



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**ÖZEL AŞÇILIK OKULU MEZUNLARININ
SEKTÖRDEKİ
ÇALIŞMA DURUMLARININ ARAŞTIRILMASI:
ANKARA ÖRNEĞİ**

Gökmen DUMAN

**Tez Danışmanı
Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

TEMMUZ– 2021



**ÖZEL AŞÇILIK OKULU MEZUNLARININ SEKTÖRDEKİ
ÇALIŞMA DURUMLARININ ARAŞTIRILMASI: ANKARA ÖRNEĞİ**

Gökmen DUMAN

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

TEMMUZ 2021

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Gökmen DUMAN

05/07/2021

ÖZEL AŞÇILIK OKULU MEZUNLARININ SEKTÖRDEKİ
ÇALIŞMA DURUMLARININ ARAŞTIRILMASI: ANKARA ÖRNEĞİ

Yüksek Lisans Tezi

Gökmen DUMAN

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Temmuz 2021

ÖZET

Günümüzde gastronomi disiplini içerisinde eğitim olgusu, bu disiplinin gelişebilmesi ve nitelikli insan kaynakları sağlanması için büyük önem taşımaktadır. Ülkemizde yürütülen aşçılık eğitimleri incelendiğinde eğitimlerini tamamlayan bireylerin azımsanmayacak bir bölümünün özellikle sektör tecrübesi sonrasında mesleklerini bıraktıkları görülmektedir. Bu çalışmanın temel amacı aşçı-şef adaylarının aşçılık mesleğini bırakmalarına neden olan olumsuz faktörleri ve bu meslekte devam etmelerine neden olan motivasyon kaynaklarını tespit edebilmektir. Bu çalışmaya, Ankara'daki özel aşçılık okullarında eğitim aldıktan sonra sektör tecrübesi edinmiş 310 kişi gönüllülük esasına göre dahil edilmiştir. Nicel araştırma yönteminin kullanıldığı araştırmada çalışma için gerekli olan veriler katılımcılardan anket formu aracılığı ile toplanmıştır. Araştırma bulgularına göre katılımcıların %45,5'inin sektörel tecrübe sonrası aşçılık mesleklerini bıraktıkları ve katılımcıların %43,9'unun sektörde 1 yıldan daha az çalıştığı tespit edilmiştir. Katılımcılar içerisinde, erkeklerin aşçılık eğitimi sonrası sektöre devam etme oranı %65 olurken bu oran kadın katılımcılarda %44,9 olarak tespit edilmiştir. Araştırma bulgularına göre katılımcıların aşçılık mesleğine devam etmelerine neden olan en büyük motivasyon kaynağı iyi bir şef olma arzusu olurken, katılımcıları aşçılık mesleğini bırakmalarına neden olan en önemli faktörler ücret yetersizliği, mutfak çalışanların olumsuz tavırları ve fiziki çalışma şartlarının zorluğu olarak tespit edilmiştir. Ayrıca kadın katılımcıların aşçılık mesleğinin bırakılmasına neden olan olumsuz faktörlerin tamamından erkek katılımcılara göre daha fazla etkilendiği sonucuna ulaşılmıştır.

Bilim Kodu : 116909

Anahtar Kelimeler : Gastronomi, Aşçılık Eğitimi, Sektörel Çalışma

Sayfa Adedi : 105

Tez Danışmanı : Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

PRIVATE CULINARY SCHOOL GRADUATES IN THE SECTOR
RESEARCH OF WORKING SITUATIONS: ANKARA CASE

M.Sc. Thesis

Gökmen DUMAN

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

July 2021

ABSTRACT

Today, the phenomenon of education in the gastronomy discipline is great importance for the development of discipline and to provide qualified human resources. When the culinary education carried out in our country is examined, it is seen that a considerable part of the individuals who have completed their training leave their professions especially after their experience in the sector. The main purpose of this study is to identify the negative factors that cause the cook-chef candidates to quit the cooking profession and the motivation sources that cause them to continue in this profession. 310 individuals who gained industry experience after receiving education in private culinary schools in Ankara were included in this study on a voluntary basis. In the study in which quantitative research method was used, the data required for the study were collected from the participants through a questionnaire form. According to the findings of the research, it was determined that 45.5% of the participants left their cooking profession after sectoral experience and 43.9% of the participants worked in the sector for less than 1 year. Among the participants, the rate of continuing the sector after cooking was 65% for men, while this rate was 44.9% for women participants. According to the findings of the research, the biggest motivation for the participants to continue the cooking profession was the desire to be a good chef, while the most important factors that led the participants to leave the cooking profession were determined as the lack of wages, negative attitudes of the kitchen workers and the difficult physical working conditions. In addition, it was concluded that all the negative factors that caused female participants to quit the cooking profession were affected more than male participants.

Science Code : 116909
Key Words : Gastronomy, Culinary Education, Sectoral Study
Page Number : 105
Supervisor : Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

TEŞEKKÜR

Öncelikle beni bu çalışmada bilgi ve tecrübesi ile yönlendiren, destekleyen, ve mesleki kariyerime yön veren değerli hocam, danışmanım Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA'ya,

Çalışmamda bana katkı sağlayan ve yönlendirmeleri ile eksiklerimi tamamlayan, kıymetli hocam Doç. Dr. Menekşe Cömert'e,

Çalışmamda değerli görüş, fikir, zaman ve katkılarını esirgemeyen, önerileri ile çalışmama değer katan, saygıdeğer hocam Doç. Dr. İsmail TOKMAK'a

Çalışmamın en başından sonuna kadar her aşamasında değerli önerilerini ve zamanını esirgemeyen, çalışmamın oluşmasında çok fazla emeği olan, beni her seferinde cesaretlendirip motive eden ve bana bilimsel bir çalışmanın nasıl yapılması gerektiğini sabırla öğreten sevgili hocam Dr. Emir HİLMİ ÜNER'e,

Üzerimde emeği olan AHBV Üniversitesi ve Başkent Üniversitesi'ndeki tüm diğer hocalarıma,

Çalışmamın düzenlenmesinde çok fazla katkısı olan değerli dostum Sanberk Uçar'a,

Çalışmamı oluşturabilmem için bana gerekli ortamı yaratan, destek ve sevgisini hep yanımda hissettiğim, sevgili eşim Hüsne DUMAN'a ve mutluluk kaynağım olan yaşam hevesim sevgili kızım Asya DUMAN'a,

Çok teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLoların LİSTESİ.....	xi
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	xiv
KISALTMALAR	xv
1. GİRİŞ	1
2. KURAMSAL ÇERÇEVE	5
2.1. Gastronomi ve Eğitim.....	5
2.2. Dünyada Aşçılık Eğitimi	7
2.2.1. Amerika’da Aşçılık Eğitimi.....	8
2.2.2. Almanya’da Aşçılık Eğitimi	8
2.2.3. Fransa’da Aşçılık Eğitimi	8
2.2.4. İtalya’da Aşçılık Eğitimi.....	9
2.2.5. İngiltere’de Aşçılık Eğitimi	9
2.2.6. Çin’de Aşçılık Eğitimi	10
2.3. Türkiye’de Aşçılık Eğitimi.....	10
2.3.1. Türkiye’de Örgün Aşçılık Eğitimi.....	11
2.3.1.1 Türkiye’de ortaöğretim seviyesinde aşçılık eğitimi.....	12
2.3.1.2 Türkiye’de ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi	12
2.3.1.3 Türkiye’de lisans seviyesinde aşçılık eğitimi	12
2.3.1.4 Türkiye’de lisansüstü seviyede aşçılık eğitimi	13
2.3.2 Türkiye’de Yaygın Aşçılık Eğitimi	13

2.4. Türkiye’de Profesyonel Aşçılık Eğitimi Veren Özel Okulların Eğitim İçerikleri	14
2.4.1. Türkiye’de Aşçılık Eğitimi Veren Özel Okulların Teorik Ders İçerikleri	14
2.4.1.1. Gıda güvenliği.....	15
2.4.1.2. Hijyen.....	15
2.4.1.3. İş güvenliği.....	16
2.4.1.4. Mutfak maliyet hesaplamaları.....	16
2.4.1.5. Satın alma ve depolama ilkeleri	16
2.4.1.6. Menü planlama.....	17
2.4.1.7. Gastronomi tarihi	17
2.4.1.8. Mutfaklardaki ekip sistemleri	18
2.4.1.9. Dünya gastronomisinde yeni akımlar.....	18
2.4.1.10. Beslenme ve besin grupları	19
2.4.1.11. Vejetaryen beslenme	19
2.4.1.12. Baharatlar	19
2.4.1.13. Isı transferi	20
2.4.1.14. Tasarım ve tabak dizaynı	20
2.4.1.15. Mutfak planlaması ve mutfak türleri.....	21
2.4.1.16. Temel mutfak ekipmanları	21
2.4.2. Türkiye’de Profesyonel Aşçılık Eğitimi Veren Özel Okulların Uygulamalı Ders İçerikleri	22
2.4.2.1. Bıçak tanıma ve kullanma teknikleri.....	22
2.4.2.2. Temel doğrama teknikleri	23
2.4.2.3. Aromalı sular (stocklar)	24
2.4.2.4. Temel bağlayıcılar.....	24
2.4.2.5. Temel ve türev soslar	25

	Sayfa
2.4.2.6. orba eşitleri	25
2.4.2.7. Yumurta ve kahvaltı.....	26
2.4.2.8. Süt ve süt ürünleri	26
2.4.2.9. Kırmızı etler	27
2.4.2.10. Kumes ve av hayvanları	27
2.4.2.11. Deniz ürünleri.....	28
2.4.2.12. Sakatatlar	28
2.4.2.13. Soğuk mutfak ve sandviç	29
2.4.2.14. Salata ve salata soslari.....	29
2.4.2.15. Pişirme yöntemleri	30
2.4.2.16. Kuru baklagiller	30
2.4.2.17. Patates, sebzeler ve meyveler.....	31
2.4.2.18. Makarna ve pizza	32
2.4.2.19. Zeytinyağlılar	32
2.4.2.20. Mezeler.....	33
2.4.2.21. Türk mutfak kültürü	33
2.4.2.22. Osmanlı mutfak kültürü	34
2.4.2.23. Dünya mutfakları	35
2.4.2.24. Yöresel mutfaklar	35
2.4.2.25 Pastacılık ve ekmekçiliğeg..... iriş	36
2.5. Ankara’da Özel Aşçılık Eğitimleri	36
2.5.1. Ankara’da Profesyonel Aşçılık ve Profesyonel Pastacılık Eğitimi Veren Özel Aşçılık Okulları.....	37
2.6. İlgili Araştırmalar	37
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	41
3.1. Araştırmanın Modeli	41

	Sayfa
3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	42
3.3. Verilerin Toplanma Süreci ve Veri Toplama Aracı	43
3.4. Verilerin Analizi	44
4. BULGULAR VE TARTIŞMA	47
4.1. Pilot Çalışma	47
4.1.1. Aşçılık Mesleğine Devam Etme Sebepleri Ölçeğinin Geçerlilik ve Güvenilirlik Bulguları	47
4.1.2. Aşçılık Mesleğine Devam Etmeme Sebepleri Ölçeğinin Geçerlilik ve Güvenilirlik Bulguları	49
4.2. Doğrulayıcı Faktör Analizi.....	50
4.3. Katılımcıların Kişisel Bilgileri	53
4.4. Aşçılık Mesleğine Devam Etme-Etmeme Durumunun Sosyo-demografik Bilgilere Göre Karşılaştırılması.....	57
4.5. Aşçılık Mesleğine Devam Etme Sebeplerine Yönelik Bulgular	63
4.6. Aşçılık Mesleğine Devam Etmeme Sebeplerine Yönelik Bulgular	73
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	85
KAYNAKLAR	91
EKLER.....	97
EK-1. Katılımcı Anket Formu Örneği.....	98
EK-2. Etik Kurul Onayı.....	103
ÖZGEÇMİŞ	105

TABLoların LİSTESİ

Tablo		Sayfa
Tablo 2.1.	Türkiye’de Profesyonel Aşçılık Eğitimi Veren Özel Okulların Eğitim İçerikleri.....	14
Tablo 2.2.	Ankara’da Profesyonel Aşçılık ve Profesyonel Pastacılık Eğitimi Aşçılık Eğitim Veren Özel Aşçılık Okulları.....	37
Tablo 4.1.	Mesleğe Devam Etme Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri.....	47
Tablo 4.2.	Mesleğe Devam Etmeme Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri.....	49
Tablo 4.3.	Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bilgiler	53
Tablo 4.4.	Katılımcıların Finansman Özelliklerine İlişkin Bilgiler	54
Tablo 4.5.	Katılımcıların Aşçılık Eğitimine Katılma Kararını Etkileyen Faktörlere Yönelik Frekans Analizi.....	55
Tablo 4.6.	Katılımcıların Aşçılık Mesleğindeki Kariyer Hedeflerine Yönelik Frekans Analizi	56
Tablo 4.7.	Katılımcıların Aşçılık Eğitimi Hakkındaki Düşüncelerine Yönelik Betimsel Analiz.....	56
Tablo 4.8.	Katılımcıların Aşçılık Mesleğine Devam Etme-Etmeme Durumlarına Yönelik Frekans Analizi.....	57
Tablo 4.9.	Mesleğe Devam Etme ve Cinsiyet Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi.....	58
Tablo 4.10.	Mesleğe Devam Etme ve Yaş Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi.....	58
Tablo 4.11.	Mesleğe Devam Etme ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi.....	59
Tablo 4.12.	Mesleğe Devam Etme ve Ailelerin Toplam Aylık Gelir Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi.....	60
Tablo 4.13.	Mesleğe Devam Etme ve Finansman Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi.....	61
Tablo 4.14.	Mesleğe Devam Etme ve Eğitime Katılma Kararını Etkileyen Faktörler Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi	62
Tablo 4.15.	Mesleğe Devam Etme ve Kariyer Hedefleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi.....	63

Tablo	Sayfa
Tablo 4.16. Mesleğe Devam Etme Maddelerine Yönelik Betimsel Analiz.....	64
Tablo 4.17. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi.....	65
Tablo 4.18. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi	66
Tablo 4.19. Mutfaktaki Zorluklara Adapte Olabilmek ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi	67
Tablo 4.20. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Sektördeki Çalışma Süresi Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi	67
Tablo 4.21. Mutfaktaki Zorluklara Adapte Olabilmek ve Sektördeki Çalışma Süresi Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi.	68
Tablo 4.22. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi	69
Tablo 4.23. Maddi Sebepler ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi Sonuçları.....	70
Tablo 4.24. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Toplam Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi	71
Tablo 4.25. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Finansman Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi	72
Tablo 4.26. Mutfaktaki Zorluklara Adapte Olabilmek ve Finansman Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi.....	73
Tablo 4.27. Mesleğe Devam Etmeme Maddelerine Yönelik Betimsel Analiz...	74
Tablo 4.28. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi	75
Tablo 4.29. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi	76
Tablo 4.30. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi	77
Tablo 4.31. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Sektördeki Çalışma Süresi Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi.....	77
Tablo 4.32. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi	78

Tablo	Sayfa
Tablo 4.33. Mutfaktaki Baskı Ortamı ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi	79
Tablo 4.34. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Toplam Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi	79
Tablo 4.35. Kısıtlayıcı Mutfak Şartları ve Toplam Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi	80
Tablo 4.36. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Finansman Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi	81
Tablo 4.37. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Finansman Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi	82

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 2.1. Türkiye’de Eğitimin Sınıflandırılması	11
Şekil 4.1. Aşçılık Mesleğine Devam Etme Sebepleri Ölçeğinin Doğrulayıcı Faktör Analizi Modeli	51
Şekil 4.2. Aşçılık Mesleğine Devam Etmeme Sebepleri Ölçeğinin Doğrulayıcı Faktör Analizi Modeli	52



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklamalar
MEB	Milli Eğitim Bakanlığı
MSA	Mutfak Sanatları Akademisi
n	Örneklem büyüklüğü
N	Evren büyüklüğü
TL	Türk Lirası
$\bar{x}$	Aritmetik Ortalama
χ^2	Bartlett testine ilişkin parametre
YY	Yüzyıl
α	Cronbach's alpha katsayısı

1. GİRİŞ

Yiyeceğin bulunması, toplanması, pişirilmesi ve hazırlanması gibi süreçlerin insanoğlunun tarihi kadar eski olduğu bilinmektedir. İnsanoğlu bu en temel ihtiyacını karşılayabilmek için diğer her şeyden daha çok emek ve zaman harcamak zorunda kalmıştır. Sanayi devrimi sonrası oluşan ekonomik gelişmeler ve kadının iş hayatında daha fazla rol alması gibi nedenler ev dışı tüketimi arttırmış ve yiyecek-içecek sektörünün gelişimini tetiklemiştir. Bu süreçte yiyecek-içecek sektörü hızlı bir şekilde büyümüş ve büyümeye devam etmektedir (Çakır, 2010). Yiyecek ve içecek sektörünün dolayısıyla da mutfakta yapılan işlerin yoğun işgücü ve emek gerektiren bir yapısı bulunmaktadır. Çok fazla istihdam potansiyeline sahip olan bu sektörde nitelikli iş gücü üretebilmenin ilk gerekliliklerinden biri nitelikli eğitim kurum ve sistemleri oluşturabilmektir (Daylar, 2015). Tayfun ve Kara' ya göre (2008) eğitim, bireylerin ve ulusların gelişmesindeki en belirleyici unsurdur. Mesleki eğitimler toplumda işsizliğin azaltılması ve işgücü kalitesinin yükseltilmesi gibi nedenlerle toplum ekonomisine büyük katkılar sağlar (Öztürk ve Görkem, 2011). Bu bağlamda ülkemizde aşçılık eğitimi veren kurumların üstlendiği görev çok önemlidir. Nitelikli eğitimin oluşturulabilmesinin ilk gereklilikleri, eğitim kalitesinin artırılması ve günümüz şartlarının getirdiği hedeflenen amaçlara yönelik eğitimlerin yapılması ile mümkün görülmektedir (Çımar, 2019). Tüm bu nedenler Türkiye'deki aşçılık eğitimlerinin özellikle nitelik yönünden daha fazla araştırılması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın temel amacı özel aşçılık okullarından mezun olanların sektördeki çalışma durumlarının belirlenmesidir. Çalışma durumlarının incelenmesinde ulaşılmak istenen hedef, özel aşçılık okulu mezunlarının mesleki eğitim sonrası hangi oranda mesleklerine devam ettikleri, meslekte kalıcı olabilmek için hangi motivasyon kaynaklarını kullandıkları, ayrıca mesleğe devam etmemelerine yol açan olumsuz çalışma şartları ve kişisel performans gibi iç ve dış faktörlerin tespit edilebilmesidir. Bunlara ilave olarak bu faktörlerin birbiri arasındaki ilişkilerin incelenmesi de araştırmanın amaçları arasındadır. Araştırmanın alt amaçları arasında aşçılık okulu mezunlarının aldıkları eğitimi sektörde çalışmak için yeterli bulup bulmadıkları,

mezun oldukları okul ve ders aldıkları eğitmenler hakkındaki fikirlerinin tespiti de yer almaktadır.

Araştırmanın Önemi

Yiyecek ve içecek sektörünün her geçen gün büyümesi ve aşçılık mesleğinin popüler hale gelmesi gibi nedenler sektördeki istihdamın artmasına yol açmıştır. Sektör çalışanlarının eğitim alanında istihdamın karşılanması, önceleri sadece sahada geleneksel usta-çırak ilişkisiyle gerçekleştirilirken (Hughes, 2004), günümüzde gerek ortaöğretim bünyesinde gerekse üniversiteler bünyesinde ön lisans, lisans ve lisansüstü seviyelerinde eğitim programları verilmektedir. Son dönemlerde bu eğitim programlarına ek olarak sektörde çalışan ihtiyacını karşılamak üzere çok sayıda özel aşçılık okulu da açılmış bulunmaktadır (Denk ve Koşan, 2015: 57-61).

Genel olarak tüm bu okullardan mezun olanların sektördeki çalışma oranlarına bakıldığında önemli bir kısmının mesleğe devam etmediği görülmektedir. Bilindiği üzere aşçılık eğitimi uzun zaman alan ve maliyetli bir eğitimidir ve bu nedenle bu durumun önemli bir kaynak israfına yol açtığı söylenebilir (Hertzman ve Maas, 2012). Bu bağlamda aşçılık okulu mezunlarının sektördeki çalışma durumlarının ve sektörde karşılaştıkları zorlukların analizi, mesleğe devam etmeme nedenlerinin ortaya konması ve aldıkları eğitimin meslekte çalışmak için yeterli olup olmadığının saptanması bu kaynak israfının önlenmesi açısından önem arz etmektedir.

Uluslararası alanyazına bakıldığında sınırlı sayıda benzer çalışmanın yapılmış olduğu görülmektedir. Türkçe alanyazın incelendiğinde genellikle çeşitli seviyelerde verilen aşçılık eğitimlerinin içeriği ve etkileri ile ilgili çalışmalar yapıldığı ancak aşçılık eğitimi almış bireylerin sektörde devam edip etmemelerine yol açan faktörlerin ayrıntılı bir şekilde incelendiği araştırmaların yapılmadığı görülmektedir. Yapılan bu çalışmanın alandaki boşluğu doldurması amaçlanmıştır. Ayrıca araştırmanın, aşçılık mesleki eğitimi almak isteyen bireylere, mezun öğrencilerin sektördeki çalışma durumları hakkında bilgi vermesi ve sektörde hangi motivasyon kaynaklarının kalıcı olmaya etkili olabileceği ve hangi olumsuz faktörlerin sektörü bırakma kararı alınmasında rol oynayabileceği konularında fikir vermesi hedeflenmiştir. Ek olarak aşçılık eğitimi veren kişi ve kuruluşların da bahsi geçen konularda yararlanabileceği bir kaynak olması düşünülmüştür.

Çalışmada yanıt aranan sorular şunlardır:

- 1- Özel aşçılık okulu mezunlarının sektördeki çalışma durumları nasıldır?
- 2- Özel aşçılık okulu mezunlarının sektöre devam etmemesine neden olan sektör ve sektör dışı faktörler nelerdir?
- 3- Özel aşçılık okulu mezunlarının sektörde kalıcı olmasını sağlayan sektör ve sektör dışı faktörler nelerdir?

Araştırmanın Varsayımları

Çalışmanın varsayımları aşağıdaki gibi belirlenmiştir;

- 1- Araştırma örnekleminin araştırma evrenini temsil ettiği varsayılmıştır.
- 2- Çalışmada kullanılan ölçme araçlarının amaçlanan ölçümleri doğru şekilde gerçekleştirme gücüne sahip oldukları varsayılmıştır.
- 3- Çalışmaya katılanların doğru beyanda bulundukları ve herhangi bir olumsuz faktörden etkilenmedikleri varsayılmıştır.

Kapsam ve Sınırlılıklar

Araştırma, Ankara'daki özel aşçılık okullarından mezun, sektör tecrübesi edinmiş ve çalışmaya katılmaya gönüllü bireyler ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında, çalışmaya katılan bireylerin demografik bilgileri, sektördeki çalışma durumları, mesleklerine devam edip etmemeleri durumuna yol açmış olan olumlu veya olumsuz nedenler ve bu nedenlere sebep olan sektörel çalışma şartlarından veya kişinin kendisinden kaynaklanan iç ve dış faktörler ile bu faktörler arasındaki ilişkiler incelenmiştir. Bunların yanı sıra araştırma uygulamasındaki bazı kısıtlılıklar söz konusu olmuştur. Bu kısıtlılıkların başında araştırma evreninin Ankara'daki özel aşçılık okullarından mezun olan ve sektör tecrübesi edinmiş bireyler ile sınırlı olması ve Koronavirüs (Covid-19) pandemi şartlarının oluşturduğu özel durumlar sayılabilir.



2. KURAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu kısmında gastronomi ve eğitim kavramları ve bu kavramlar arasındaki ilişki incelenmiş, sonrasında dünyadaki ve Türkiye’deki örgün ve yaygın aşçılık eğitimi konuları ele alınmış, özel aşçılık eğitimi veren okulların eğitim müfredatları irdelenmiş ve son olarak konuyla ilgili dünyadaki ve Türkiye’de yapılan çalışmalara yer verilmiştir.

2.1. Gastronomi ve Eğitim

Beslenme kavramının, insanoğlunun hayatını idame ettirebilmesi için en temel ihtiyaç olmasının dışında, günümüzde sanat, bilim ve eğitim başta olmak üzere kültürün bütün öğeleriyle birleşerek dönüştüğü ve gastronomi ismini aldığı tarihi yolculuk kelimenin tam anlamı ile nefes kesicidir (Aksoy ve Üner, 2016).

Günümüzden üç-dört milyon yıl önce başladığı düşünülen atalarımızın beslenme serüveninin sadece avcılık ve toplayıcılık ile sınırlı olduğu düşünülmektedir. Gastronomi tarihinin en önemli dönüm noktasının, kesin olarak tarihi belli olmasa da ateşin kontrol altına alınması olduğu düşünülmektedir. Gıdaların pişirilmeye başlanması artık sonucu kestirilemeyen bir dönüşümün başlangıcı olmuştur. Gastronomi tarihinde en köklü değişime yol açan gelişmelerden biri de kuşkusuz yerleşik hayata geçilmesi ve buğdaydan başlayıp baklagillere kadar uzanan ürünlerin evcilleştirilmesi olmuştur ki burada dikkat çeken nokta bu tarihsel dönüm noktası diyebileceğimiz durumların birçoğunun içerisinde Anadolu’nun da dahil olduğu Mezopotamya sınırları içerisinde bereketli hilal olarak adlandırılan bölgede yer almasıdır (Uhri ve diğerleri, 2019: 8:15).

Ortaçağda kilisenin, dolayısıyla da dinin gastronomi üzerindeki etkisi çok büyük olmuş, meydana gelen sınıf farklılıkları aynı zamanda birçok farklı mutfak kültürünün doğmasına neden olmuştur. Roma İmparatorluğu’nun çöküşü ve devam eden tarihsel süreçte Avrupa mutfağı yeniden yapılanmıştır. 18.yüzyıla gelindiğinde özellikle Fransız şeflerin başını çektiği modern gastronomi doğmuş ve ilk defa gastronomide bilimsel metodlar etkin bir şekilde kullanılmaya başlamıştır. Marie Antoine Careme ve devamında Auguste Escoffier mutfak dizaynı, yemek sunumu, temel soslar gibi en önemli mutfak kavramlarını bugünkü modern mutfağın temellerini oluşturacak şekilde yeniden dizayn etmişlerdir. İkinci Dünya Savaşı’nın sonrasında Avrupa dünyanın merkezi olma konumundan çıkmış, dünya çok merkezli bir yapıya bürünmüştür. Bu

çok uluslu yapı dünya gastronomisini derinden etkilemiştir. Sınırların ortadan kalkması, teknolojik imkanların gelişmesi, bilgi paylaşımının kolay ve çabuk olması, ulaşımın hızlanması gibi nedenlerle füzyon mutfak diye tabir edebileceğimiz her türlü gelişim ve değişime açık günümüz mutfağı büyük oranda şekillenmiştir (Aksoy ve Üner, 2016: 3-10).

Brillat-Savarin'e göre (1971) gastronomi, insanların hem en temel dürtülerinden bazılarının tatmin edildiği hem de bilimsel yaklaşılması gereken, çözümlenebilmesi ve ilerleyebilmesi için diğer bilim dalları ile işbirliği gereken bir olgudur. Gastronomi sosyal, sanat ve estetiğe dönüşen bir akademik disiplin olma yolunda güçlü adımlarla ilerlemektedir (Hegarty, 2009). Günümüzde, gastronominin geldiği noktada eğitim faktörü nitelikli iş gücü yetiştirilmesinin en önemli konusu haline gelmiştir. Çağın gereklerini uygulayabilmek ve değişen koşullara hızlıca uyum sağlayabilmek için öncelikle iyi bir temel eğitimin alınması gerekliliği artmıştır. Eğitimli personel ile çalışmanın, işletme başarısını doğrudan etkilediği gibi, aynı zamanda maliyet, zaman ve verimlilik gibi çok önemli konularda da işletmeye sağladığı katkıların yadsınamayacak boyutlara ulaştığı görülmektedir. Öncelikle eğitim alan aşçıların sektörde başarı gösterebilmeleri ve aşçılık sanatının gereklerini yerine getirebilmeleri için eğitim kurumlarının ve bu kurumlar tarafından oluşturulan müfredat ve eğitim kalitesinin de yeterli düzeyde olması gerekmektedir (Daylar, 2015: 102). Toplumların gerçek anlamda yeterli bir gastronomi olgusuna sahip olabilmelerinde, mesleki eğitim içeriklerini çağın gerektirdiği şekilde oluşturmaları ve kalifiye meslek mensupları yetiştirecek biçimde dizayn etmeleri önemli rol oynamaktadır (Gillespie ve Cousins, 2001).

Aşçılık-şeflik mesleği günümüzde gittikçe artan bir şekilde popülerleşmekte ve toplumda daha saygın bir statü haline gelmektedir. Bu durumun ortaya çıkmasının en önemli nedenleri arasında gastronomi ve aşçılık eğitimlerinin üniversitelerde lisans ve ön lisans seviyelerinde, ortaöğretimde ve diğer resmî kurumlar ile özel kuruluşlarda yaygınlaşması olarak gösterilebilir. Bu gelişmelere popüler kültürün oluşmasında çok önemli etkenler olan görsel ve sosyal medyanın da aşçılık temalı olguları sıklıkla işlemesi dahil edilebilir. Bu yeni oluşumlar doğrultusunda usta-çırak ilişkisinin hâkim olduğu geleneksel yaklaşımın yerini yavaş yavaş gastronomi ve mutfak sanatları veya

aşçılık eğitimini içeren daha modern bir yaklaşıma bıraktığı söylenebilir (Güldemir ve Akarçay, 2020: 910).

Bu bağlamda, farklılaşan şartlara ilave olarak sektörel rekabetin de her geçen gün zorlaşması doğal olarak eğitim sistemini de etkilemektedir. Mevcut koşullar meslek mensuplarını daha donanımlı olmaya zorlamaktadır. Aşçılık mesleği almış kişiler sektörde karşılaştıkları sorunları çözebilmek için her anlamda yeterliliklerini arttırmak zorundadır. Bu durumda, çağımızda eğitimin özellikle de mesleki eğitimin en temel kavramlarından birinin yaşam boyu eğitim olduğunu söylemek mümkündür (Çakır, 2010: 59).

Gastronomi eğitimi alan öğrenciler elde ettikleri bu kazanımlarla kültürel anlamda kendilerini geliştirebilir, olgulara bilimsel yaklaşımı keşfedebilir, bilgi düzeylerini arttırabilir, sanatsal bakış açılarını genişletebilir ve tüm bunların doğal sonucu olarak mesleki alanda yaratıcı ve girişimci bireylere dönüşebilirler. Gerçekleşen bu süreçte bireyler diğer bilim dalları ile gastronominin ilişkisini kullanarak mesleki bilgi ve becerilerini başka boyutlara taşıyabilirler (Samancı, 2020: 92-95). Gastronomi eğitiminin diğer bilim dalları ile olan ilişkisi açıktır. Doğru bakış açıları geliştirildiğinde ilgili alandaki eğitimlerin hedefleri doğrultusunda bu bilim dallarının gastronomiye maksimum oranda yarar sağlayacağını söylemek mümkündür (Santich, 2007). Lezzetin doğasını anlamamanın yolu, yemek pişirirken neler olup bittiğini, yemeğin pişirme sürecinin hangi koşullardan etkilendiğini ve bunlar olurken hangi bilimsel kanunun işlediğini anlamakla mümkündür. Bu olguları kavrayabilmemiz ise ürünü iyi tanımak, ürünün bileşenlerini iyi bilmek, fizik ve kimya gibi alanlarda da bilgi sahibi olmakla sağlanabilir (McGee, 2007).

2.2. Dünyada Aşçılık Eğitimi

Dünyada beslenme olgusu ile ilgili etmenler sürekli bir değişim halindedir. Yiyeceklerin muhafaza edilmesinden pişirilmesine, kültürel unsurlarının tamamının da dahil olduğu bu süreç bize aynı zamanda insanoğlunun oluşturduğu bilgi birikiminin ve bu birikimin aktarılmasının önemini de öğretmiştir. Bu bilgi aktarımının sağlıklı olmasının ön şartlarından birinin bilimsel yaklaşım olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Günümüz dünyasında geline nokta mutfak çalışanlarının ve özellikle de yöneticilerinin eğitimi olmasının bir gereklilik olduğunu ortaya koymuştur. Bu gerekliliğin önemini fark eden toplumlar giderek artan bir şekilde

gastronomi eğitimi konusunda çok çeşitli faaliyetler gerçekleştirmektedir (Çarbuğa ve Kocaman, 2019).

2.2.1. Amerika’da Aşçılık Eğitimi

Amerika Birleşik Devletleri’nde aşçılık eğitimi ile ilgili ilk adım 1903 yılında içerisinde aşçıların da yer aldığı bir hizmet birliği kurularak atılmıştır. Bu birlik, kurulduktan 13 yıl sonra bir aşçılık okulu açmaya çalışsa da çeşitli yönetsel nedenlerle başarısız olmuştur. 1937 yılında ise çıraklık kanunu çıkartılarak bu konuda resmi olarak ilk büyük adım atılmıştır. Amerika Birleşik Devletleri’nde aşçılık eğitimi genel olarak resmi olmayan ücretsiz kuruluşların verdiği eğitimler, özel paralı eğitim kurumları ve yaygın aşçılık eğitimi veren halk eğitim kurumları olarak kategorize edilebilir. Bunların yanı sıra ülkede görsel medyanın da aşçılık eğitiminde hatırı sayılır bir rol üstlendiği söylenebilir (Denk ve Koşan, 2015: 62-63).

