



**T.C.  
GAZİ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**YÜKSEK  
LİSANS  
TEZİ**

**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ  
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANINDA  
ÖĞRENİM GÖREN ÖĞRENCİLERİN  
'MUTFAK UYGULAMALARI'  
DERSİNE YÖNELİK TUTUMLARI**

**RABIHA BÖLÜKBAŞ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**EYLÜL 2018**



**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ YİYECEK İÇECEK  
HİZMETLERİ ALANINDA ÖĞRENİM GÖREN ÖĞRENCİLERİN  
'MUTFAK UYGULAMALARI' DERSİNE YÖNELİK TUTUMLARI**

**Rabiha BÖLÜKBAŞ**

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

**GAZİ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**EYLÜL 2018**

## Yüksek Lisans Tezi Kabul ve Onay Sayfası

Rabiha BÖLÜKBAŞ tarafından hazırlanan “MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININDA ÖĞRENİM GÖREN ÖĞRENCİLERİN ‘MUTFAK UYGULAMALARI’ DERSİNE YÖNELİK TUTUMLARI” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ/ ~~OY ÇOKLUĞU~~ ile Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

**Danışman:** Prof. Dr. Yasin BOYLU

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~



**Üye:** Dr. Öğr. Üyesi Cüneyt TOKMAK

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

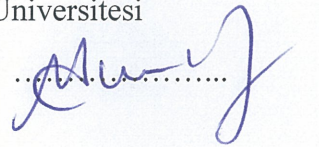
Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~



**Üye:** Dr. Öğr. Üyesi Mustafa AKSOY

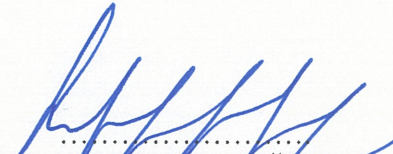
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~



Tez Savunma Tarihi: 11/09/2018

Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.



Prof. Dr. Saliha AĞAÇ  
Enstitü Müdürü

## ETİK BEYAN

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; 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 çalışmasında 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.



Rabiha BÖLÜKBAŞ

11.09.2018

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ  
ALANINDA ÖĞRENİM GÖREN ÖĞRENCİLERİN ‘MUTFAK UYGULAMALARI’

DERSİNE YÖNELİK TUTUMLARI

(Yüksek Lisans Tezi)

Rabiha BÖLÜKBAŞ

GAZİ ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Eylül 2018

ÖZET

Bu araştırmanın amacı; Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilerin ‘mutfak uygulamaları’ dersine yönelik tutum ve düşüncelerini belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda 2017- 2018 eğitim öğretim yılında Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde öğrenim gören 11 ve 12. sınıf öğrencileri üzerinde bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırmadan elde edilen veriler çeşitli analizlere tabi tutularak yorumlanmıştır. Bulgular, araştırmaya katılan öğrencilerin ‘mutfak uygulamaları’ dersine yönelik tutum puanlarının yüksek olduğunu ortaya koymuştur. Öte yandan yiyecek içecek hizmetleri alanı 11 ve 12. sınıf öğrencilerinin ‘mutfak uygulamaları’ dersine yönelik tutumlarının cinsiyet ve öğrenim gördükleri dal yönünden anlamlı farklılıklar gösterdiğini, yaş ve sınıf değişkenleri bakımından ise anlamlı bir farklılık bulunmadığını ortaya koymuştur.

Bilim Kodu : 116905  
Anahtar Kelimeler : Mutfak Uygulamaları, Yiyecek İçecek Alanı, Meslek Lisesi, Öğrenci, Tutum  
Sayfa Adedi : 52  
Tez Danışmanı : Prof. Dr. Yasin BOYLU

ATTITUDES OF STUDENTS RECEIVING EDUCATION AT FOOD AND  
BEVERAGE SERVICES DEPARTMENTS OF ANATOLIAN VOCATIONAL AND  
TECHNICAL HIGH SCHOOL TOWARDS TO LESSON OF ‘CUISINE PRACTICES’

(M.S. Thesis)

Rabiha BÖLÜKBAŞ

GAZİ UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES

September 2018

ABSTRACT

The aim this research is to determine the opinions and attitude of students at 11th and 12th grades at vocational and technical anatolian food and beverage high school regarding cuisine practices lesson. To fulfill this aim, an empirical research was conducted on students at 11th and 12th grades at vocational and technical anatolian high school during 2017-2018 education period. Data obtained from the research were commented subsequesnt to various analysis methods. In conclusion, it was revealed that students who participated in this research have a highly positive attitude points towards “cuisine practices” lesson. Besides, it was also revealed that there is a statistically significant difference in terms of sex and departmants students at, while as fora ge and grade variables, no statistically significant difference was found out.

