenlerin ise uzun vadede mutfak departmanında çalışmak istemedikleri ortaya konulmuştur (Akoğlu vd., 2017; Giritlioğlu & Olcay, 2014; Görkem & Öztürk, 2011; Giritlioğlu, 2010; Pratten 2003). Araştırmalarda turizm eğitimi alan öğrencilerin mutfak departmanında çalışmak istemedikleri tespit edilirken (Keleş, 2017; Tekin & Deniz, 2015; Cömert, 2014; Giritlioğlu & Olcay, 2014; İstanbullu Dinçer vd., 2013; Yıldız, 2013; Aymankuy & Aymankuy, 2013; Duman vd., 2006; Özdemir vd., 2005) mevcut sorunun nedeni konusunda araştırmaların sınırlı kaldığı görülmektedir. Bu araştırma turizm işletmeciliği lisans eğitimi alan öğrencilerin Mutfak Departmanı'na yönelik olumsuz düşüncelerinin nedenlerini analiz etme amacına yönelik olarak gerçekleştirilmiştir. Bu genel amaç doğrultusunda yanıtı aranan soru "Turizm İşletmeciliği lisans eğitimi alan öğrenciler neden mutfak departmanında çalışmak istememektedirler?" olarak belirlenmiştir.

## **LİTERATÜR TARAMASI**

Turizm sektörü içerisinde önemli bir yeri olan yiyecek ve içecek hizmetleri ve ürünleri; turistik davranışın ilk aşamalarından biri olan destinasyon seçiminden, hizmet sonrası memnuniyet değerlendirme aşamasına kadar birçok olguya etki etmektedir (Tekin & Çiğdem, 2017). Yiyecek ve içecek

**Seden Doğan,  
Melike Çakır Keleş,  
2 (Ek.1) 2018**

işletmelerinde; sunulan ürünlerin çeşitliliği, hızla değişen moda ve alışkanlıkların baskısı, zincir işletmelerin yaygınlaşması, çoğalan işletme türü ve sayısı gibi etkenlerden dolayı yoğun rekabet yaşanmaktadır (Sarıışık vd., 2010). Yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerin rakipleri ile rekabet edebilmeleri için müşteri memnuniyetini sağlaması gerekmektedir (Sönmez, 2017). Yiyecek ve içecek işletmelerinin değerlendirilmesinde müşteri memnuniyetini etkileyen önemli bir unsurun ise çalışanlar olduğu görülmektedir (Bayram vd., 2017). Müşteriler için çalışanların genel görüntüleri ve davranış tarzları işletmeye ilişkin olumlu imaj geliştirmeleri üzerinde etkilidir (Tombs & McColl-Kennedy, 2003). Hizmet sunan her işletmede büyük önem taşıyan işgören, yiyecek ve içecek işletmelerinde müşterilerin işletmeye ilişkin memnuniyetlerini etkileyen önemli bir faktördür. İşgörenlerin genel tavrı, temizliği, yaklaşımı, işlerini eksiksiz ve zamanında gerçekleştirmeleri gibi faktörler, müşterilerin işletmeye ilişkin düşüncelerini etkilemektedir (Albayrak, 2013). Dolayısıyla hem bağımsız olarak hem de konaklama işletmeleri bünyesinde misafirlerin yiyecek ve içecek ihtiyaçlarının karşılandığı bu işletmelerde çalışan işgörenlerin yüksek derecede bilgi, beceri, deneyim ve dikkat sahibi olması gerekmektedir (Mathisen vd., 2008; Medlik, 1997). Yiyecek ve içecek işletmelerinde müşterilerin beklentilerini karşılayabilmek ve hizmet kalitesinin sürdürülebilirliğini sağlamak için özellikle turizm eğitimi almış kalifiye işgörenlerin istihdam edilmesi gereklidir (Sarıışık, 2007). Kalifiye mutfak personeli yetiştirmenin yolu, mutfağa ilgisi olan ve yaratıcılık yönü güçlü kişilerin aşcılık mesleğine ilgisinin çekilmesinin sağlanması ve bu kişilerin iyi bir turizm/aşcılık eğitimi alıp, mutfağın bilimsel yönünün kavramasının sağlanmasından geçmektedir (Bildir & Kılışan, 2013). Yiyecek ve içecek sektöründe kalifiye işgören ihtiyacına rağmen yapılan araştırmalarda turizm eğitimi almış kişilerin sektörde uzun vadeli çalışmak istemedikleri ortaya çıkmaktadır (Keleş, 2017; Tekin & Deniz, 2015; Cömert, 2014; Giritlioğlu & Olcay, 2014; İstanbullu Dinçer vd., 2013; Yıldız, 2013; Aymankuy & Aymankuy, 2013; Duman vd., 2006; Özdemir vd., 2005). Görkem ve Öztürk (2011) yaptıkları araştırmada konaklama işletmelerinde mutfak yöneticilerinin istihdamında mesleki eğitim düzeyinin çok fazla dikkate alınmadığı ve sektörde yeterli sayıda mesleki eğitim almış mutfak yöneticisi olmadığı tespit edilmiştir. Giritlioğlu (2010)'nun çalışmasında mutfak departmanında çalışan işgörenlerin yarısından fazlasının turizm eğitimi almadığı görülmektedir. Pratten (2003) tarafından yürütölen araştırmada, mutfakta çalışan birçok eğitimi ve deneyimli şefin birak yıl içinde işi bıraktığı belirlenmiştir.