2.2.2. Almanya’da Aşçılık Eğitimi

Almanya’da 19. yüzyıl başlarında meslek okulları açılarak bu alanda ilk resmi faaliyet gerçekleştirilmiştir. 1969 yılında yürürlüğe giren Mesleki Eğitim Kanunu ile bugünkü meslek eğitiminin temelleri atılmıştır. 1987 yılında yapılan çalışmalar ile ortaya çıkarılan kanun sayesinde ikili mesleki eğitim sistemi kurumsallaştırılmıştır. Bu mesleki eğitim sisteminin oluşturulmasında devlet, işveren ve işçinin sorumluluklarının tanımlanması, meslek sahibi olmak isteyen genç nesil için üniversite eğitimi tek seçenek olmaktan çıkarmak ve kamu ve özel sektörde bulunan işletmelerin ihtiyaç duyduğu nitelikli işgücünün istihdam edilmesi amaçlanmıştır (Zeki Önsöz, 2020).

Bugün gelinen noktada Almanya, mesleki eğitime bütçesinden önemli bir miktar ayırmakta ve toplumdaki her bireyin istek ve yetenekleri doğrultusunda meslek sahibi yapma ilkesi üzerine bir politika gütmektedir. Nitelikli işgücünün öneminin farkında olunması sonucu eğitim programlarını başarıyla tamamlayan bireylere her anlamda hak ettikleri değerler verilmektedir. Ülkede aşçılık eğitimi çoğunlukla çıraklık ve ön lisans programları ile sağlanmaktadır (Çakır, 2010: 72).

2.2.3. Fransa’da Aşçılık Eğitimi

Dünyada aşçılık ve mutfak eğitiminde İngiltere ve Amerika’nın hemen ardından 1891’de Fransa’da, mesleki eğitimi amaçlayan kurslar açmış ve bu alanda dünyaya

öncülük etmiştir. 1895 yılında kurulan “Le Gordon Bleu” bugün halen pek çok farklı ülkede faaliyetlerine devam etmektedir (Öney, 2016: 196).

Fransa’da mesleki eğitim veren kurumlar genel olarak üç şekilde sınıflandırılır. Bunlar temel düzeyde, lise düzeyinde ve yükseköğretim düzeyinde mesleki eğitim veren kuruluşlar olarak sıralanabilir. Üniversitelerin başka herhangi bir bölümünden eğitimini tamamlamadan ayrılmış veya mesleki lise düzeyinde eğitim almış kişiler mesleki yükseköğretime kayıt olduktan sonra eğitimlerini tamamlayabilirler. Bu düzeyde eğitim çoğunlukla teorik eğitime dayalı olarak, iki veya üç yıllık programlar şeklinde verilmektedir. Fransa’da üst seviye mesleki eğitimin amacı konusunda uzmanlaşmış nitelikli işgücü yetiştirmektir. Aşçılık eğitimi bu eğitimlerin ana kollarından birini oluşturmaktadır. Genelde bireylerin iki veya üç yıllık alacağı eğitim, bireyin o aşamaya kadar almış olduğu eğitimin uygunluğuna bakılarak karar verilen bir durumdur (Çakır, 2010: 73-74).

2.2.4. İtalya’da Aşçılık Eğitimi

İtalya turizm alanındaki nitelikli işgücü açığını karşılayabilmek için yaptığı organizasyonları çalışma bakanlığı bünyesinde birleştirmiştir. Devlet tarafından yürütülen bu mesleki eğitimler bir ile üç yıllık süreleri kapsamaktadır. Ayrıca bazı mesleki alanlarda kadınlar ve erkekler için ayrı eğitimler verilmektedir. Bakanlığa bağlı bu kursları bitirenlere devlet tarafından Avrupa’nın çeşitli ülkelerinde eğitimlerine devam etme ve paralı staj yapma olanağı sağlanmaktadır. İtalya’da bireylerin bu mesleki eğitimleri alabilmek için daha önce ortaöğretim seviyesinde eğitimlerini tamamlamış olma şartı aranmaktadır (Demirkol ve Pelit, 2002: 11).

2.2.5. İngiltere’de Aşçılık Eğitimi

Dünyada, genel bir ifade ile gastronomi daha özel ifade ile aşçılık mesleki eğitimi ile ilgili eğitim veren ilk kurum 1784 yılında İngiltere’de faaliyete geçirilmiştir (Allen, 2003: 16). İngiltere bu konuda öncülük etmenin tecrübesi ile yükseköğretimde uygulamış olduğu eğitimlerde mesleki eğitime çok fazla önem vermektedir. Son yıllarda dünyadaki turizm sektöründeki gelişmelere paralel olarak İngiltere’de de eğitim veren meslek okulları çoğalmıştır. Bu değişim beraberinde aşçılık mesleği ve eğitimine olan ilgiyi arttırmıştır. Özellikle son dönemlerde yüksekokullarda sosyal bilimlerin en gözde bölümlerini Turizm Fakülteleri ve dolayısıyla aşçılık bölümleri oluşturmaktadır (Stuart, 2002: 5-18).

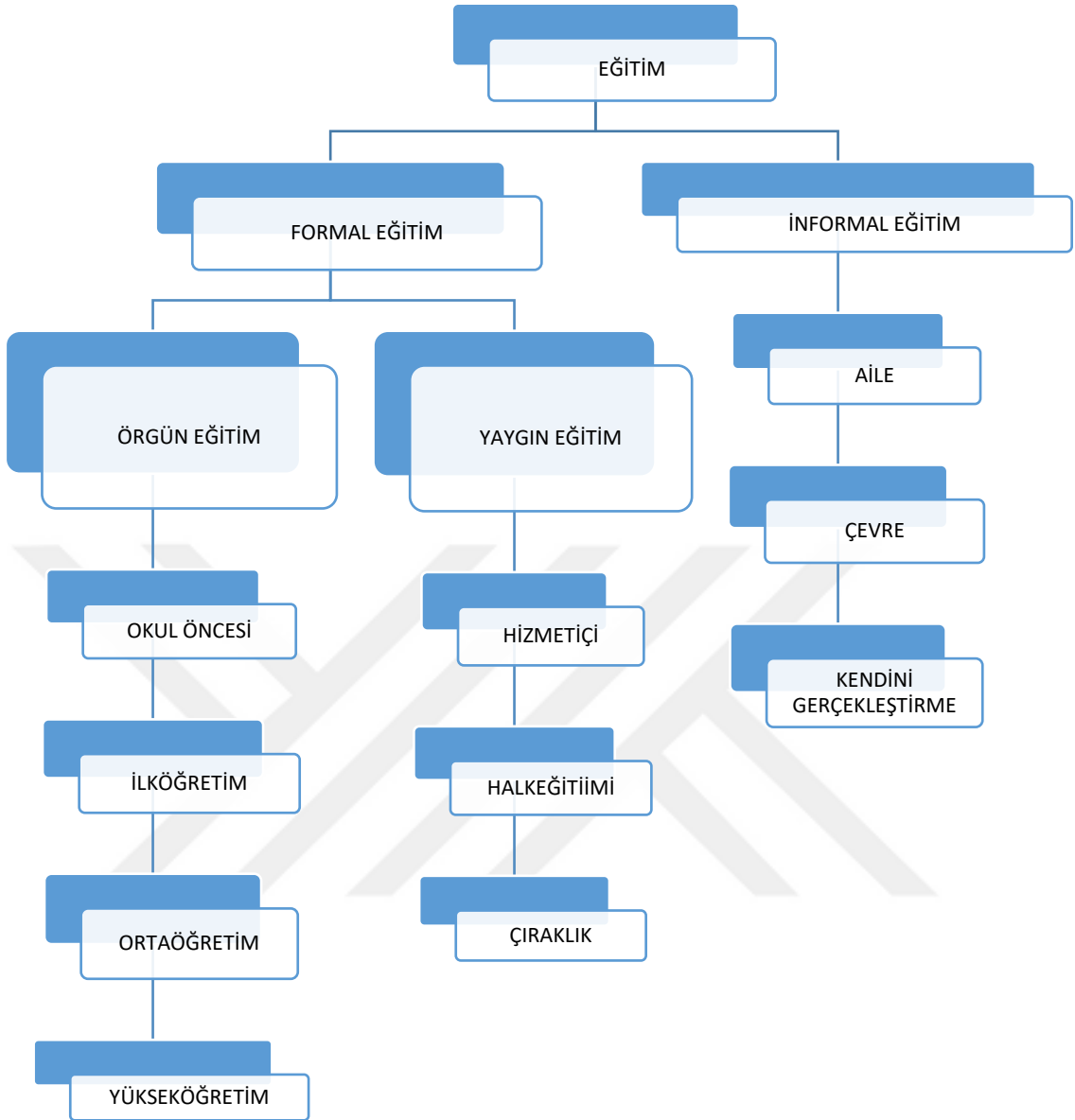
2.2.6. Çin’de Aşçılık Eğitimi

Çin aşçılık eğitim sistemini üç aşamalı olarak tasarlamıştır. Mesleki eğitim almak isteyen bireylerin bu eğitim sistemine dahil olabilmeleri için öncelikle zorunlu eğitimlerini tamamlamaları gerekmektedir. Ortaokul, lise ve yükseköğretim seviyelerinde verilen bu mesleki eğitim kendi içerisinde çok farklı branşlara ayrılmış durumdadır. Nitelikli işgücü istihdamının genel ve lokal olarak değerlendirildiği bu okullarda aşçılık da dahil olmak üzere yoğun bir eğitim verilmektedir. Yükseköğretim aşamasında eğitimler genel olarak üç yıldır. Çin’de 20.yy’ın sonlarına doğru turizmin hızla gelişmesiyle doğal olarak bu sektördeki nitelikli işgücü gereksinimi de artmıştır. Artan bu talebin karşılanması için aşçılık eğitimi veren okulların sayısı da artmış ve ortaya çıkan bu istihdam açığının giderilmesinde büyük rol oynamıştır. Bu süreçte önce Ağırlama Turizm Okulu sonrasında Turizm Otelcilik Okulları açılarak hizmete girmiştir. Bu okulların şu an gelinen seviyede müfredat ve eğitim kalitesi olarak oldukça üst seviyelerde olduğu söylenebilir. Çin’de devlete bağlı olan bu okulların yanı sıra çok fazla işletmede ve çok farklı seviyelerde aşçılık eğitimi verilmekte ve bu işletmelerin sayısı her geçen gün artmaktadır (Denk ve Koşan, 2015: 63). Ülkede “College” ismiyle anılan kuruluşlarda ilgili mesleki eğitimler verilmektedir. Çin’de ayrıca bu alanda eğitim veren lisansüstü kurumlar da bulunmaktadır (Kırmızı, 2017: 62).

2.3. Türkiye’de Aşçılık Eğitimi

Türkiye, Amerika ve Avrupa ile gastronomi eğitimi konusunda kıyaslandığında Türkiye’nin bu konuda oldukça geç kalmış olduğu söylenebilir. Ancak daha sonraki gelişmeler ve bugün gelinen nokta düşünüldüğünde bu açığın hızlı bir şekilde kapatılmaya çalışıldığı görülebilir. Gastronomi anlamında erken dönemde mutfak eğitimleri ile başlayan süreç, bu alanda eğitim veren yüksekokulların ilgili bölümlerinin açılması ve diğer teşebbüslerle gelişimini oldukça hızlandırmıştır (Bucak ve Yiğit, 2018).

Günümüzde Türkiye’de gastronomi çatısı altında eğitimler yaygın ve örgün sınıflandırması içinde yer almaktadır. Bir başka ifade ile bu eğitimler devletin resmi okullarınca yürütülen ve sonunda diploma verilen yani örgün eğitim ve resmi ve özel kuruluşlarca yürütülen ve eğitim sonunda sertifika verilen yani yaygın eğitim şeklinde sınıflandırılabilir (Yılmaz, 2019: 232-233).



Şekil 2.1. Türkiye’de Eğitimin Sınıflandırılması, (Kırmızı, 2017: 46).

2.3.1. Türkiye’de Örgün Aşçılık Eğitimi

Türkiye’nin turizm dolayısıyla aşçılık ve mutfak eğitimleri ile ilgili çalışmaların geçmişine baktığımızda, bu alanda ilk faaliyetlerin Osmanlı Devleti döneminde yapılmış olduğunu görmekteyiz. 19. yy. sonunda Osmanlı hükümeti tarafından uygulamaya konulan “Seyyahlara Tercümanlık Edenler Hakkında 190 Sayılı Nizamname” bu alandaki ilk resmi çalışmayı oluşturmuştur. Türkiye Cumhuriyeti’nin ilk yıllarında da benzer çalışmalar yapılmış fakat arzulanan sonuçlara ulaşılamamıştır. Türkiye’de ilgili alandaki ilk düzenli eğitimler 1950 yılından sonra büyük şehirlerde mesleki eğitimlerin verilmesi ile başlamıştır (Altınel, 2016: 19-20).

2.3.1.1 Türkiye’de ortaöğretim seviyesinde aşçılık eğitimi

Ülkemizde mesleki eğitim genel olarak ortaöğretim düzeyinden itibaren uygulamaya konulmaktadır. MEB tarafından oluşturulan müfredat çeşitliliğinin oldukça geniş bir yelpazede olduğu söylenebilir. Eğitimlerde hedeflenen ana amaç mesleki yeterliliğin sağlanabilmesi için gerekli temel eğitimin verilebilmesidir. Farklı pek çok alanla doğrudan veya dolaylı olarak teması olan turizm mesleki eğitiminin, istenilen şekilde temellerinin atılmasının ve nitelikli işgücünün ülkeye sağlayacağı katma değer in açık bir durum olduğu söylenebilir (Kırmızı, 2017).

Ülkemizde ilk kez 1985’de “Mengen Aşçılık Lisesi” ile başlayan eğitimler birçok ilimizin birçok okulunda devam ettikten sonra 2002 yılında “Aşçılık Meslek Lisesi”, “Anadolu Otelcilik” ve “Turizm Meslek Lisesi” isimleri verilerek, MEB tarafından yeniden isim düzenlenmesine gidilmiştir (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014).

2.3.1.2 Türkiye’de ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi

Dünyada ve Türkiye’de gün geçtikçe artan turizm olanakları ve bu alanda artan talepler turizm sektöründe çalışacak işgücü açığını doğurmaktadır. Türkiye’de eğitimin çeşitli kademelerinde bu istihdam açığını karşılayabilmek üzere çeşitli eğitim programları geliştirilmiştir. Bu alanda ilk “Meslek Yüksek Okulu” 1970 sonrasında “Boğaziçi” ve “Ege Üniversitesi” bünyelerinde “Ön Lisans” seviyesinde açılmıştır. Bu seviyede “Aşçılık” temalı ilk eğitim programımız olan “Bolu Mengen Meslek Yüksek Okulu” ise 1997 yılında hizmet vermeye başlamıştır (Çımar, 2019: 24-26).

2.3.1.3 Türkiye’de lisans seviyesinde aşçılık eğitimi

Temel eğitimini almış bireyleri turizm sektörüne kazandırmak, alanında uzmanlaşmış bireyler haline dönüştürmek, gerektiğinde eğitim alanında da çalışabilmelerini sağlamak için üst düzey veya yönetici pozisyonları için yapılan eğitimler bütünü, Türkiye’de lisans düzeyinde eğitimlerin temelini oluşturmaktadır. “Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü” 2003 tarihinden beri bu alanda faaliyetlerini sürdürerek, ülkemizde bu seviyede ve bu alanda verdiği eğitimle alanında öncülük etmiştir. “Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi” ise “ Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümü” olarak bir ilki gerçekleştirmiş ve kendi alanında eğitim veren ilk kuruluş olmuştur (Daylar, 2015: 30).

2.3.1.4 Türkiye’de lisansüstü seviyede aşçılık eğitimi

Lisansüstü eğitimin en temel hedefleri arasında, muhakeme gücü yüksek, farklılaşan şartlar karşısında yeniden değerlendirme yapabilecek, inisiyatif alabilen bireylerin yetiştirilmesi gösterilebilir. Bu programda eğitimini tamamlayan mezunların sektörde yönetici veya araştırmacı olması beklenir. Bu düzeydeki eğitimler “yüksek lisans” ve “doktora” olmak üzere ikiye ayrılır (Ünlüöner ve Boylu, 2005: 23-24). Ülkemizde aşçılık alanında lisansüstü eğitim verilmemektedir. “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” ana bilim dalında yüksek lisans ve doktora eğitimi verilmektedir. Koşulları sağlayan ve gerekli eğitimi almış olan bireyler lisansüstü seviyede eğitime devam etmek istedikleri takdirde bu alandan eğitimlerine devam edebilmektedirler.

2.3.2 Türkiye’de Yaygın Aşçılık Eğitimi

Yaygın eğitiminin tarihsel sürecine baktığımızda, ahilik teşkilatı çok önemli bir yer kaplayan ve bugünkü mesleki eğitim sistemimizin temellerinin dayandığı bir yapıdır. Ahilik öğretilerinden bugün uzaklaşmış olsa da Türkiye’de özellikle yaygın mesleki eğitimin oluşması büyük ölçüde bu yapı sayesinde olmuştur (Gemici, 2010).

13. yüzyıldan sonra etkili olan ahilik sistemi yaygın mesleki eğitim sistemini oluşturmuş, zamanın şartlarına uygun olarak oluşturulan kurallar bütünü daha sonra bu alanda oluşturulacak resmi kanunların da temellerini atmıştır. Ahilik öğretisi, çıraklarını sadece iyi birer meslek erbabı yapmakla sınırlı kalmamış aynı zamanda bireyleri iyi ahlaklı insanlar olarak yetiştirmeyi amaçlamıştır (Kılınç, 2012: 63-73). Ülkemizde yaygın eğitim devletin bünyesinde olsun veya olmasın genellikle çok uzun süreli olmayan mesleki eğitim programlarını içermektedir (İlter, 2019: 20). Günümüzde yaygın eğitimin en temel amacının geniş halk kitlelerine ulaşmak ve mesleki alanda eğitimler vermek olduğu söylenebilir. Ülkemizde yaygın eğitimler sınıflandırması genel olarak şu şekildedir: “Turizm Bakanlığı Yaygın Eğitim Kursları” ile “Halk Eğitim Merkezleri Kursları”, “Çıraklık Eğitim Merkezleri Kursları”, “Meslek Liselerinde Uygulanmakta Olan Sertifika Programları”, “Turizm Eğitimine Yönelik Projeler”, “Turizm Bakanlığı Mesleki Turizm Eğitimi Kursları İşletmeler Bünyesinde Düzenlenen Eğitim Programları” (Sarı, 2007).

2.4. Türkiye’de Profesyonel Aşçılık Eğitimi Veren Özel Okulların Eğitim İçerikleri

Türkiye’de profesyonel aşçılık eğitimi veren özel okulların eğitim müfredatları tarandığında, kendi aralarında çeşitli farklılıklar olsa da, temel seviyede aşçılık eğitiminin Avrupa ve Amerika’da eğitim veren özel aşçılık okulları ile örtüştüğü görülmektedir. Tablo 2.1. Türkiye’nin iki büyük özel aşçılık okulunun eğitim müfredatları baz alınarak oluşturulmuştur.

Profesyonel Aşçılık Eğitimi Ders Konu Başlıkları	
Uygulamalı Ders Konuları	Teorik Ders Konuları
Bıçak Tanıma ve Kullanma Teknikleri	Gıda Güvenliği
Temel Doğrama Teknikleri	Hijyen
Aromalı Sular (Stocklar)	İş Güvenliği:
Temel Bağlayıcılar	Mutfak Maliyet Hesaplamaları
Temel ve Türev Soslar	Satın Alma ve Depolama İlkeleri
Çorba Çeşitleri	Menü Planlama
Yumurta ve Kahvaltı	Gastronomi Tarihi
Süt ve Süt Ürünleri	Mutfaklardaki Ekip Sistemleri
Kırmızı Etler	Dünya Gastronomisinde Yeni Akımlar
Kümes ve Av Hayvanları	Beslenme ve Besin Grupları
Deniz Ürünleri	Vejetaryen Beslenme
Sakatatlar	Baharatlar
Soğuk Mutfak ve Sandviç	Temel Mutfak Ekipmanları
Salata ve Salata Sosları	Mutfak Planlaması ve Mutfak Türleri
Pişirme Yöntemleri	Isı Transferi
Kuru Baklagiller	Tasarım ve Tabak Dizaynı
Patates, Sebzeler ve Meyveler	
Makarna ve Pizza	
Zeytinyağlılar	
Mezeler	
Türk Mutfak Kültürü	
Osmanlı Mutfak Kültürü	
Dünya Mutfakları	
Yöresel Mutfaklar	
Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	

Tablo 2.1. Türkiye’de profesyonel aşçılık eğitimi veren özel okulların eğitim içerikleri (Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı, MSA, 2015; Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı, Chef Akademi, 2021).

2.4.1. Türkiye’de Aşçılık Eğitimi Veren Özel Okulların Teorik Ders İçerikleri

Türkiye’de aşçılık eğitimi veren özel okulların teorik ders içeriklerine bakıldığında konuların genellikle gıda güvenliği, iş güvenliği, hijyen, satın alma ve depolama, menü planlama, gastronomi tarihi, mutfak ekipmanları, mutfak planlaması, dünya

gastronomisinde yeni akımlar, beslenme ve besin grupları, vejetaryen beslenme, tabak tasarımı, ısı transferi başlıkları altında işlendiği görülmektedir (Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı, MSA, 2015; Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı, Chef Akademi, 2021).

2.4.1.1. Gıda güvenliği

Teorik eğitimin bu kısmında gıda güvenliğindeki riskli durumlar ele alınarak bu duruma yol açan faktörler incelenmektedir. Yüksek riskli gıdalar da yine bu konu başlığı altında tartışılmaktadır. Gıdaların hangi şartlarda güvenli kabul edileceği ve güvenli gıda elde edilebilmesi için hangi işlem basamaklarının uygulanacağı kavramları da gıda güvenliği başlığı altında ele alınmaktadır. Eğitim müfredatları incelendiğinde gıda kirliliğine yol açan faktörlerin “fiziksel kirlenme”, “kimyasal kirlenme” ve “biyolojik kirlenme” olarak üç ana başlık altında toplandığı görülmektedir. Ayrıca bakterilerin özellikleri, gıda zehirlenmeleri, gıda zehirlenmesi olması durumunda nelerin yapılması gerektiği, bulaş kaynakları ve bulaşma yollarının da gıda güvenliği konu başlığı altında incelendiği görülmektedir. (Bilici ve diğerleri, 2006:7-19)

2.4.1.2. Hijyen

Hijyen genel başlığının aşçılık teorik eğitiminde ilk ele alınan konulardan biri olduğu görülmektedir. Bu başlık çerçevesinde (Campbell, Foscett, ve Ceserani, 2006: 42-45) belirttiği gibi HACCP “hazard analysis critical control point system” genel sistemi mutfak uygulaması yanı sıra “hijyen”, “sanitasyon”, “temizlik”, “dezenfeksiyon”, “sterilizasyon”, “dezenfektan”, “sanitizer”, “antisepsi” terimlerinin açıklamalarının yapıldığı görülmektedir. Ayrıca kişisel bakımın nasıl yapılması gerektiğinin anlatıldığı konu başlığında, genel sağlık ve genel hijyen konularında dikkat edilmesi gereken faktörler sıralanmıştır. Bu bağlamda genel olarak Türkan’ın (2016: 42-43) belirttiği gibi mutfak ortamında özellikle dikkat edilmesi gereken el hijyeninin önemi vurgulanmaktadır. Bunlara ilave olarak giyim kuralları, bireysel temizlik, bölüm temizliği, genel temizlik gibi konuların ayrıntılı olarak işlendiği görülmektedir (Foscett ve Ceserani, 2007: 575-614).

2.4.1.3. İş Güvenliği

Aşçılık eğitimi veren kurumların, iş güvenliği konusunu özellikle müfredatlarında yer verdiği ve öğrencileri bu konunun önemini dikkat çekecek şekilde bilgilendirdiği gözlemlenmiştir. Bu başlık altında hedeflenen amaç mutfak personelinin kendilerine ve çalışma arkadaşlarına zarar vermeden işlerinin gereklerini yapabilmelerini sağlamaktır. Bu konudaki teorik eğitimlerde vurgulanan konular genellikle iş kazası oluşmaması için alınacak tedbirler, bu hususta dikkat edilmesi gereken kurallar, yaralanma halinde nelerin yapılması gerektiği, işyerindeki tehlike unsurları ve iş güvenliği yasasıdır (Artık, Şanlıer ve Ceyhun Sezgin, 2019: 463-512). Bunlara ilave olarak iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tehlike, olay, önleme, güvenlik, risk, ramak kala olayı, sağlığın bozulması gibi temel kavramların konu başlığı altında öğretilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca hukuksal açıdan iş kazaları kavramı, meslek hastalıkları ve ilkyardım kavramı da ders içeriğinde vurgulanan konular arasında yer almaktadır (Akar Şahingöz ve Şık, 2015; 11-131).

2.4.1.4. Mutfak maliyet hesaplamaları

Konu başlığı altında genel olarak ele alınan konular maliyet, harcama, kâr, verim kaybı, etkili birim fiyatın hesaplanması, standart reçete çıkarılması ve ürünün satış fiyatının hesaplanmasıdır. Teorik eğitimlerde vurgulanan konuların başında işletmelerin sürekliliğini sağlayabilmek için kâr etmek zorunda olduklarıdır. Aşçılık eğitimine katılan bireylerin bir kısmının hali hazırda işletme sahibi olduğu, bir kısmının da işletme sahibi olmak istediği düşünüldüğünde ister aşçı olsun ister işletmeci olsun öncelikle bu kavram çerçevesinde hareket etmesi gerektiği bu dersin ana temalarından birini oluşturmaktadır (Türkan, 2016: 56-63). İşletme ve mutfak maliyetlerinin alt başlıklarında kontrol standartları, yüzde kontrolü, sapma kontrolü, menü mühendisliği, bilgisayarlı veya manuel gelir kontrolleri ile personel ve müşteri tarafından yapılan hileler alt başlıkları yer alabilmektedir (Türksoy, 2015: 263-304).

2.4.1.5. Satın alma ve depolama ilkeleri

Satın alınacak ürünlerde dikkat edilmesi gereken hususların belirtilmesi, besin kaynaklarının bilinirliğinin önemi ve besin transferinde soğuk zincirin öneminin vurgulanmasının yanı sıra günlük ürünlerin, dondurulmuş ürünlerin, fermente ürünlerin ve protein bazlı ürünlerin teslim alınmasında dikkat edilecek hususların

belirtilmesi bu dersin kapsamındadır. Bunlardan başka bozuk veya eksik ürünlerin işletmeye girişinin engellenmesi de yine bu dersin müfredatı içerisinde yer almıştır. Ürünlerin satın alınması kadar depolanmasının da önemini vurgulayan depolama konu başlığı altında ise depolama genel kuralları, uzun ömürlü kuru gıdalar ile çabuk bozulan ürünlerin ayrımı ve depolanmasındaki farklıların öğretilmesi başlıca hedeftir. Ayrıca hangi ürünün hangi sıcaklıkta muhafaza edilmesi gerektiği, depolama yerleşiminin nasıl olması gerektiği, depo raflarının yapısı, çiğ ve pişmiş ürünlerin farklı depolama ilkelerinin öğrenilmesi ve depo ısı kontrolü yine bu ders içeriğinde ele alınan kavramlar olmaktadır (Çetin ve Şahin, 2017: 311-319).

2.4.1.6. Menü planlama

Teorik aşçılık eğitiminin önemli konularından biri de menü planlamasının öğrenilmesidir. Menüün işletmeler açısından önemi, bir işletmeye sağlayacağı artı değerler, işletme yapılanmasına etkisi, işletmenin karlılık oranına etkisi, işletmenin imajına olan etkisi, personel seçimine etkisi ve işletme başarısına etkisi bu derste üzerinde durulan en önemli konulardır. Bu dersin ana konu başlıklarının genellikle menü tasarımı, menü sınıflandırması, menü çeşitleridir (Koçak, 2016: 71-84).

2.4.1.7. Gastronomi tarihi

Profesyonel aşçılık eğitimi veren okulların üzerinde sıkça durduğu teorik konuların başında gastronomi tarihi gelmektedir. Bu ders içerisinde gastronominin doğuşu, diğer kültürel öğelerle olan ilişkisi, aşçılık ve restoran işletmeciliğinin kökleri, ünlü gastronomların tarihsel süreçte gastronomiye etkileri ve gastronominin günümüzde geldiği multi-disipliner yapısı ele alınmaktadır. İnsanın yemekle ilişkisi ve bu süreç boyunca çeşitli kereler yaşanan devrimsel süreçler ders içerisinde ele alınan konuların bazılarıdır. Besinlerin tohum aşamasından sofraya gelene kadar geçirdiği sürecin tarihsel açıdan nasıl değiştiği yine bu ders konusu içerisinde incelenmektedir (Aksoy ve Şahin, 2017: 7-9). Bunlara ek olarak gastronominin temel kavramlarının öğretilmesi, gastronominin görme, dokunma, işitme, tat alma ve koku alma duyusu ile olan ilişkisinin anlatılması, gastronominin turizm, inanç sistemleri ve din ile ilişkisinin vurgulanması ilave olarak gastronominin sanat, tasarım ve yaratıcılık ile olan bağlantısının irdelenmesi bu teorik dersin içeriklerinden bazıları oluşturmaktadır. Ayrıca gastronominin gıda, tarım ve politika ile ilişkisi ve gastronominin sosyoloji,

antropoloji ve coğrafya ile olan ilişkisi de bu ders kapsamında yer alan konulardır (Yücel Güngör ve diğerleri 2020: 5-208).

2.4.1.8. Mutfaklardaki ekip sistemleri

Bu ders içeriğinde, mutfak yapısına, ürün çeşitliliğine ve mutfak büyüklüğüne göre mutfak organizasyonlarının nasıl şekilleneceği, mutfak bölümlerinin ayrımları ve bölümlerde yer alan aşçıların görev tanımlarına yer verilmiştir. Her mutfak bölümünün görev ve sorumlulukları açıklanmaktadır. Genel olarak mutfak organizasyonda “mutfak şefi/executive chef”, “mutfak şefi yardımcısı/sous chef”, “bölüm aşçısı/chefs de partie”, “soğuk bölüm şefi/chef garde manger”, “pasta şefi/chef patissier”, “balık şefi/chef poissonier”, “şef sosier/ chef saucier”, “ızgara şefi/chef rotisseur”, “çorba şefi/chef potager, “sebze şefi/chef entremettier ve diğer kalfa ve çırak aşçıları olarak görev tanımlaması yapılmaktadır (Sökmen, 2014: 62-64).

2.4.1.9. Dünya gastronomisinde yeni akımlar

Profesyonel aşçılık eğitimi veren okullarda teorik olarak verilen bu dersinin konu başlığı altında özellikle son yıllarda gastronomi alanında meydana gelen yeni akımların, dünyanın ve ülkelerin gastronomi kültürüne olan etkilerinin anlatıldığı görülmüştür. Bu bağlamda gastronominin bugün geldiği noktada, karın doyurmak gibi fiziksel ihtiyaçların karşılanması kadar, hoşça vakit geçirmek gibi sosyal, çeşitli diyet uygulamaları gibi sağlık veya turizm gibi geniş kapsamlı olguların yapılanmasında da büyük rol oynaması ele alınan konulardan bazılarıdır. Arz-talep dengesi içerisinde gastronomi her daim yeniden şekillenirken hızlı yemek akımı, yavaş yemek akımı, çiğ yemek akımı, vejetaryen beslenme, trend diyetler, moleküler mutfak, füzyon mutfak, temalı mutfak, organik tarım gibi onlarca akım tarafından şekillendirilmektedir (Yıldız M. ve Yılmaz M 2020: 20-29). This' e göre (2006) gıdaya olan yaklaşımı değiştiren ve bilim dallarını mutfağın içine daha fazla girmesini sağlayan moleküler gastronomi yine son dönemin en popüler akımlarından biri olmuştur. Bunlara ilave olarak Nizamlıoğlu' na göre (2018: 385-402) gıda kaybı, gıda atığı ve gıda israfı konuları da özellikle son dönemlerde üretim ve tüketim tercihlerini etkilemiş, dolayısıyla eğitim, kongre ve konferans gibi ve gastronomi eğitiminin popüler konularından biri olmuştur.