Science Code : 116905

Key Words : Cuisine Practises, Food And Beverage Services, Vocational School, Student, Attitude

Page Number : 52

Supervisor : Prof. Dr. Yasin BOYLU

## TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın hazırlanması s¼recinde bana desteğini ve yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen, meslek hayatım boyunca bana her zaman yol g¼stereceęine ve destek olacağına inandığım ve kendisini tanıyor olmaktan b¼y¼k bir mutluluk ve gurur duyduğum değerli hocam, danıőmanım Prof. Dr. Yasin BOYLU'ya teőekk¼r ederim.

Araştırmanın uygulama b¼l¼m¼n¼n gerçekleőtirilmesindeki değerli katkılarında dolay Ankara'daki Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin okul y¼neticilerine ve oğretmenlerine teőekk¼r ederim.

Çalıőmamın her aşamasında daima desteklerini hissettiğim aileme ve değerli meslektaőım Arő. G¼r. Merve ONUR'a da teőekk¼r ediyorum.

**İÇİNDEKİLER**

	<b>Sayfa</b>
ÖZET .....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER .....	vii
ÇİZELGELERİN LİSTESİ.....	ix
KISALTMALAR.....	x
GİRİŞ .....	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	5
1.ARAŞTIRMA PROBLEMİ.....	5
1.1. Problem Durumu.....	5
1.2.Araştırmanın Amacı.....	5
1.3. Araştırmanın Önemi.....	6
1.4. İlgili Araştırmalar.....	7
1.5. Varsayımlar.....	8
1.6. Sınırlılıklar.....	8
İKİNCİ BÖLÜM.....	11
2. TÜRKİYEDE MESLEKİ EĞİTİM.....	11
2.1. MEGEP.....	14
2.2. Modüler Sistem.....	15
2.3. Ortaöğretim Düzeyinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı.....	16
2.4. Mutfak Uygulamaları.....	19
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	23
3. TUTUM VE TUTUMLARIN ÖLÇÜLMESİ .....	23
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	27
4. YÖNTEM.....	27

4.1. Veri Toplama Aracı ve Geliştirilmesi.....	27
4.2. Tutum Ölçeğinin Uygulanması.....	28
4.3. Bulgular ve Yorumları.....	28
4.3.1. Araştırmaya Katılanlarla İlgili Bazı Tanıtıcı Bilgiler.....	29
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	37
KAYNAKÇA.....	41
EKLER.....	47
EK-1. Anket formu.....	48
EK-2. Araştırma İzni (Gazi Üniversitesi).....	50
EK-3. Araştırma İzni (Ankara Valiliği).....	51
ÖZGEÇMİŞ.....	52

## ÇİZELGELERİN LİSTESİ

<b>Çizelge</b>	<b>Sayfa</b>
Çizelge 2.1. 2018 Yılı İtibariyle Mesleki ve Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü Bünyesindeki Birimler .....	13
Çizelge 2.2. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Programında Yer Alan Dersler .....	18
Çizelge 2.3. Mutfak Uygulamaları Ders İçerikleri .....	21
Çizelge 4.1. Beşli Likert Puanlama Tablosu .....	28
Çizelge 4.2. Araştırmaya Katılan Öğrencilerle İlgili Bazı Tanıtıcı Bilgiler.....	29
Çizelge4.3. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Ölçekteki İfadelere İlişkin Değerlendirmelerinin Frekans, Yüzde, Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri .....	31
Çizelge 4.4. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Ölçekteki İfadelere İlişkin Değerlendirmelerinin Frekans, Yüzde, Dönüştürülmüş Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri .....	32
Çizelge 4.5. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Cinsiyetlerine Göre Karşılaştırılması .....	34
Çizelge 4.6. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Sınıflarına Göre Karşılaştırılması.....	34
Çizelge 4.7. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Öğrenim Görülen Programa Göre Karşılaştırılması.....	35
Çizelge 4.8. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarındaki Farkın Kaynağına Yönelik Analiz Bulguları.....	36
Çizelge 4.9. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Yaşlarına Göre Karşılaştırılması .....	36

## KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılan kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

<b>Kısaltmalar</b>	<b>Açıklamalar</b>
<b>AB</b>	Avrupa Birliği
<b>DGKS</b>	Ders Geçme ve Kredili Sistem
<b>MEB</b>	Milli Eğitim Bakanlığı
<b>MEDA</b>	Akdeniz Ekonomik Kalkınma Alanı
<b>MEGEP</b>	Mesleki Eğitim ve Öğretim Sistemini Güçlendirme Projesi
<b>TDK</b>	Türk Dil Kurumu
<b>vd</b>	ve diğer
<b>YÖK</b>	Yükseköğretim Kurulu

## GİRİŞ

Bir bütün olarak eğitim, bireylerde istenilen yönde tutum ve davranış kalıpları oluşturmak anlamına gelmekte (Boylu, 2002) ve toplum değerlerinin, ahlak standartlarının, bilgi ve beceri birikimlerinin yeni nesillere aktarılması ile ilgili bir alan (Izgar, 2014) olarak ifade edilmektedir.

Eğitim, bireylerin toplumsal yaşama katılarak kişiliklerini geliştirmeleri için kendilerine sunulan bir araçlar ve yöntemler toplamı olması yanında onların kişisel, toplumsal ve ekonomik yaşamdaki yerlerini belirlemektedir (Taş ve Yenilmez, 2008). Bu yönüyle eğitimin işlevi, bireyleri yaşadıkları dünyadaki doğal kaynakları ve kendi emeklerinin ürünü olan kazançlarını verimli tüketme konusunda bilinçlendirmek ve ekonomik yaşamın gereksinim duyduğu niteliklere sahip iş gücünü yetiştirmektir. Eğitimin bu işlevi ise, değişik öğrenim basamaklarında mesleki ve teknik eğitim veren okullarca yürütülmektedir (Berk, 2012).

Birey, toplumsal yaşamdaki iş bölümü kaynaklı bir olgu olan meslek aracılığıyla toplumda kendine bir yer edinmekte, geçimini sağlamakta ve geleceğini bu temel üzerine inşa etmektedir. Bunun yanı sıra meslek, bireyin kişiliğini de önemli ölçüde etkilemektedir. Bireyin kişiliğine uygun bir meslek, onun benlik yapısını güçlendirirken, benlik yapısına uygun olmayan bir meslek ise bireyde önemli sıkıntılara sebep olabilmektedir. Benliği ile uyumlu bir mesleğe sahip olan bireyin daha başarılı ve verimli olması beklenirken, benliği ile uyumsuz bir mesleğe sahip olan bireylerin çatışma ve doyumsuzluk yaşama olasılıklarının yüksek olması beklenmektedir (Körükçü ve Oğuz, 2011).

Mesleki eğitim, öğrencilere okullarda teorik bilgiyi, iş başında ise mesleki becerileri öğretmeyi amaçlamaktadır. Bu nedenle, Türkiye'deki mesleki ve teknik öğretim kurumlarındaki teorik eğitim programlarının %70'i mesleki ders ve konulardan, % 30'u ise diğer konulardan oluşmaktadır. Bu araştırmanın hedef kitlesi olan mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarındaki dersler ise; ortak dersler ve alan/dal dersleri olmak üzere iki ana grupta toplanmaktadır. Öğrenciler teorik eğitimin yanında 4. sınıfta haftada 24 saat beceri eğitimi almaktadır.

Türkiye’de gerek günlük ve sosyal yaşamın, gerekse turizm sektörünün önemli bileşenlerinden birisi olan yiyecek içecek alanı ile ilgili eğitimler ise ortaöğretim düzeyinde Milli Eğitim Bakanlığına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde, yükseköğretim düzeyinde ise üniversiteler ve özerk meslek yüksekokullarında verilmektedir. Bunların yanında yaygın eğitim faaliyetleri kapsamında çeşitli kurum ve kuruluşların düzenlediği kısa süreli kurslar yoluyla da yiyecek içecek eğitimi verilmektedir.