Mutfak departmanında çalışma koşullarının yorucu ve stresli, çalışma sürelerinin uzun olması ve cinsiyet ayrımcılığının yaşanması nedeniyle, aşçılık mesleğinin öğrencilerin gözünde oldukça ağır ve zor bir meslek olarak değerlendirildiği görülmektedir (Akoğlu vd., 2017; Giritlioğlu & Olcay, 2014). Mutfak işlerinin insan gücüne dayalı ve ağır şartlara sahip olması nedeniyle, yoğunlukla erkekler aşçılığı bir meslek olarak tercih etmektedir (Kesici, 2014). Mutfakta çalışma ortamının -ocak ya da fırınlardan dolayı- çok sıcak olması (Hayta, 2007) ve uzun süre ayakta kalarak çalışma gerekliliği işgörenlerin üzerinde olumsuz etkilere neden olmaktadır (Sarışık, 2008). Bunlara ek olarak aşçılık mesleğinin icrası esnasında işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilmektedir (MYK, 2013). Mutfaklardaki fiziki koşulların yetersizliği, düşük ücret, izinsiz çalışma/izin kullanamama, kötü iletişim gibi sorunlar nedeniyle mutfak çalışanlarının stres düzeylerinin çok daha fazla olduğu ifade edilmektedir. Sezona göre değişen iş yükü, uzun çalışma saatleri, mutfaktaki nemli, sıcak, gürültülü ve kokulu ortam aşçıların iş koşulları zorlaştırmaktadır (Yılmaz, 2016). Kadın aşçıların yaşadıkları zorluklar ise, işin fiziki güç gerektirmesi, küfürlü konuşmalara maruz kalma, erkeklerin niceliksel üstünlüğü, uyum sağlayamayanların erkeklerce dışlanması, işin yorucu/yoğun/zor olması, erkeklere kendini ispatlama zorunluluğu, vücuda sinen yemek/yağ kokusu, tatillerin belirsizliği, sosyal yaşamdan uzaklaşma ve çalışma saatlerinin belirsizliği şeklinde sıralanmaktadır (Sezer ve Dönmez, 2016).

Seden Doğan,  
Melike Çakır Keleş,  
2 (Ek.1) 2018

## **YÖNTEM**

### **Araştırmanın Amacı**

Bu araştırmada turizm işletmeciliği lisans eğitimi alan öğrencilerin mutfak departmanında çalışmaya yönelik olumsuz tutumlarının değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu genel amaç doğrultusunda yanıtı aranan soru “Turizm İşletmeciliği lisans eğitimi alan öğrenciler neden mutfak departmanında çalışmak istememektedirler?” olarak belirlenmiştir.

### **Araştırmanın Deseni**

Bu araştırma, lisans eğitimi alan öğrencilerin mezun olduktan sonra Mutfak Departmanı'nda çalışmak istememelerinin nedenlerini analiz etmek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden biri olan olgubilim yaklaşımı ile desenlenmiştir. Olgubilim bireylerin kendi bakış açısıyla algı ve deneyimlerini ortaya koymayı amaçlayan bir araştırma deseni (Balbağ, Gürdoğan Bayır & Ersoy, 2017) ve genellikle belli bir olguya ilişkin bireysel

algıların veya perspektiflerin ortaya çıkarılması ve yorumlanması amaçlanmaktadır (Mutlu & Tokcan, 2012). Olgubilim çalışmalarında veri kaynakları, araştırmanın odaklandığı olguyu yaşayan ve bu olguyu dış vurabilecek veya yansıtabilecek bireylerdir. Araştırma, genellenebilir sonuçlar ortaya koymasa da bir olgunun daha iyi tanınmasına ve anlaşılmasına yardımcı olanak sağlayan örnekler, açıklamalar ve yaşantılar sunabilmektedir. Olgubilim çalışmaları, farkında olduğumuz ancak derinlemesine ve ayrıntılı bir anlayışa sahip olmadığımız olgulara odaklanmaktadır (Karademir, Sarıkahya & Altunsoy, 2017; Yıldırım & Şimşek, 2016; Sözer & Özkan, 2014; Akçadağ, 2014; Arlı, Ölmez Ceylan & Akduman Yetim, 2012; Bülbül, 2012; Sevim & İşcan, 2012). Bu çalışmada lisans eğitimi alan öğrencilerin mutfak departmanına yönelik olumsuz algıları belirlenmeye çalışıldığı yani öğrencilerin belli bir duruma yönelik algılarının ortaya çıkarılması (Acun vd., 2017) amaçlandığı için bu desen kullanılmıştır.