2.4.1.10. Beslenme ve besin grupları

Teorik eğitimin bu bölümünde beslenme tanımı, sağlıklı beslenmede dikkat edilecek unsurlar, yeterli ve dengeli beslenmenin insan sağlığına etkileri, besin öğelerinin vücut fonksiyonlarına etkileri başlıca konulardır. Ek olarak besin gruplarının tanımlanması yiyecekler ve besin gruplarının eşleştirilmesi de konu başlığı altında yer aldığı görülmektedir. Beslenme ve pişirme ilişkisinin de yine bu başlık altında incelendiği görülmektedir. İnsan vücudu için gerekli besin öğeleri ve suyun önemi derste vurgulanan konular arasındadır (Besin Öğeleri, 2018: 3-88). Besin grupları konu başlığı altında üzerinde en çok durulan konulardan birisi mutfaklardaki gıda üretiminin temel malzemelerinden birisi olan yağlardır. Yağların yapısı, gıdaların yağ içerikleri ve yağların üretimi beslenme ve besin grupları konusunun öne çıkan başlıklarıdır (Durlu Özkaya, Coşansu ve Ayhan, 2015: 131-146).

2.4.1.11. Vejetaryen beslenme

Vejetaryen beslenme ile ilgili teorik derste vejetaryen beslenme tanımı, vejetaryen beslenme tipleri, insanların vejetaryen beslenme tercihinin sebep olan faktörlerin incelenmesi, bu çeşit beslenmenin sağlığa olan etkileri incelenir. Bu konulardan başka vejetaryen beslenme başlığı altında bu tip beslenme sırasında protein, yağ, karbonhidrat gibi besin gruplarının eksik alınması durumunda insan sağlığı için oluşabilecek zararların öğrenilmesi, çeşitli yaş gruplarında vejetaryen beslenmenin nasıl olması gerektiği ayrıca vejetaryen beslenmede örnek menülerin nasıl olması gerektiği konuları yer almaktadır (Karabudak, 2012: 7-40).

2.4.1.12. Baharatlar

Baharatlar tüm dünyada kullanılan, gastronominin, mutfak kültürlerinin ve hatta dünya ticaretinin en önemli faktörlerinden biridir. Bu sebeplerden dolayı aşçılık okullarının eğitimlerinde sıklıkla baharat başlıklı dersler işlendiği görülmektedir. Peter' e göre (2004: 55-360) baharatların yiyecekleri lezzetlendirmesi ve onlara karakter kazandırması ve sağlığa olan faydaları baharat kullanımı için önemli nedenlerdir. Derslerde ele alınan konu başlıkları arasında farklı coğrafyalarda kullanılan farklı baharatların tanınması, üretim şekilleri, yiyecekler için ana kullanım alanlarının bilinmesi, varsa zararlı ve alerjen yönlerinin öğrenilmesi bulunmaktadır. Derslere konu olan dünyadaki yaygın baharatlardan bazıları şunlardır: karabiber, defne

yaprağı, kakule, acı biber, tarçın, kimyon, karanfil, yenibahar, nane, köri, muskat, zencefil, zerdeçal, safran, çörekotu, susam, vanilya, kekik, anason, hardal, soğan, sarımsak, maydanoz ve biberiye (Peter, 2001: 55-325).

2.4.1.13. Isı transferi

Isı transferi konusunun anlaşılması aşçı veya şef adayları için büyük önem arz etmektedir. Isı pişirme için en gerekli unsurlardan biridir. Gıdaların ısıya maruz kaldıklarında ortaya çıkan durumun doğasının anlaşılması ve bu durumun teorik olarak öğrenilmesi, iyi pişirme yapabilmek için önem arz etmektedir. Isının doğasının öğrenilmesi, gıdaların pişirildiklerinde meydana gelen yapının anlaşılmasını sağlamaktadır. Gıda içerisindeki farklı besin grupları ısıya maruz kaldığında meydana gelebilecek davranışların tahmin edilebilmesi öğrencilerin daha donanımlı olmasını sağlayabilmektedir. Bu bağlamda profesyonel aşçılık eğitimi veren okulların gıdalara ısı iletimi konusu başlığı altında üzerinde durdukları kavramlar genellikle şu şekildedir: Isının herhangi bir araç vasıtasıyla doğrudan iletildiğinde veya ısı enerjisi herhangi bir araç vasıtasının yanından bu enerjiyi transfer ettiği zaman meydana gelen kondüksiyon, doğal bir yolla veya mekanik bir yolla gerçekleşebilen ve maddenin üç halinden birinin hareketi vasıtasıyla ısı enerjisini ilettiği durumda oluşan konveksiyon, infrared ve mikrodalga şekillerinden biriyle gerçekleşen radyasyon. Isı transferi genel konu içerisinde var olan kavramlardan biri de ısı yönetimi ve ısı kontrolüdür. Isı yönetimi, ürünlerin pişirilme seviyelerini, pişirilme zamanlarını ve besin maddesinin büyüklüğü, sıcaklığı ve kendine has karakterinin bilinerek kontrol edilmesini kapsar ve konu alt başlıklarını oluşturur (Gisslen, 2019, 106-113).

2.4.1.14.Tasarım ve tabak dizaynı

Aşçılık okullarında sıklıkla üzerinde durulan konulardan biri de tasarım ve tabak dizaynı ile ilişkili konulardır. Gastronomi birçok kavramla bağlantılı olduğu gibi, sanat ve estetikle olan yakın ilişkisi, tabak dizaynı ve sunum tasarımlarında da kendini göstermektedir. Tüm toplumlarda sanatın sahip olduğu evrensel geçerlilik, ürünlerin lezzeti kadar görünümünün de hem beğeni hem de ticari açıdan önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda ders içeriğinde vurgulanan konulara bakıldığında aşçıların tabaklara sanatçı gibi yaklaşması, tabak tasarımlarında farklı öğelerin anlamlı bir bütün oluşturacak şekilde bir araya getirilmesi, renk seçimi ve renk kullanımı yer

almaktadır. Ayrıca bu konu başlığı altında renk seçiminde dikkat edilecek unsurlar, renklerin zıt ve uyumlu kullanımları, yiyeceğin görünümündeki doğal çekiciliğin ortaya çıkarılması, tabak tasarımında dengenin nasıl sağlanacağı ve ana ürün, garnitür, sos, dekoratif malzemeler gibi yan ürünlerin tabakta nasıl bir bütünlük oluşturacak şekilde tasarlanması gerektiği üzerinde durulur (Yücel Güngör ve diğerleri, 2020: 97-100).

2.4.1.15. Mutfak planlaması ve mutfak türleri

Mutfak planlaması teorik dersinde, mutfak planının personelin mutfakta çalışması esnasında herhangi bir aksaklığa yol açmayacak şekilde tasarlanması ve mutfak planının işgücü, zaman ve diğer tüm maliyetleri optimum seviyede tutacak şekilde oluşturulması gerektiği konuları üzerinde durulur. Bunlarla beraber mutfak planlaması yapılırken en çok dikkat edilmesi gereken kavramlardan ikisinin iş güvenliği ve işçi sağlığı olması gerektiği belirtilir. Dersin konu başlıklarında altında mutfak planlaması sırasında işletme yapısı ve mutfak kapasitesi gibi faktörlerin göz önünde bulundurulması da yer almaktadır. Bunlara ek olarak ders içeriğinde mutfağın işletmenin diğer bölümlerine olan konumunu, kendi içerisindeki unsurların birbirine olan konumunu ve mutfak demirbaşlarının mutfağın hangi bölümüne yerleştirilmesi gerektiğini belirleyen mutfak mimarisi de yer almaktadır (Küçükaslan, 2011: 77-90). Ayrıca ders içeriğinde profesyonel mutfaklarda mutfak planlaması yapılırken çeşitli kriterlere bağlı olarak mutfağın türüne karar verilmesi de yer alır. Bu mutfak türleri arasında sektörde en çok tercih edilenleri, dar ve uzun alanlar için ideal olan tek duvar şeklinde mutfak, birbirine bakacak duvarlar arasında oluşturulan koridor şeklinde inşa edilen mutfak, birbirine dik gelen iki duvar baz alınarak inşa edilen ‘L’ şekilli mutfak, mutfak içinde çalışılan yerlerin üç duvar baz alınarak oluşturulduğu ‘U’ tipi mutfak, çalışma tezgahının sadece bir bölümünün duvardan ayrıldığı yarımada şeklinde inşa edilen mutfak ve çalışma tezgahlarının genellikle mutfak ortasında bulunduğu ada şeklinde inşa edilen mutfak olarak sıralanabilmektedir (Önçel ve diğerleri, 2020:33-35).

2.4.1.16. Temel mutfak ekipmanları

Bu konu başlığı altında verilen ders içeriklerinin temel noktası mutfak araç gereçlerini tanıma ve bu teçhizatları doğru şekilde kullanmayı öğrenme yer almaktadır. Bu araç

gereçler içinde elektrik veya doğalgaz gibi bir güç kaynağına bağlı olarak çalışanlar olduğu gibi herhangi bir güç kaynağı gerektirmeyen mutfak donanımları da yer almaktadır. Mutfak ekipmanlarının doğru kullanımı dersi güvenlik, hijyen, malzeme tasarrufu, enerji tasarrufu, ekipmanların uzun süre kullanılabilmesi gibi pek çok konuda öğrencilerin bilinçlenmesine yardım eder. Bu konu içerisinde gastronom sistemlerinin öğrenilmesi, mutfak araç gereçlerinin bakımı, elde kullanılan araç gereçlerin tanınması, uygun pişirme ve ısıtma cihazlarının seçimi, hazırlama ve saklama kaplarının kullanımı, pastane donanımları gibi pek çok araç gerecin kullanım alanlarının öğrenilmesi yer alır. Pişirme fırını gibi gelişmiş teknolojik cihazların özelliklerinin öğretilmesi de amaçlardan biridir. Devirmeli kazan, basınçlı kazan, fırın, dilimleme makinası, mutfak robotu gibi büyük ve tehlike arz edebilecek donanımların kullanılmasında, kullanım kılavuzunun yönergelerinin takip edilmesinin öğretilmesi de hedeflenen amaçlardan biridir (Culinary Essential, 2010: 218-247).

2.4.2. Türkiye’de Profesyonel Aşçılık Eğitimi Veren Özel Okulların Uygulamalı Ders İçerikleri

Türkiye’de profesyonel aşçılık eğitimi veren özel okulların uygulamalı ders içerikleri incelendiğinde konuların genellikle, bıçak tanıma ve kullanma teknikleri, temel doğrama teknikleri, aromalı sular (stocklar), temel bağlayıcılar, temel ve türev soslar, çorba çeşitleri, yumurta ve kahvaltı, süt ve süt ürünleri, kırmızı etler, kümes ve av hayvanları, deniz ürünleri, sakatatlar, soğuk mutfak ve sandviç, salata ve salata sosları, pişirme yöntemleri, kuru baklagiller, sebzeler ve meyveler, makarna ve pizza, zeytinyağlılar, mezeler, Türk mutfak kültürü, Osmanlı mutfak kültürü, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar, pastacılık ve ekmekçiliğe giriş konu başlıkları altında incelendiği görülmektedir (Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı, MSA, 2015; Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı, Chef Akademi, 2021).

2.4.2.1. Bıçak tanıma ve kullanma teknikleri

Profesyonel aşçılık eğitim veren aşçılık okullarında dünya genelinde olduğu gibi ülkemizde de ilk konu olarak bıçak tanıma ve kullanım teknikleri verilmektedir. Bu başlık altında öncelikle bıçak tutuşu ve bıçak bileme, bıçağın yapısı ve bıçağı oluşturan bölümler ile bıçak türleri ve kullanım alanları incelenmektedir. Bıçakların genel olarak incelenen bölümlerini kesme işini gerçekleştiren ve çoğunlukla çelikten yapılan bıçak

ağız, bıçağın tutulmasını sağlayan kabza, bıçak ağzının kabza içerisindeki uzantısı olan tang, bıçak ağız ve kabzanın birleştiği yer olan destek ve son olarak kabza ve tang bölümlerinin birbirini tutmasını sağlayan perçindir. Bıçak ağız olarak isimlendirilen ve bıçağın keskin kenarını oluşturulan materyal türleri ve bunların yapılış teknikleri hakkında bilgi verilmektedir. Doğru ve güvenli bıçak tutuşunun öğretilmesi bu uygulama dersinin temel amacını oluşturmaktadır. Bıçak türleri olarak profesyonel aşçıların mesleklerini icra ederken kullandıkları başlıca bıçaklar olan şef bıçağı, santoku bıçağı, fileto bıçağı, sıyırma bıçağı, soyma bıçağı, ekmek bıçağı, tourne bıçağı olarak ele alınmaktadır (Labensky ve Hause 1999: 104-118).

2.4.2.2. Temel doğrama teknikleri

Aşçılık eğitimi veren okullar genellikle uygulama eğitimine ilk olarak bıçak eğitimi ile beraber doğrama teknikleri dersleri ile başlamaktadır. Bu dersin temel amaçları uluslararası doğrama şekillerinin isimlerini ve görünümelerini öğrenmek ve uygulayabilmektir. Gastronomi ve aşçılık mesleğinin uluslararası ortak kavramlarından biri olan doğrama şekillerinin iyi bir şekilde öğrenilip uygulanabilmesi nitelikli öğrenci yetiştirilmesi konusunda önemlidir. Aşçıların en temel görevlerinden biri olan doğramanın iyi ve uluslararası standartlara uygun bir şekilde öğrenilmesi ve bu öğrencilerin daha sonra mesleklerini özellikle yurtdışında icrası sırasında çalıştığı ekibe ve mutfağa uyumu konusunda çok fazla önem arz etmektedir. Aşçılar tarafından yapılan ürünlerin görsellik açısından değerlendirilmesinde yine doğramaların doğru ve birbirine uyumlu yapılması başarılı sonuç elde etmek için dikkat edilmesi gereken bir konudur. Pişirilerek yapılan ürünlerde doğranan malzemelerin pişme süreleri doğrama büyüklüklerine göre değişiklik göstereceğinden bu konuda da doğramanın uygun icra edilmesi ortaya çıkarılacak ürünün kalitesine olumlu etki yapmaktadır. Ülkemiz okullarında yapılan uluslararası doğrama teknikleri uygulamaları yurtdışı aşçılık okulları ile paralellik göstermektedir. Öğretilen başlıca doğrama şekilleri turne, çok küçük doğrama (brunauaz), küçük zar (small dice), orta zar (medium dice), büyük zar (large dice), yuvarlak (rondelle), baklava (diamond), peyzan, batonet, kibrit (jülyen), ince kibrit (fine jülyen), uzun kibrit (allumette), küçük küre (nuazet), büyük küre (parizyen) olarak görülmektedir (Öney ve diğerleri, 2018: 7-12).

2.4.2.3. Aromalı sular (stocklar)

Temel mutfak eğitiminin en önemli konularından biri stocklar başka bir ifade ile fondlar veya aromalı sulardır. Stock yapım tekniklerinde profesyonel aşçılık eğitimi alan öğrencilere başlıca, yapılan ürünlerde fond kullanmanın önemi, fondun ürüne olan katkısı, stock bazlı temel soslar, stock yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar, stock için gerekli ürünler ve bu ürünlerin nasıl hazırlanacağı konuları öğretilmektedir. Okullarda yapılan uygulamaya baktığımızda stock çeşitlerinin kahverengi dana stock, beyaz dana stock, kahverengi tavuk stock, beyaz tavuk stock, balık stock ve sebze stock olarak ayrıldığını görülmektedir. Fond yapımı ile ilgili olarak üzerinde durulan konuların bazılarını da fondların pişirilme süreleri, fondun kalitesini gösteren unsurların öğretilmesi olarak belirtilmektedir. İlave olarak stocklar yapıldıktan sonra lezzet, berraklık, aroma kontrolünün nasıl yapılması gerektiği konuları üzerinde durulur. Ayrıca aromalı suların pişirilmesi, süzülmesi, soğutulması ve depolanması konularının da vurgulandığı görülmektedir. Bunlara ilave olarak stock yapımı için kullanılan baharat bohçası ve sebze buketi gibi aromatiklerin nasıl yapılması gerektiği ve fonda hangi aşamada eklenmesi gerektiği mutfak şefleri tarafından öğrencilere öğretilmektedir. Dana, tavuk ve balık fondun temel malzemesi olan kemiklerin seçimi ve sebze stock için sebzelerin seçimi, hazırlanması ve işlenmesi de konu başlığı altında yer alır. Ayrıca aromalı suların kemikten sonra ikinci önemli malzemesi olan ve iki birim soğan bir birim kereviz ve bir birim havuçtan oluşan standart mirepoix yapımı, mirepoix çeşitleri, mirepoix kullanım alanları da öğrencilere uygulamalı olarak gösterilmektedir (The Professional Chef, 2011: 239-265).

2.4.2.4. Temel bağlayıcılar

Yemeklerin, çorbaların ve sosların kalınlaştırılması, yoğunlaştırılması ve kıvam arttırılması için kullanılan bağlayıcıların, ders konusu olarak yurt dışındaki ve ülkemizdeki aşçılık okullarında birbirine çok benzer şekilde eğitim müfredatına girdiği görülmektedir. Eğitimlerde uygulaması yapılan başlıca bağlayıcılar eşit miktarda un ve tereyağının çeşitli derecelerde kavrulması ile oluşan meyane (roux), su veya sütün eşit oranda nişasta ile karıştırılması ile oluşan nişasta slurry, sadece tereyağı ile kullanılarak yapılan bağlama beurre monte, eşit miktarda un ve tereyağının çiğ

olarak karıştırılması ile oluşan beurre manie, krema ve yumurta sarısının birleşiminden oluşan liaison olduğu görülmektedir (Gislslen, 2019: 170-175).

2.4.2.5. Temel ve türev soslar

Avrupa, Amerika ve ülkemizde profesyonel eğitim veren aşçılık okullarının ortak ders konularından olan soslar genel hatlarıyla aynı çerçevede işlenmektedir. Ders içeriğine bakıldığında sos tanım, sos çeşitleri, sosların ürünlere kazandırdığı artı değerler ve bu sosların yapılışı öncelikli konuları oluşturmaktadır. Sosların kullanım alanları ve sosların kullanılan ürüne uyumluluğu yani uygun ürüne uygun sos eşleştirmesi bu derste vurgulanan konulardır. Soslar genel konusunun uygulamalı eğitimlerde ele alınışına baktığımız zaman mutfaklarda sıcak olarak kullanılan ana soslar genel olarak beş ana kategoriye ayrıldığı görülmektedir. Bunlar domates sos, aromalı suların meyane ile bağlanması ile oluşan velute sos, esmer et suyunun meyane ile bağlanması ile oluşan espagnole sos, erimiş tereyağın yumurta sarısı ile bağlanması ile oluşan hollandaise sos ve sütün meyane ile bağlanması ile oluşan beşamel soston oluşmaktadır. Bunların dışında soğuk olarak kullanılan soslarla genel olarak geçici emülsiyon ve kalıcı emülsiyon olarak ikiye ayrılmaktadır. Geçici emülsiyon soslar zeytinyağı-sirke veya zeytinyağı limon gibi karıştırıldıktan sonra tekrar ayrılan soslardan, kalıcı emülsiyon soslar ise mayonez gibi yapıldıktan sonra tekrar ayrılmayan soslardan oluştuğu görülmektedir. Türev soslar genel olarak temel soslara malzeme eklenmesi veya bu temel sosların farklılaştırılmasıyla oluşmaktadır. Okullarda uygulaması yapılan türev soslara, hollandaise sosa taze tarhun eklenmesi ile oluşan bearnaise sos, hollandaise sosa domates sos eklenmesi ile oluşan hollandaise sos ve hollandaise sosa portakal kabuğu rendesi ve portakal suyu eklenmesiyle oluşan maltaise örnek verilebilir. Beşamel sos türevlerinin yaygın olarak yapılanları beşamel sosa peynir çeşitleri ve aromatiklerin eklenmesi ile oluşan mornay ve cheddar sos, örnek olarak gösterilebilir (The Professional Chef, 2011: 267-301).

2.4.2.6. Çorba çeşitleri

Uygulamalı çorbalar konulu derste ele alınan başlıca konular çorbanın tanımlanması, çorba için kullanılacak temel aromalı suların hazırlanması, çorba yapım teknikleri, çorbalar için kullanılan başlıca bağlayıcı ve kıvam vericilerin hazırlanması, çorba yapımında dikkat edilmesi gereken unsurların öğrenilmesi ve çorbaların

sınıflandırılması konusunda bilgi edinilmesidir. Çorba sınıflandırılması yapılırken genellikle Türk mutfak kültürüne ait çorbalar ile uluslara özel çorbalar ayrı ders konuları olarak ele alınır. Çorba türlerinin genel olarak sınıflandırılmasında alt grubu “Consomme Çorbalar” ve “Brothlar” olan “Berrak Çorbalar” ayrı bir kategori olarak ele alınmaktadır. “Uluslara Özel Çorbalar”, “Taneli Çorbalar” ve “Koyu Kıvamlı Çorbalar” başlıklarının diğer kategoriye oluşturduğu görülmektedir. Koyu kıvamlı çorbaların alt gruplarının ise genellikle “Kremalı Çorbalar” ve “Püre Çorbalar”, olduğu görülmektedir (Fond ve Temel Çorbalar, 200: 3-76).

2.4.2.7. Yumurta ve kahvaltı

Mutfaklarda kullanılan en temel malzemelerden biri olan yumurtanın yapısının anlaşılması, yumurta sarısı ve yumurta beyazının içerdiği besin öğelerinin bilinmesi, gıdaların hazırlanmasında yumurtanın öne çıkan özelliklerinin öğrenilmesi ve yumurta içeren reçetelerin uygulaması bu dersin içeriğini belirlemektedir. Ek olarak yumurta pişirmede dikkat edilecek noktaların bilinmesi, yumurtanın tazelik kontrolü, yumurta pişirme süreleri, yumurtanın saklanması ve depolanması, yumurta türleri ve kullanım yerleri ve pastörize yumurta kullanımı yine bu konu başlığı altında yer aldığı görülmektedir. Yumurtanın yiyecek hazırlamada koyulaştırıcı, emülsiyon edici, bağlayıcı, kıvam verici, parlatici, renklendirici, kılıflayıcı, kabartıcı özelliklerinin kavranması ve gerektiğinde reçetelere uyarlanabilmesinin dersin ana amaçlarından bazılarını oluşturmaktadır. Uygulamalara bakıldığında yumurtanın en fazla kullanıldığı öğün olan kahvaltı dersinin genel olarak yumurta dersi ile beraber işlendiği görülmektedir. Kahvaltı öğününde yer alan yumurta içeren reçeteler uygulamalı olarak yapılmakta ve bu reçetelerin başlıcalarını omlet çeşitleri, pancake, krep, haşlanmış yumurta, poşe edilmiş yumurta ve kızarmış yumurta çeşitlerinden oluştuğu görülmektedir (Yumurta pişirme, 2007: 3-78).

2.4.2.8. Süt ve süt ürünleri

Figoni’ye göre (2008: 269-282) süt ve süt ürünleri mutfaklarda kullanılan en temel ürünlerden biridir ve bu bağlamda sütün yapısının, işletmeye alınmasının, saklanması, depolanmasının ve kullanılmasının öğrenilmesi bu konu başlığı altındaki kavramlardır. Süt ve süt ürünlerinin mutfaklarda kullanımı, reçetelerde kullanılabilecek peynir çeşitlerinin öğrenilmesi, ürün-peynir eşleşmelerinin

öğrenilmesi, peynir çeşitleri tadımının yapılması, tereyağı ve krema içeriklerinin öğrenilmesi ve kullanım alanları ayrıca sade yağ yapımı ve mutfaklarda sade yağ kullanımının bu ders müfredatında olduğu görülmektedir. Bunlara ek olarak bazı süt ürünleri de uygulamalı olarak yapılmaktadır. Yabancı mutfak kültürlerinden ricotta peyniri, mascarpone peyniri, mozzarella peyniri, yapımı bu uygulamalardan bazılarıdır (Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı, Chef Akademi, 2021: 78). Türk mutfak kültüründen ise en sık uygulaması yapılan ürün olan yoğurttur. Bu derslerde yoğurdun tarihçesi, nasıl oluştuğu, yoğurt çeşitleri, yoğurt mayaları hakkında bilgi verilirken yoğurt yapımı uygulamalı olarak gerçekleştirilmektedir (Ünsal, 2007: 11-277).

2.4.2.9. Kırmızı etler

Kırmızı etler genel başlığı altındaki uygulama dersi ana konusunu dana, sığır gibi büyükbaş hayvanlar ile koyun, keçi gibi küçükbaş hayvanlar ve geyik gibi av hayvanları oluşturmaktadır. Bu derse genellikle dana ve koyun başta olmak üzere bu hayvanlarından sağlanan kırmızı etlerin yapısı öğretilmektedir. Karkasın hangi bölümlerinden hangi etlerin çıkarıldığı, bu etlerin isimleri ve hangi pişirme tekniğine uygun oldukları müfredatlar içerisinde yer almaktadır. Kesim, nakliye, hayvanın cinsi, beslenme şekli, dinlendirme, pişirme yöntemi gibi etin kalitesine etki eden faktörler yine bu başlık altında incelenir. Islak ve kuru dinlendirme şekilleri, marine yöntemleri, karkasın parçalara ayrılması uygulamasının da bu derste yapıldığı görülmektedir. Etlerin teslim alınması, işleme ve saklama yöntemlerinin uygulamalı olarak yapıldığı bu derste kırmızı etleri içeren reçete örnekleri uygulanmaktadır (Schneller, 2009: 3-161).

2.4.2.10. Kümes ve av hayvanları

Profesyonel aşçılık eğitiminin önemli konularından birini tavuk başta olmak üzere hindi, bıldırcın, ördek, kaz, beç tavuğu, devekuşu, güvercin ve av hayvanlarını da kapsayan bu bölüm oluşturmaktadır. Bu derste uygulama yapılan konular arasında kümes hayvanlarının etlerinin yapısını tanıma, bu hayvanları temizleme, parçalama, marineleme, saklama, satışa hazır hale getirme bulunmaktadır. Pişirme ön hazırlığı için parçalarına ayrılan ürünlerin aldıkları farklı isimler ve çıkarılan karkas bölümüne göre farklı kullanım alanları ayrıca evcil kümes hayvanlarının haftalık yaşlarına göre sınıflandırılması ve bu yaş aralıklarına göre aldıkları farklı isimlerin öğrenilmesi ders

amaçlarından biridir. Reçete uygulamalarında bahsi geçen hayvanların et yapıları da göz önüne alınarak bütün pişirme ve parça parça pişirme uygulamaları yapılmaktadır. Kümes hayvanlarını pişirme için ip ile bağlama uygulamalı olarak gösterilmektedir. Donuk ve çözükle av hayvanları arasındaki farklar ve ayrıca besi ve serbest gezen kanatlı hayvanlar arasındaki farklılıktan kaynaklanan değişik pişirme teknikleri, farklı marine yöntemleri ve farklı dinlendirme uygulamaları yapılmaktadır (Campbell, Foskett ve Ceserani, 2008: 330-380).

2.4.2.11. Deniz ürünleri

Dünya genelinde başlıca protein kaynağı olan deniz ürünleri aşçılık eğitiminde önemli bir yere sahiptir. Eğitim müfredatlarında genellikle deniz ürünlerinin balıklar, yumuşakçalar, kafadan bacaklılar ve kabuklular olarak ayrıldığı görülmektedir. Ayrıca balıkların kendi içerisinde tatlı su ve tuzlu su balıkları, yuvarlak ve düz balıklar ayrıca yüksek aktiviteli ve düşük aktiviteli olarak gruplara ayrıldığı görülmektedir. Balıkların bu gruplarına göre tüketilmesi gereken dönem, temizleme ve fileto edilme şekilleri, hangi yöntemle pişirilmesi ve reçete edilmesi gerektiği konularının aşçılık okullarının müfredatında yer aldığı görülmektedir. Ders içeriğinde bunlardan başka balıkların tazelik kontrolü, balıkların saklanması ve kesim şekilleri de yer alır (Ainsworth, 2009: 3-332). Yapılan reçete uygulamaları çok çeşitli olsalar da geleneksel olarak yapılan uygulamalar arasında balık buğulama, ızgara balık, karides güveç, karides şiş, midye dolma, dil şiş, kılıç şiş, kalkan tava, kağıtta levrek, ıstakoz haşlama, midye tava, kalamar tava örnek gösterilebilir (Ertürk, 2003: 190-238).

2.4.2.12. Sakatatlar

Uygulamalı derslerin konu başlıklarından birini oluşturan sakatatlar genellikle hayvanın karkas diye tabir edilen kas kütlelerinin dışında kalan, diğer yenilebilen bölümlerine verilen isimdir ve okullarda yapılan uygulamaya baktığımızda en çok karaciğer, uykuluk, beyin, böbrek, kelle, yürek, bağırsak, dil, billur, dalak, ayak-paça, ilik, mide bölümlerinin kullanıldığını görülmektedir. Sakatatlar tüm dünya coğrafyasında kullanılsalar da oluşturulmuş reçeteler çok farklılık arz etmektedir. Profesyonel aşçılık eğitim veren okullar ve şeflerin seçimine bağlı olarak okullarda uygulaması yapılan reçeteler Türk mutfak kültürü ve dünyadaki farklı ülkelerin mutfak kültürlerinden seçilmektedir (Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı, MSA, 2015: 100).

2.4.2.13. Soğuk mutfak ve sandviç

Soğuk mutfak, mutfağın en temel iki bölümünden birisidir. Bu nedenle soğuk mutfak genel başlığı altında yapılan uygulamalar genel olarak soğuk çorba, soğuk sebze, et ve balık ürünlerinin hazırlanması, zeytinyağlılar, meze çeşitleri, ordövr tabaklarının hazırlanması, terin çeşitleri, soğuk sandviç türleri, pate türleri, kanepeler ve soğuk atıştırmalıkların hazırlıkları, salata çeşitleri, soğuk etler, füme etler, dekor malzemeleri, soğuk büfe hazırlanması gibi çok geniş bir yelpazeyi kapsar. Soğuk mutfak aşçıların bölümlerini tanıması, bölümlerinin gerektirdiği düzende hareket etmesinin öğretilmesi yine bu ders içeriğinde yer almaktadır (Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen, 2012: 16-443). Sandviçler hem soğuk mutfak hem de sıcak mutfak uygulamaları içerisinde yer almaktadırlar. Sandviç hazırlamada kullanılması gereken malzemeler, sandviç yapımında kullanılan ekmek çeşitleri, bu ekmeklerin yapısı, hangi çeşit ekmeğin tercih edilmesi gerektiği, ekmeğin depolanması ve servise hazırlanması sandviç başlıklı konu dahilinde yer almaktadır. Ek olarak sandviç içerisine sürülecek malzemelerden tereyağı bazlı, mayonez bazlı veya pesto sos, humus ve pate gibi bir ürün olup olmayacağına karar verilmesi yine sandviç hazırlığı için vurgulanan öğeler olmaktadır. Sandviç dolgu malzemesi olarak kullanılacak olan et veya tavuk gibi yüksek protein içeren ürünlerin, sebze çeşitlerinin, peynir türlerinin, yeşilliklerin seçimin ve sandviç için hazırlanması da dersin önemli ayrıntılarından bazılarını oluşturmaktadır (Gisslen, 2019: 694-711).

2.4.2.14. Salata ve salata sosları

Bu uygulama dersi kapsamında salata çeşitleri ve salata sosları çerçevesinde hazırlanan müfredat içeriğinde konular işlenmektedir. Başlıca sos içeriklerinin tanımlanması, yağ-limon bazlı, mayonez bazlı ve yağ-sirke bazlı sosların yapım uygulamaları yanı sıra popüler ve klasik salata çeşitleri uygulamaları yapılır. Aşçılık eğitim müfredatları incelendiğinde salataların aperitif salatalar, eşlikçi salatalar, ana yemek salataları, ayrı yemek salataları, tatlı salatalar şeklinde ayrıldığı görülmektedir. Salatalar için kullanılacak yeşillik ve meyvelerin öğrenilmesi yanı sıra salata yapım ve sunum kurallarının öğrenilmesi de bu dersin amaçları arasındadır. Kalıcı emülsifiye, geçici emülsifiye ve mayonez yapımı da uygulama derslerinde yer almaktadır (Leto ve Bode 2006: 61-93).

2.4.2.15. Pişirme yöntemleri

Aşçılık eğitiminin en temel konularından biri pişirme yöntemlerinin öğretilmesidir. Eğitimin bu bölümünde pişirme nedir, ısı transferi nedir, ısı transferi hangi yollarla gerçekleşir, pişirme bir ürüne ne gibi özellikler kazandırabilir, doğru pişirme nasıl yapılır, geleneksel pişirme teknikleri ve yeni pişirme teknikleri nelerdir, pişirmede otlar ve baharatlar nasıl kullanılır, pişirilmiş gıdalar nasıl değerlendirilir gibi sorulara cevap aranır. Bunlara ilave olarak ısının doğasının ve gıdalarda ısının etkisinin öğretilmesi dersin hedefleri arasındadır. Pişirme ile ilgili olan ve pişirme sürecine etki eden karamelizasyon, jelatinizasyon, dekstrinizasyon, koagülasyon, maillard reaksiyonu, emülsiyon gibi terimlerin öğrenilmesi ders amaçlarından biridir. Pişirme teknikleri konusu yurtdışı aşçılık okulu müfredatları ile paralellik göstermektedir ve bu bağlamda pişirme teknikleri konusunun ıslak pişirme teknikleri, kuru pişirme teknikleri, iki yönteminde beraber kullanıldığı kombine pişirme teknikleri olarak üç ana alt başlığa ayrıldığı görülmektedir (Gislenn, 2011: 63-91). Islak pişirme yöntemlerinin başlıcaları haşlama (boiling), poşe tekniği (poaching), ağır ateşte pişirme (simmering), buharda pişirme (steaming) 'dir. Kuru pişirme teknikleri arasında Derin yağda pişirme (deep frying), sıg yağda pişirme (shallow frying), wok pişirme yöntemi (stir frying), soteleme yöntemi (sauteing), rosto yöntemi (roast), ızgarada pişirme(grilling), fırınlama (baking) en sık uygulaması yapılan teknikler olduğu görülmektedir. Kombine pişirme teknikleri ise breze etme (braising), yahnileme (stewing) olarak aşçılık okulları müfredatlarında yer almaktadır. Ayrıca olarak diğer pişirme teknikleri adı altında sous vide tekniği ile pişirme, mikrodalgada pişirme, confit yöntemi ile pişirme, tütsüleme, asitte pişirme gibi tekniklerde konu içeriğinde eğitim müfredatlarında yer almaktadır (The Professional Chef, 2011: 423-571).