Gerek ortaöğretim düzeyindeki meslek liselerinde ve gerekse Halk Eğitim Merkezlerinin düzenlediği kurslarda yürütülen yiyecek içecek eğitimi ile ilgili ders ve diğer faaliyetlerin MEGEP ( Mesleki Eğitim ve Öğretim Sistemini Güçlendirme Projesi) kapsamında hazırlanan modüller çerçevesinde yürütüldüğü görülmektedir. MEGEP, modüler sistem aracılığıyla yiyecek içecek eğitiminin gerçekleştirilmesini hedeflemektedir. Yükseköğretim düzeyindeki yiyecek içecek eğitimi ders ve diğer faaliyetleri ise öğretim elemanlarının tercih, talep ve becerileri ile yüksekokul ve fakültelerce yürütülmektedir. Yiyecek içecek eğitiminin tüm düzeylerinde okul sektör işbirliği ihtiyaç ve uygulamaları bulunmaktadır.

Bu çalışma, Türkiye’de Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin yiyecek içecek alanında öğrenim gören öğrencilerin mesleki yeterliliğe ulaşmaları ve alanlarındaki faaliyetlerin ne şekilde gerçekleştiğini uygulamalı olarak öğrenme fırsatı bulmaları açısından önem arz etmektedir. Bu önem ise, yiyecek içecek alanında çalışacak bireylerin, henüz öğrencilik dönemlerinde gerek mesleki konulara gerekse mesleki derslere yönelik tutumlarının belirlenmesi ihtiyacını beraberinde getirmektedir. Öğrencilerin gerek alana gerekse alanla ilgili derslere yönelik olumlu tutum geliştirmeleri, öğrencilik dönemlerinde ders başarılarına, mezuniyet sonrasında ise mesleki başarılarının temelini oluşturabilecektir. Bahsedilen bu nedenlerden hareketle, yiyecek içecek hizmetleri alanının en temel uygulamalı derslerinden birisi olan ‘mutfak uygulamaları’ dersine yönelik öğrenci tutumlarının tespit edilmesinin, gerek literatüre ve gerekse ilgili eğitim kurumlarına katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Çalışmada ortaöğretim düzeyinde yiyecek içecek eğitimi alan öğrencilerin hedef kitle olarak belirlenme sebebi, ortaöğretimin bireylerin eğitilmesinde ve onlara istendik davranış kazandırılmasındaki temel düzey olmasının yanında, öğrencilere problem çözme

becerisi, topluma uyum sağlama, üretken ve tutumlu olma konularında temel yeterlilik ve alışkanlık kazandırmasıdır (Aksoy, 2010).

Çalışmanın ilk bölümünde araştırmanın problem durumu, araştırmanın amacı, araştırmanın önemi, ilgili araştırmalar, varsayımlar, sınırlılıklardan söz edilmiştir. Çalışmanın ikinci bölümünde, mesleki eğitimle ilgili genel bilgiler, MEGEP, modüler eğitim sistemi, yiyecek içecek alanı, mutfak uygulamaları dersi konularına değinilmiştir. Üçüncü bölüm ise; tutum ve tutumların ölçülmesine ayrılmıştır.





## BİRİNCİ BÖLÜM

### ARAŞTIRMA PROBLEMİ

#### 1.1. Problem Durumu

Bir bütün olarak eğitimin bireylerde istenilen yönde tutum ve davranış kalıpları oluşturmak anlamına geldiği düşünüldüğünde, meslek eğitimi alan öğrencilerin mesleğe yönelik tutum ve davranışlarının, onların ilerleyen meslek yaşamlarının bir yordayıcısı olacağı söylenebilir. Türkiye'de eğitim sisteminin farklı alanlarında öğrenci tutum ve davranışlarının ölçümüne yönelik yapılmış olan birçok çalışma bulunmaktadır. Ancak mesleki eğitim alan öğrencilerin, meslek derslerine yönelik tutumları ile ilgili çalışmalar oldukça sınırlıdır. Öte yandan ortaöğretim düzeyinde yiyecek içecek eğitimi alan öğrencilerin uygulamalı derslere yönelik tutumları ile ilgili bir çalışmaya da literatürde rastlanmamıştır. Yiyecek içecek alanında öğrenim gören öğrencilere veya bu alandaki eğitim programlarına yönelik yapılan çalışmaların büyük ölçüde 'hijyen' konusu ile sınırlı kaldığı gözlenmiştir. Dolayısıyla, bu çalışmanın alanyazında bahsi geçen boşlukların doldurulmasına yönelik bir katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Tutumun öğrencilerin performansları, davranışları ve başarıları üzerinde etkileri olduğu birçok araştırma ile ortaya konulmuştur (Kazu vd., 2016). Tutumların oluşmasında, bireylerin yaş ve cinsiyetleri de rol oynamaktadır. Özellikle ergenlik döneminde (12–21 yaşları arası) tutumlar şekillenir. Bu dönemdeki tutumlar kolay kolay değişmez (Güllü ve Güçlü, 2009). Ortaöğretim öğrencilerinin ergenlik döneminde oldukları düşünüldüğünde, öğrencilerin bu dönemde oluşturdukları tutumların ilerleyen dönemlerdeki davranışlarını şekillendireceği söylenebilir. Mutfak uygulamaları dersine yönelik öğrenci tutumlarının tespit edilmesinin, onların yiyecek içecek alanına yönelik motivasyonları hakkında da fikir verebileceği düşünülmektedir.