### Örneklem

- 508

Araştırmanın katılımcıları, olasılık dışı örnekleme türlerinden kolayda örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Kolayda örnekleme ulaşılması kolay, elde mevcut ve araştırmaya katılmak isteyen (gönüllü) bireyler üzerinden yapılan örneklemedir (Koç Başaran, 2017; Koçak, Doğan Gül, Gül & Çokluk Bökeoğlu, 2017; Yıldız, 2017). Bu bağlamda araştırma, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde öğrenim gören ve uygulamanın yapıldığı 15-19 Ocak 2018 tarihleri arasında okulda olan 171 öğrencinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Örneklem olarak bu öğrencilerin seçilmesinin en önemli sebebi Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün olmamasıdır. Diğer sebepler ise araştırma için kısıtlı zaman olması, Turizm İşletmeciliği Bölümü'ndeki öğrencilere ulaşmanın kolay olması ve bu öğrencilerin Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde eğitim gördükten sonra bir konaklama veya yiyecek-içecek işletmesinin mutfak departmanında çalışma ihtimallerinin olmasıdır.

Öğrencilerin eğitim bilgilerine ilişkin detaylı bilgiler Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Eğitim Bilgileri**

	Kadın	Erkek	TOPLAM
1. Sınıf	34	43	77
2. Sınıf	17	19	36
3. Sınıf	10	16	26
4. Sınıf	20	12	32
TOPLAM	81	90	171

Öğrencilere ilk olarak mezun olduktan sonra Mutfak Departmanı'nda çalışmak isteyip istemedikleri sorulmuştur. İlgili departmanda çalışmak istemediğini belirten 114 öğrenci ile araştırma devam ettirilmiştir. Bu öğrenciler arasında Mutfak Departmanı'nda çalışmak istemediğini belirten öğrencilerin eğitim bilgilerine ilişkin detaylı bilgiler Tablo 2'de verilmiştir.

**Tablo 2. Mutfak Departmanında Çalışmak İstemediğini Belirten Öğrencilerin Eğitim Bilgileri**

	Kadın	Erkek	TOPLAM
1. Sınıf	16	30	46
2. Sınıf	12	17	29
3. Sınıf	4	14	18
4. Sınıf	12	9	21
<b>TOPLAM</b>	<b>44</b>	<b>70</b>	<b>114</b>

Seden Doğan,  
Melike Çakır Keleş,  
2 (Ek.1) 2018

#### **Verilerin Toplanması ve Analiz Edilmesi**

Araştırmaya katılan öğrencilerin, mutfak departmanına ilişkin sahip oldukları algıları ortaya çıkarmak için öğrencilerden “Mezun olduktan sonra Mutfak Departmanı'nda çalışmak istemem; çünkü ...” cümlesini tamamlayan bir paragraf yazmaları istenmiştir. Sınıf ortamında gerçekleştirilen bu uygulamada, formun doldurulması için öğrencilere 15 dakikalık bir zaman verilmiştir. Formun bir başkasının tesiri altında kalmadan doldurulmasını sağlamak için tekli oturma düzeni oluşturulmuştur. Bu sayede bir öğrencinin yazdıklarının diğerleri tarafından görülmesi engellenmiş, öğrencilerin kendi aralarında fikir alışverişinde bulunmalarının önüne geçilmiştir. Öğrencilerin 15 dakikalık bir süre içinde yazdıkları yanıtlar birer, belge ve doküman olarak bu araştırmada temel veri kaynağı olarak kullanıldığından (Saban, 2009) verilere doküman incelemesi yoluyla ulaşılmıştır. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olaylar hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsamaktadır (Özenç & Özenç, 2013).

Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde içerik analizi tekniği kullanılmıştır. İçerik analizinde temel amaç, birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirmek ve bunları okuyucunun anlayabileceği bir şekilde organize ederek yorumlamaktır (Karakuş, 2013; Aydın, 2010). Analiz sürecinde verilerden çıkarılan kavramlara göre temalar yapılandırılmıştır. Görüşlerin analizinde, benzer ifadelere yer verilerek gruplandırılmaları yapılmış, görüşlerin konusuna bakılarak her konu için bir tema verilmiştir. Tema oluşturma sürecinde görüş sayısı temele alınarak görüşlerin çokluğuna göre bir sıra izlenmiştir. Böylece aynı öğrencinin birden fazla görüş bildirmesi o görüşe ait tema

altında değerlendirilmiştir. Kodlama, iki öğretim elemanı tarafından ayrı ayrı yapılmış; tutarlılığın kontrol edilmesi için öğretim elemanları bir araya gelerek elde ettikleri temaları gözden geçirmişlerdir. Farklı biçimlerde kodlanan veri birimleri tartışılarak uzlaşmaya varılmıştır.

### BULGULAR

Verilerin analizi sonucunda ortaya çıkan tema ve alt temalar Tablo 3'te görülmektedir.

**Tablo 3. Tema ve Kategorilere İlişkin Bulgular**

Temalar	Kategoriler	Vurgu Yapan Öğrenci Sayısı
İlgisizlik/Bilgisizlik	Mutfak ile ilgili işleri sevmeme.	24
	Mutfak ile ilgili işlerden anlamama, bu işleri becerememe.	23
	Mutfakla ilgili işlere ilgi duymama.	13
	Mutfak ile ilgili işler konusunda bilgi sahibi olmama.	12
Kariyer	Kariyer hedefi olarak Mutfak Departmanını düşünmeme.	24
	Karakter ve yeteneklerine uygun bulmama.	13
Çalışma Ortamı	Çalışma şartlarının ağır olması (ortam-koşullar-imkanlar).	14
	İş stresinin çok fazla olması (iş yoğunluğu).	10
	Mutfak personelinin davranışları (sinirli-asabi-bencil).	3
	Mutfak personeline yönelik toplumsal önyargılar.	2
	Endüstriyel mutfakta pişirilen yemeklere yönelik şüphe.	1
	Kapalı alan korkusu.	1
	Fiziksel engeli nedeniyle uzun süre ayakta duramama.	1
Nedenin Bilinmemesi	Mutfak Departmanında çalışmak istememe nedenini bilmiyor olma.	6

Turizm İşletmeciliği  
Öğrencilerinin Mutfak  
Departmanına  
Yönelik Algıları:  
Ondokuz Mayıs  
Üniversitesi Örneği

• 510

Tablo 3'te görüldüğü üzere araştırmada verilerinin çözümlenmesi sonucunda oluşturulan temalar; ilgisizlik/bilgisizlik, kariyer, çalışma ortamı ve nedenin bilinmemesi şeklindedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin 72 tanesinin “Mezun olduktan sonra Mutfak Departmanı’nda çalışmak istemem; çünkü.....” cümlesini tamamlamak üzere yazdıkları metin içerisinde mutfak departmanında yapılan işleri sevmeme, bu tip işleri beceremiyor olma ve bu işlere karşı ilgi duymamaya yönelik ifadeler yazdıkları belirlenmiştir.

*“.....Daha ne olduğunu, ne iş yaptıklarını bile bilmiyorum.....”*

(18 yaş, K, 1. sınıf öğrencisi)

*“.....Mutfak ortamı beni bunaltıyor, sevemediğim için verimli iş yapamam.....”*

(23 yaş, K, 4. sınıf öğrencisi)

*“.....Mutfak sanatları veya yemek yapma gibi tecrübem olmadığı gibi herhangi bir ilgi alakam da yok.....”*

(19 yaş, E, 1. sınıf öğrencisi)

*“.....Elimin mutfak işlerine yatkın olduğunu düşünmüyorum.....”*

(18 yaş, E, 1. sınıf öğrencisi)

*“.....Mutfakla pek aram yok. Yemek yapmak, bulaşık yıkamak olsun. Bunun gibi şeyleri yapmak bana göre değil.....”*

(19 yaş, E, 2. sınıf öğrencisi)

*“.....Yağ, koku vs. alerjim var. Mutfak departmanında çalışabilecek el becerisine, hamaratlığa sahip değilim.....”*

(24 yaş, K, 4. sınıf öğrencisi)

Araştırmaya katılan öğrencilerin 37 tanesi “Mezun olduktan sonra Mutfak Departmanı’nda çalışmak istemem; çünkü.....” cümlesini tamamlamak üzere yazdıkları metin içerisinde kariyer hedefi olarak mutfak departmanını düşünmediklerini, bu departmanın karakter ve yetenekleri ile örtüşmediğine dair cümleler yazmışlardır.