2.4.2.16. Kuru baklagiller

Mutfakta önemli kullanım alanına sahip kuru baklagillerin, türlerinin öğrenilmesi, üretim aşamalarının anlaşılması, nasıl muhafaza edilmesi gerektiğinin, pişirmeden önce yapılması gerekenlerin ve pişirilirken dikkat edilecek unsurların bilinmesi ve örnek reçetelerle bunların uygulanması dersin ana amaçları arasında bulunmaktadır. Özellikle ülkemizde ve dünyada en çok kullanılan çeşitleri olan kuru fasulye, börülce, soya fasulyesi, nohut, bakla, mercimek, bezelye, barbunya gibi baklagillerin

özelliklerinin anlaşılması derste vurgulanan konular arasında yer almaktadır. Kuru baklagillerin beklediği kiler veya depo gibi saklama yerlerinin sıcaklık ve nem gibi özelliklerinin bilinmesi ve baklagillerin üreticiden temin edilmesi esnasında edilmesi gereken unsurların anlaşılması ayrıca baklagillerin ıslanması ve haşlanması esnasında dikkat edilmesi gereken unsurların öğrenilmesi de ders içeriğinde yer almaktadır. Örnek reçete uygulamalarına baktığımızda etli kuru fasulye, piyaz, etli nohut yemeği, humus, nohutlu pilav, yeşil mercimek çorbası, yeşil mercimek salatası, mercimek köfte, fava, zeytinyağlı börülce ve zeytinyağlı barbunya yer verildiği görülmektedir (Kuru Baklagillerle Yemek Hazırlama, 2011: 1-31).

2.4.2.17. Patates, sebzeler ve meyveler

Mutfaklarda en çok kullanılan sebzelerden birisi olan patatesin ülkemizde ve dünyada yemeklerin yanına en çok garnitürü yapılan sebze olduğu bilinmekte ve bu bağlamda patatesin tanınması, çeşitlerinin bilinmesi ve patatesten yapılan ürünlerin öğrenilmesi mutfak bilgisi açısından önem arz etmektedir. Patatesin içerdiği besin öğeleri, vitamin ve minerallerin öğrenilmesi, patatesin temin edilmesi, saklanması, esnasında dikkat edilecek unsurların vurgulanması, kullanmadan önce yapılan ön işlemler, kullanımı esnasında dikkat edilmesi gereken hususlar patates ders konusu ile ilgili olarak derslerde işlenmektedir. Mutfakta yapılan uygulamalara bakıldığında patates işleme için kullanılacak donanımların seçimine, patates şekillendirilmesine ve patatesin servisinde dikkat edilmesi gereken noktalara önem verildiği görülmektedir. Reçete uygulamalarına bakıldığında kızartılarak yapılan patates çeşitleri, fırınlama yöntemi ile hazırlanan patatesler, püre edilerek hazırlanan patatesler, haşlama yöntemi kullanılarak yapılan patatesler, buharda pişirme yöntemi kullanılarak hazırlanan patatesler, soute yöntemi kullanılarak hazırlanan patatesler, kroket haline getirilerek servis edilen patatesler, olarak sınıflandırıldığı görülmektedir (Patates Garnitürleri, 2011: 7-88) . Patates kullanımının ek olarak yenilebilen tüm sebze ve meyveler mutfaklarda kullanılmaktadır. Westmoreland'a göre (2007: 329-407) sebzelerin ve meyvelerin satın alınmasında, depolanmasında, hazırlanmasında ve pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar ve sebzeler ile yapılacak çok geniş yelpazedeki ürün çeşitliliği sebze ve meyvelerle ilgili konu başlıklarını oluşturmaktadır.

2.4.2.18. Makarna ve pizza

Makarnaların besleyici özelliklerinin öğrenilmesi, makarna yapımında kullanılacak un, irmik gibi ürünlerin nasıl olması gerektiğinin anlaşılması, iyi bir makarnanın hangi unsurları taşıması gerektiğinin tespiti, çeşitli menüler içerisinde makarnaların yeri ve öneminin kavranması, taze makarna yapımının nasıl olması gerektiğinin belirlenmesi makarna konusu içerisinde yer almaktadır. Bunlarla beraber makarnalar için kullanılan sos çeşitlerinin öğrenilmesi, makarna pişirilmesinde göz önünde tutulması gereken unsurlar, makarna haşlarken dikkat edilecek noktaların kavranması makarna konusu başlığı altında yer almaktadır (Makarnalar, 2006: 3-28). Pappardelle, tagliatelle, fettuccine, linguine türleri en sık yapılan taze makarna uygulamaları olurken penne ve spaghetti ise en sık pişirilen hazır makarna çeşitleri olmaktadır (Pasta of Italian Cuisine 1999: 22-79). Uygulama eğitimlerinde sıklıkla hamur işleri genel başlığı altında makarna ve pizza konularının beraber işlenebildiği görülmektedir. Pizza derslerinde konu başlıkları olarak pizzanın tanımı, pizzanın mutfaktaki yeri, pizzanın tarihçesi, pizza çeşitleri, pizza soslarının nasıl yapıldığı, pizza hamurunun yapım aşamaları, pizza yapmak için kullanılan donanımların nasıl olması gerektiği, pizzanın nasıl pişirilmesi gerektiği şeklinde özetlenebilir. Pizza fırının özellikleri, pizzanın kaç derecede pişirilmesi gerektiği, pizzalar için kullanılan unun özellikleri pizza hamurunun kalınlığı, pizzaların servisinde dikkat edilecek noktalar, pizza çeşitleri içerisine konan malzemelerin öğrenilmesi de ayrıca eğitimde üzerinde durulan konulardan bazılarıdır (Pizzalar, 2006: 3-17).

2.4.2.19. Zeytinyağlılar

Zeytinyağlı uygulama dersinde amaçlanan ana hedefler zeytinyağı ile hazırlanan yiyeceklerin öğrenilmesi, zeytinyağı kullanılmasında dikkat edilecek hususların bilinmesi, zeytinyağı çeşitlerinin farklılıklarının anlaşılması ve farklı kullanım alanlarının bilinmesi olmaktadır. Bunlara ek olarak zeytinyağlı yiyeceklerin pişirme teknikleri ve pişirilme aşamaları ile nasıl servis edileceğinin öğretilmesidir (Öney ve diğerleri, 2018: 148). Giritlioğlu'na göre (2008:102) ülkemizde sıklıkla yapılan bazı zeytinyağlılar şu şekildedir: “Zeytinyağlı Lahana Dolması”, “Zeytinyağlı Enginar”, “Zeytinyağlı Bakla”, “Zeytinyağlı Yerelması”, “Zeytinyağlı Kereviz”, “Zeytinyağlı Pırasa”, Zeytinyağlı Patlıcan Paçası “, “Zeytinyağlı Barbunya” .

2.4.2.20. Mezeler

Ülkemizde ve dünyada özellikle Akdeniz’e komşu olan ülkelerde sıklıkla yapılan mezeler konusu aşçılık eğitimi veren kurumların müfredatında yer verdikleri başlıklardan biri olduğu gözükmemektedir. Meze konusu ele alınırken üzerinde durulan içerikler arasında meze kavramı, meze hazırlık aşamaları ve meze yapımı için ürün seçiminde dikkat edilmesi gereken unsurlar ile mezelerin sunulma şekilleri yer almaktadır. Meze tabağı ve ordövr tabağı dizayn etme ve bu tabakların dekorasyonlarını yapılmasını öğrenme ve meze olarak sunulabilecek gıda çeşitlerinin öğrenilmesi ders konuları arasında yer almaktadır. Mezelerin, sıcak meze çeşitleri, soğuk meze çeşitleri, zeytinyağı kullanılarak yapılan meze çeşitleri olarak sınıflandırılabilirdiği görülmektedir (Ordövr ve Mezeler, 2018: 2-89). Ergün ve Solmaz’a göre (2020: 116-228) mutfak ve restoranlarda yapılan meze çeşitlerinden bazıları fava, çiğ köfte, topik, humus, çerkez tavuğu, pilaki, muhammaradır. Kaya’ya göre (2014: 49-69) çeşitli otlardan yapılan mezelerimizin bazıları radika salatası, arapsaçı kavurması, börülce salatası, hindiba salatası, hardal otu salatası, ısırgan otu salatası, şevketi bostan, zahter salatası, ebeğümeci kavurması, yoğurtlu semizotudur.

2.4.2.21. Türk mutfak kültürü

Türk Mutfak Kültürünün tarihsel gelişim süreci içinde etkilendiği unsurların ve bu unsurların mutfağa yansımalarının bilinmesi, mutfak kültürümüzün zenginliğinin vurgulanması, mutfak kültürümüzü oluşturan yiyecek ve içeceklerin nelerden oluştuğu ve bu yiyecek ve içeceklerin nasıl yapıldığının öğrenilmesi dersin ana temasının oluşturmaktadır. “Türk mutfak kültürü” dersi genel başlıklarının “Orta Asya Türk mutfak kültürü”, “Selçuklu Beylikler Türk mutfak kültürü”, “Osmanlı Dönemi Türk mutfak kültürü”, “Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak kültürü” bölümlerine ayrıldığı görülmektedir (Sandıkçıoğlu ve diğerleri, 2018: 22-100). Orta Asya’dan günümüze kadar gelen yeme içme alışkanlıklarının öğrenilmesi dersin hedeflerinden biridir. Özel aşçılık okullarının uygulamalarına bakıldığında genellikle Osmanlı Dönemi Türk mutfağının ve Cumhuriyet Dönemi Türk mutfağının ayrı ders konuları olarak işlendiği görülmektedir. Akkor’a göre (2014: 85-179) Selçuklu Dönemi Türk mutfağında yapılan tutmaç, buğday çorbası, yahni, tirit, kalya, helva gibi yiyeceklerin ve şerbet gibi içeceklerin uygulamaları yapılmaktadır. Kamil’e göre (1844: 21-151) geleneksel Türk mutfak kültürü içerisinde kendisine yer bulmuş olan çorba çeşitleri, yahni

çeşitleri, kebab çeşitleri, büryan çeşitleri, tava çeşitleri, börek çeşitleri, bastı çeşitleri, pilav çeşitleri, hoşaf çeşitleri, turşu çeşitleri, helva çeşitleri ve şurup çeşitleri uygulamalı olarak yapılmaktadır. Bunlara ilave olarak profesyonel aşçılık eğitiminde sınırlı sayıda da olsa Türk mutfak kültürü tatlılarına yer verilmektedir. Ertürk'e göre (1996: 24-270) Türk mutfak kültürü içerisinde geleneksel olarak yer almış olan baklava, kadayıf, reçel, kek, helva, şerbet ve kurabiye çeşitleri ile şekerpare, revani, yoğurt tatlısı, ekmek tatlısı, güllaç uygulaması yapılan ürünler arasındadır. Oktay'a göre (2018: 116-124) geleneksel Türk mutfak kültürünü yansıtan lezzet değerlerimizden bazıları olan Türk kahvesi, lokum, pastırma ve boza gibi ürünler de Türk mutfak kültürü dersleri içerisinde ele alınabilmektedir.

2.4.2.22. Osmanlı mutfak kültürü

Osmanlı saray mutfağının yapısı, yönetim ve personel yapısı, Osmanlı saray mutfağında yapılan ekmekler ve unlu mamuller, yemekler, tatlılar, turşular, helvalar, şerbetler ve diğer içecekler hakkında bilgi öğrenilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca Osmanlı dönemi halk mutfağı ile dönemin saray mutfağı arasındaki farklılıklar hakkında bilgi edinilmesi, halkın bu dönemde bulgur, pirinç, baklagiller, et, tavuk, balık, sebze, meyve, yağ, bal, şeker ve baharat kullanımları ve bu ürünlerden nasıl beslendiklerinin öğrenilmesi dersin hedeflerinden biridir. Osmanlı mutfağının özellikleri, Osmanlı mutfağı araç gereçleri ve Osmanlı mutfağına ait pişirme teknikleri derslerde üzerinde durulan konular arasındadır (Bilgin ve arkadaşları, 2019: 27-86). Uygulama derslerinde pratik olarak yapılan başlıca yemekler ve tatlılar arasında Osmanlı Mutfak kültüründe yapılan helva-i hakani, zerde, aşure, muhallebi, sütlaç, tavuk göğsü, kadın göbeği, kaymaklı kayısı dolması (Yerasimos, 2015: 239-272) ve mutancana, mahmudiye, tuffahiye, fodula, akike, aside, lebeniye, kalye, borani, maklube, biryan yer almaktadır (Argunşah ve Çakır 2005: 3-139). Osmanlı Mutfak kültüründe 1900'lü yılların başında yer alan yemekler arasında işkembe çorbası, kuzu dolma, kağıt kebab, külbastı, orman kebabı, testi kebabı, kadınbudu köfte, mumbar dolması, midye tava, balık yahnisi, imam bayıldı, bamya dolması, acem pilavı, özbek pilavı, mantı, piruhi, tatar böreği, laz böreği, muhallebi, tulumba tatlısı, baklava bulunmaktadır (Mary Işın, 2014).

2.4.2.23. Dünya mutfakları

Dünya mutfakları uygulama derslerinde dünya genelinde farklı coğrafyalardaki ülkelerin kendilerine özgü yemek kültürlerinin, yemek yaparken kullandıkları kendilerine has araçların, pişirme yöntemlerinin, saklama yöntemlerinin, servis etme yöntemlerinin, özel gün yemeklerinin, ritüellerin ve o coğrafyaya özgü malzemelerin tanınması amaçlanmaktadır. Bu farklılıkların oluşturduğu dünya gastronomisinin zenginliğinin öğrenilmesi ve aşçılık eğitimi alan öğrencilerin bu zenginlikten istifade ederek bakış açılarının geliştirilmesi eğitimin temel hedeflerinden biridir (Yıldız E. ve diğerleri, 2018: 3-233). Uygulamada ağırlıklı olarak İtalyan mutfak kültüründen, Çin mutfak kültüründen, Fransız mutfak kültüründen, Japon mutfak kültüründen, İspanyol mutfak kültüründen, Meksika mutfak kültüründen seçilen ürünler yapılmaktadır. Bu mutfak kültürlerine ek olarak Hint mutfak kültüründen, Tayland mutfak kültüründen, Rus mutfak kültüründen, Kuzey Amerika mutfak kültüründen, Güney Amerika mutfak kültüründen, İngiliz mutfak kültüründen, İran mutfak kültüründen, Afrika mutfak kültüründen, Kore mutfak kültüründen, Ortadoğu ülkeleri mutfak kültürlerinden seçilen karakteristik, yaygın ve o coğrafyayı en iyi şekilde yansıtacak yemekler yapılmaktadır (Kılıç ve diğerleri, 2019: 2-229). Campell ve diğerlerine göre (2006: 340-377) dünya mutfaklarının sıklıkla uygulaması yapılan popüler yemeklerinden bazıları Çin mutfak kültüründen mango ve karabiberli dana eti, limonlu ve zencefilli tavuk, Pekin ördeği, Endonezya mutfak kültüründen körili dana eti, Malezya mutfak kültüründen baharatlı kızarmış erik soslu tavuk, Meksika mutfak kültüründen domates soslu kırlangıç balığıdır.

2.4.2.24. Yöresel mutfaklar

Bu dersin uygulanmasında ülkemizin çeşitli coğrafyalarında, bölgelerinde, illerinde, ilçelerinde ve hatta beldelerinde yapılan yiyecekler seçilerek öğretilmeye çalışılır. Zengin mutfak kültürümüzün bir sonucu olarak çok fazla seçeneğe sahip olmamız dolayısı ile bu konuda aşçılık okulların yaptığı uygulamalı ürünler değişiklik gösterebilmektedir. Ülkemizin farklı coğrafyalarındaki yemekler için kullanılan değişik malzemelerin, yemekleri pişirmek için kullandıkları farklı pişirme tekniklerinin, ürünleri yapmak, yemek, saklamak ve servis etmek için kullandıkları farklı araçların öğrenilmesi de bu ders hedeflerinden biridir. Gaziantep örneğinde olduğu gibi cazibe merkezi haline gelmiş gastronomi turizmi ile ön plana çıkmış

değerlerimizin popüler hale getirdiği yiyeceklerin öğrenilmesi ve uygulamasının yapılması da yine bu ders içerisinde işlenmektedir. Uygulama derslerinde Marmara Bölgesi'nden Tekirdağ köftesi ve Edirne yaprak ciğeri ve badem ezmesi, Bursa kestane şekeri ve İnegöl köfte sıklıkla yapılmaktadır (Gökçe ve diğerleri, 2019: 3-58). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin popüler yemeklerine kaburga dolması, lebeniye, yuvalama, Kilis kebabı, sini köftesi, kibe, cennet çamuru örnek verilebilir (Halıcı, 2015: 41-134). İç Anadolu Bölgesi'nin karakteristik yemeklerine ise toyga aşı, sırık kebabı, çiçek dolması, İskilip dolması, kara çuval helvası örnek verilebilir (Örs ve diğerleri, 2012: 236-354).

2.4.2.25. Pastacılık ve ekmekçiliğe giriş

Profesyonel aşçılık eğitimi veren özel okullar genellikle, aşçılık öğrencileri için pastacılık ve ekmekçilik uygulamalı derslerini, ayrıca profesyonel pastacılık eğitimi verilen farklı bir eğitim seçeneği de olduğu için, yüzeysel ve sadece giriş seviyesinde tutmaktadırlar. Bu eğitimde daha çok restoran mutfaklarında yapılan pastacılık ürünleri reçete edilmektedir. Robert'e göre (2005: 12-535) bu pastacılık ürünlerinin çoğu Fransız mutfağı temellidir ve bu yaygın reçeteler uygulama eğitimine genellikle aşçı şefler değil pastacı şefler tarafından icra edilmektedir. Bu eğitimlerde sufle, tiramisu, cheesecake, profiterol, ekler, creme brulee gibi dünya genelinde işletmelerde yaygın olarak bulunan reçeteler ve uygulanmaktadır. Ekmekçiliğe giriş derslerinde de konulara sadece genel çerçeve çizildiği ve çok fazla detaya inilmediği görülmektedir. Buğdayın yapısı, buğday çeşitleri, un çeşitleri, maya çeşitleri ve kabartıcılar tanıtılmakta sınırlı sayıda mayalı hamur reçetesi uygulanmaktadır. Uygulama reçeteler genellikle poğaç, simit, börek çeşitleri, pide ve lahmacun çeşitleri ile hamburger ekmeği, baget ekmeği, çavdar ekmeği gibi yaygın olarak kullanılan türlerden seçilmektedir (Doğan, 2017: 10- 230; Doğan, 2016: 64-108).

2.5. Ankara'da Özel Aşçılık Eğitimleri

Ankara'da MEB gözetim ve denetimde çeşitli özel aşçılık okulları hizmet vermektedir. İstanbul'dan sonra en çok özel aşçılık okulu Ankara'da bulunmaktadır. Bu işletmeler kursiyerlere çeşitli seviyelerde oluşturmuş oldukları programları sunmaktadırlar. Bu programlar içerisinde en kapsamlı olanı meslek edindirme amaçlı "Profesyonel Aşçılık" ve "Profesyonel Pastacılık" programlarıdır. Ortalama dört ay okul eğitimi ve

sonrasında dört ay staj eğitimini içeren bu programdan mezun olan meslek adayları MEB onaylı sertifika almaktadırlar (Sarioğlu, Yalın ve Avcıkurt, 2018: 100-105).

2.5.1. Ankara’da Profesyonel Aşçılık ve Profesyonel Pastacılık Eğitimi Veren Özel Aşçılık Okulları

Araştırmanın yapıldığı tarihte Ankara’da profesyonel aşçılık ve profesyonel pastacılık eğitimi veren özel aşçılık okulları Tablo 2.2. de gösterildiği şekilde tespit edilmiştir.

Eğitim Kurumu	Hizmete Girdiği Yıl	Eğitim Programının İsmi	Eğitim Programının Süresi
Chef Akademi	2011	Profesyonel Aşçılık	8 Ay = 4ay okul + 4ay staj
Golden Chef Mutfak Akademisi	2010	Profesyonel Aşçılık	8 Ay = 4ay okul + 4ay staj
T. C. A. Turkish Culinary Academy	2003	Profesyonel Aşçılık	8 Ay = 4ay okul + 4ay staj
Dama Mutfak	2018	Profesyonel Aşçılık	8 Ay = 4ay okul + 4ay staj
Chefs Art Academy	2018	Profesyonel Aşçılık	8 Ay = 4ay okul + 4ay staj
Özel Netiş Meslek Kursu	2006	Profesyonel Aşçılık	8 Ay = 4ay okul + 4ay staj
Anıt Aşçılık Kursu	2010	Profesyonel Aşçılık	8 Ay = 4ay okul + 4ay staj
Cooking Class Akademi	2018	Profesyonel Aşçılık	8 Ay = 4ay okul + 4ay staj

Tablo 2.2. Ankara’da Profesyonel Aşçılık ve Profesyonel Pastacılık Eğitimi Aşçılık Eğitim Veren Özel Aşçılık Okulları

Kaynak: <https://www.chefakademi.com/>; <https://www.goldenchef.com.tr/>;

<http://www.anitegitim.com/>; <http://www.turkishculinaryacademy.com/>;

<http://www.dama-mutfak.com/>; <https://www.chefsartacademy.com/>;

<http://netismeslekkursu.kurs.com/>; <http://cookingclassakademi.com/>,

Erişim:18.08.2020.

2.6. İlgili Araştırmalar

Çımar (2019) tarafından gerçekleştirilen “Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleki Yeterliliklerinin İncelenmesi” isimli çalışmada, mesleki eğitimi alan bireylerin eğitimlerinin yeterli düzeyde olup olmadığının tespit edilmesini amaçlamıştır. Hazırlanan anket formu aracılığıyla işletmelerde hali hazırda staj yapan aşçılık

öğrencilerinin yöneticilerinden gerekli bilgiler toplanmıştır. Yürütülen araştırma sonucunda öğrencilerin okullarda aldığı teorik eğitimlerin nispeten daha yeterli olduğu, uygulamalı eğitimlerin ise sektörde çalışabilmeleri için yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Yılmaz'ın (2019) yürüttüğü “Türkiye’de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi” isimli çalışmada örgün öğretimin unsurlarını nicelik açısından incelemiştir. Yürütülen araştırma sonucunda alan yazın da genel olarak yer alan bilgilerin aksine derslik ve eğitimci sayısında artan eğitim talebini karşılayacak oranda bir artış olduğunu ve sayısal olarak talebin karşılandığı sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmanın bulgularından bazıları da bu alanda öğrenci sayılarındaki artışın en önemli sebeplerinin, eskiye göre şeflerin ülkemizde daha popülerleşmesi ve mezunların istihdamının kolay olması olmuştur.

Seyitoğlu ve Çalışkan (2018) tarafından gerçekleştirilen “Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma” isimli çalışmalarında gastronomiyi akademik disiplin bağlamında araştırmış, dünyadaki ve Türkiye’deki durumu ortaya koymayı amaçlamışlardır. Veriler yerli ve yabancı kaynakların alanyazın incelemesi ile elde edilmiştir. Araştırmada gastronomi konusunda ortak görüşün gelişmemiş olması, çok fazla unsur içermesi, lisansüstü eğitimlerin yetersiz oluşu, mevcut yapısal sorunlar gibi nedenlerin gastronominin bilimsel disiplin olması konusunda eksikleri olduğu sonucuna varılmış fakat dünyada ve Türkiye’de bu eksiklerin giderilmesi için önemli adımlar atılmakta olduğu da belirtilmiştir.

Bucak ve Yiğit (2018) “Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma” isimli çalışmalarında profesyonel aşçılık eğitimi veren mutfak okullarının sektöre olan etkisi araştırılmışlardır. Araştırmada “Örnek olay yöntemi” kullanılarak İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) incelenmiştir. Çalışma için gerekli veriler ise “görüşme” ve “doküman analizi” yöntemleri ile elde edilmiştir. İncelenen aşçılık okulunun açıldığı günden bugüne kadar özellikle İstanbul’da sektöre iş gücü kazandırma anlamında çok büyük katkılar sağlamış olduğu bunların yanı sıra sunduğu yurtdışı eğitim olanaklarıyla da mesleki eğitimde cazip bir konuma gelmiş olduğu ortaya konulmuştur.

Kırmızı (2017), Sakarya Üniversitesi'nde okuyan öğrencilerin dahil olduğu bir araştırma yapmıştır. Bu araştırmasında turizm eğitimi alan lisans ve ön lisans öğrencilerinin turizm endüstrisine yönelik görüşlerini anket yöntemi ile almış ve daha sonra bunların karşılaştırmalı analizini yapmıştır. Yürütülen çalışma sonucunda sektördeki çalışma durumlarının zor oluşu, genel olarak ücretlerin tatmin edici düzeyde olmaması ve bazı durumlarda bu ücretlerin dahi işverenler tarafından verilmemesi gibi nedenlerle nitelikli işgücünün sektörden uzaklaştığı belirlenmiştir.

Denk ve Koşan (2017) “Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi” isimli çalışmalarında, aşçılık mesleğini icra eden sektör çalışanlarının eğitim düzeylerini ve kariyer planlarını araştırmışlardır. Aşçıların işlerinden memnun olma oranı % 80 olarak belirlenmiş ayrıca meslek mensuplarının eğitim seviyelerinin artması ile işleri ve işyerleri için hissedilen olumlu duygu durumlarının arasında bir paralellik bulunduğu sonuçlarına varılmıştır.

Daylar (2015) gerçekleştirdiği “Otel Mutfak Yöneticilerinin ve İş görenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırmalı Bir Uygulama” isimli çalışmada orta öğretim ve yükseköğretimde mesleki aşçılık eğitimi almış bireylerin elde ettikleri kazanımları sektöre ne kadar uyarlayabildiklerini ve bu farklı seviyelerdeki eğitimin mesleki kazanım anlamında yarattığı etkileri araştırmıştır. Araştırmasında nicel araştırma yöntemini tercih etmiş ve hazırladığı anket formu ile araştırması için gerekli olan verileri toplamıştır. Araştırma sonucunda örgün eğitimde eğitimlerin genel olarak teorik düzeyde kaldığı ve eğitim veren hocaların, aşçılık mesleğinde özellikle de sektörel alanda yeteri kadar tecrübe sahibi olmadıklarını ortaya koymuştur. Özel aşçılık okullarının ise özellikle pratik eğitim açısından örgün öğretimle kıyaslandığında oldukça üst seviyede olduğu sonucuna varmıştır.

Choi ve Kim (2014) tarafından gerçekleştirilen “Comparative Analysis of the Educational Service Quality of Domestic and Foreign Culinary Schools Using the Kano Model” isimli çalışmada Kore’de bulunan yerli ve yabancı aşçılık okullarında mutfak sanatları eğitimleri karşılaştırılmıştır. Çalışmada veriler anket yöntemi ile elde edilmiştir. Araştırmada okullar arasında mutfak eğitimleri için gerekli 25 temel unsurdan 23’ünün farklılık gösterdiği ve yabancı aşçılık okullarının yerli aşçılık okullarından daha kaliteli bir eğitim hizmeti verdiği sonucuna ulaşılmıştır.

Ko'nun (2010) gerçekleştirdiği "The Evaluate The Professional Culinary Competence of Hospitality Students" isimli çalışmada, mesleki eğitim alan öğrencilerin yeterlilikleri araştırılmıştır. Araştırma sonucunda öğrencilerin en başarı olduğu mesleki yeterliliğin davranışsal yetenekler olduğu tespit edilmiş daha sonra mutfak bilgi ve becerileri son sırada ise yenilik kavramının olduğu tespit edilmiştir.

Hertzman ve Ackerman (2010) yaptıkları çalışmada Amerika'da ön lisans düzeyinde eğitim veren aşçılık okullarının programlarını eğitim kalitesi yönünden değerlendirmişlerdir. Araştırma sonucunda öğrenciler için eğitim kalitesini belirleyen en önemli faktörlerin sırasıyla hijyen ve sanitasyon, eğitim konusundaki tecrübe, sektörel tecrübe, staj imkanları ve işe yerleştirme oranları olduğu sonucuna varılmıştır.

Hertzman ve Maas (2012) alışmalarında Amerika'da faaliyet gösteren özel ve kamuya ait aşçılık okullarını maliyet, iş olanağı yaratma ve eğitim kalitesi yönünden değerlendirmişler ve özel aşçılık okulu mezunlarının eğitim kalitesi açısından daha az tatmin oldukları sonucunu ortaya koymuşlardır.

Mitchell ve diğerleri (2013) tarafından Yeni Zelanda'da gerçekleştirilen bir araştırmada ise özel ve kamuya ait eğitim kurumları müfredat açısından incelenmiştir. Araştırma sonucunda yemek yapmanın temel kurallarının Escoffier'den beri değerlemediği ancak yiyecek medyası kavramının ortaya çıktığı ve sonuç olarak programlara uygulanan müfredat ve içeriklerin önemli ölçüde değerlemesi gerektiği ortaya konulmuştur.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmanın bu kısmında “araştırma modeli”, “araştırmanın evreni”, araştırmanın örnekleme”, “veri toplama süreci” ve “verilerin analizi” konularına yer verilecektir. Araştırmaya bilimsel araştırma metoduna uygun olarak alan yazın taraması yapılarak başlanmıştır. Yapılan alanyazın taramasında sırasıyla, gastronomi, eğitim kavramları ve bu kavramlar arasındaki ilişkiye yer verilmiştir. Devamında dünyada ve Türkiye’de aşçılık eğitimi, özel aşçılık okulları ve bu okulların eğitim müfredatları ayrıntılı şekilde incelenmiştir. Aşçılık okulu mezunların görüşlerini almak amacıyla katılımcılarla iletişime geçilmiş ve online anket formu aracılığıyla veriler toplanmıştır. Veriler bilgisayar programları aracılığıyla derlenmiş ve çözümlenmiştir. Elde edilen sonuçlar kapsamında bulgular yorumlanmıştır.

3.1. Araştırmanın Modeli

Karadağ’a göre (2010: 61) araştırma modeli, araştırmanın gerçekleştirilebilmesi için gerekli olan verilerin elde edilebilmesi ve bu verilerin işlenerek bulguların ortaya çıkarılması için ihtiyaç duyulan şartların optimum düzeyde sağlanarak araştırmanın geçerliliğinin ve güvenilirliğinin elde edilmesini ifade eder. Bilimsel araştırmalarda araştırma modelleri konusunda, yapılan incelemelerin nitelikleri doğrultusunda “deneme modeli” ve “tarama modeli” olarak iki ana yaklaşım bulunmaktadır. Bu modellerden tarama modelleri geçmişte veya şu anda yaşanan olguları olduğu şekilde betimlemek için kullanılır (Karasar, 2018: 108). Bu bağlamda Ankara’daki özel aşçılık okulu mezunlarının sektörde devam edip etmemelerine neden olan faktörlerin tespit edilmeye çalışıldığı bu araştırmada ana yaklaşım olarak genel tarama modeli benimsenmiştir. Genel tarama modeli türlerinden birisi olan “nedensel tarama araştırması” modeli bir veya daha fazla bağımsız değişken ile bir veya daha fazla bağımlı değişkenin etkileşimini inceleyerek bu etkileşimlerin nedenlerini ortaya çıkarmaya yardımcı olur (Gürbüz ve Şahin, 2017: 108). Tüm bu sebeplerden ötürü araştırmada nedensel tarama modeli kullanılmış ve sınırları çizilen evren içinden alınan örneklem üzerinden, nedensel tarama modelinin gerekliliklerine uygun olarak incelemeler yapılmıştır.

3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Aziz'e göre (2017: 33) yapılan bir bilimsel araştırmada verilerin sağlandığı kaynak araştırmanın evreni olarak adlandırılır ve araştırmaların evrenleri yapılan araştırmaların niteliklerine göre değişiklik gösterir. Bu araştırmanın evrenini Ankara'daki özel aşçılık okullarında profesyonel aşçılık eğitimi almış, zorunlu stajını tamamlamış, mezun olmuş ve sektörde çalışmış bireyler oluşturmaktadır. Ankara'da araştırmanın yapıldığı tarihte MEB onaylı profesyonel aşçılık eğitimi veren okul sayısı 7 olarak belirlenmiştir (Tablo 2.2). Okullarla yapılan görüşmede bugüne kadar profesyonel aşçılık eğitimi aldıktan sonra mezun olan kişi sayısının 1500 kişi olduğu tespit edilmiş ve bu kişi sayısı araştırmanın evrenini temsil eden sayı olarak kabul edilmiştir.