#### 1.2. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı; Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilerin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik tutum ve düşüncelerini belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda, aşağıdaki soruya cevap aranmıştır.

1. Araştırmaya katılan öğrencilerin, 'mutfak uygulamaları' dersi kapsamında yapılan uygulamalara ilişkin düşünceleri ne yöndedir ve bu düşünceler istatistiksel olarak anlamlı mıdır?

2. Araştırmaya katılan öğrencilerin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik düşünceleri cinsiyet ve sınıf değişkenleri açısından incelendiğinde, istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar bulunmakta mıdır?

### 1.3. Araştırmanın Önemi

Eğitimle bir mesleğe sahip olmanın temel koşulu öğrenim süresince akademik başarı sağlamak, mesleği başarılı ve istikrarlı bir şekilde sürdürmenin koşulu ise mesleki becerileri, ilgi, bilgi ve nitelikleri kazanmak ve sürekli yenilemek için kendi kendine öğrenme ve değerlendirme yeteneklerini geliştirmektir (Bahar ve Kaya, 2013). Tutum ise, en olumsuzundan en olumluşuna kadar uzanabilen iki kutuplu bir değişken olarak ele alındığında; bir mesleğe yönelik geliştirilen tutumun, bireyin o meslekteki başarısının önemli bir yordayıcısı olduğu söylenebilir. Öte yandan uygulanan ders içeriklerinin, bireyin mesleğe yönelik tutumunu olumlu yönde geliştirmesi beklenmektedir. (Boylu, 2007). Yine meslek eğitimi alarak mezun olan bireylerin öğrencilik dönemlerindeki ders ve diğer programlara yönelik tutumları aynı zamanda ilgili eğitim programındaki başarıyı etkileyebileceği gibi, programın devamı ile ilgili yaşantılarda da tutumun gücünü ya da yönünü etkileyecektir.

Yiyecek içecek hizmetleri alanı kapsamında okutulan 'mutfak uygulamaları' dersinde gerçekleştirilen uygulamalı mutfak eğitiminin, mesleki alanda bilgi ve beceri kazanımı ve ilgili bireylerin mesleki yeterliliğe ulaşmasını sağlayan unsurlardan birisi olması, 'tutum'un konunun bu yönüyle ilgili işlevi bakımından önemine işaret etmektedir. Öte yandan öğrenci tutumlarının tespit edilmesinin, okul yöneticileri ve sektör temsilcileri gibi konuyla ilgili olabilecek taraflara da eğitim programı revizyonu, istihdam ve oryantasyon gibi konularda fikir verebileceği düşünülmektedir. Yiyecek içecek alanında öğrenim gören öğrencilerin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik tutumlarının belirlenmesi, çıkacak sonuçlar doğrultusunda alınacak kararların isabet derecesini artırabilecek, ayrıca öğrencilerin meslek alanıyla duygudaşlık, beceri ve bilgilerinin gelişimi yönünde de katkı sağlayabilecektir.

#### 1.4. İlgili Araştırmalar

Ünlüöner ve Boylu (2005)'nin yaptıkları çalışmada, Türkiye'de turizm sektörüne ara kademe insan gücü yetiştiren ve bu konuda ortaöğretim düzeyinde en kapsamlı ve uzun süreli eğitim kurumları olan anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinin mevcut durumuna ilişkin olarak öğrenci değerlendirmeleri tespit edilmiştir. 2000-2001 öğretim yılından 2003-2004 öğretim yılına gelindiğinde, anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinin, öğrenciler tarafından daha iyi algılandığı ve daha iyi değerlendirildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Harbalıoğlu ve Ünal (2014)'ın yaptıkları çalışmada; öğrencilerin aşçılık mesleğinin bir alanında uzmanlaşmayı (soğuk, sıcak, pastane vb.) düşündükleri, aşçılık mesleğinin maddi ve manevi açıdan tatminkar olduğu, aşçılık mesleğindeki tecrübelerinin arttıkça mesleğe daha çok bağlanacaklarına inandıkları, halen okumakta oldukları aşçılık programını isteyerek seçtiklerini, bireylere bilmedikleri bir şeyleri tattırma düşüncesinin kendilerini mutlu ettiği, aşçılık mesleğinde karşılaşacakları zorlukları aşabilecekleri ve bilgili, yeterli bir aşçı olacaklarını düşündükleri sonucuna ulaşılmıştır.