*“.....Benim için uygun bir departman olduğunu düşünmüyorum. İnsanlarla iletişim halinde olmak benim için daha ideal.....”*

(21 yaş, K, 4. sınıf öğrencisi)

*“.....Müşterilerle yakın olmak, iletişimde olmak daha hoşuma gider.....”*

(22 yaş, K, 4. sınıf öğrencisi)

*“.....İnsanlarla iletişim halinde olmak isterim çünkü insanlara hizmet etmeyi seviyorum.....”*

(22 yaş, E, 2. sınıf öğrencisi)



*“.....Misafirlerle iletişim halinde olmayı seviyorum. Yabancı dile hiçbir artısı olmaz bu departmanın. Biz okuduğumuz bölüm doğrultusunda mutfak değil önbüroda çalışmalıyız.....”*

(20 yaş, E, 3. sınıf öğrencisi)

*“.....Hedeflerim ve ileride kendimi görmek istediğim yer olarak orayı görmüyorum.....”*

(20 yaş, E, 1. sınıf öğrencisi)

*“.....Sektörel olarak bu departmanın yeteneklerime ve kişisel özelliklerime uygun olduğunu düşünmüyorum.....”*

(22 yaş, E, 4. sınıf öğrencisi)

Turizm İşletmeciliği  
Öğrencilerinin Mutfak  
Departmanına  
Yönelik Algıları:  
Ondokuz Mayıs  
Üniversitesi Örneği

Araştırmaya katılan öğrencilerin 32 tanesi “Mezun olduktan sonra Mutfak Departmanı’nda çalışmak istemem; çünkü.....” cümlesini tamamlamak üzere yazdıkları metin içerisinde mutfak departmanının çalışma ortamı, çalışma koşulları, departmana karşı şüphe ve departmanda çalışanların davranışlarına yönelik ifadeler yazmışlardır.

• 512

*“.....Şu anki işletmelerin mutfak departmanlarından şüpheleniyorum, temiz ve sağlıklı malzemeler kullanılmadığını düşünüyorum. Böyle bir yemeği lezzetli bile olsa müşteriye sunmak istemem.....”*

(22 yaş, K, 2. sınıf öğrencisi)

*“.....Çalışma ortamı çok hareketli ve çok yoğun çalışıyorlar. Çoğu otelde uzun çalışma saatleri var.....”*

(22 yaş, E, 2. sınıf öğrencisi)

*“.....Mutfaktaki dönen olayları çekemem. Herkes herkesin ayağını kaydırmanın peşinde, bu çoğu yer için öyle.....”*

(20 yaş, E, 2. sınıf öğrencisi)

*“.....Mutfak personeli hep çok sinirli oluyor.....”*

(22 yaş, E, 3. sınıf öğrencisi)

*“.....Ben mutfak departmanında stajımı yaptım. Orada yaşanan zorlukları gördüm. Ne kadar yoğun ve stresli bir iş olduğunu anladım. Aşçılar çok sinirli, sürekli bağırp duruyorlar. Bütün gün ayakta duruyorsun. Kimsenin seni adam yerine koyduğu yok.....”*

(23 yaş, K, 4. sınıf öğrencisi)

*“.....Mutfak departmanı her zaman kargaşa içinde.....”*

(24 yaş, E, 4. sınıf öğrencisi)

Araştırmaya katılan öğrencilerin 6 tanesi ise “Mezun olduktan sonra Mutfak Departmanı’nda çalışmak istemem; çünkü.....” cümlesini tamamlamak üzere yazdıkları metin içerisinde neden bu departmanda çalışmak istemediklerini bilmediklerini ifade eden cümleler yazmışlardır.

*“.....Sadece istemiyorum, belli bir nedeni yok.....”*

(17 yaş, K, 1. sınıf öğrencisi)

*“.....İstememe nedenini bilmiyorum ama kesinlikle istiyorum.....”*

(21 yaş, K, 1. sınıf öğrencisi)