Karasar'a göre (2018: 148) belirli bir evrenden önceden belirlenmiş birtakım kriterlere göre seçilen ve evreni temsil yeteneğine sahip küçük birim örneklemi ifade eder. Bu bağlamda bu araştırmada kullanılacak olan örneklemin büyüklüğü, evreni gerekli nitelikte temsil edebilmesi için örneklem hesaplama formülü ile belirlenmiştir. Karagöz'e göre (2019: 302) örneklem hesaplama formülü kullanmanın temel amaçlarından biri örneklem büyüdükçe artan vakit, verimlilik, işgücü kayıplarını en aza indirmektir. Bu sebeple çalışma için evreni temsil edecek olan örneklem sayısının tespiti için "örneklem hesaplama formülü" uygulanmıştır:

$$n = N \cdot t^2 \cdot p \cdot q / d^2 \cdot (N-1) + t^2 \cdot p \cdot q$$

$$n = (1500 \times (1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5) / ((0,05)^2 \times (1500-1) + (1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5) = 305,99$$

Formülde kullanılan ifadelerin anlamları şu şekildedir:

n: "Örneklem büyüklüğü"

N: "Evrendeki birey sayısı"

p: "İncelenen olayın görülüş sıklığı" = 0,5

q: "İncelenen olayın görülmeyiş sıklığı" = 0,5

t: "Belirli bir anlamlılık düzeyinde, t tablosuna göre (%5 hata payı) bulunan teorik değer" = 1,96

d: "Olayın görülüş sıklığına göre kabul edilen $\pm$ örnekleme hatası" = 0,05

Formülde gerekli rakamlar yerine konulup hesaplama yapıldığında örneklemin sağlıklı bir şekilde evreni temsili için gerekli kişi sayısının en az 306 olduğu belirlenmiştir. Hazırlanan anket formu Ankara'daki özel aşçılık okullarından mezun ve sektör tecrübesi olan ve iletişime geçilebilen 329 kişiye gönderilmiştir. Anket formunu tamamlayan katılımcıların sayısı 310 olarak gerçekleşmiştir, elde edilen bu sayı oluşturulan örneklemin evreni temsil etmesini sağlayacak niteliktedir.

3.3. Verilerin Toplanma Süreci ve Veri Toplama Aracı

Veri toplama tekniği olarak anket yöntemi kullanılmıştır. Hazırlanan ölçek ilk defa kullanıldığı için öncelikle 36 katılımcı ile 26 – 29 Aralık 2020 tarihinde pilot çalışma gerçekleştirilmiştir. Pilot çalışma sonrası yapılan faktör analizlerinde, ölçeğin geçerlilik ve güvenilirliğine olumsuz anlamda etki eden ifadeler anket formundan çıkarılmış, faktör analizleri tekrar yapılmış ve esas çalışma için kullanılacak olan ölçek ifadeleri oluşturulmuştur.

Geliştirilen anket formu ile veriler “kolayda örnekleme metodu” kullanılarak örneklem içinden herhangi bir ayırım gözetmeksizin ulaşılabilen katılımcılardan toplanmıştır. Bu metot arzu eden katılımcıların örneklem içerisine katılabilmesine olanak vermektedir (Ural ve Kılıç, 2018: 39). Ayrıca bu metot araştırmacının yeterli veriye sahip olana kadar en basit ve ulaşması en kolay olan katılımcılardan veri toplamasına da olanak sağlamaktadır (Gürbüz ve Şahin, 2017: 132). Katılımcılarla iletişime geçebilmek için aşçılık okulları yöneticileri ve bu okullarda eğitimlik yapan şeflere ulaşılmış, sonrasında 9 Mart- 12 Nisan 2021 tarihleri arasında gerekli telefon görüşmeleri yapılarak anket formları katılımcılara ulaştırılmıştır. Ulaşılabilen kişi sayısı 329 olmuş bu kişilerden 310'u anket formunu doldurarak geri dönüşte bulunmuş ve çalışmaya katkı sağlamıştır. Anket soru formunun tercih edilmesinin başlıca sebepleri arasında pandemi koşullarının yüz yüze görüşme olanaklarını sınırlaması, diğer veri toplama tekniklerine göre daha az zaman ve maliyet gerektirmesi, güvenilirliğinin daha yüksek olması, çok sayıda veriye kısa sürede erişme imkanı sağlaması, katılımcılardan yeterli nitelikte bilgi sağlayabilmeye elverişli olması ve elde edilen verilerin bilgisayar ortamına kolay bir şekilde aktarılması olarak sıralanabilir (Ural ve Kılıç, 2018: 49).

Hazırlanan anket formu aracılığı ile çalışma için gerekli bilgilere ulaşılabilmesi hedeflenmiştir. Anket temel olarak üç ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde

katılımcılara yaş, cinsiyet, maddi durum, eğitim durumu, gelir durumu, yaşadıkları şehir gibi demografik özellikleri ortaya koyan 6 adet ifade yöneltilmiştir. Anketin ikinci bölümünde aşçılık okulu mezunlarına eğitim aldıkları kurum ve öğretmenlerine olan bakış açılarını belirlemek ve eğitim sonrası çalışma durumlarına etki edebilecek faktörlerin tespiti için 10 adet ifadeye yer verilmiştir. Anketin üçüncü bölümündeki ifadeler ise sektöre devam edenler ve sektöre devam etmeyenler için ayrılmıştır. Anket formunun bu kısmında sektöre devam edenlerin sektörde kalıcı olmasını sağlayan faktörlerin tespit edilmesine çalışılmış ve bunun için 9 adet ifade yer almıştır. Sektöre devam etmeyenlerin ise sektörden ayrılmasına neden olan faktörlerin belirlenmesinin hedeflendiği üçüncü bölümün diğer kısmında 15 adet ifadeye yer verilmiştir. Katılımcıların anket formunda yanıtlaması gereken toplam ifade sayısı sektöre devam edenler için 25 olurken sektöre devam etmeyenler için 31 adet olarak oluşturulmuştur. Anketin ikinci ve üçüncü kısmında yer alan ve 5’li Likert ölçeğine göre şekillendirilen ifadeler şu şekilde sıralanmıştır: 1”Kesinlikle Katılmıyorum” 2”Katılmıyorum” 3”Kararsızım” 4”Katılıyorum“ 5”Kesinlikle Katılıyorum”. Anket formunda 5’li Likert ölçeği tercih edilmesinin sebebi Turan, Aslan ve Şimşek’in (2015: 187) yaptıkları çalışmalarında belirttiği gibi sosyal bilimlerin en çok tercih edilen ölçeği olmasının yanı sıra ölçmenin, veri girişinin ve uygulanmasının kolay olmasıdır. Araştırmada kullanılan anket formu EK-1’de sunulmuştur.

3.4. Verilerin Analizi

Toplanan verilere yönelik olarak yapılan analizler IBM SPSS 25.0 programı ile yapılmıştır. Çalışmada öncelikli olarak geliştirilen aşçılık mesleğine devam etme ve devam etmeme sebepleri ölçeklerine ilişkin bir pilot çalışma yapılmıştır. Bu pilot çalışmada ölçeklerin geçerlilik ve güvenilirlik testleri yapılmıştır. Ölçeklerin geçerlilik düzeylerini tespit etmek için açımlayıcı faktör analizi yöntemi kullanılmış olup, güvenilirlik düzeylerini tespit etmek için Cronbach’s alpha katsayılarına bakılmıştır. Güvenilirlikle ilgili katsayının değerlendirme ölçütleri aşağıda yer almaktadır;

“ $0.00 < \alpha < 0.40$ aralığında ise güvenilir değil”

“ $0.40 < \alpha < 0.60$ aralığında ise düşük güvenilirlikte.”

“ $0.60 < \alpha < 0.80$ aralığında ise oldukça güvenilir.”

“ $0.80 < \alpha < 1.00$ aralığında ise yüksek derecede güvenilir” (Özdamar, 1999: 513).

Pilot çalışmadan sonra ana çalışma için toplanan verilere yönelik yapılan analizlerde öncelikle pilot çalışmada elde edilen bulguların doğrulanması için ölçeklere doğrulayıcı faktör analizi uygulanmıştır. Doğrulayıcı faktör analizi IBM AMOS 24 programı ile yapılmıştır. Sonrasında katılımcıların sosyo-demografik bilgilerine yönelik bulgulara ilişkin frekans ve yüzde bulgularına yer verilmiştir. Aşçılık mesleğine devam eden ve etmeyen katılımcılar, sosyo-demografik özelliklerine göre ki-kare yöntemi kullanılarak karşılaştırılmıştır. Aşçılığa devam etme ve devam etmeme sebeplerine yönelik olarak oluşturulmuş ölçeklere ilişkin ortalama ve standart sapma bulgular verilmiştir. Ölçek faktörlerinin sosyo-demografik özelliklere yönelik ilişkilerine bağımsız örneklem t-testi ve tek yönlü varyans analizi ile bakılmıştır. Tek yönlü varyans analizinde anlamlı sonuç bulunması durumunda gruplar arasındaki farklılıkları tespit edebilmek için Bonferroni post-hoc testi uygulanmıştır. Analizlerde anlamlılık sınırı $p < 0,05$ olarak belirlenmiştir.



4. BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Pilot Çalışma

Araştırmada aşçılık mesleğine devam etme ve devam etmeme sebeplerini tespit etmek amacıyla iki adet ölçek oluşturulmuştur. Aşçılık mesleğine devam etme sebeplerine yönelik olarak 5’li likert tipinde 10 maddelik bir ölçek oluşturulurken, devam etmeme sebeplerine yönelik olarak 5’li likert tipinde 16 maddelik bir ölçek oluşturulmuştur (1=Kesinlikle katılmıyorum, 5=Kesinlikle katılıyorum). Oluşturulan ölçeklerin geçerlilik ve güvenilirlik analizlerinin yapılması için pilot çalışma gerçekleştirilmiştir. Pilot çalışmada 36 katılımcıdan veri toplanmıştır. Pilot çalışmaya katılan aşçılık okulu mezunu bu bireylerin 17’sinin aşçılık mesleğine devam ettiği, 19’unun ise aşçılık mesleğine devam etmediği tespit edilmiştir.

4.1.1. Aşçılık Mesleğine Devam Etme Sebepleri Ölçeğinin Geçerlilik ve Güvenilirlik Bulguları

Mesleğe devam etme maddelerine ilişkin faktör yükleri bulguları Tablo 4.1’de gösterilmiştir.

	Faktör yükleri		
	1. faktör	2. faktör	3. faktör
Sektörde çalışmaya devam etmemin sebebi			
10. Mutfak ortamının çok keyifli olmasıdır	,896		
8. Kariyer planımın iyi bir şef olmak olmasıdır	,868		
6. Aşçılığın/şefliğin benim için en uygun meslek olduğunu düşünmemdir	,662		
9. Mutfak şeflerinin iyi ücretler kazanıyor olmasıdır	,400		
1. Disiplinli çalışıyor olmamdır		,792	
4. İyi bir eğitim almış olmamdır		,569	
5. Mutfaktaki zor koşullara uyum sağlayabilmemdir		,555	
7. Hayatımı kazanmak için çalışmak zorunda olmamdır			,930
3. İyi bir ücret alıyor olmamdır			,761

Tablo 4.1. Mesleğe Devam Etme Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri

Ölçeğin geçerliliğini test etmek amacıyla yapılan faktör analizine göre ölçeğin 3 faktörle açıklanabildiği görülmüştür. Ayrıca, ölçeğin faktör analizine uygunluğunu tespit edebilmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin ve Bartlett testi kullanılmıştır. Yapılan

analizler sonucu Kaiser-Meyer-Olkin değeri 0,502 bulunmuştur. Bu değer 0,5'den büyük olduğu için örneklem büyüklüğünün yeterli olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca Bartlett testi sonucunun da anlamlı çıkması ölçeğin faktör analizine uygunluğunu göstermektedir, $X^2(45) = 68,487$, $p < 0,05$.

Ölçek maddelerinin güvenilirlik katsayılarına bakılmıştır. Yapılan güvenilirlik analizi sonucunda Cronbach's alpha katsayısı 0,669 olarak bulunmuştur. Öte yandan, 2. maddenin madde-toplam korelasyonunun negatif olduğu ve bu maddenin ölçek güvenilirlik katsayısını düşürdüğü görülmüştür. 2. madde çıkarılarak güvenilirlik analizi tekrarlandığında ölçeğin Cronbach's alpha katsayısı 0,713 olarak bulunmuştur. Bu değer ölçeğin güvenilirlik seviyesinin oldukça yüksek düzeyde olduğunu göstermektedir.

2. madde çıkarılarak yapılan ikinci faktör analizinde Kaiser-Meyer-Olkin değeri 0,564 olarak bulunmuştur. Ayrıca Bartlett testinin sonucu da anlamlı çıkmıştır, $X^2(36) = 49,658$, $p < 0,05$. Faktör analizi sonrasında tespit edilen 3 faktörden ilk faktörün özdeğeri (eigenvalue) 3,011 olarak bulunmuş olup, toplam varyansının %33,45'ini açıklayabilmektedir. İkinci faktörün özdeğeri 1,493 olarak bulunmuş olup, ölçeğin toplam varyansının %16,59'unu açıklamaktadır. Üçüncü faktörün ise özdeğeri 1,345'tir ve ölçeğin toplam varyansının %14,94'ünü açıklamaktadır. Bu 3 faktör ölçeğin tamamının %64,98'ini açıklayabilmektedir. Bu değer %50'den fazla olması ölçeğin geçerliliğinin yüksek olduğunu göstermektedir. İçerdiği ifadelerden dolayı ilk faktör "motive edici sebepler" olarak isimlendirilirken, ikinci faktör "mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek", üçüncü faktör ise "maddi sebepler" olarak isimlendirilmiştir.

4.1.2. Aşçılık Mesleğine Devam Etmeme Sebepleri Ölçeğinin Geçerlilik ve Güvenilirlik Bulguları

Mesleğe devam etmeme maddelerine ilişkin faktör yükleri bulguları Tablo 4.2’de gösterilmiştir

Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi;	Faktör yükleri		
	1. faktör	2. faktör	3. faktör
9. Mutfak ortamının çok sıkıcı olmasıdır.	,905		
6. Mutfakta geçirdiğim süre zarfında aşçılığın bana uygun bir meslek olmadığını anlamamdır.	,872		
11. Mutfakta kendimi geliştirebilecek bir olanak olmamasıdır.	,810		
1. Fiziki çalışma şartlarının zor olmasıdır.	,680		
13. Mutfakta şefliğe kadar yükselmenin uzun zaman ve yoğun emek isteyen bir süreç içermesidir.		,801	
10. Mutfakta ast-üst ilişkisinin çok sıkı bir şekilde uygulanmasıdır.		,774	
2. Mutfak ortamının beni psikolojik olarak zorlamasıdır.		,743	
8. Sinema, televizyon ve sosyal medya aracılığıyla oluşan mutfak imajının gerçekte çok daha zor şartlar içerdiğini anlamamdır.		,736	
16. İşletme sahibi tarafından bana bezdirme (mobbing) uygulanmasıdır.		,696	
12. Mutfak şeflerinin bana bir şey kazandıracak nitelikte olmamasıdır.			,789
15. Mutfaktaki kötü hijyen koşullarıdır.			,775
14. Mutfak personeli tarafından bana bezdirme (mobbing) uygulanmasıdır.			,750
7. Mutfak ortamının beklentilerimi karşılamamasıdır.			,695
5. Mutfak çalışanlarının olumsuz tavırlarıdır.			,692
3. Ücretlerin yetersiz olmasıdır.			,354

Tablo 4.2. Mesleğe Devam Etmeme Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri

Mesleğe devam etmeme sebeplerini tespit etme amacıyla oluşturulan ölçeğin geçerliliğini test etmek amacıyla yapılan faktör analizine göre ölçeğin 3 faktörle açıklanabildiği görülmüştür. Ayrıca, ölçeğin faktör analizine uygunluğunu tespit

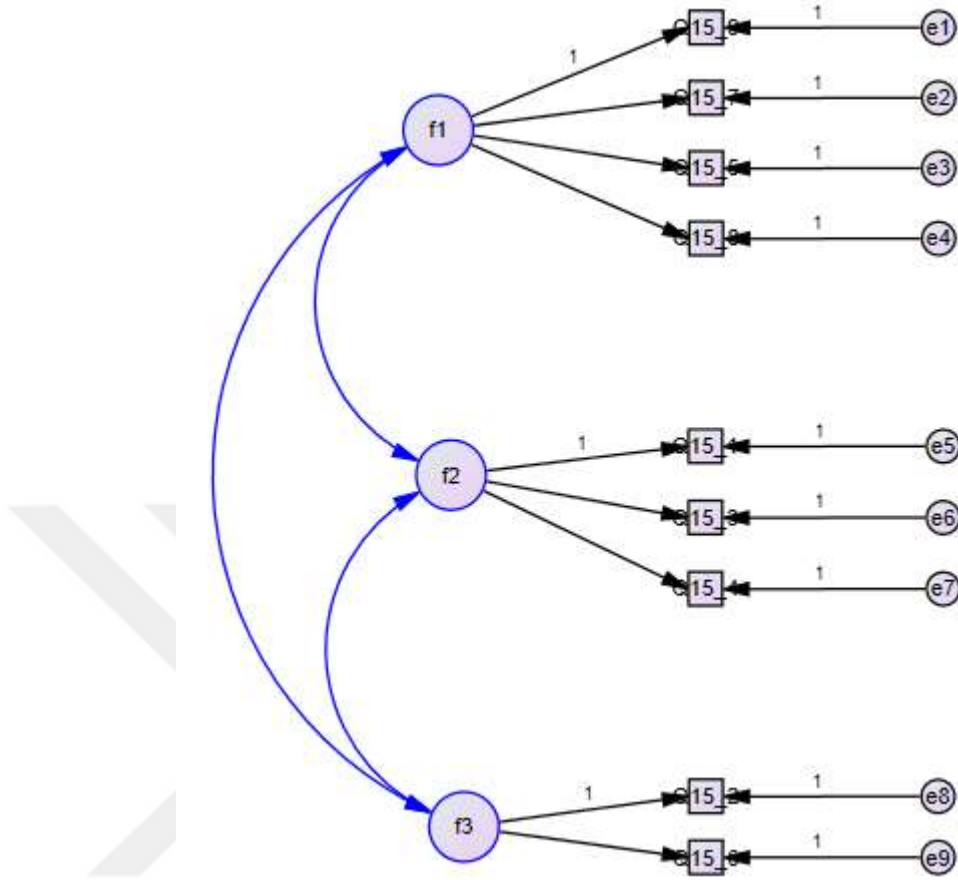
edebilmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin ve Bartlett testi kullanılmıştır. Yapılan analizler sonucu Kaiser-Meyer-Olkin değeri, 0,511 bulunmuştur. Bu değer 0,5’den büyük olduğu için örneklem büyüklüğünün yeterli olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca Bartlett testi sonucunun da anlamlı çıkması ölçeğin faktör analizine uygunluğunu göstermektedir, $X^2(120) = 251,176$, $p < 0,05$.

Varimax rotasyonu ile faktör yükleri incelendiğinde ölçeğin 4. maddesinin hiçbir faktöre yüklenmediği görülmüştür. 4. madde çıkarılarak ölçek maddelerinin güvenilirlik katsayılarına bakılmıştır. Yapılan güvenilirlik analizi sonucunda Cronbach’s alpha katsayısı 0,925 olarak bulunmuştur. Bu değer ölçeğin güvenilirlik seviyesinin yüksek derecede güvenilir olduğunu göstermektedir. Ayrıca güvenilirlik analizinde ölçek maddelerinin madde-toplam korelasyonları incelendiğinde herhangi bir maddenin ölçek güvenilirliğini düşürmediği görülmektedir.

4. madde çıkarılarak yapılan ikinci faktör analizinde Kaiser-Meyer-Olkin değeri, 0,522 olarak bulunmuştur. Ayrıca Bartlett testinin sonucu da anlamlı çıkmıştır, $X^2(105) = 246,152$, $p < 0,05$. Faktör analizi sonrasında tespit edilen 3 faktörden ilk faktörün özdeğeri (eigenvalue) 7,753 olarak bulunmuş olup, toplam varyansının %51,69’unu açıklayabilmektedir. İkinci faktörün özdeğeri 1,982 olarak bulunmuş olup, ölçeğin toplam varyansının %13,21’ini açıklamaktadır. Üçüncü faktörün ise özdeğeri 1,554’tür ve ölçeğin toplam varyansının %10,36’sını açıklamaktadır. Bu 3 faktör ölçeğin tamamının %75,26’sını açıklayabilmektedir. Bu değer %50’den fazla olması ölçeğin geçerliliğinin yüksek olduğunu göstermektedir. İçerdiği ifadelerden dolayı ilk faktör “kısıtlayıcı mutfak şartları” olarak isimlendirilirken, ikinci faktör “mutfaktaki baskı ortamı”, üçüncü faktör ise “motivasyon düşürücü sebepler” olarak isimlendirilmiştir.

4.2. Doğrulayıcı Faktör Analizi

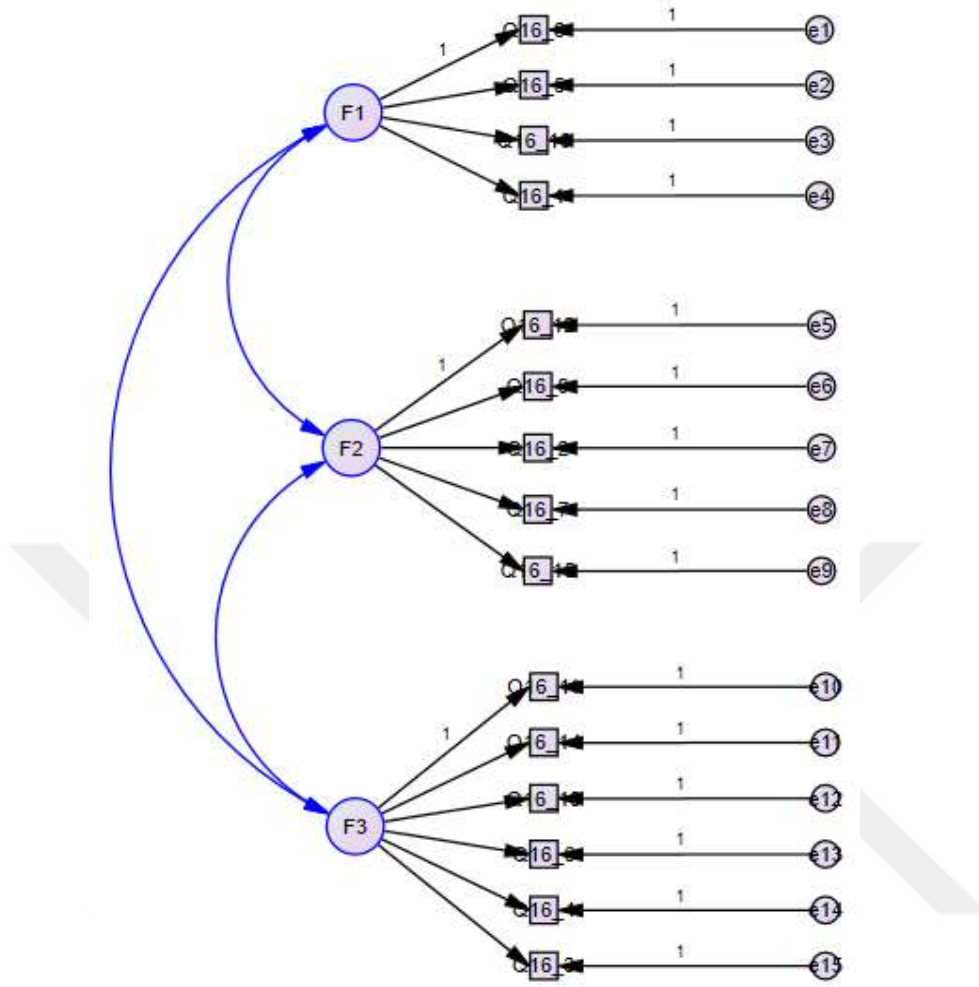
Araştırmanın bu bölümünde pilot çalışmada elde edilen açıklayıcı faktör analizi bulgularının, ana çalışma için toplanan verilerle kontrolü yapılmıştır. Bunun için doğrulayıcı faktör analizi uygulanmıştır. Yapılan doğrulayıcı faktör analizine göre aşıcılık mesleğine devam etme sebepleri ölçeğinin modeli Şekil 4.1’de gösterilmiştir.



Şekil 4.1. Aşçılık Mesleğine Devam Etme Sebepleri Ölçeğinin Doğrulayıcı Faktör Analizi Modeli

Şekil 4.1’de görülen modelin analiz sonuçları incelendiğinde, aşçılık mesleğine devam etme sebepleri ölçeğinin uyum indekslerinin kabul edilebilir aralıklarda olduğu görülmektedir. Analiz sonucuna göre CMIN/DF değeri 3,427 olarak bulunmuş olup bu değer kabul edilebilir bir değerdir. CFI değeri 0,912 ve NFI değeri 0,88 olarak bulunmuş ve elde edilen değerlerin beklenen düzeyde olduğu görülmüştür (Baumgartner ve Homburg, 1996; Marsh ve diğerleri 2006). GFI indeksi 0,889 olarak bulunmuştur. Bu değer 0,90’ı aşması gerektiği belirtilse de bu değer de kabul edilebilmektedir (Baumgartner ve Homburg, 1996). Son olarak AGFI değerinin de beklendiği şekilde 0,817 olarak bulunmuştur (Schermelleh-Engel ve diğerleri, 2003). Bulunan bu değerler, ölçeğin yapı geçerliliğini güçlendirmiştir.

Aşçılık mesleğine devam etmeme sebepleri ölçeğinin doğrulayıcı faktör analizi modeli Şekil 4.2’de gösterilmiştir.



Şekil 4.2. Aşçılık Mesleğine Devam Etmeme Sebepleri Ölçeğinin Doğrulayıcı Faktör Analizi Modeli

Şekil 4.2.'de görülen modelin analiz sonuçları incelendiğinde, aşçılık mesleğine devam etmeme sebepleri ölçeğinin uyum indekslerinin kabul edilebilir aralıklarda olduğu görülmektedir. Analiz sonucuna göre CMIN/DF değeri 4,404 olarak bulunmuş olup bu değer kabul edilebilir bir niteliktedir. CFI değeri 0,960 ve NFI değeri 0,907 olarak bulunmuş olup, bu değerlerin beklenen düzeyde olduğu görülmüştür (Baumgartner ve Homburg, 1996; Marsh ve diğerleri, 2006). GFI indeksi 0,806 olarak bulunmuştur. Bu değer 0,90'ı aşması gerektiği belirtilse de bu değer de kabul edilebilmektedir (Baumgartner ve Homburg, 1996). Son olarak AGFI değerinin de beklendiği şekilde 0,894 olarak bulunmuştur (Schermele-Engel ve diğerleri, 2003). Bulunan bu değerler, ölçeğin yapı geçerliliğini güçlendirmiştir.

4.3. Katılımcıların Kişisel Bilgileri

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların demografik, sektörel ve sosyo-ekonomik bilgilerine yönelik bulgular tanımlayıcı analiz yöntemleriyle incelenmiş ve elde edilen bilgilere Tablo 4.3'te yer verilmiştir.

Demografik Özellikler		f	%
Cinsiyet	Kadın	147	47,4
	Erkek	163	52,6
Yaş Grubu	20'den az	5	1,6
	20-25 yaş arası	49	15,8
	26-30 yaş arası	120	38,7
	31-40 yaş arası	117	37,7
	40'tan fazla	19	6,1
Yaşanılan Şehir	Ankara	250	80,6
	İstanbul	9	2,9
	İzmir	7	2,3
	Bursa	3	1,0
	Eskişehir	8	2,6
	Diğer	33	10,6
Eğitim Durumu	Yüksek lisans	30	9,7
	Lisans	193	62,3
	Ön lisans	64	20,6
	Lise	22	7,1
	Orta öğretim	1	,3
Sektörde Çalışma Süresi	1 yıldan az	136	43,9
	1-2 yıl arası	54	17,4
	2-3 yıl arası	32	10,3
	3-4 yıl arası	32	10,3
	4 yıl ve üzeri	56	18,1
Kurum İçi Pozisyon	Aşçıbaşı	46	14,8
	Aşçıbaşı yardımcısı	21	6,8
	Kısım şefi	50	16,1
	Aşçı	122	39,4
	Komi	61	19,7

Tablo 4.3. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bilgiler

Tablo 4.3'te yapılan frekans analizinde katılımcıların cinsiyet dağılımları gösterilmektedir. Tabloya göre katılımcıların %47,4'ü kadın ve %52,6'sı erkektir. Yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların yaşları incelendiğinde katılımcıların %1,6'sının 20 yaş altında olduğu görülürken, %15,8'inin 20-25 yaş arasında olduğu, %38,7'sinin 26-30 yaş arasında olduğu, %37,7'sinin 31-40 yaş arasında olduğu, %6,1'inin ise 40 yaş üzerinde olduğu ve katılımcıların %80,6'sının

Ankara’da yaşadığı, %2,9’unun İstanbul’da yaşadığı, %2,3’ünün İzmir’de yaşadığı, %1’inin Bursa’da yaşadığı, %2,6’sının Eskişehir’de yaşadığı ve %10,6’sının diğer şehirlerde yaşadığı görülmektedir.

Yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %9,7’sinin yüksek lisans mezunu olduğu görülürken, %62,3’ünün lisans mezunu, %20,6’sının ön lisans mezunu, %7,1’inin lise mezunu ve %0,3’ünün ortaöğretim mezunu olduğu görülmektedir. Analize göre katılımcıların %43,9’u aşçılık eğitimi sonrasında sektörde 1 yıldan daha az süre çalıştıklarını belirtirken, %17,4’ü 1-2 yıl arası, %10,3’ü 2-3 yıl arası, %10,3’ü 3-4 yıl arası ve %18,1’i ise 4 yıldan fazla süre sektörde çalıştıklarını belirtmiştir ayrıca katılımcıların %14,8’i sektörde aşçıbaşı pozisyonunda çalıştıklarını belirtirken, %6,8’i aşçıbaşı yardımcısı, %16,1’i kısım şefi, %39,4’ü aşçı ve %19,7’si komi olarak çalıştıklarını belirtmiştir. Katılımcıların %3,2’si bu soruya cevap vermemiştir.

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların aylık gelirleri, katılımcıların ailelerinin aylık gelirleri ve katılımcıların aşçılık kursu için sağladıkları finansman kaynaklarına yönelik bulgular tanımlayıcı analiz yöntemleriyle incelenmiş ve elde edilen bilgilere Tablo 4.4’te verilmiştir.

Finansman Özellikleri		f	%
Katılımcıların Aylık Gelirleri	2800 TL ve altı	87	28,1
	2801-5000 TL arası	138	44,5
	5001-7500 TL arası	39	12,6
	7501-10000 TL arası	17	5,5
	10001 TL ve üzeri	26	8,4
Katılımcıların Ailelerinin Toplam Aylık Gelirleri	2800 TL ve altı	13	4,2
	2801-5000 TL arası	52	16,8
	5001-7500 TL arası	68	21,9
	7501-10000 TL arası	69	22,3
	10001 TL ve üzeri	106	34,2
Katılımcıların Aşçılık Eğitimi Finansmanını Nasıl Sağladıkları	Kredi çekerek	59	19,0
	Ailemden alarak	124	40,0
	Kendi birikimimi kullanarak	114	36,8
	Diğer	12	3,9

Tablo 4.4. Katılımcıların Finansman Özelliklerine İlişkin Bilgiler

Tablo 4.4’te yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %28,1’inin aylık ortalama gelirinin 2800 TL ve altında olduğu görülürken, %44,5’inin aylık ortalama

gelirinin 2801-5000 TL arasında olduğu, %12,6'sının aylık ortalama gelirinin 5001-7500 TL arasında olduğu, %5,5'inin aylık ortalama gelirinin 7501-10000 TL arasında olduğu ve %8,4'ünün ise aylık ortalama gelirinin 10001 TL üzerinde olduğu görülmektedir. Katılımcıların %1'i bu soruya cevap vermemiştir. Yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların ailelerinin %4,2'sinin aylık toplam ortalama gelirinin 2800 TL ve altında olduğu görülürken, %16,8'inin aylık toplam ortalama gelirinin 2801-5000 TL arasında olduğu, %21,9'unun aylık toplam ortalama gelirinin 5001-7500 TL arasında olduğu, %22,3'ünün aylık toplam ortalama gelirinin 7501-10000 TL arasında olduğu ve %34,2'sinin ise aylık toplam ortalama gelirinin 10001 TL üzerinde olduğu görülmektedir. Katılımcıların %0,6'sı bu soruya cevap vermemiştir. Analiz sonuçlarına göre katılımcıların %19'u aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı kredi çekerek sağladığını belirtirken, %40'ı ailelerinden alarak sağladıklarını, %36,8'i kendi birikimlerini kullandığını, %3,9'u ise diğer kaynaklarla sağladığını belirtmiştir. Katılımcıların %0,3'ü bu soruya cevap vermemiştir.