Özdemir, Aktaş ve Altıntaş (2005)'in yaptıkları çalışmada yiyecek içecek alanında öğrenim gören üçüncü ve dördüncü sınıf öğrencilerinin, otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumları, yiyecek içecek bölümünde çalışma konusunda ne kadar istekli oldukları, yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumlarının hangi boyutlardan oluştuğu, yiyecek içecek bölümüne yönelik tutumlarında demografik özellikler açısından farklılık olup olmadığı incelenmiş ve öğrencilerin yiyecek-içecek bölümünde çalışmaya yönelik tutumlarının olumsuz olduğu yönünde bulgular elde edilmiştir.

Öztürk ve Görkem (2011)'in yaptıkları çalışmada, çalışmaya katılan öğrencilerin çoğunluğunun; cinsiyeti erkek, mutfak dalını kendi isteğiyle seçmiş, uygulama oteli olan okullarda öğrenim gören, işletmelerde beceri eğitimini mutfak departmanında yapmış ve mezuniyet sonrası sektörde çalışma isteği olan bireylerden oluştuğu, teorik ve pratik yeterliklerine ilişkin kendilerini en yeterli buldukları konuların; kişisel bakım yapma, işe hazırlık yapma, makarna çeşitleri hazırlama ve hijyen kurallarını uygulama konuları olduğu, kendilerini teorik ve pratik anlamda en az yeterli buldukları konuların ise; besin gruplarının günlük porsiyon miktarlarını belirleme, uluslararası özel çorba çeşitleri hazırlama, Türk

mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirme, Türk mutfağına özgü hoşafklar hazırlama ve su ürünleri hazırlama konuları olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Gökdoğan ve Sarıgöz (2012)'ün yaptıkları çalışmada, öğrencilerin mesleki uygulama dersi ile ilgili görüşlerinin olumlu yönde olduğu ancak mesleki uygulama ders saatlerinin az olduğu, ileriki yaşamlarında bir işe yerleştiklerinde mesleki uygulamada edindikleri tecrübe, bilgi ve deneyimlerin işlerine çok yaradığı ve kendilerini daha bilgili ve bilinçli hale getireceği sonucuna ulaşılmıştır.

Baltacı, Üngüren, Avsallı ve Demirel (2012)' in yaptıkları çalışmada öğrencilerin turizm bölümünü bilinçsiz bir şekilde tercih ettikleri, üst sınıflardaki öğrencilerin gelecek kaygısının arttığı ve eğitimden duydukları memnuniyetin azaldığı sonucuna ulaşılmıştır.

### **1.5. Varsayımlar**

1. Araştırmaya katılan öğrenciler istenen bilgileri vermekte gönüllüdürler.
2. Araştırmada kullanılan ölçek istenen verilerin toplanması için yeterlidir.
3. Araştırmaya katılan öğrenciler ölçekteki ifadeleri araştırmanın amacına uygun bir şekilde anlayabilirler.
4. Araştırmada kullanılan ölçekteki ifadeler, öğrencilerin inanç, düşünce ve davranışlarını etkilemez.
5. Araştırmaya katılan öğrencilerin tutum ve düşünceleri birbirleriyle mukayese edilebilir.

### **1.6. Sınırlılıklar**

Bu araştırma, 2017-2018 eğitim-öğretim yılında Ankara'daki Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören 11. ve 12. sınıf öğrencilerinin düşünce ve değerlendirmeleri ile sınırlıdır. Öte yandan araştırmaya katılan öğrencilerin öğrenim gördükleri okulların bazılarının otelcilik ve turizm meslek lisesinden bazılarının ise kız meslek lisesinden dönüştürülen okullardan oluşması, staj uygulamaları açısından bir kısıt olarak düşünülebilir. Zira otelcilik ve turizm meslek lisesinden dönüştürülen okullarda uygulanan meslek stajları 10. ve 11. sınıfların sonunda (mayıs-ekim

ayları arasında) gerçekleştirilirken, kız meslek lisesinden dönüştürülen okullardaki meslek stajları 12. sınıfta ve eğitim öğretim dönemi içinde yapılmaktadır.