### **TARTIŞMA ve ÖNERİLER**

Turizm İşletmeciliği lisans eğitimi alan öğrencilerin mutfak departmanına yönelik olumsuz algılarının analiz edildiği araştırmada, öğrencilerin verdiği yanıtların analizi sonucunda ilgisizlik/bilgisizlik, kariyer, çalışma ortamı ve nedenin bilinmemesi temaları tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin 72 tanesinin mutfak departmanında çalışmak istememe nedenlerinin, mutfak departmanında yapılan işleri sevmeme, bu tip işleri beceremiyor olma ve bu işlere karşı ilgi duymamaya yönelik ifadeler olduğu görülmektedir. Öğrencilerin mutfak departmanı hakkında yeterince bilgi sahibi olmadığı, mutfak departmanına karşı önyargı ile yaklaştığı ve verdiği yanıtlarda daha çok duygusal bir tutum sergilemekte olduğu görülmektedir. Turizm İşletmeciliği bölümlerinde öğretim programlarında mutfak, gastronomi ve yiyecek ve içecek işletmeciliği ile ilgili ders sayısının artırılması, öğrencilerin mutfak departmanı hakkında bilimsel bilgilere ulaşmasını sağlayabilir ve öğrencilerin önyargılarını değiştirebilir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin 37 tanesi kariyer hedefi olarak mutfak departmanını düşünmediklerini, bu departmanın karakter ve yetenekleri ile örtüşmediğine dair cümleler yazmışlardır. Kariyer kararları alınırken dikkate alınması gereken önemli etkenler arasında kişilik ve yetenekler yer almaktadır. Öğrencilerin kariyer planlarını sağlıklı yapabilmeleri için sektör ve okul işbirliği oldukça önemlidir. Mutfak departmanında çalışan yöneticilerin öğrencilere seminer, konferans vermesi öğrencilerin kariyer düşüncelerini pekiştirmede yardımcı olabilir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin 32 tanesi mutfak departmanının çalışma ortamı, çalışma koşulları, departmana karşı şüphe ve departmanda çalışanların davranışlarına yönelik ifadeler bildirmişlerdir. Turizm eğitimi alan öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını inceleyen araştırmalarda da benzer sonuçlar ile karşılaşmıştır (Akoğlu vd., 2017; Tekin & Deniz, 2015; Giritlioğlu & Olcay, 2014; Yıldız, 2013). Mutfak departmanında çalışma koşullarının yorucu ve stresli, çalışma sürelerinin uzun olması aşçılık mesleğinin öğrencilerin gözünde oldukça ağır ve zor bir meslek olarak değerlendirilmesine neden olmaktadır. Mutfak departmanında kalifiye işgören sayısının artırılması için mevcut koşulların iyileştirilmesi gereklidir. Mutfak departmanlarının planlama sürecinde

**Seden Doğan,  
Melike Çakır Keleş,  
2 (Ek.1) 2018**

ergonomik ve çalışma alanlarının teknolojik araç ve gereçlerle (havalandırma sistemleri vb.) konforlu hale getirilmesi ile olumsuz çalışma koşullarını değiştirebilir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin 6 tanesi ise, neden bu departmanda çalışmak istemediklerini bilmediklerini ifade eden cümleler yazmışlardır. Söz konusu öğrencilerin mutfak departmanı hakkında bilgilerinin olmadığı şeklinde yorumlanabilir. Halk arasında her ne kadar aşçılık mesleğinin “chef” kelimesiyle anılması nedeniyle prestijli bir meslek algısı yaratsa da, turizm işletmeciliği öğrencileri için hala tercih edilen bir departman olmamaktadır.

Türk mutfağının tanıtılması, gastronomi turizminden elde edilen gelirin artırılması, yiyecek ve içecek işletmelerinin kalite standartlarının yükseltilmesi için kalifiye mutfak personeline ihtiyaç duyulmaktadır. Nitelikli mutfak personeli yetiştirmenin yolu, turizm eğitimi alan öğrencilerin aşçılık mesleğine ilgisinin çekilmesinin sağlanması ile gerçekleşebilir. Dolayısıyla mutfak ile ilgili derslerin artırılması, sektör buluşmalarında mutfak departman temsilcilerinin davet edilmesi öğrencilerin mutfak departmanına yönelik olumsuz tutumlarını değiştirmelerinde fayda sağlayabilir

#### KAYNAKÇA

- Acun, İ., Yücel, C., Balbağ, N. L., İri, S. & Belenkuyu, C. (2017). Sosyal Sermaye ve Sosyal Medya: Demokrasi ve Vatandaşlık Hakkında Bir Araştırma, Sakarya University Journal of Education, 7(3):564-583.
- Akçadağ, T. (2014). Okul Yöneticilerinin Bakış Açılıyla Yöneticilerin Yetiştirilme, Atama ve Yer Değiştirmeleri; Sorunlar ve Çözümler, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 29, 135-150.
- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2005). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Ankara:Detay Yayıncılık.
- Aktaş A., Atılğan E., Tarcan E., & Özdemir B. (2001). Türkiye Genelinde Her Şey Dahil Uygulamasının Turistler, İşletme Yöneticileri ve Yöre Esnafı Açısından Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma, I. Akdeniz Ülkeleri Turizm Kongresi, Antalya.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., & Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılı, Journal of Gastronomy Studies, 5(2):146-154.
- Albayrak, A. (2013). Restoran İşletmelerinde Müşteri Şikayetleri ve Şikayete İlişkin Davranışlar, Paradoks Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi, 9 (2):24-51