Katılımcıların aşçılık eğitimine katılma kararını etkileyen faktörlere yönelik frekans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.5'te yer verilmiştir.

Aşçılık eğitimi etkileyen faktörler	f	%
Aile çevrem	33	10,6
Arkadaş çevrem	7	2,3
Aşçılık mesleğini sevmem	192	61,9
İstihdam sorununun olmaması	11	3,5
TV ve sosyal medyada aşçılık mesleğinin popüler olması	27	8,7
Diğer	40	12,9
Toplam	310	100,0

Tablo 4.5. Katılımcıların Aşçılık Eğitimine Katılma Kararını Etkileyen Faktörlere Yönelik Frekans Analizi

Tablo 4.5'te yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %10,6'sı aile çevresinden etkilenecek aşçılık eğitimine katıldıklarını belirtirken, %2,3'ü arkadaş çevrelerinden etkilendiği için, %61,9'u aşçılık mesleğini sevdiklerinden dolayı, %3,5'i istihdam sorununun olmadığını düşündükleri için, %8,7'si TV ve sosyal medyada aşçılık mesleği popüler olduğu için ve %12,9'u diğer sebeplerden etkilendiği için aşçılık eğitimine katıldıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcıların aşçılık mesleğindeki kariyer hedeflerine yönelik frekans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.6’da yer verilmiştir.

Aşçılık mesleğinde kariyer hedefleri	f	%
İşletme sahibi olmak	123	39,7
Yapmak istediğim bir meslek olması	23	7,4
Mesleki kariyer yapmak	77	24,8
Hobi amaçlı kendimi geliştirebilmek	35	11,3
Yurtdışına gidebilmek	30	9,7
Diğer	22	7,1
Toplam	310	100,0

Tablo 4.6. Katılımcıların Aşçılık Mesleğindeki Kariyer Hedeflerine Yönelik Frekans Analizi

Tablo 4.6’da yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %39,7’si aşçılık mesleğini işletme sahibi olmak gibi bir kariyer hedefleri olduğunu ifade ederken, %7,4’ü yapmak istedikleri bir meslek olduğu için, %24,8’i mesleki bir kariyer yapmak için, %11,3’ü hobi amaçlı kendilerini geliştirmek için, %9,7’si yurtdışına gidebilmek için, %7,1’i ise diğer amaçları kariyer hedefi olarak belirtmiştir.

Katılımcıların aşçılık eğitimi hakkındaki düşüncelerine yönelik betimsel analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.7’de yer verilmiştir.

	Ort.	Std. Sapma
Eğitim aldığım kurumu yeterli buluyorum.	3,40	1,11
Eğitim aldığım eğitmenleri yeterli buluyorum.	4,15	1,02
Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yeterli buluyorum.	3,41	1,19
Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yararlı buluyorum.	4,03	,88

1=Kesinlikle katılmıyorum, 5=Kesinlikle katılıyorum

Tablo 4.7. Katılımcıların Aşçılık Eğitimi Hakkındaki Düşüncelerine Yönelik Betimsel Analiz

Tablo 4.7’de yapılan betimsel analiz sonuçlarına göre katılımcılar “Eğitim aldığım kurumu yeterli buluyorum” ifadesinden ortalama $3,40 \pm 1,11$ puan almışlardır. Buna göre katılımcıların eğitim aldıkları kurumun yeterli olduğu konusunda genel olarak katılma eğilimi gösterdikleri söylenebilir.

Katılımcılar “Eğitim aldığım eğitmenleri yeterli buluyorum” ifadesinden ortalama $4,15 \pm 1,02$ puan almışlardır. Buna göre katılımcıların eğitim aldıkları eğitmenleri yeterli buldukları söylenebilir.

Katılımcılar “Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yeterli buluyorum” ifadesinden ortalama $3,41 \pm 1,19$ puan almışlardır. Buna göre katılımcıların aldıkları eğitimin sektörde çalışabilmek için yeterli olduğu konusunda genel olarak katılma eğilimi gösterdikleri söylenebilir.

Katılımcılar “Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yararlı buluyorum” ifadesinden ortalama $4,03 \pm 0,88$ puan almışlardır. Buna göre katılımcıların aldıkları eğitimi sektörde çalışabilmek için yararlı buldukları söylenebilir.

Katılımcıların aşçılık mesleğine devam etme-etmeme durumlarına yönelik frekans analizine ilişkin sonuçlara tablo 4.8’de yer verilmiştir.

Aşçılık mesleğine	f	%
Devam ediyor	172	55,5
Devam etmiyor	138	44,5
Toplam	310	100,0

Tablo 4.8. Katılımcıların Aşçılık Mesleğine Devam Etme-Etmeme Durumlarına Yönelik Frekans Analizi

Tablo 4.8’de yapılan frekans analizine göre katılımcıların %55,5’inin aşçılık mesleğine devam ettikleri görülürken, %44,5’inin devam etmedikleri görülmektedir.

4.4. Aşçılık Mesleğine Devam Etme-Etmeme Durumunun Sosyo-demografik Bilgilere Göre Karşılaştırılması

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların aşçılık mesleğine devam edip etmeme durumları, demografik bilgileri, sektörel bilgileri ve sosyo-ekonomik bilgilerine göre karşılaştırılacaktır.

Mesleğe devam etme ve cinsiyet arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.9’da yer verilmiştir.

Cinsiyet		Aşçılık mesleğine		
		Devam ediyor	Devam etmiyor	Toplam
Kadın	f	66	81	147
	% (Cinsiyet)	%44,9	%55,1	%100
	% (Mesleğe devam)	%38,4	%58,7	%47,4
Erkek	f	106	57	163
	% (Cinsiyet)	%65,0	%35,0	%100
	% (Mesleğe devam)	%61,6	%41,3	%52,6
Toplam		172	138	310
X² = 12,684, p < 0,05				

Tablo 4.9. Mesleğe Devam Etme ve Cinsiyet Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi

Tablo 4.9’da gösterilen ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir. $X^2 = 12,684$, $p < 0,05$. Elde edilen bulgulara göre katılımcılardan, aşçılık mesleğini bırakan kişilerin daha sıklıkla kadın olduğu, aşçılık mesleğine devam edenlerin ise daha sıklıkla erkek olduğu görülmektedir.

Mesleğe devam etme ve yaş arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.10’da yer verilmiştir.

Yaş		Aşçılık mesleğine		
		Devam ediyor	Devam etmiyor	Toplam
25’ten az	f	30	24	54
	% (Yaş)	%55,6	%44,4	%100
	% (Mesleğe devam)	%17,4	%17,4	%17,4
26-30 yaş arası	f	77	43	120
	% (Yaş)	%64,2	%35,8	%100
	% (Mesleğe devam)	%44,8	%31,2	%38,7
31’den fazla	f	65	71	136
	% (Yaş)	%47,8	%52,2	%100
	% (Mesleğe devam)	%37,8	%51,4	%43,9
Toplam		172	138	310
X² = 6,919, p < 0,05				

Tablo 4.10. Mesleğe Devam Etme ve Yaş Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi

Tablo 4.10’da yapılan ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve yaş arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir, $X^2 = 6,919$, $p < 0,05$. Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğini bırakan kişilerin daha sıklıkla 31 yaş üstünde olduğu görülürken, aşçılık mesleğine devam edenlerin daha sıklıkla 26-30 yaş arasında olduğu görülmektedir.

Mesleğe devam etme ve aylık gelir arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.11’de yer verilmiştir.

Aylık gelir		Aşçılık mesleğine		Toplam
		Devam ediyor	Devam etmiyor	
2800 TL ve altı	f	37	50	87
	% (Gelir)	%42,5	%57,5	%100
	% (Mesleğe devam)	%21,5	%37,0	%28,3
2801-5000 TL arası	f	88	50	138
	% (Gelir)	%63,8	%36,2	%100
	% (Mesleğe devam)	%51,2	%37,0	%45,0
5001-7500 TL arası	f	24	15	39
	% (Gelir)	%61,5	%38,5	%100
	% (Mesleğe devam)	%14,0	%11,1	%12,7
7501 TL ve üzeri	f	23	20	43
	% (Gelir)	%53,5	%46,5	%100
	% (Mesleğe devam)	%13,4	%14,8	%14,0
Toplam		172	138	310
$X^2 = 10,384$, $p < 0,05$				

Tablo 4.11. Mesleğe Devam Etme ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi

Tablo 4.11’de yapılan ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve aylık gelir arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir, $X^2 = 10,384$, $p < 0,05$. Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğini bırakan kişilerin aylık gelirlerinin daha sıklıkla 2800 TL ve altı olduğu görülürken, aşçılık mesleğine devam edenlerin aylık gelirlerinin daha sıklıkla 2801-5000 TL arasında olduğu görülmektedir.

Mesleğe devam etme ve ailelerin toplam aylık gelir arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.12’de yer verilmiştir.

Toplam aylık gelir		Aşçılık mesleğine		
		Devam ediyor	Devam etmiyor	Toplam
	f	41	24	65
5000 TL ve altı	% (Toplam gelir)	%63,1	%36,9	%100
	% (Mesleğe devam)	%23,8	%17,6	%21,1
	f	36	32	68
5001-7500 TL arası	% (Toplam gelir)	%52,9	%47,1	%100
	% (Mesleğe devam)	%20,9	%23,5	%22,1
	f	45	24	69
7501-10000 TL arası	% (Toplam gelir)	%65,2	%34,8	%100
	% (Mesleğe devam)	%26,2	%17,6	%22,4
	f	50	56	106
10001 TL ve üzeri	% (Toplam gelir)	%47,2	%52,8	%100
	% (Mesleğe devam)	%29,1	%41,2	%34,4
Toplam		172	138	310
$X^2 = 7,304, p > 0,05$				

Tablo 4.12. Mesleğe Devam Etme ve Ailelerin Toplam Aylık Gelir Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi

Tablo 4.12’de yapılan ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve ailelerin toplam aylık geliri arasında anlamlı bir ilişki tespit edilememiştir, $X^2 = 7,304, p > 0,05$.

Mesleğe devam etme ve finansman arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.13’te yer verilmiştir.

Finansman		Aşçılık mesleğine		
		Devam ediyor	Devam etmiyor	Toplam
Kredi çekerek	f	42	17	59
	% (Finansman)	%71,2	%28,8	%100
	% (Mesleğe devam)	%24,4	%12,4	%19,1
Ailemden alarak	f	61	63	124
	% (Finansman)	%49,2	%50,8	%100
	% (Mesleğe devam)	%35,5	%46,0	%40,1
Kendi birikimim	f	63	51	114
	% (Finansman)	%55,3	%44,7	%100
	% (Mesleğe devam)	%36,6	%37,2	%36,9
Diğer	f	6	6	12
	% (Finansman)	%50,0	%50,0	%100
	% (Mesleğe devam)	%3,5	%4,4	%3,9
Toplam		172	138	310
X² = 8,027, p < 0,05				

Tablo 4.13. Mesleğe Devam Etme ve Finansman Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi

Tablo 4.13'te yapılan ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve aşçılık eğitimi için gerekli finansmanın nasıl sağlandığı arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir, $X^2 = 8,027$, $p < 0,05$. Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğini bırakan kişilerin gerekli finansmanı daha sıklıkla ailelerinden karşıladıkları görülmektedir. Ayrıca devam etmeyenlere kıyasla, aşçılık mesleğine devam edenlerin gerekli finansmanı daha sıklıkla kredi çekerek sağladığı görülmektedir.

Mesleğe devam etme ve eğitime katılma kararını etkileyen faktörler arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.14'te yer verilmiştir.

Faktörler		Aşçılık mesleğine		Toplam
		Devam ediyor	Devam etmiyor	
Aile çevrem	f	14	19	33
	% (Faktör)	%42,4	%57,6	%100
	% (Mesleğe devam)	%8,1	%13,8	%10,6
Arkadaş çevrem	f	2	5	7
	% (Faktör)	%28,6	%71,4	%100
	% (Mesleğe devam)	%1,2	%3,6	%2,3
Aşçılık mesleğini sevmem	f	123	69	192
	% (Faktör)	%64,1	%35,9	%100
	% (Mesleğe devam)	%71,5	%50,0	%61,9
İstihdam sorununun olmaması	f	8	3	11
	% (Faktör)	%72,7	%27,3	%100
	% (Mesleğe devam)	%4,7	%2,2	%3,5
TV ve sosyal medyada aşçılık mesleğinin popüler olması	f	5	22	27
	% (Faktör)	%18,5	%81,5	%100
	% (Mesleğe devam)	%2,9	%15,9	%8,7
Diğer	f	20	20	40
	% (Faktör)	%50,0	%50,0	%100
	% (Mesleğe devam)	%11,6	%14,5	%12,9
Toplam		172	138	310
X² = 26,801, p < 0,05				

Tablo 4.14. Mesleğe Devam Etme ve Eğitime Katılma Kararını Etkileyen Faktörler Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi

Tablo 4.14’te yapılan ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve aşçılık eğitime katılma kararlarını etkileyen faktörler arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir, $X^2 = 26,801$, $p < 0,05$. Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğine devam eden kişilerin, aşçılık mesleğini sevdikleri için eğitime daha sıklıkla katıldıkları görülmektedir. Ayrıca aşçılık mesleğine devam eden kişilerle kıyaslandığında, mesleğe devam etmeyen kişilerin, eğitimleri alırken aşçılığın TV ve sosyal medyada popüler olmasından daha çok etkilendikleri görülmüştür.

Mesleğe devam etme ve kariyer hedefleri arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.15’te yer verilmiştir.

Kariyer hedefleri		Aşçılık mesleğine		Toplam
		Devam ediyor	Devam etmiyor	
İşletme sahibi olmak	f	66	57	123
	% (Hedef)	%53,7	%46,3	%100
	% (Mesleğe devam)	%38,4	%41,3	%39,7
Beğendiğim bir meslek olması	f	18	5	23
	% (Hedef)	%78,3	%21,7	%100
	% (Mesleğe devam)	%10,5	%3,6	%7,4
Mesleki kariyer yapmak	f	61	16	77
	% (Hedef)	%79,2	%20,8	%100
	% (Mesleğe devam)	%35,5	%11,6	%24,8
Hobi amaçlı kendimi geliştirebilmek	f	3	32	35
	% (Hedef)	%8,6	%91,4	%100
	% (Mesleğe devam)	%1,7	%23,2	%11,3
Yurtdışına gidebilmek	f	13	17	30
	% (Hedef)	%43,3	%56,7	%100
	% (Mesleğe devam)	%7,6	%12,3	%9,7
Diğer	f	11	11	22
	% (Hedef)	%50,0	%50,0	%100
	% (Mesleğe devam)	%6,4	%8,0	%7,1
Toplam		172	138	310
X² = 55,809, p < 0,05				

Tablo 4.15. Mesleğe Devam Etme ve Kariyer Hedefleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi

Tablo 4.15’te yapılan ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve aşçılık mesleğindeki kariyer hedefleri arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir, $X^2 = 55,809$, $p < 0,05$. Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğine devam eden kişilerin beğendikleri bir meslek olduğu ve mesleki kariyer yapmak istedikleri için aşçılığı tercih ettikleri görülmektedir. Ayrıca aşçılık mesleğine devam eden kişilerle kıyaslandığında, mesleğe devam etmeyen kişilerin, daha sıklıkla hobi amaçlı kendilerini geliştirmek için bu mesleği hedefledikleri görülmüştür.

4.5. Aşçılık Mesleğine Devam Etme Sebeplerine Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde aşçılık mesleğine devam eden 172 katılımcının, aşçılık mesleğine devam etme sebeplerine yönelik tanımlayıcı bulgular verilecektir. Ayrıca

pilot çalışma yapılarak tespit edilen ölçek faktörlerine yönelik bulgular da gösterilecektir. Daha sonrasında ise katılımcıların sosyo-demografik bilgileri ile ölçek faktörleri arasındaki ilişkiler incelenecektir. Bu aşamada katılımcıların cinsiyetleri, yaşları, sektördeki çalışma süreleri, aylık gelirleri, ailelerinin toplam aylık gelirleri ve aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı sağlama yöntemleri incelenmiştir. Yaş, aylık gelir ve ailelerin toplam aylık geliri değişkenlerinde grup sayıları arasında büyük farklılıklar olduğu için gruplar arasında birleştirmeler yapılarak analiz yapılmıştır. Diğer değişkenler, birleştirme yapılamadığı ve grup sayılarında dengesizlik olduğu için analizlere dahil edilmemiştir.

Mesleğe devam etme maddelerine yönelik betimsel analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.16’da yer verilmiştir.

Sektörde çalışmaya devam etmemin sebebi;	Ort.	Std. sapma	α
Motive edici sebepler	3,58	,69	,715
Mutfak ortamının çok keyifli olmasıdır	3,53	1,24	
Kariyer planımın iyi bir şef olmak olmasıdır	4,32	,78	
Aşçılığın/şefliğin benim için en uygun meslek olduğunu düşünmemdir	4,05	,92	
Mutfak şeflerinin iyi ücretler kazanıyor olmasıdır	2,40	1,06	
Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek	4,05	,61	,536
Disiplinli çalışıyor olmamdır	4,24	,96	
İyi bir eğitim almış olmamdır	3,63	,98	
Mutfaktaki zor koşullara uyum sağlayabilmemdir	4,29	,73	
Maddi sebepler	2,93	,86	,448
Hayatımı kazanmak için çalışmak zorunda olmamdır	3,31	1,15	
İyi bir ücret alıyor olmamdır	2,54	1,14	

Tablo 4.16. Mesleğe Devam Etme Maddelerine Yönelik Betimsel Analiz

Tablo 4.16’da aşçılık mesleğine devam eden katılımcıların aşçılık mesleğine devam etme sebeplerine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. 3 faktör ile ele alınan bu kısımda ilk faktör olan motive edici sebepler faktöründen katılımcıların ortalama $3,58 \pm 0,69$ puan aldıkları görülmektedir. Bu faktör içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları sebebin $4,32 \pm 0,78$ ortalama puan ile “kariyer planımın iyi bir şef olmak olmasıdır” ifadesi olduğu görülürken, en az katıldıkları sebebin $2,40 \pm 1,06$ ortalama puan ile “mutfak şeflerinin iyi ücretler kazanıyor olmasıdır” ifadesi olduğu görülmektedir.

İkinci faktör olan mutfaktaki zorluklara adapte olmak faktöründen katılımcıların ortalama $4,05 \pm 0,61$ puan aldıkları görülmektedir. Bu faktör içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları sebebin $4,29 \pm 0,73$ ortalama puan ile “mutfaktaki zor koşullara uyum sağlayabilmemdir” ifadesi olduğu görülürken, en az katıldıkları sebebin $3,63 \pm 0,98$ ortalama puan ile “iyi bir eğitim almış olmamdır” ifadesi olduğu görülmektedir.

Üçüncü faktör olan maddi sebepler faktöründen katılımcıların ortalama $2,93 \pm 0,86$ puan aldıkları görülmektedir. Katılımcıların bu faktörü oluşturan “hayatımı kazanmak için çalışmak zorunda olmamdır” ifadesinden ortalama $3,31 \pm 1,15$ puan aldıkları görülürken, “iyi bir ücret alıyor olmamdır” ifadesinden ortalama $2,54 \pm 1,14$ puan aldıkları görülmektedir.

Bunların yanı sıra değişkenlerin güvenilirlik değerleri için Cronbach’s alpha değerlerine bakılmıştır. Yapılan analizlere göre motive edici sebepler faktörünün Cronbach’s alpha değeri 0,715 olarak bulunurken, mutfaktaki zorluklara adapte olmak faktörünün Cronbach’s alpha değeri 0,536 olarak, maddi sebepler faktörünün Cronbach’s alpha değeri ise 0,448 olarak bulunmuştur. Buna göre motive edici sebepler faktörünün oldukça güvenilir olduğu görülürken, mutfaktaki zorluklara adapte olmak ve maddi sebepler faktörleri düşük güvenilirliğe sahiptir.

Mesleğe devam etme sebepleri ve cinsiyet arasındaki ilişkilere yönelik bağımsız örneklem t-testi analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.17’de yer verilmiştir.

	Cinsiyet	N	Ort.	SS	t	p
Motive edici sebepler	Kadın	66	3,44	,65	-2,188	,030
	Erkek	106	3,67	,70		
Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek	Kadın	66	4,07	,59	,284	,777
	Erkek	106	4,04	,63		
Maddi sebepler	Kadın	65	2,65	,91	-3,410	,001
	Erkek	104	3,11	,79		

Tablo 4.17. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi

Tablo 4.17’de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde aşıcılık mesleğine devam etme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşıcılık mesleğine devam eden katılımcıların

cinsiyetlerine göre karşılaştırılmıştır. Elde edilen verilere göre mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek faktörünün katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $t = ,284$, $p > 0,05$. Öte yandan motive edici sebepler ve maddi sebepler faktörlerinin katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla, $t = -2,188$, $-3,140$, $p < 0,05$. Buna göre erkek katılımcıların motive edici sebepler ve maddi sebeplere kadın katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla katıldıkları görülmektedir

Mesleğe devam etme sebepleri ve yaş arasındaki ilişkilere yönelik tek yönlü varyans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.18’de yer verilmiştir.

	Yaş	N	Ort.	SS	F	p
Motive edici sebepler	25'ten az	30	3,69	,61	,784	,458
	26-30 yaş arası	77	3,60	,66		
	31'den fazla	65	3,51	,76		
Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek	25'ten az	30	4,13	,59	3,904	,022
	26-30 yaş arası	77	4,16	,61		
	31'den fazla	65	3,89	,60		
Maddi sebepler	25'ten az	29	2,88	,84	,668	,514
	26-30 yaş arası	77	2,87	,98		
	31'den fazla	63	3,03	,72		

Tablo 4.18. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi

Tablo 4.18’de yapılan tek yönlü varyans analizi analizinde aşçılık mesleğine devam etme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam eden katılımcıların yaşlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre motive edici sebepler ve maddi sebepler faktörlerinin katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(2, 169) = ,784$, $,668$, $p > 0,05$. Öte yandan mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek faktörünün katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(2, 169) = 3,904$, $p < 0,05$.

Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek ve yaş arasındaki ilişkilere yönelik Bonferroni post-hoc analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.19’da yer verilmiştir.

Yaş	Yaş	Ortalamalar arası fark	Std. Hata	p
25'ten az	26-30 yaş arası	-,025	,130	1,000
	31'den fazla	,246	,133	,197
26-30 yaş arası	25'ten az	,025	,130	1,000
	31'den fazla	,271	,101	,025
31'den fazla	25'ten az	-,246	,133	,197
	26-30 yaş arası	-,271	,101	,025

Tablo 4.19. Mutfaktaki Zorluklara Adapte Olabilmek ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi

Tablo 4.19’da yapılan Bonferroni post-hoc analizi sonuçlarına göre 26-30 yaş arasındaki katılımcıların 31 yaş üstündeki katılımcılara kıyasla mutfaktaki zorluklara anlamlı bir şekilde daha fazla adapte olabildiği bulunmuştur.

Mesleğe devam etme sebepleri ve sektördeki çalışma süresi arasındaki ilişkilere yönelik tek yönlü varyans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.20’de yer verilmiştir.

	Çalışma süresi	N	Ort.	SS	F	p
Motive edici sebepler	1 yıldan az	37	3,65	,47	2,334	,058
	1-2 yıl arası	31	3,33	,68		
	2-3 yıl arası	24	3,43	,64		
	3-4 yıl arası	28	3,57	,93		
	4 yıl ve üzeri	52	3,76	,66		
Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek	1 yıldan az	37	3,79	,59	3,860	,005
	1-2 yıl arası	31	4,12	,58		
	2-3 yıl arası	24	4,01	,64		
	3-4 yıl arası	28	3,95	,62		
	4 yıl ve üzeri	52	4,27	,56		
Maddi sebepler	1 yıldan az	37	2,89	,84	2,334	,058
	1-2 yıl arası	31	2,61	,99		
	2-3 yıl arası	24	2,81	,62		
	3-4 yıl arası	27	3,00	,75		
	4 yıl ve üzeri	50	3,18	,91		

Tablo 4.20. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Sektördeki Çalışma Süresi Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi

Tablo 4.20’de yapılan tek yönlü varyans analizi analizinde aşçılık mesleğine devam etme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam eden katılımcıların sektördeki çalışma sürelerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre motive edici sebepler ve maddi sebepler faktörlerinin katılımcıların sektördeki çalışma sürelerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(4, 167) = 2,334, 2,334, p > 0,05$. Öte yandan mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek faktörünün katılımcıların

sektördeki çalışma sürelerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(4, 167) = 3,860, p < 0,05$.

Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek ve sektördeki çalışma süresi arasındaki ilişkilere yönelik Bonferroni post-hoc analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.21’de yer verilmiştir.

Çalışma süresi	Çalışma süresi	Ortalamalar arası fark	Std. Hata	p
1 yıldan az	1-2 yıl arası	-,325	,144	,254
	2-3 yıl arası	-,221	,155	1,000
	3-4 yıl arası	-,154	,148	1,000
	4 yıl ve üzeri	-,476	,127	,003
1-2 yıl arası	1 yıldan az	,325	,144	,254
	2-3 yıl arası	,104	,161	1,000
	3-4 yıl arası	,172	,155	1,000
	4 yıl ve üzeri	-,151	,134	1,000
2-3 yıl arası	1 yıldan az	,221	,155	1,000
	1-2 yıl arası	-,104	,161	1,000
	3-4 yıl arası	,067	,165	1,000
	4 yıl ve üzeri	-,255	,146	,827
3-4 yıl arası	1 yıldan az	,154	,148	1,000
	1-2 yıl arası	-,172	,155	1,000
	2-3 yıl arası	-,067	,165	1,000
	4 yıl ve üzeri	-,323	,139	,213
4 yıl ve üzeri	1 yıldan az	,476	,127	,003
	1-2 yıl arası	,151	,134	1,000
	2-3 yıl arası	,255	,146	,827
	3-4 yıl arası	,323	,139	,213

Tablo 4.21. Mutfaktaki Zorluklara Adapte Olabilmek ve Sektördeki Çalışma Süresi Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi

Tablo 4.21’de yapılan Bonferroni post-hoc analizi sonuçlarına göre sektörde 4 yıldan daha fazla çalışmış olan katılımcıların, 1 yıldan daha az çalışmış katılımcılara kıyasla mutfaktaki zorluklara anlamlı bir şekilde daha fazla adapte olabildiği bulunmuştur.

Mesleğe devam etme sebepleri ve aylık gelir arasındaki ilişkilere yönelik tek yönlü varyans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.22’de yer verilmiştir.

	Aylık gelir	N	Ort.	SS	F	p
Motive edici sebepler	2800 TL ve altı	37	3,66	,45	,318	,812
	2801-5000 TL arası	88	3,55	,77		
	5001-7500 TL arası	24	3,64	,65		
	7501 TL ve üzeri	23	3,51	,74		
Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek	2800 TL ve altı	37	3,93	,61	1,511	,214
	2801-5000 TL arası	88	4,02	,66		
	5001-7500 TL arası	24	4,24	,48		
	7501 TL ve üzeri	23	4,16	,50		
Maddi sebepler	2800 TL ve altı	37	2,65	,71	4,684	,004
	2801-5000 TL arası	87	3,01	,85		
	5001-7500 TL arası	22	2,64	,97		
	7501 TL ve üzeri	23	3,37	,84		

Tablo 4.22. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi

Tablo 4.22’de yapılan tek yönlü varyans analizi analizinde aşçılık mesleğine devam etme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam eden katılımcıların aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre motive edici sebepler ve mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek faktörlerinin katılımcıların aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(3, 168) = ,318$, $1,511$, $p > 0,05$. Öte yandan maddi sebepler faktörünün katılımcıların aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(3, 168) = 4,684$, $p < 0,05$.

Maddi sebepler ve aylık gelir arasındaki ilişkilere yönelik Bonferroni post-hoc analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.23’te yer verilmiştir.

Aylık gelir	Aylık gelir		Ortalamalar arası fark	Std. Hata	p
	2801-5000 TL		-,363	,164	,172
	arası				
2800 TL ve altı	5001-7500 TL		,012	,225	1,000
	arası				
	7501 TL ve üzeri		-,721	,222	,009
	2800 TL ve altı		,363	,164	,172
2801-5000 TL	5001-7500 TL		,375	,200	,373
arası	arası				
	7501 TL ve üzeri		-,358	,196	,419
	2800 TL ve altı		-,012	,225	1,000
5001-7500 TL	2801-5000 TL		-,375	,200	,373
arası	arası				
	7501 TL ve üzeri		-,733	,250	,023
	2800 TL ve altı		,721	,222	,009
	2801-5000 TL		,358	,196	,419
7501 TL ve üzeri	arası				
	5001-7500 TL		,733	,250	,023
	arası				

Tablo 4.23. Maddi Sebepler ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi Sonuçları

Tablo 4.23'te yapılan Bonferroni post-hoc analizi sonuçlarına göre aylık geliri 7501 TL ve üzerinde olan katılımcılar, aylık geliri 2800 TL ve altı olan katılımcılara kıyasla aşçılığa devam etmek için maddi sebeplerin daha önemli olduğu düşünülmektedir.

Mesleğe devam etme sebepleri ve toplam aylık gelir arasındaki ilişkilere yönelik tek yönlü varyans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.24'te yer verilmiştir.

	Toplam aylık gelir	N	Ort.	SS	F	p
Motive edici sebepler	5000 TL ve altı	41	3,51	,55	,229	,876
	5001-7500 TL arası	36	3,59	,54		
	7501-10000 TL arası	45	3,58	,85		
	10001 TL ve üzeri	50	3,64	,74		
Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek	5000 TL ve altı	41	4,09	,45	1,100	,351
	5001-7500 TL arası	36	3,94	,60		
	7501-10000 TL arası	45	3,99	,75		
	10001 TL ve üzeri	50	4,15	,60		
Maddi sebepler	5000 TL ve altı	41	2,84	,77	,315	,814
	5001-7500 TL arası	35	3,03	,70		
	7501-10000 TL arası	45	2,91	,83		
	10001 TL ve üzeri	48	2,96	1,08		

Tablo 4.24. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Toplam Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi

Tablo 4.24’te yapılan tek yönlü varyans analizi analizinde aşçılık mesleğine devam etme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam eden katılımcıların ailelerinin toplam aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre motive edici sebepler, mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek ve maddi sebepler faktörlerinin katılımcıların ailelerinin toplam aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(3, 168) = ,229, 1,100, ,315, p > 0,05$.

Mesleğe devam etme sebepleri ve finansman arasındaki ilişkilere yönelik tek yönlü varyans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.25’te yer verilmiştir.

	Finansman	N	Ort.	SS	F	p
Motive edici sebepler	Kredi çekerek	42	3,76	,58		
	Ailemden alarak	61	3,54	,63		
	Kendi birikimimi kullanarak	63	3,55	,75	2,584	,055
	Diğer	6	3,00	,96		
Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek	Kredi çekerek	42	4,27	,55		
	Ailemden alarak	61	3,99	,57		
	Kendi birikimimi kullanarak	63	3,99	,65	2,668	,049
	Diğer	6	3,78	,75		
Maddi sebepler	Kredi çekerek	42	2,94	,76		
	Ailemden alarak	60	2,83	1,08		
	Kendi birikimimi kullanarak	61	3,06	,70	,923	,431
	Diğer	6	2,67	,41		

Tablo 4.25. Mesleğe Devam Etme Sebepleri ve Finansman Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi

Tablo 4.25'te yapılan tek yönlü varyans analizi analizinde aşçılık mesleğine devam etme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam eden katılımcıların aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı sağlama yöntemlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre motive edici sebepler ve maddi sebepler faktörlerinin katılımcıların aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı sağlama yöntemlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(3, 168) = 2,584, ,923, p > 0,05$. Öte yandan mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek faktörünün katılımcıların aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı sağlama yöntemlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(3, 168) = 2,668, p < 0,05$.

Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek ve finansman arasındaki ilişkilere yönelik Bonferroni post-hoc analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.26'da yer verilmiştir.

Finansman	Finansman	Ortalamalar arası fark	Std. Hata	p
Kredi çekerek	Ailemden alarak	,275	,121	,024
	Kendi birikimimi kullanarak	,283	,120	,020
	Diğer	,492	,263	,063
Ailemden alarak	Kredi çekerek	-,275	,121	,024
	Kendi birikimimi kullanarak	,008	,108	,943
	Diğer	,217	,258	,402
Kendi birikimimi kullanarak	Kredi çekerek	-,283	,120	,020
	Ailemden alarak	-,008	,108	,943
	Diğer	,209	,258	,419
Diğer	Kredi çekerek	-,492	,263	,063
	Ailemden alarak	-,217	,258	,402
	Kendi birikimimi kullanarak	-,209	,258	,419

Tablo 4.26. Mutfaktaki Zorluklara Adapte Olabilmek ve Finansman Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi

Tablo 4.26’da yapılan Bonferroni post-hoc analizi sonuçlarına göre aşçılık eğitimini kredi çekerek finanse eden katılımcıların aşçılık eğitimini ailesinden alarak veya kendi birikimini kullanarak finanse eden katılımcılara kıyasla mutfaktaki zorluklara anlamlı bir şekilde daha fazla adapte olabildiği bulunmuştur.