## İKİNCİ BÖLÜM

### TÜRKİYEDE MESLEKİ EĞİTİM

Mesleki ve teknik eğitim süreci; bireylerin endüstri, tarım, ticaret ve diğer hizmet alanlarında bir meslek sahibi olarak hazırlanmasını, meslek içinde geliştirilmesini; meslek içinde değişimlerle örgün, yaygın ve çıraklık eğitiminde uygulanacak ilkelerin bir sistem içinde belirlenmesini hedeflemektedir (Yüksel, 2016). Bu yönüyle mesleki ve teknik eğitim, bireylerin ihtiyaçlarını karşılayacak meslek alanları hakkında bilgi ve beceri kazandırmakta, bireylerin yeteneklerini geliştirmeye katkı sağlamakta ve bunun sonucunda bireylerin toplum içerisinde ekonomik ve sosyal yönden güçlü olmalarına katkıda bulunmaktadır (Pak, 2015).

Meslek öğreniminde gerekli bilgi ve becerilerin kişiden kişiye aktarılmasının çok eski tarihlere kadar uzandığı bilinmektedir (Yörük vd., 2002). Önceleri bireyin ihtiyaç duyduğu mesleki ve teknik bilgiler aile fertleri tarafından karşılanmış, aile içi faaliyetlerin yetersiz kaldığı, mal ve hizmet üretimine olan talep arttığında ve farklı mesleklerin belirmeye başladığında toplumda mesleki eğitime ihtiyaç olduğu fikri ortaya çıkmıştır. Bu fikirler, Rousseau, Pestalozzi ve Fellenberg gibi düşünürler tarafından dile getirilmiştir. Mesleki eğitimle ilgili dile getirilen düşüncelerin klasik eğitime entegre edilmesi kolay olmamış ve çıraklık, mesleki eğitimin temel metodu olarak devam etmiştir (Aydemir, 2015).

Önceleri babadan oğula devredilen ve baba mesleğini sürdürme biçiminde başlatılan çıraklık eğitimi, Anadolu'nun Türkleşmeye başlamasından sonra çıkan sosyo-ekonomik şartlar sebebiyle esnaf ve sanatkârların dayanışmasıyla kurulan Ahilik teşkilatı tarafından devam ettirilmiştir (Yazgeç, 2008). Cumhuriyetin kuruluşu ile birlikte zamanın hükümetleri mesleki ve teknik eğitimin durumu ile ilgilenmeye başlamışlardır. Bu sebeple yurt dışından mesleki ve teknik uzmanlar yurda getirilmiştir (Cingöz, 2007). Uzmanlar raporlarında genel olarak mesleki teknik eğitimle insan gücü ihtiyacına paralel olarak meslek eğitimine önem verilmesi, program geliştirilmesi, bölgesel ihtiyaçların göz önüne alınması, Milli Eğitim Bakanlığında gerekli idari düzenlemenin yapılması ve ihtiyaç duyulan finansmanın ne şekilde karşılanacağına belirlenmesi konularında görüş belirtmişlerdir (Yazgeç, 2008). Bu görüşler doğrultusunda il ve belediyelerin meslek okulu açma yetkileri bulunan, birlik ve bütünlükten yoksun eğitim veren okullar 1926 yılında meslekî ve teknik öğretim, önce

İlköğretim Dairesi, daha sonra da Yüksek Öğretim Dairesi bünyesinde yer almıştır (Yıldız, 2008; Çelik, 2013).

Genişleyen mesleki teknik eğitim faaliyetleri neticesinde 1933 yılında genel müdürlük, teşkilatlanmıştır. Ekonomik gelişmenin gerçekleştirilmesinde ihtiyaç duyulan nitelikli teknik personelin yetiştirilmesi 1934 yılında kurulan 'Bakanlıklar Arası Kurul'da ele alınmıştır. Kurul çalışmaları neticesinde teknik eleman ihtiyacının, Çırak Okulları, Akşam Sanat Okulları, Gezici ve Geçici Kurslar, Orta Meslek Okulları, Teknik Okullar ve Mühendis Okulları vasıtasıyla karşılanmasını öngörülmüştür. 1941 yılında Mesleki Teknik; Öğretim Genel Müdürlüğü müsteşarlık haline getirilmiştir (Yazgeç, 2008).