- Arlı, D., Ölmez Ceylan, Ö. & Akduman Yetim, S. (2012). İlköğretim Okulu Yöneticilerinin Örgütsel Atalete İlişkin Görüşleri, *Ege Eğitim Dergisi*, 13(1):73-91.
- Aydın, F. (2010). Ortaöğretim Öğrencilerinin Coğrafya Kavramına İlişkin Sahip Oldukları Metaforlar, *Kuram ve Uygulamada Eğitim Bilimleri*, 10(3):1293-1322.
- Aymankuy, Y., & Aymankuy, Ş. (2013). Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektöründeki İstihdamla İlgili Görüşleri Ve Sektördeki Kariyer Beklentileri. *Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği. Akademik Bakış Dergisi*, 35, 1-21.
- Balbağ, N.L., Gürdoğan Bayır, Ö. & Ersoy, A.F. (2017). İnsan Hakları, Yurttaşlık ve Demokrasi Dersini Öğretmenler ve Öğrenciler Nasıl Algılıyor?, *Sakarya University Journal of Education*, 7(1):223-241.
- Bayram, M., Bayram, Ü. & Görkem, O. (2017). Başarılı Restoranların Müşterilerini Memnun Etme Yolları. İçinde: D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlan ve G.K. Girgin (Ed.) *Gastronomi Üzerine Araştırmalar (328-341)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bekar, A., & Belpınar, A. (2015). Gastronomi Turizmüne İlişkin Turist Görüşlerinin Kùltürler Arası Karşılaştırılması, *Journal of Yaşar University*, 10(38):6478-6554.
- Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2013). Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri Ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma. 14. Ulusal Turizm Kongresi, 615-635.
- Bülbül, T. (2012). Yükseköğretimde Okul Terki: Nedenler ve Çözümler, *Eğitim ve Bilim*, 37(166):219-235.
- Cömert, M. (2014). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmak İstedikleri Alanlar Ve Sektördeki İstihdamda Cinsiyet Ayrımcılığıyla İlgili Düşünceleri. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 50-62.
- Duman, T., Tepeci, M., & Unur, K. (2006). Mersin’de Yükseköğretim Ve Orta Öğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Almakta Olan Öğrencilerin Sektörün Çalışma Koşullarını Algılamaları Ve Sektörde Çalışma İsteklerinin Karşılaştırmalı Analizi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(1):51-69.
- Giritioğlu, İ. (2010). Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Sektörde Kariyer Düşüncelerinin Ortaya Konulmasına Yönelik Bir Araştırma, *Sosyal Gelişim Dergisi*, 1(1):111-124.
- Giritlioğlu İ. (2012). Yiyecek İçecek Bölümlerinde İşgörenlerin ve Müşterilerin Hizmet Kalitesi Beklenti ve Algıları: Termal Otellerde Bir Araştırma, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Giritlioğlu, İ., & Olcay, A. (2014). Önlisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Otel Yiyecek İçecek Bölümüne Yönelik Tutumları. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 17(31):95-119.

Görkem, O., & Öztürk, Y. (2011). Otel Mutfaklarında Stajyer İstihdamı ve Beceri Eğitimi Yeterliliğine Yönelik Bir Uygulama. İşletme Araştırmaları Dergisi, 3/4, 18-33.

Hayta, B. A. (2007). Çalışma Ortamı Koşullarının İşletme Verimliliği Üzerine Etkisi. Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, 1, 21-41.

İstanbulu Dinçer, F., Akova, O., & Kaya, F. (2013). Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Öğrencilerinin Kariyer Planlaması Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Üniversitesi ve Gümüşhane Üniversitesi Örneği. Elektronik Mesleki Gelişim ve Araştırmalar Dergisi, 1(2):42-56.

Johnson, C., Surlemont, B., Nicod, P. & Revaz, F. (2005). Behind the Stars A Concise Typology of Michelin Restaurants in Europe, Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, 46 (2):170-187.

Karademir, E., Sarıkahya, E. & Altunsoy, K. (2017). Fen Bilimleri Öğretmenlerinin Beceri Kavramına Yönelik Algıları: Bir Olgubilim Çalışması, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 18(1):53-71.

Karakuş, U. (2013). Depremi Yaşamış ve Yaşamamış Öğrencilerin Deprem Algılarının, Metafor Analizi ile İncelenmesi, Doğu Coğrafya Dergisi, 29, 97-116.

Keleş, Y. (2017). Neden Turizm Eğitimi? Lisans Düzeyinde Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma, 18. Ulusal Turizm Kongresi, 143-150.

Kivela, J.J. (1997), Restaurant Marketing: Selection and Segmentation in Hong Kong, International Journal of Contemporary Hospitality Management, 9(3):116-123.

Koç Başaran, Y. (2017). Sosyal Bilimlerde Örnekleme Kuramı, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 5(47):480-495.