4.6. Aşçılık Mesleğine Devam Etmeme Sebeplerine Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde aşçılık mesleğine devam etmeyen 138 katılımcının, aşçılık mesleğine devam etmeme sebeplerine ve ölçek faktörlerine yönelik tanımlayıcı bulgular verilecektir. Daha sonrasında ise katılımcıların sosyo-demografik bilgileri ile ölçek faktörleri arasındaki ilişkiler incelenecektir. Bu aşamada katılımcıların cinsiyetleri, yaşları, sektördeki çalışma süreleri, aylık gelirleri, ailelerinin toplam aylık gelirleri ve aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı sağlama yöntemleri incelenmiştir. Yaş, aylık gelir, ailenin toplam aylık geliri ve sektördeki çalışma süreleri değişkenlerinde grup sayıları arasında büyük farklılıklar olduğu için gruplar arasında birleştirmeler yapılarak analiz yapılmıştır. Diğer değişkenler, birleştirme yapılamadığı ve grup sayılarında dengesizlik olduğu için analizlere dahil edilmemiştir.

Mesleğe devam etmeme maddelerine yönelik betimsel analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.27’ de yer verilmiştir.

Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi;	Ort.	Std. sapma	α
Kısıtlayıcı mutfak şartları	2,75	,89	,710
Mutfak ortamının çok sıkıcı olmasıdır.	2,25	1,07	
Mutfakta geçirdiğim süre zarfında aşçılığın bana uygun bir meslek olmadığını anlamamdır.	2,65	1,35	
Mutfakta kendimi geliştirebilecek bir olanak olmamasıdır.	2,89	1,20	
Fiziki çalışma şartlarının zor olmasıdır.	3,21	1,26	
Mutfaktaki baskı ortamı	2,91	,80	,686
Mutfakta şefliğe kadar yükselmenin uzun zaman ve yoğun emek isteyen bir süreç içermesidir.	3,14	1,19	
Mutfakta ast-üst ilişkisinin çok sıkı bir şekilde uygulanmasıdır.	2,71	1,12	
Mutfak ortamının beni psikolojik olarak zorlamasıdır.	3,14	1,28	
Sinema, televizyon ve sosyal medya aracılığıyla oluşmuş olan mutfak imajının gerçekte çok daha zor şartlar içerdiğini anlamamdır.	3,22	1,33	
İşletme sahibi tarafından bana bezdirme (mobbing) uygulanmasıdır.	2,35	1,08	
Motivasyon düşürücü sebepler	3,09	,78	,727
Mutfak şeflerinin bana bir şey kazandıracak nitelikte olmamasıdır.	2,96	1,17	
Mutfaktaki kötü hijyen koşullarıdır.	2,41	1,13	
Mutfak personeli tarafından bana bezdirme (mobbing) uygulanmasıdır.	2,86	1,26	
Mutfak ortamının beklentilerimi karşılamamasıdır.	3,21	1,20	
Mutfak çalışanlarının olumsuz tavırlarıdır.	3,28	1,27	
Ücretlerin yetersiz olmasıdır.	3,80	1,16	

Tablo 4.27. Mesleğe Devam Etmeme Maddelerine Yönelik Betimsel Analiz

Tablo 4.27’de aşçılık mesleğine devam etmeyen katılımcıların aşçılık mesleğine devam etmeme sebeplerine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. 3 faktör ile ele alınan bu kısımda ilk faktör olan kısıtlayıcı mutfak şartları faktöründen katılımcıların ortalama $2,75 \pm 0,89$ puan aldıkları görülmektedir. Bu faktör içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları sebebin $3,21 \pm 1,26$ ortalama puan ile “fiziki çalışma şartlarının zor olmasıdır” ifadesi olduğu görülürken, en az katıldıkları sebebin

2,25±1,07 ortalama puan ile “mutfak ortamının çok sıkıcı olmasıdır” ifadesi olduğu görülmektedir.

İkinci faktör olan mutfaktaki baskı ortamı faktöründen katılımcıların ortalama 2,91±0,80 puan aldıkları görülmektedir. Bu faktör içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları sebebin 3,22±1,33 ortalama puan ile “sinema, televizyon ve sosyal medya aracılığıyla oluşmuş olan mutfak imajının gerçekte çok daha zor şartlar içerdiğini anlamamdır” ifadesi olduğu görülürken, en az katıldıkları sebebin 2,35±1,08 ortalama puan ile “işletme sahibi tarafından bana bezdirme (mobbing) uygulanmasıdır” ifadesi olduğu görülmektedir.

Üçüncü faktör olan motivasyon düşürücü sebepler faktöründen katılımcıların ortalama 3,09±0,78 puan aldıkları görülmektedir. Bu faktör içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları sebebin 3,80±1,16 ortalama puan ile “ücretlerin yetersiz olmasıdır” ifadesi olduğu görülürken, en az katıldıkları sebebin 2,41±1,13 ortalama puan ile “mutfaktaki kötü hijyen koşullarıdır” ifadesi olduğu görülmektedir.

Bunların yanı sıra değişkenlerin güvenilirlik değerleri için Cronbach’s alpha değerlerine bakılmıştır. Yapılan analizlere göre kısıtlayıcı mutfak şartları faktörünün Cronbach’s alpha değeri 0,710 olarak bulunurken, mutfaktaki baskı ortamı faktörünün Cronbach’s alpha değeri 0,686 olarak, motivasyon düşürücü sebepler faktörünün Cronbach’s alpha değeri ise 0,727 olarak bulunmuştur. Bu sonuçlara göre ölçek faktörlerinin oldukça güvenilir olduğu görülmektedir.

Mesleğe devam etmeme sebepleri ve cinsiyet arasındaki ilişkilere yönelik bağımsız örneklem t-testi analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.28’de yer verilmiştir.

	Cinsiyet	N	Ort.	SS	t	p
Kısıtlayıcı mutfak şartları	Kadın	80	2,99	,88	3,855	,000
	Erkek	56	2,42	,81		
Mutfaktaki baskı ortamı	Kadın	80	3,04	,76	2,338	,021
	Erkek	56	2,72	,82		
Motivasyon düşürücü sebepler	Kadın	80	3,26	,74	3,255	,001
	Erkek	56	2,84	,77		

Tablo 4.28. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi

Tablo 4.28’de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde aşçılık mesleğine devam etmeme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam etmeyen katılımcıların

cinsiyetlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre kısıtlayıcı mutfak şartları, mutfaktaki baskı ortamı ve motivasyon düşürücü sebepler faktörlerinin katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla, $t = 3,855, 2,338, 3,255$, $p < 0,05$. Buna göre kadın katılımcıların tüm mesleğe devam etmeme faktörlerinden erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla etkilendikleri görülmektedir

Mesleğe devam etmeme sebepleri ve yaş arasındaki ilişkilere yönelik tek yönlü varyans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.29’da yer verilmiştir.

	Yaş	N	Ort.	SS	F	p
Kısıtlayıcı mutfak şartları	25'ten az	24	3,45	,67	10,721	,000
	26-30 yaş arası	43	2,72	,99		
	31'den fazla	69	2,53	,78		
Mutfaktaki baskı ortamı	25'ten az	24	3,30	,76	3,668	,028
	26-30 yaş arası	43	2,87	,82		
	31'den fazla	69	2,80	,77		
Motivasyon düşürücü sebepler	25'ten az	24	3,74	,46	15,544	,000
	26-30 yaş arası	43	3,17	,68		
	31'den fazla	69	2,81	,79		

Tablo 4.29. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi

Tablo 4.29’da yapılan tek yönlü varyans analizi analizinde aşçılık mesleğine devam etmeme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam etmeyen katılımcıların yaşlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre kısıtlayıcı mutfak şartları, mutfaktaki baskı ortamı ve motivasyon düşürücü sebepler faktörlerinin katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(2, 133) = 10,721, 3,668, 15,544$, $p < 0,05$.

Mesleğe devam etmeme sebepleri ve yaş arasındaki ilişkilere yönelik Bonferroni post-hoc analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.30’da yer verilmiştir.

	Yaş	Yaş	Ortalamalar arası fark	Std. Hata	p
Kısıtlayıcı mutfak şartları	25'ten az	26-30 yaş arası	,733	,213	,002
		31'den fazla	,915	,198	,000
	26-30 yaş arası	25'ten az	-,733	,213	,002
		31'den fazla	,183	,163	,790
	31'den fazla	25'ten az	-,915	,198	,000
		26-30 yaş arası	-,183	,163	,790
Mutfaktaki baskı ortamı	25'ten az	26-30 yaş arası	,435	,200	,045
		31'den fazla	,497	,186	,026
	26-30 yaş arası	25'ten az	-,435	,200	,045
		31'den fazla	,062	,153	1,000
	31'den fazla	25'ten az	-,497	,186	,026
		26-30 yaş arası	-,062	,153	1,000
Motivasyon düşürücü sebepler	25'ten az	26-30 yaş arası	,569	,180	,006
		31'den fazla	,923	,168	,000
	26-30 yaş arası	25'ten az	-,569	,180	,006
		31'den fazla	,354	,137	,054
	31'den fazla	25'ten az	-,923	,168	,000
		26-30 yaş arası	-,354	,137	,054

Tablo 4.30. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi

Tablo 4.30'da yapılan Bonferroni post-hoc analizi sonuçlarına göre 25 yaşının altındaki katılımcıların 26 yaş üstündeki katılımcılara kıyasla mesleğe devam etmeme faktörlerinin tamamından anlamlı bir şekilde daha fazla etkilendikleri bulunmuştur.

Mesleğe devam etmeme sebepleri ve sektördeki çalışma süresi arasındaki ilişkilere yönelik bağımsız örneklem t-testi analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.31'de yer verilmiştir.

	Çalışma süresi	N	Ort.	SS	t	p
Kısıtlayıcı mutfak şartları	1 yıldan az	98	2,96	,80	4,595	,000
	1 yıldan fazla	38	2,22	,93		
Mutfaktaki baskı ortamı	1 yıldan az	98	3,04	,69	3,204	,002
	1 yıldan fazla	38	2,57	,96		
Motivasyon düşürücü sebepler	1 yıldan az	98	3,16	,71	1,686	,094
	1 yıldan fazla	38	2,91	,93		

Tablo 4.31. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Sektördeki Çalışma Süresi Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi

Tablo 4.31'de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde aşçılık mesleğine devam etmeme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam etmeyen katılımcıların sektördeki çalışma sürelerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre motivasyon düşürücü

sebepler faktörünün katılımcıların sektördeki çalışma sürelerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $t = 1,686$, $p > 0,05$. Öte yandan kısıtlayıcı mutfak şartları ve mutfaktaki baskı ortamı faktörlerinin katılımcıların sektördeki çalışma sürelerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla $t = 4,595$, $3,204$, $p < 0,05$. Buna göre sektörde 1 yıldan daha az çalışmış katılımcıların kısıtlayıcı mutfak şartları ve mutfaktaki baskı ortamı faktörlerinden sektörde 1 yıldan daha fazla çalışan katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla etkilendikleri görülmektedir

Mesleğe devam etmeme sebepleri ve aylık gelir arasındaki ilişkilere yönelik tek yönlü varyans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.32’de yer verilmiştir.

	Aylık gelir	N	Ort.	SS	F	p
Kısıtlayıcı mutfak şartları	2800 TL ve altı	50	2,75	,92	1,950	,125
	2801-5000 TL arası	50	2,83	,99		
	5001-7500 TL arası	15	3,00	,44		
	7501 TL ve üzeri	19	2,33	,77		
Mutfaktaki baskı ortamı	2800 TL ve altı	50	2,87	,80	4,118	,008
	2801-5000 TL arası	50	3,05	,82		
	5001-7500 TL arası	15	3,20	,65		
	7501 TL ve üzeri	19	2,39	,69		
Motivasyon düşürücü sebepler	2800 TL ve altı	50	3,06	,81	2,087	,105
	2801-5000 TL arası	50	3,21	,72		
	5001-7500 TL arası	15	3,26	,57		
	7501 TL ve üzeri	19	2,72	,93		

Tablo 4.32. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi

Tablo 4.32’da yapılan tek yönlü varyans analizi analizinde aşçılık mesleğine devam etmeme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam etmeyen katılımcıların aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre kısıtlayıcı mutfak şartları ve motivasyon düşürücü sebepler faktörlerinin katılımcıların aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(3, 130) = 1,950$, $2,087$, $p > 0,05$. Öte yandan mutfaktaki baskı ortamı faktörünün katılımcıların aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(3, 130) = 4,118$, $p < 0,05$.

Mutfaktaki baskı ortamı ve aylık gelir arasındaki ilişkilere yönelik Bonferroni post-hoc analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.33’te yer verilmiştir.

Aylık gelir	Aylık gelir	Ortalamalar arası fark	Std. Hata	p
2800 TL ve altı	2801-5000 TL arası	-,184	,156	1,000
	5001-7500 TL arası	-,332	,229	,902
	7501 TL ve üzeri	,479	,210	,146
2801-5000 TL arası	2800 TL ve altı	,184	,156	1,000
	5001-7500 TL arası	-,148	,229	1,000
	7501 TL ve üzeri	,663	,210	,012
5001-7500 TL arası	2800 TL ve altı	,332	,229	,902
	2801-5000 TL arası	,148	,229	1,000
	7501 TL ve üzeri	,811	,269	,019
7501 TL ve üzeri	2800 TL ve altı	-,479	,210	,146
	2801-5000 TL arası	-,663	,210	,012
	5001-7500 TL arası	-,811	,269	,019

Tablo 4.33. Mutfaktaki Baskı Ortamı ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi

Tablo 4.33’te yapılan Bonferroni post-hoc analizi sonuçlarına göre aylık geliri 7501 TL ve üzerinde olan katılımcıların, aylık geliri 2801-7500 TL arasında olan katılımcılara kıyasla mutfaktaki baskı ortamı faktöründen anlamlı bir şekilde daha az etkilendikleri bulunmuştur.

Mesleğe devam etmeme sebepleri ve toplam aylık gelir arasındaki ilişkilere yönelik tek yönlü varyans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.34’te yer verilmiştir.

	Toplam aylık gelir	N	Ort.	SS	F	p
Kısıtlayıcı mutfak şartları	5000 TL ve altı	24	2,41	,83	3,240	,024
	5001-7500 TL arası	32	2,54	,71		
	7501-10000 TL arası	24	2,81	,98		
	10001 TL ve üzeri	55	2,99	,93		
Mutfaktaki baskı ortamı	5000 TL ve altı	24	2,77	,85	,301	,825
	5001-7500 TL arası	32	2,95	,76		
	7501-10000 TL arası	24	2,94	,80		
	10001 TL ve üzeri	55	2,93	,82		
Motivasyon düşürücü sebepler	5000 TL ve altı	24	2,88	,71	,809	,491
	5001-7500 TL arası	32	3,18	,76		
	7501-10000 TL arası	24	3,17	,74		
	10001 TL ve üzeri	55	3,08	,84		

Tablo 4.34. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Toplam Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi

Tablo 4.34’te yapılan tek yönlü varyans analizi analizinde aşıcılık mesleğine devam etmeme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşıcılık mesleğine devam etmeyen katılımcıların

ailelerinin toplam aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre mutfaktaki baskı ortamı ve motivasyon düşürücü sebepler faktörlerinin katılımcıların ailelerinin toplam aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(3, 131) = ,301, ,809, p > 0,05$. Öte yandan kısıtlayıcı mutfak şartları faktörünün katılımcıların ailelerinin toplam aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(3, 131) = 3,240, p < 0,05$.

Kısıtlayıcı mutfak şartları ve toplam aylık gelir arasındaki ilişkilere yönelik Bonferroni post-hoc analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.35'te yer verilmiştir.

Toplam aylık gelir	Toplam aylık gelir	Ortalamalar arası fark	Std. Hata	p
5000 TL ve altı	5001-7500 TL arası	-,133	,236	1,000
	7501-10000 TL arası	-,406	,252	,659
	10001 TL ve üzeri	-,580	,214	,045
5001-7500 TL arası	5000 TL ve altı	,133	,236	1,000
	7501-10000 TL arası	-,273	,236	1,000
	10001 TL ve üzeri	-,447	,194	,138
7501-10000 TL arası	5000 TL ve altı	,406	,252	,659
	5001-7500 TL arası	,273	,236	1,000
	10001 TL ve üzeri	-,174	,214	1,000
10001 TL ve üzeri	5000 TL ve altı	,580	,214	,045
	5001-7500 TL arası	,447	,194	,138
	7501-10000 TL arası	,174	,214	1,000

Tablo 4.35. Kısıtlayıcı Mutfak Şartları ve Toplam Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Post-Hoc Analizi

Tablo 4.35'te yapılan yapılan Bonferroni post-hoc analizi sonuçlarına göre ailelerinin toplam aylık geliri 10001 TL ve üzerinde olan katılımcıların, ailelerinin toplam aylık geliri 5000 TL altında olan katılımcılara kıyasla kısıtlayıcı mutfak şartları faktöründen anlamlı bir şekilde daha az etkilendikleri bulunmuştur.

Mesleğe devam etmeme sebepleri ve finansman arasındaki ilişkilere yönelik tek yönlü varyans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.36'da yer verilmiştir.

	Finansman	N	Ort.	SS	F	p
Kısıtlayıcı mutfak şartları	Kredi çekerek	17	2,65	,52	3,542	,017
	Ailemden alarak	63	3,00	,93		
	Kendi birikimimi kullanarak	49	2,51	,89		
	Diğer	6	2,33	,97		
Mutfaktaki baskı ortamı	Kredi çekerek	17	3,31	,79	3,853	,011
	Ailemden alarak	63	3,02	,75		
	Kendi birikimimi kullanarak	49	2,69	,79		
	Diğer	6	2,43	,94		
Motivasyon düşürücü sebepler	Kredi çekerek	17	3,38	,79	2,995	,033
	Ailemden alarak	63	3,13	,67		
	Kendi birikimimi kullanarak	49	3,02	,84		
	Diğer	6	2,33	1,01		

Tablo 4.36. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Finansman Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi

Tablo 4.36’da yapılan tek yönlü varyans analizi analizinde aşçılık mesleğine devam etmeme sebepleri ölçeğinin faktörleri aşçılık mesleğine devam etmeyen katılımcıların aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı sağlama yöntemlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre kısıtlayıcı mutfak şartları, mutfaktaki baskı ortamı ve motivasyon düşürücü sebepler faktörlerinin katılımcıların aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı sağlama yöntemlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(3, 131) = 3,542, 3,853, 2,995, p < 0,05$.

Mesleğe devam etmeme sebepleri ve finansman arasındaki ilişkilere yönelik Bonferroni post-hoc analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4.37’de yer verilmiştir.

	Finansman	Finansman	Ortalamalar arası fark	Std. Hata	p
Kısıtlayıcı mutfak şartları	Kredi çekerek	Ailemden alarak	-,357	,239	,823
		Kendi birikimi	,137	,246	1,000
		Diğer	,314	,415	1,000
	Ailemden olarak	Kredi çekerek	,357	,239	,823
		Kendi birikimi	,494	,166	,021
		Diğer	,671	,373	,447
	Kendi birikimi	Kredi çekerek	-,137	,246	1,000
		Ailemden alarak	-,494	,166	,021
		Diğer	,177	,378	1,000
	Diğer	Kredi çekerek	-,314	,415	1,000
		Ailemden alarak	-,671	,373	,447
		Kendi birikimi	-,177	,378	1,000
Mutfaktaki baskı ortamı	Kredi çekerek	Ailemden alarak	,290	,213	1,000
		Kendi birikimi	,612	,219	,036
		Diğer	,873	,370	,119
	Ailemden olarak	Kredi çekerek	-,290	,213	1,000
		Kendi birikimi	,322	,148	,191
		Diğer	,583	,333	,496
	Kendi birikimi	Kredi çekerek	-,612	,219	,036
		Ailemden alarak	-,322	,148	,191
		Diğer	,261	,337	1,000
	Diğer	Kredi çekerek	-,873	,370	,119
		Ailemden alarak	-,583	,333	,496
		Kendi birikimi	-,261	,337	1,000
Motivasyon düşürücü sebepler	Kredi çekerek	Ailemden alarak	,250	,209	1,000
		Kendi birikimi	,367	,216	,548
		Diğer	1,049	,364	,027
	Ailemden olarak	Kredi çekerek	-,250	,209	1,000
		Kendi birikimi	,117	,146	1,000
		Diğer	,799	,327	,096
	Kendi birikimi	Kredi çekerek	-,367	,216	,548
		Ailemden alarak	-,117	,146	1,000
		Diğer	,682	,331	,248
	Diğer	Kredi çekerek	-1,049	,364	,027
		Ailemden alarak	-,799	,327	,096
		Kendi birikimi	-,682	,331	,248

Tablo 4.37. Mesleğe Devam Etmeme Sebepleri ve Finansman Arasındaki İlişkilere Yönelik Bonferroni Post-Hoc Analizi

Tablo 4.37’de yapılan Bonferroni post-hoc analizi sonuçlarına göre aşıcılık eğitimi için gerekli finansmanı kendi birikimlerini kullanarak sağlayan katılımcıların, ailelerinden alarak sağlayan katılımcılara kıyasla kısıtlayıcı mutfak şartlarından anlamlı bir şekilde

daha az etkilendikleri bulunmuştur. Ayrıca aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı kendi birikimlerini kullanarak sağlayan katılımcıların, kredi çekerek sağlayan katılımcılara kıyasla mutfaktaki baskı ortamından anlamlı bir şekilde daha az etkilendikleri bulunmuştur. Son olarak, aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı diğer kaynaklardan sağlayan katılımcıların, kredi çekerek sağlayan katılımcılara kıyasla motivasyon düşürücü sebeplerden anlamlı bir şekilde daha az etkilendikleri bulunmuştur.





5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüz gastronomisinin multidisipliner yapısı içinde eğitimin rolü, sektöre nitelikli insan kaynakları sağlanması açısından hayati önem taşımaktadır. Çok hızlı dönüşümlerin yaşandığı çağımızda, bu sürekli değişen şartlara uyum sağlayabilmek, gastronominin gerekliliklerini yerine getirebilmek ve çalışma sektörüne katkı sağlayabilmek, iyi bir temel eğitimi zorunlu kılmaktadır. Aşçılık mesleğinin gastronomi disiplini içerisindeki değerli konumunun gelişebilmesi ayrıca bu disipline sağlayacağı faydaların arttırılabilmesi gastronomi alanındaki eğitimlerin özellikle nitelik yönünden arttırılması ve sektöre iyi yetiştirilmiş bireylerin dahil edilmesi ile doğru orantılıdır. Günümüzde aşçılık eğitimi almış kişilerin azımsanmayacak bir bölümü, eğitim sonrası sektörel deneyimlerinin ardından çeşitli sebeplerle aşçılık mesleğine devam etmemektedir. Bu durumun yarattığı zaman, maliyet ve kaynak israfı çok açıktır. Gerçekleştirilen bu çalışmanın temel amacı aşçılık eğitimi alan bireylerin sektörde kalıcı olmasını sağlayan motivasyon kaynaklarını ve sektörü bırakmaya neden olan olumsuz faktörleri ortaya koyabilmektir.

Bu çalışmaya Ankara'daki özel aşçılık okullarında profesyonel aşçılık eğitimi almış ve sektör tecrübesi edinmiş özel aşçılık okulu mezunu 310 kişi dahil edilmiştir. Aşçılık eğitimi almış bu kişilerin, %47,4'ü kadın, %52,6'sı erkektir. Katılımcıların büyük kısmı (%92,6) üniversite mezunuyken sadece çok az bir bölümü (%7,4) ortaöğretim mezunudur. Katılımcıların büyük çoğunluğu (%92,3) 20-40 yaş aralığındadır. Katılımcıların %80,6 gibi yüksek bir oranı Ankara'da yaşamaktadır. Elde edilen bulgular sonucunda aşçı-şef olmak isteyen kişilerin kadın erkek oranlarının birbirine yakın, eğitim durumlarının yüksek ve genç-orta yaş ağırlıklı olduklarını göstermektedir. Bulgulara göre kadın aşçı adaylarının sayısının sektörde halen çalışmakta olan kadın aşçı sayısına göre nispeten yüksek oluşu göz önünde bulundurulduğunda, sektörde günümüzde var olan, eğitim düzeyi nispeten düşük ve erkek egemen profilin önümüzdeki yıllarda değişikliğe uğrayacağı söylenebilir.

Araştırma bulgularına göre, aşçılık okulu mezunlarının %55,5'inin aşçılık mesleğine devam ettikleri görülürken, %44,5'inin mesleğe devam etmediği görülmektedir. Özel aşçılık okullarında eğitim almış olan yaklaşık her iki kişiden birinin mesleğe devam etmemesi birçok açıdan kaynak israfına yol açmaktadır. Bu kaynak israfının önlenmesi için aşçılık eğitimi almak isteyen bireylerin, aşçılık eğitimine

başlamadan önce sektördeki çalışma koşulları, mutfak ortamı ve bu ortamda karşılaşabilecekleri zorluklar hakkında çok iyi bir şekilde bilgi sahibi olması ve eğitime başlamadan önce kısa bir süre de olsa çalışma koşullarını yerinde gözlemlemeleri önerilebilir.

Araştırma sonuçlarına göre, aşçılık eğitimi aldıktan sonra sektöre devam eden erkeklerin oranı (%65), mesleği bırakan erkeklerin oranına göre (%35), belirgin bir biçimde fazlayken, mesleğe devam eden kadınların oranı (%44,9), mesleğe devam etmeyen kadınların oranından (%55,1) daha azdır. Bu bulgular kadınların sektördeki olumsuz çalışma koşullarından daha fazla etkilendiği şeklinde yorumlanabilir. Bu nedenle kadın aşçıların sektörde kalıcı olmalarına yardımcı olmak için mutfaktaki fiziki ve psikolojik çalışma şartlarının hem kadınların hem de erkeklerin rahatça çalışabileceği şekilde tasarlanması önerilebilir.

Katılımcıların %40'ı aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı ailelerinden alarak sağlarken, %36,8'i kendi birikimlerinden, %19'u kredi çekerek, %3,9'u ise diğer kaynaklardan sağlamıştır. Araştırma sonuçlarına göre aşçılık mesleğini bırakan toplam kişi sayısı (138) içinde en büyük grubu (%46,0) eğitim ücretini ailelerinden alan kişilerin (63) oluşturduğu görülmüştür. Aşçılık eğitimi için finansmanı ailelerinden sağlayan kişilerin yaklaşık yarısının (%50,8) mesleğe devam etmediği görülürken, finansmanını kredi kullanarak sağlayan katılımcıların mesleğe devam etmeme oranının (%28,8) daha düşük olduğu görülmektedir. Ayrıca araştırma sonuçlarına göre aşçılık eğitimini kredi çekerek finanse eden katılımcıların aşçılık eğitimini ailesinden alarak veya kendi birikimini kullanarak finanse eden katılımcılara kıyasla mutfaktaki zorluklara anlamlı bir şekilde daha fazla uyum sağlayabildiği görülmüştür. Bu veriler ışığında borçlanma veya zorunluluk durumunun sektörde çalışmaya devam etmek için ekstra motivasyon sağladığı düşünülebilir. Diğer taraftan gerekli finansman desteğini ailelerinden sağlayan katılımcıların sektörel zorluklar karşısında diğer katılımcılara göre daha az dirençli olduğu düşünülebilir.

Araştırma sonuçlarına göre, katılımcıların %61,9'u aşçılık mesleğini sevdikleri, %10,6'sı aile çevresinden etkilendikleri, %8,7'si TV ve sosyal medyada aşçılık mesleğinin popüler olduğu, %3,5'i istihdam sorununun olmadığını düşündükleri, %2,3'ü arkadaş çevrelerinden etkilendikleri ve %12,9'u diğer sebeplerden dolayı

aşçılık eğitimine katıldıklarını belirtmişlerdir. Araştırma bulgularına göre katılımcılardan aşçılık mesleğine devam eden 172 kişi içerisindeki en büyük grubu (%71,5), 123 kişi ile aşçılık mesleğini sevdikleri için eğitime katılma kararı alanların oluşturduğu görülmektedir. Aşçılık mesleğini sevdikleri için eğitime katılanların içerisinde mesleğe devam etme oranı (%64,1), diğer nedenlerle mesleki eğitime katılanların mesleğe devam etme oranından belirgin şekilde fazladır. Diğer yandan, aşçılığın TV ve sosyal medyada popüler olmasından etkilenerek aşçılık eğitimi alma kararı verenlerin sadece %18,5 gibi çok az bir oranının mesleğe devam ettiği görülmektedir. Bulgulara göre aşçılık mesleğine kendi kararları ile katılarak ve bu mesleği severek yapan bireylerin sektörde daha kalıcı olduğu düşünülebilir. Ayrıca TV ve sosyal medyanın bireylerin aşçı olma kararlarını etkilediği, aşçılık mesleğinin gerekliliklerini ve zor yönlerini tam olarak yansıtmadığı ve bu etki ile aşçılık mesleğine katılma kararı alan adayların, sektörel zorluklar karşısında diğer adaylara göre daha az dirençli olduğu söylenebilir. Bu bilgiler ışığında televizyon ve medyada yer alan aşçılık mesleği ile ilgili programların, mutfaktaki çalışma koşullarını daha doğru bir şekilde yansıtarak, sektörde yaşanabilecek zorlukların anlaşılmasını sağlaması önerilebilir.

Araştırma sonuçlarına göre, katılımcılar aşçılık mesleğindeki kariyer hedeflerini “işletme sahibi olmak” (%39,7), “mesleki bir kariyer yapmak” (%24,8), “hobi amaçlı kendimi geliştirmek” (%11,3), “yurtdışına gidebilmek” (%9,7), “yapmak istediğim bir meslek olduğu için” (%7,4), “diğer sebepler olarak” (%7,1) olarak belirtmişlerdir. Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğindeki hedefi iyi bir mesleki kariyer olan katılımcıların %79,2 gibi büyük bir çoğunluğu mesleklerine devam ederken, hobi amaçlı kendini geliştirmek için eğitim alan kişilerin sadece %8,6 gibi çok küçük bir oranının mesleğe devam ettiği görülmüştür.

Katılımcılar eğitim aldıkları kurumun yeterliliği ($\bar{x}$ 3,40) ve aldıkları eğitimin sektör için yeterliliği konusunda ($\bar{x}$ 3,41) nispeten daha düşük puanlar verirken, eğitim aldıkları eğitmenlerin yeterliliği konusunda ($\bar{x}$ 4,15) ve aldıkları eğitimlerin sektörde çalışabilmek için yeterliliği konusunda ($\bar{x}$ 4,03) daha yüksek puanlar vermişlerdir. Bu verilere göre aşçılık okullarının kurumsal yapılarını ve eğitimin niteliğini öğrenci görüşlerini göz önüne alarak geliştirmeleri önerilebilir.

Mesleğe devam eden katılımcıların mutfaktaki zorluklara uyum sağlayabilmesinde en büyük etki mutfağın zor koşullarına uyum sağlamak ($\bar{x}4,29$) olurken bu konuda en az etkinin aldıkları aşçılık eğitimi ($\bar{x}3,63$) olduğu görülmektedir. Bu verilere göre mesleğe devam eden katılımcıların kişisel motivasyon ve uyum gibi bireysel özelliklerinin mesleğe devam etme kararında diğer değişkenlere oranla daha belirleyici bir unsur olduğu söylenebilir. Ayrıca özel aşçılık okullarında verilen eğitimlerin, öğrencileri sektördeki çalışma şartlarına tam olarak hazırlayamadığı söylenebilir. Bu bağlamda özel aşçılık okullarının daha yüksek oranda başarı elde edebilmesi için eğitim sistemlerini, sektörü ve sektörde yaşanabilecek zorlukları daha iyi yansıtacak şekilde revize etmeleri önerilebilir.

Mesleğe devam eden katılımcıların en büyük motivasyon kaynağının “kariyer planımın iyi bir şef olmak olmasıdır” ($\bar{x}4,32$) ifadesi olduğu görülürken en az motive edici etkinin “mutfak şeflerinin iyi ücretler kazanıyor olmasıdır” ($\bar{x}2,40$) ifadesi olduğu görülmektedir. Ayrıca katılımcılar mesleğe devam etmelerinin sebebi olarak “iyi bir ücret alıyorum” ifadesine düşük bir puan ($\bar{x}2,54$) vermişlerdir, bu verilere göre katılımcıların sektörde aldıkları ücretleri yetersiz buldukları ve doğal olarak düşük ücretin sektörde kalabilmeleri için ekstra bir motivasyon kaynağı oluşturmadığı söylenebilir.

Ayrıca erkek katılımcıların sektörde devam etme nedenlerinden motive edici sebepler ve maddi sebeplere, kadın katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla katıldıkları görülmüştür. Bu veriye göre kadın ve erkek katılımcıların sektöre devam edip etmeme kararlarının farklı faktörlerden farklı seviyelerde etkilendiği düşünülebilir.

Araştırma bulgularına göre, aşçılık eğitimi alan bireylerin %43,9 gibi önemli bir bölümü sektörde 1 yıldan daha az çalışmaktadır. Ayrıca sektörde 1 yıldan daha az çalışmış katılımcıların kısıtlayıcı mutfak şartları ve mutfaktaki baskı ortamı faktörlerinden sektörde 1 yıldan daha fazla çalışan katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla etkilendikleri görülmektedir. Bu bağlamda mezun olan öğrencilerin sektörde kalıcı olması için en kritik periyodun ilk bir yıl olduğu söylenebilir. Bu bilgiler ışığında sektöre yeni başlayan aşçı-şef adaylarına sektörel şartlara uyum sağlayabilmeleri için özellikle ilk dönemlerinde mutfak çalışanları ve diğer ilgili kişiler tarafından yardımcı olunması önerilebilir.

Araştırma sonuçlarına göre, 26-30 yaş arasındaki katılımcıların 31 yaş üstündeki katılımcılara kıyasla mutfaktaki zorluklara anlamlı bir şekilde daha fazla adapte olabildiği bulunmuştur. Ayrıca 26-30 yaş aralığındaki katılımcıların %64,2 gibi önemli bir oranı mesleğine devam ederken, 25 yaş altı katılımcılar da mesleğe devam etme oranı %55,6 olarak bulunmuş, 31 yaşın üstündeki katılımcıların ise %47,8 oranında mesleğe devam ettikleri saptanmıştır. Bu bilgilere göre 30 yaşın üstündeki aşçı-şef adaylarının mutfak koşullarına adapte olmak konusunda genç yaştaki adaylara oranla daha çok zorlandıkları ve sektörel zorluklar karşısında mesleği bırakmaya 30 yaşının altındaki meslektaşlarına göre daha yatkın oldukları söylenebilir.

Katılımcıların %44,5'i aylık gelirlerinin 2800-5000 TL arasında olduğunu belirtirken, sadece %5,5'i 7500-10000 TL gelire sahip olduklarını belirtmiştir. Araştırma bulgularına göre 2800 TL ve altında geliri olan katılımcıların mesleği bırakma oranı %57,5 olurken, 2800-5000 TL arasında gelire sahip olanların mesleği bırakma oranı %36,2 olarak tespit edilmiştir. Bu bulgulara göre düşük gelirin aşçılık mesleğini bırakma kararına etki ettiği söylenebilir. Ayrıca katılımcıların %34,2'si ailelerinin aylık ortalama gelirlerinin 10000 TL'nin üzerinde olduğunu belirtirken, katılımcıların sadece %4,2'si ailelerinin aylık ortalama gelirlerinin 2800 TL'nin altında olduğunu belirtmişlerdir. Araştırma bulgularına göre ailelerinin toplam aylık geliri 10000 TL'nin ve üzerinde olan katılımcıların, ailelerinin toplam aylık geliri 5000 TL'nin altında olan katılımcılara “kıyasla kısıtlayıcı mutfak şartları” faktöründen anlamlı bir şekilde daha az etkilendikleri bulunmuştur. Ayrıca aylık geliri 7500 TL'nin ve üzerinde olan katılımcıların, aylık geliri 2800 -7500 TL arasında olan katılımcılara kıyasla mutfaktaki baskı ortamı faktöründen anlamlı bir şekilde daha az etkilendikleri bulunmuştur. Bu sonuçlara göre düşük ücret baskısının, çalışanların üzerinden kalkması ve bireylerin kendisi ve ailelerinin gelir düzeyinin yüksek olması, çalışanların mesleği bırakmalarına neden olabilecek olumsuz faktörlerden daha az etkilenmesini sağladığı söylenebilir.

Araştırmaya göre, mesleğini bırakmış olan katılımcıların aşçılık mesleğine devam etmemelerine yol açan faktörler ve bu faktörlerin aldıkları puanlar şu şekildedir: motivasyon düşürücü sebepler ($\bar{x}3,09$), “mutfaktaki baskı ortamı” ($\bar{x}2,91$), “kısıtlayıcı mutfak şartları” ($\bar{x}2,75$). Katılımcılar, mesleği bırakmalarına neden olan

bu faktör grupları içerisinde yer alan “ücretlerin yetersiz olması” ($\bar{x}$ 3,80) ifadesini belirgin bir şekilde öne çıkarırken, bu ifadeyi sırasıyla, “mutfak çalışanlarının olumsuz tavırları” ($\bar{x}$ 3,28), “sinema, televizyon ve sosyal medya aracılığıyla oluşan mutfak imajının gerçekte çok daha zor şartlar içerdiğini anlamış olmamdır” ($\bar{x}$ 3,22), “fiziki çalışma şartlarının zor olması” ($\bar{x}$ 3,21) ve “mutfak ortamının beklentileri karşılamaması” ($\bar{x}$ 3,21) ifadeleri takip etmiştir. Katılımcılar sektörü bırakmalarına neden olan sebepler içinde en az etkili unsurların “mutfak ortamının sıkıcı olması” ($\bar{x}$ 2,25) ifadesi ve “mutfaktaki kötü hijyen koşullarıdır” ($\bar{x}$ 2,41) ifadesi olduğunu belirtmişlerdir.

Araştırma bulgularına göre, kadın katılımcılar aşçılık mesleğini bırakmaya neden olan “kısıtlayıcı mutfak şartları”, “mutfaktaki baskı ortamı” ve “motivasyon düşürücü sebepler” faktörlerinin tamamından, erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla etkilendikleri görülmektedir. Bu sonuç kadın katılımcıların sektördeki fiziki ve psikolojik zorluklara karşı erkek katılımcılara oranla daha duyarlı olduklarını ve mesleğe devam etme oranlarının daha düşük olduğunu göstermektedir. Ayrıca bu sonuç sektörde çalışan kadın ve erkek sayısının farklı oluşunun nedenlerinden biri olarak düşünülebilir.

Bu çalışma Ankara’da faaliyet gösteren özel aşçılık okulları ile sınırlı tutulmuştur. Benzer çalışmaların farklı illerde yapılması, ayrıca özel aşçılık kursları dışındaki üniversite ve meslek yüksekokulu gibi diğer eğitim kurumlarında da yapılması yararlı olacaktır.

Kadınların aşçılık mesleğini bırakmasına neden olan tüm olumsuz faktörlerden, erkeklere oranla daha fazla etkilendiği saptanmıştır, bu durumun nedenlerinin daha iyi anlaşılabilmesi için konuyla ilgili daha ayrıntılı çalışmaların yapılması yararlı olacaktır.

KAYNAKLAR

- Ainsworth M. (2009), *The Kitchen Professional, Fish and Seafood: Identification, Fabrication and Utilization*, The Culinary Institute of America, USA: Delmar, Cengage Learning.
- Akar Şahingöz S. ve Şık A. (2015), *Konaklama ve Beslenme İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akkor M. Ö. (2014), *Selçuklu Mutfağı*, (İkinci Basım), İstanbul: Alfa Basın Yayın Dağıtım.
- Aksoy, M. ve Şahin, A. (2017), Yiyecek İçecek Eğitiminde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Kulinoloji Programlarına Dair Bir Karşılaştırma. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(12), 7-20.
- Aksoy, M. ve Üner E. H. (2016), Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17
- Allen, G. (2003). Education About Food. In *The Encyclopaedia of Food and Culture*, (Vol. 1, pp. 556-558). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.
- Altınel M, (2016). “Ortaöğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Girişimcilik Özelliklerinin Analizi: Batı Karadeniz Örneği”, Yüksek Lisans Tezi. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Argunşah, M. ve Çakır, M. (2005), *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Muhammed Bin Mahmud Şirvani. İstanbul: Gökkubbe.
- Arıkan, R. (2018). Anket yöntemi üzerinde bir değerlendirme. *Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimleri Dergisi*, 1(1), 97-159.
- Artık N., Şanlıer N. ve Ceyhan Sezgin A. (2019), *Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı*, (İkinci Baskı), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aziz A. (2017), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Teknikleri*, (11. Baskı). Ankara: Nobel Yayıncılık..
- Baumgartner, H. ve Homburg, C. (1996), Applications Of Structural Equation Modeling In Marketing And Consumer Research: A review. *International Journal Of Research In Marketing*, 13(2), 139-161.
- Besin Öğeleri, (2018), Ankara: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Yiyecek İçecek Hizmetleri.
- Bilgin A., Kuzucu K., Samancı Ö. ve Güldemir O. (2019), *Osmanlı Mutfağı*, Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını no: 3384.
- Bilici, S, Uyar, F., Beyhan, Y. ve Sağlam, F. (2006), *Besin Güvenliği*. Ankara: TC Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Beslenme Ve Fiziksel Aktiviteler Daire Başkanlığı Beslenme Bilgi Serisi.
- Brillat-Savarin, J. A. (1971), *The Physiology of Taste: or, Meditations on Transcendental Gastronomy*, MF K. Fisher (İngilizceye Çeviren). (İlk baskı: La Physiologie du Goût Paris: 1826), New York: Counterpoint.
- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018), *Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma*. International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University.
- Campbell J., Foskett D. ve Ceserani, V. (2008), *Practical Cookery*, London: British Library.
- Campbell J., Foskett D. ve Ceserani V. (2006), *Advanced Practical Cookery*, London: British Library.

- Choi, J. W. ve Kim, T. H. (2014), Comparative analysis of the educational service quality of domestic and foreign culinary school using the kano model. *The Korean Journal of Food And Nutrition*, 27(4), 630-640.
- Culinary Essentials, (2010), Johnson ve Wales University, California, USA: The McGraw-Hill Companies.
- Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Çalışması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çarbuğa, Ü. ve Kocaman, E. M. (2019), Türkiye'de ve Dünyada Yiyecek İçecek Sektörüne Yönelik Eğitim Veren Lisans Programlarının Kıyaslanması. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 143-150.
- Çetin, S. A. ve Şahin, B. (2017), Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special issue2 (2017) 310-321.
- Çımar, S. (2019). *Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleki Yeterliliklerinin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel Mutfak Yöneticilerinin İş görenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama*. Yüksek lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Demirkol, Ş. ve Pelit, E. (2002). Türkiye'deki Turizm Eğitim Sistemi ve Avrupa Birliği Sürecinde Olası Gelişmeler. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 125-146.
- Denk, E. ve Koşan, A. (2017). Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: *Kış Koridoru Analizi*. *Yorum Yönetim Yöntem Uluslararası Yönetim Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1), 55-83.
- Doğan, H. (2016), *Ekşi Mayalı Ekmekler*, İstanbul: Alfa Basın Yayın.
- Doğan, H. (2017), *Adım Adım Hamur İşleri*, İstanbul: Alfa Basın Yayın.
- Durlu Özkaya F., Coşansu S. ve Ayhan K. (2015), *Her Yönüyle Gıda*, (İkinci Baskı), İzmir: Gülermat Matbaacılık.
- Ergün M. ve Solmaz M. (2020), *Evde Çilingir Sofrası*, İstanbul: Anason işleri Kitapları, Overteam Yayınları.
- Ertürk, N. (1996), *Türk Tatlı Sanatı*, (5. Basım), İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Ertürk, N. (2003), *Türk Mutfak Sanatı*, (9. Basım), İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Figoni P. (2008), *How Baking Works Exploring the Fundamentals of Baking Science* (Second edition), New Jersey: John Wiley And Sons.
- Fond ve Temel Çorbalar*, (2007), Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ankara: Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi.
- Foskett D. ve Ceserani V. (2007), *The Theory of Catering*, London: British Library.
- Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen*, The Culinary Institute of America, (2012), (4th Edition), New Jersey: John Wiley Sons, Inc., Hoboken.
- Gemici, N. (2010). Ahilikten Günümüze Meslek Eğitiminde Model Arayışları ve Sonuçları. *Değerler Eğitimi Dergisi*, 8(19), 71-105.
- Gıslen W. (2011), *Professional Cooking*, Seventh Edition, Canada: Published by John Wiley Sons.
- Gıslen W. (2019), *Profesyonel Aşçılık*, (8. Basımdan Çev. E. Denizci), Ankara: Nobel Yaşam, (Orjinal Yayın Tarihi 2014).

- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy in Tothe 21st Century*. Routledge.
- Giritlioğlu, İ. (2008), *Türk Mutfağında Zeytinyağı ve Zeytinyağının Kullanımı*. I.Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi.
- Gökçe N., Mil B., Yüncü H. R., Öncel S., Bekar A., Kabacık M., Özdoğan O. N. ve Işık N. (2019), *Yöresel Mutfaklar*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375.
- Güldemir, O. ve Akarçay, E. (2020). Koca Ustadan Issız Adama Türkiye’de Aşçılık Mesleğinin Değişimi. *The Change in. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 896-914.
- Gürbüz S. ve Şahin F. (2017), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem-Analiz*, (4. Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Halıcı N. (2015), *Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültürü*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hegarty, J. (2009). How Might Gastronomy Be A Suitable Discipline For Testing the Validity Of Different Modern And Postmodern Claims About What May Be Call Edavant-Garde? *Journal Of Culinary Science And Technology*, 7(1), 1-18.
- Hertzman, J. L. Ve Maas, J. (2012). The value Of Culinary Education: Evaluating Educational costs, Job Placement Outcomes, And Satisfaction With Value Of Associate Degree Culinary and Baking arts Program Graduates. *Journal Of Culinary science And Technology*, 10(1), 53-74.
- Hertzman, J. ve Ackerman, R. (2010). Evaluating Quality In Associate Degree Culinary Arts Programs. *Quality Assurance In Education*.
- Hu, L. T. ve Bentler, P. M. (1999), Cutoff Criteria For fit Indexes In Covariance Structure Analysis: Conventional Criteria Versus New Alternatives. *Structural Equation Modeling*, 6(1), 1-55.
- Hughes, M. H. (2004). Culinary Professional training: Measurement Of Nutrition Knowledge Among Culinary Students Enrolled In A South Eastern Culinary Art Sinstitute.
- İlter, Ü. E. (2019). *Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programları Müfredatlarının Analizi*. Yüksek Lisans Tezi. Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İnternet: Zeki Önsöz, (2020), <http://www.w.zekionsoz.com/>, Erişim Tarihi: 18.08.2020
- İnternet: Chef Akademi, (2020), <https://www.chefakademi.com/>, Erişim Tarihi: 18.08.2020
- İnternet: Chefs Art Akademi, (2020) <https://www.chefsartacademy.com/> , Erişim Tarihi: 18.08.2020
- İnternet: Cooking Class Akademi, (2020), <http://cookingclassakademi.com/>, Erişim Tarihi: 18.08.2020
- İnternet: Dama Mutfak, (2020), <http://www.dama-mutfak.com/>, Erişim Tarihi: 18.08.2020
- İnternet: Netiş Meslek Kursu, (2020), <http://netismeslekkursu.kurs.com/>, Erişim Tarihi: 18.08.2020
- İnternet: Özel Anıt Aşçılık ve Pastacılık Kursu, (2020), <http://www.anitegitim.com>, Erişim Tarihi: 18.08.2020
- İnternet: Turkish Culinary Academy, (2020), <http://www.turkishculinaryacademy.com>, Erişim Tarihi: 18.08.2020
- Kamil, M. (1844), İlk Matbu Türkçe Yemek Kitabı, *Melce’üt-tabbahin* (Aşçıların sığınağı). İstanbul: Pasifik Ofset.

- Karabudak E. (2012), *Vejetaryen Beslenmesi*, (İkinci Basım), Ankara: Reklam Kurdu Ajansı.
- Karadağ, E. (2010). Eğitim bilimleri doktora tezlerinde kullanılan araştırma modelleri: Nitelik düzeyleri ve analitik hata tipleri. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, Cilt 16, 1(1), 49-71.
- Karagöz Y. (2019), *SPSS- AMOS -META Uygulamalı İstatistiksel Analizler*, (İkinci Basım) Ankara: Pegem.
- Karasar N. (2018), *Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar İlkeler Teknikler*, Ankara: Atlas Akademik Basın Yayın.
- Karasar, N. (1994). *Araştırmada Rapor Hazırlama* (7.Baskı), Ankara: 3A Araştırma Eğitim Danışmanlık Ltd.
- Kaya G, (2014), *Meze*, İstanbul: Pasifik Ofset.
- Kılıç B., Bekar A., Dündar Arıkan A., Önçel S., Altaş A., Sarıışık M., Pekyaman A., Kılıç G., Özbay G., (2019), *Dünya Mutfakları 2*, Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3395..
- Kılınç, M. (2012). Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişimleri. *Vocational Education*, 7(4), 63-73.
- Kırmızı, A. (2017). *Turizm Eğitimi Alan Lisans ve Ön lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Yönelik Görüşlerinin Karşılaştırılması: Sakarya Üniversitesi Örneği*, Sakarya. Yüksek Lisans Tezi, Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Ko, W. H. (2010). Toevaluatethe Professional Culinary Competence Of Hospitality Students. *Journal Of Culinary Science And Technology*, 8(2-3), 136-146.
- Koçak N. (2016), *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi*, (6.baskı), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., ve KILIÇ, B. (2014). Ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Kuru Baklagillerle Yemek Hazırlama*, Yiyecek İçecek Hizmetleri, 2011, Ankara: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Küçükaslan, N. (2011), *Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, (İkinci Baskı), Bursa: Alfa Akademi Basın Yayın.
- Labensky Sarah R. ve Hause A.M. (1999), *On Cooking*, New Jersey, USA: Prentice Hall.
- Leto M. J. ve Bode W. K. H. (2006), *Larder Chef Food Preparation And Presentation*, USA: Published By Elsevier Ltd.
- Makarnalar*, (2006), Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ankara: Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi.
- Marsh, H. W., Hau, K.-T., Artelt, C., Baumert, J., ve Peschar, J. L. (2006), OECD’s Brief Self-Report Measure Of Educational Psychology’s Most Useful Affective Constructs: Cross-Cultural, Psychometric Comparisons Across 25 Countries. *International Journal Of Testing*, 6(4), 311-360.
- Mary Işın P. (2014), *Aşçıbaşı*, (Üçüncü Baskı), Mahmud Nedim Bin Tosun, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, (Orişinal Yayın Tarihi 1900).
- McGee, H. (2007). *On Food And Cooking: The Science And Lore Of The Kitchen*. Simon And Schuster.

- Mitchell, R., Woodhouse, A., Heptinstall, T., ve Camp, J. (2013). Why Use Design Methodology In Culinary Arts Education? *Hospitality And Society*, 3(3), 239-260.
- Nizamlioğlu F. (2018), *Gastronomide Güncel Konular*, Konya: Billur Yayınevi.
- Oktay S. (2018), *Gastronomi Bilimine Giriş*, İstanbul: Der Yayınları.
- Ordövr ve Mezeler, 2018, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ankara: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Önçel S., Güldemir O., Yıldız E., Ünlü D., Sezgin O., Akoğlu A., Doğan M. ve Meriç E., (2020), *Mutfak hizmetleri Yönetimi*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Öney H., Mil B., Yıldız E., Doğan M., Ünlü D. ve Durlu Özkaya F. (2018), *Temel Mutfak Teknikleri*, Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Örs A., Uhri A., Bilgin A., Ünsal A., Albayrak A., Tan A. Ö., Demirel E., Sevinç E. E., Gösterir İ., Çorumlu M. S., Atilla N., Çevik N. K., Aras N., Solak Ü. M., *Çorum Mutfağına Güzelleme*, (2012), Ankara: Metro Kültür Yayınlar.
- Özdamar, K. (1999), *Paket Programlar ile İstatistiksel Veri Analizi*, Eskişehir: Kaan Kitapevi.
- Öztürk, Y. ve Görkem, O. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, Sayı 3, Cilt 2, 69-89.
- Pasta of İtalyan Cuisine* (1999), İtalya: Demetra S.R.L.
- Patates Garnitürleri*, 2011, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ankara: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Peter K. V. (2001), *Handbook of Herbs and Spices*, Cambridge, England: Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition.
- Peter K. V. (2004), *Handbook of Herbs and Spices*, Volume2, Cambridge, England: Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition.
- Pizzalar*, (2006), Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ankara: Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi.
- Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı*, (2015), İstanbul: MSA.
- Profesyonel Aşçılık Eğitim Kitabı*, (2021), Ankara: Chef Akademi.
- Robert F. (2005), *Grand Livre De Cuisine D'Alain Ducasse: Desserts Et Patisserie*, Nikon French L.E.C Edition.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Sandıkçıoğlu T., Şahin H., Başaran V., Güldemir O., Samancı Ö., Soner F ve Dündar Arıkan A. (2018), *Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Santich, B. (2007). The Study Of Gastronomy: A Catalyst For Cultural Understanding. *International Journal Of The Humanities*, 5(6).
- Sarı, F. (2007). *Türkiye' deki Turizm Eğitiminin Turizm Sektöründeki İstihdama Etkisi ve Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Üzerine Bir Araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Sarioğlu, M., Yalın, G. ve Avcıkurt, C. (2018). Yaygın Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumuna İlişkin Nitel Bir Araştırma. *Bildiri Tam Metin Kitabı*. Proceeding Book.

- Schermelleh-Engel, K., Moosbrugger, H., ve Müller, H. (2003). Evaluating the fit of structural equation models: Tests Of Significance and Descriptive Goodness-Of-fit Measures. *Methods Of Psychological Research*, 8(2), 27.
- Schneller T. (2009), *Meat*, Delmar, USA : Nelson Education.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 523-537.
- Sökmen, A. (2015), *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*, (7. Baskı), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Stuart, M. (2002). Critical Influences On Tourism As A Subject in UK Higher Education: Lecturer Perspectives. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, 1(1), 5-18.
- The Professional Chef*, (2011), The Culinary Institute Of America, (11. Baskı), New Jersey: Wiley And Sons. Inc.
- This H. (2006), *Molecular Gastronomy Exploring The Science of Flavor*, (Çeviri Malcolm De Bevoise), USA: Columbia University Press.
- Turan, İ., Şimşek, Ü. ve Aslan, H. (2015). Eğitim araştırmalarında likert ölçeği ve likert-tipi soruların kullanımı ve analizi. *Sakarya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 30(1), 186-203.
- Türkan C. (2016), *Mutfak teknolojisi*, 5. Basım, Bolu: Cemal Türkan Yayınları.
- Türksoy A. (2015), *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uhri A., Doğdubay M., Samancı Ö., Zencir E., Arıkan D. A. (2019), *Gastronomi Tarihi*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Ural A. ve Kılıç İ. (2018), *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi*, (5. Baskı) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünlüöner, K. ve Boylu, Y. (2005). Türkiye de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(12), 11-32.
- Ünsal A. (2007), *Silivrim Kaymak! Türkiye'nin Yoğurtları*, İstanbul: Mas Matbaacılık A.Ş.
- Westmoreland S, (2007), *The Good Housekeeping Cookbook*, New York: Hearst Books.
- Yerasimos, M. (2015), *500 Years of Ottoman Cuisine*, (4. Baskı), (Çev. S. Bradbrook), İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yıldız E., Sarıışık M., Doğdubay M., Kurnaz A., Güldemir O., Mil B., Durlu Özkaya F., (2018), *Dünya Mutfakları*, Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3309.
- Yılmaz, G. (2019). Gastronomi Eğitiminin Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyinde Değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229-248.
- Yıldız, M. ve Yılmaz, M. (2020), Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5), 19-35.
- Yumurta Pişirme*, (2007), Yiyecek içecek Hizmetleri, Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi.
- Yücel Güngör M., Yıldız E., Uca S., Ekincek S. ve Tüzünkan D. (2020), *Gastronominin Temelleri*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.



EK-1. Katılımcı Anket Formu Örneği

Anket Formu

Değerli katılımcı,

Bizimle paylaştığınız bu bilgiler, bilimsel bir çalışmada kullanılacaktır. Mezunların aldıkları aşçılık eğitimi sonrası mesleklerine devam etme-etmeme nedenlerinin ortaya konulması daha sonra bu mesleki eğitimi alarak mesleğe katılmak isteyen adayların bu tecrübelerden yararlanması bakımından önem arz etmektedir.

Çalışmaya yapmış olduğunuz katkılardan dolayı teşekkür ederim.

Gökmen Duman

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Demografik değişkenlerin Ankara'daki özel Aşçılık okulu mezunlarının sektördeki çalışma durumlarına etkisini ortaya çıkarmaya yönelik sorular.

Cinsiyetiniz?

- ☐ Kadın ☐ Erkek

Kaç yaşındasınız?

- ☐ 20 den az ☐ 20-25 ☐ 26-30 ☐ 31-40 ☐ 40 dan fazla

Hangi şehirde yaşıyorsunuz?

- ☐ Ankara ☐ İstanbul ☐ İzmir ☐ Bursa ☐ Eskişehir ☐ Diğer

Eğitim durumunuz nedir?

- ☐ Doktora ☐ Yüksek lisans ☐ Lisans ☐ Ön lisans ☐ Lise ☐ Orta öğretim

Ankara'da yer alan özel aşçılık okulu mezunlarının mevcut sektörel durumlarının analizine ilişkin sorular.

Aşçılık mesleğine devam ediyor musunuz?

- ☐ Evet ☐ Hayır

Aşçılık eğitimi sonrası sektörde çalışma süreniz ne kadardır?

- ☐ 0-1 yıl ☐ 1-2 yıl ☐ 2-3 yıl ☐ 3-4 yıl ☐ 4 yıl üzeri

EK-1. (devam) Katılımcı Anket Formu Örneği

Sektörde hangi kurum içi pozisyonda çalışıyorsunuz?

- ☐ Aşçıbaşı ☐ Aşçıbaşı Yardımcısı ☐ Kısım Şefi ☐ Aşçı ☐ Komi

Maddi olanakların-olanaksızlıkların sektördeki çalışma durumlarına etkisinin araştırılmasına yönelik sorular

Aylık ortalama geliriniz ne kadardır?

- ☐ 0-2500 tl ☐ 2500-5000 tl ☐ 5000-7500 tl ☐ 7500-10000 tl ☐ 10000 tl üzeri

Ailenizin aylık ortalama geliri ne kadardır?

- ☐ 0-2500 tl ☐ 2500-5000 tl ☐ 5000-7500 tl ☐ 7500-10000 tl ☐ 10000 tl üzeri

Aşçılık eğitimi için gerekli finansmanı nasıl sağladınız?

- ☐ Kredi çekerek ☐ Ailemden alarak ☐ Kendi birikimimi kullanarak ☐ Diğer

Aşçılık eğitimi almak için verilen kararlardaki etkenlerin, eğitim sonrası sektörel çalışma durumlarına etkisini araştırmaya yönelik sorular.

Aşçılık eğitimine katılma amacınız ne olmuştur ?

- ☐ Aile çevrem ☐ Arkadaş çevrem ☐ Aşçılık Mesleğini sevmem ☐ İstihdam sorununun olmaması ☐ Televizyon ve sosyal medyada aşçılık mesleğinin popüler olması ☐ Diğer

Aşçılık eğitimine katılırken planladığınız hedefiniz ne olmuştur?

- ☐ İşletme sahibi olduğum için veya işletme sahibi olmak için
☐ Yapmak istediğim bir meslek olması
☐ Mesleki kariyer yapmak için
☐ Hobi amaçlı kendimi geliştirebilmek için
☐ Yurtdışına gidebilmek için
☐ Diğer

EK-1. (devam) Katılımcı Anket Formu Örneği

Sonraki soruları lütfen aşağıdaki ölçeğe göre cevaplayınız.

1:Kesinlikle Katılmıyorum

2:Katılmıyorum

3: Kararsızım

4:Katılıyorum

5:Kesinlikle

Katılıyorum

Aşçılık okulu mezunlarının almış oldukları eğitim, eğitim kurumu ve eğitmenlere bakış açılarının belirlemeye yönelik sorular.

Eğitim aldığım kurumu yeterli buluyorum.

1 () 2 () 3 () 4 () 5 ()

Eğitim aldığım eğitmenleri yeterli buluyorum.

1 () 2 () 3 () 4 () 5 ()

Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yeterli buluyorum.

1 () 2 () 3 () 4 () 5 ()

Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yararlı buluyorum.

1 () 2 () 3 () 4 () 5 ()

Aşçılık okulu mezunlarının sektörde çalışmaya devam etme nedenlerinin tespitine yönelik sorular.

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Sektörde çalışmaya devam edebilmemin sebebi disiplinli çalışıyor olmamdır.					
Sektörde çalışmaya devam edebilmemin sebebi iyi yemek yapabilmemdir.					
Sektörde çalışmaya devam etmemin sebebi iyi bir ücret alıyor olmamdır.					
Sektörde çalışmaya devam edebilmemin sebebi iyi bir eğitim almış olmamdır.					
Sektörde çalışmaya devam edebilmemin sebebi mutfaktaki zor koşullara uyum sağlayabilmemdir.					

EK-1. (devam) Katılımcı Anket Formu Örneği

Sektörde çalışmaya devam etmemin sebebi aşçılığın/şefliğin benim için uygun meslek olduğunu düşünmemdir.					
Sektörde çalışmaya devam etmemin sebebi hayatımı kazanmak için çalışmak zorun olmamdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmemin sebebi kariyer planımın iyi bir şef olmak olmasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmemin sebebi mutfak şeflerinin iyi ücretler kazanıyor olmasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmemin sebebi mutfak ortamının çok keyifli olmasıdır.					
Aşçılık okulu mezunlarının sektörde çalışmaya devam etmeme nedenlerinin tespitine yönelik sorular.					
	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi fiziki çalışma şartlarının zor olmasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfak ortamının beni psikolojik olarak zorlamasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi ücretlerin yetersiz olmasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mesleki anlamda kendimde gerekli beceriyi göremememdir.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfak çalışanlarının olumsuz tavırlarıdır.					
Sektörde devam etmememin sebebi mutfakta geçirdiğim süre zarfında aşçılığın bana uygun bir meslek olmadığını anlamamdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfak ortamının beklentilerimi karşılamamasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi sineme, televizyon ve sosyal medya aracılığıyla oluşmuş olan mutfak imajının gerçekte çok daha zor şartlar içerdiğini anlamamdır.					

EK-1. (devam) Katılımcı Anket Formu Örneği

Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfak ortamının çok sıkıcı olmasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfakta ast-üst ilişkisinin çok sıkı bir şekilde uygulanmasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfakta kendimi geliştirebilecek bir olanak olmamasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfak şeflerinin bana bir şey kazandıracak nitelikte olmamasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfakta şefliğe kadar yükselmenin uzun zaman ve yoğun emek isteyen bir süreç içermesidir.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfak personeli tarafından bana bezdirme(mobbing) uygulanmasıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi mutfaktaki kötü hijyen koşullarıdır.					
Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi işletme sahibi tarafından bana bezdirme(mobbing) uygulanmasıdır.					

EK-2. Etik Kurul Onayı

Evrak Tarih ve Sayısı: 26.03.2021-16431



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ
ÜNİVERSİTESİ
Etik Komisyonu

Sayı : E-11054618-302.08.01-16431
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 10/02/2021 tarih ve E.7103 sayılı yazı.

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı **Yüksek Lisans öğrencisi Gökmen DUMAN, Prof.Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA'nın** danışmanlığında yürüttüğü **"Özel Aşçılık Okulları Mezunlarının Sektördeki Çalışma Durumlarının Araştırılması: Ankara Örneği"** adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonumuzun 24.03.2021 tarih ve 03 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

Etik Komisyonunca onaylanan ilgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin katılım listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Araştırma Kod No:2021/58

Prof. Dr. İlhan ÜZÜLMEZ
Komisyon Başkanı

Ek:

- 1- Katılımcı Listesi
- 2- Onaylı Çalışma

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BENN674R5 Pin Kodu :29381

Belge Taki Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/haci-bayram-veli-universitesi-ebys?V=EE84674R6>

Adres: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Yücetepe Mahallesi 85. Caddesi No 8 06570 Çankaya /
Ankara
Telefon: +90 (312) 231 73 60
Kep Adresi: hacibayramveli@hs01.kep.tr

Bilgi için: Salih GEMALMAZ
Unvan: Genel Evrak Sorumlusu

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-2. (devam) Etik Kurul Onayı

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ ETİK KOMİSYONU KATILIM LİSTESİ	
TOPLANTI TARİHİ :24.03.2021	TOPLANTI SAYISI : 03
ADI-SOYADI	İMZA
Prof.Dr.İlhan ÜZÜLMEZ BAŞKAN	KATILDI
Prof.Dr.M.Fadıl YILDIRIM Başkan Yrd.	KATILDI
Prof.Dr.Mustafa EKİNCİKLİ	KATILDI
Prof.Dr.Yıldız AYANOĞLU	KATILDI
Prof.Dr.Bekir ESKİCİ	KATILDI
Prof.Dr.Ramazan Pars ŞAHBAZ	KATILDI
Prof.Dr.Neşe Yaşar ÇEĞİNDİR	KATILDI
Prof.Dr.Bilgehan GÜLCAN	KATILDI
Prof.Dr.Funda YURDAKUL	KATILDI
Prof.Dr.Cem YAŞIN	KATILDI

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : DUMAN, Gökmen

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı	Devam Ediyor
Lisans	Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi	2002
Lise	Ankara Lisesi	1994

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2021-Devam ediyor	Başkent Üniversitesi	Öğretim Görevlisi
2019- Devam ediyor	Mesleki Yeterlilik Kurumu	Teknik Uzman
2018-2021	Doğu Akdeniz Üniversitesi	Öğretim Görevlisi
2014-2021	Chef Akademi	Eğitmen Şef
2008-2014	Riga Türk Büyükelçiliği	Mutfak Şefi
2006-2008	Divan Otel	Sous Chef

Yabancı Dil

İngilizce

Yayınlar

- 1- Duman, G. Neden Bu Kadar Şef\Gastronomi Etkinliği Var? İhtiyaç Var Mı?.
International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism 8-10 Oct 2020,
Ankara Turkey

Hobiler

Felsefe, Fizik, Müzik Enstrümanları, Sinema, Kitap