Koçak, D., Doğan Gül, Ç., Gül, E. & Çokluk Bökeoğlu, Ö. (2017). Öğrencilerin Sınav Kavramına Yönelik Metaforlar, Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi, 18(3):415-434.

Mathisen, G., E., Einarsen, S. & Mykletun, R. (2008). The Occurrences and Correlates of Bullying and Harassment in the Restaurant Sector, Scandinavian Journal of Psychology, 49(1):59-68.

Medlik, S. (1997). Otel İşletmeciliği (Çev. Önder MET) Bursa: Uludağ Üniversitesi Güçlendirme Vakfı Yayınları.

MYK. (2013). Aşçı Seviye 4. Mesleki Yeterlilik Kurumu.

- Mutlu, M. & Tokcan, H. (2012). İlköğretim 7. Sınıf Öğrencilerinin Toprak Kirliliği Hakkındaki Düşünceleri, *Uluslararası Alan Araştırmaları Dergisi*, 1(1):65-75.
- Namkung, Y. & Jang, S. (2007). Does Food Quality Really Matter in Restaurants? Its Impact On Customer Satisfaction and Behavioral Intentions, *Journal of Hospitality & Tourism Research* 31(3)387-409.
- Özdemir, B., Aktaş, A., & Altıntaş, V. (2005). Turizm Ve Otelcilik Eğitimi Görmekte Olan Lisans Düzeyindeki Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Bölümüne Yönelik Tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1):46-58.
- Özenç, M. & Özenç, E.G. (2013). Türkiye’de Üstün Yetenekli Öğrencilerle İlgili Yapılan Lisansüstü Eğitim Tezlerinin Çok Boyutlu Olarak İncelenmesi, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 171, 13-28.
- Saban, A. (2009). Öğretmen Adaylarının Öğrenci Kavramına İlişkin Sahip Oldukları Zihinsel İmgeler, *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 7(2):281-329.
- Sarıışık, M. (2007). Turizm Sektöründe Meslek Sahibi Olmaya Yönelten Etkenler: Meslek Yüksekokulu Öğrencilerine Yönelik Bir Çalışma. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(2):143-160.
- Sarıışık, M. (2008). Turizm İşletmelerinde Çağdaş Yönetim Teknikleri. İçinde: Okumuş, F. ve Avcı, U. (Ed.) *Turizm İşletmelerinde Stres Yönetimi* (149-174). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sevim, O. & İşcan, A. (2012). Türkçenin Eğitimi ve Öğretimi Alanında Yapılan Yüksek Lisans Tezlerinde Geçen Anahtar Kelimelere Dönük Bir İçerik Analizi, *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(1):1863-1873.
- Sezer, G., ve Dönmez, B. (2016). Kadın Aşçıların Üzerine Sinen Patriyarka Kokusu, 17. Ulusal Turizm Kongresi, 678- 688.
- Sözer, M.A. & Özkan, R. (2014). Öğretmen Adaylarının Kadın Olgusuna İlişkin Algılarının Belirlenmesi, *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1):264-278.
- Taşkın, E. (1997). Otel İşletmelerinde Yiyecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Azaltılması (Bir Anket Uygulaması), Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Tekin, A.Ö, & Çidem, G. (2017). Önlisans Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanında Kariyere Yönelik Tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 52, 33-51.
- Tekin, A. Ö., & Deniz, İ. (2015). Turizm Öğrencilerinin Yiyecek Ve İçecek Departmanına Yönelik Tutumları: Üniversite Öğrencileri Üzerine Bir İnceleme. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(55):178-197.

- Tombs, A., & Mccoll-Kennedy, J. R. (2003). Social-Servicescape Conceptual Model, *Marketing Theory*, 3(4):447–475.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2010). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (Genişletilmiş 10. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, S. (2017). Sosyal Bilimlerde Örnekleme Sorunu: Nicel ve Nitel Paradigmalardan Örnekleme Kuramına Bütüncül Bir Bakış, *Kesit Akademi Dergisi*, 3(11):421-442.
- Yıldız, B. S. (2013). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde alışmaya Yönelik Bakış Açıları. 14. Ulusal Turizm Kongresi, 595-614.
- Yılmaz, A. (2016). Algılanan Örgütsel Destek Ortamında İş Stresi ve İş Yaşam Kalitesinin İş Performansı Üzerine Etkisinin Araştırılması: İstanbul'da Bulunan Beş Yıldızlı Otellerde alışan Aşçılar Üzerine Bir Araştırma, Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, İstanbul.

**Turizm İşletmeciliği  
Öğrencilerinin Mutfak  
Departmanına  
Yönelik Algıları:  
Ondokuz Mayıs  
Üniversitesi Örneği**