1960'larda başlayan planlı kalkınma dönemi ile birlikte, ekonominin rekabet gücü ile nitelikli işgücü arasında ilişkiler kurulmuştur. Bir yanda artan işsizlik, bir yanda nitelikli işgücü açığı, eğitim sisteminin yeniden gözden geçirilmesine yol açmıştır. Giderek meslek eğitiminin okul ortamından işyeri ortamına kaydırılması modelleri üzerinde de durulmuştur (Aydemir, 2015).

Mesleki ve teknik eğitim sistemini ülkemizin değişen ihtiyaç ve koşullarına göre yeniden bir sistem bütünlüğü içerisinde düzenlemek amacıyla ilgili ilk yasal düzenleme, 1977 tarihli 2089 sayılı Çırak, Kalfa ve Ustalık Kanunu'dur. Kanunun, 507 sayılı Esnaf ve Sanatkâr Kanununa tabi işyerleri ve 5590 sayılı Kanuna göre kurulmuş olan meslek kuruluşlarına kayıtlı işyerlerinde çalıştırılan çırak, kalfa ve ustalara uygulanması hükme bağlanmıştır (Yıldırım ve Şahin, 2015). 1992 yılında çıkarılan 3797 sayılı yasa Millî Eğitim Bakanlığı merkez teşkilatı, Bakanlık makamı, Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı, Ana Hizmet Birimleri, Danışma ve Denetim Birimleri ve Yardımcı Birimlerden oluşan bir örgüt yapısı halini almıştır (Tabak ve Güçlü, 2017).

Çizelge 2.1. 2018 Yılı İtibariyle Mesleki ve Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü Bünyesindeki Birimler

Eğitim Politikaları Daire Başkanlığı
Programlar ve Öğretim Materyalleri Daire Başkanlığı
Eğitim Ortamlarının ve Öğrenme Süreçlerinin Geliştirilmesi Daire Başkanlığı
İşyeri Tabanlı Mesleki Eğitim Daire Başkanlığı
Sosyal Ortaklar ve Projeler Daire Başkanlığı
Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı
İzleme ve Değerlendirme Daire Başkanlığı
Kalite Geliştirme Daire Başkanlığı
Özel Büro

Kaynak: <http://mtegm.meb.gov.tr/> (Erişim tarihi: 02.08.2018)

1991-1992 yıllarında mesleki ve teknik eğitim veren kurumlarda üç önemli değişiklik meydana gelmiştir. Birincisi, diğer tüm ortaöğretim kurumlarıyla birlikte 1991- 1992 öğretim yılında Ders Geçme ve Kredili Sistemin (DGKS) uygulanmaya başlanmıştır. Pilot uygulamalar yapılmadan yaygın bir şekilde uygulanmaya konulması, alt yapı yetersizlikleri, eğitimciler ve veliler tarafından yeteri kadar anlaşılabilmesi vb. nedenlerle politikacıların değerlendirmeye dayanmayan kararları ile uygulamadan kaldırılmış ve 1995-1996 öğretim yılından itibaren de kademeli olarak “Sınıf Geçme” sistemi yeniden uygulamaya geçirilmiştir.

İkinci değişiklik, Milli Eğitim Temel Kanunu’nda 16.08.1997 tarihinde yapılan değişiklikle ilköğretimin kesintisiz sekiz yıla çıkarılması ve ortaokul düzeyindeki tüm meslek okullarının kapatılması biçiminde kararlaştırılmıştır. Bu değişikliğin bir sonucu olarak 30 Temmuz 1998 tarihli Yükseköğretim Kurulu (YÖK) kararı ile meslek liselerinden mezun olan öğrencilerin kendi alanları dışında bir programa yerleşmek istediklerinde ortaöğretim başarı puanları akademik lise mezunlarına göre daha düşük katsayı kullanılarak hesaplanmıştır.

Üçüncüsü ise, mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarından mezun olan öğrencilere bitirdikleri programın devamı niteliğindeki meslek yüksekokullarına sınavsız olarak yerleşebilme imkanı tanınmış olmasıdır (Berk, 2012).

Bu gelişmeler sonrasında da mesleki eğitimdeki mevcut sorunların çözümü amacıyla, bazı önemli projeler yürürlüğe girmeye devam etmiştir. En yakın tarihli ve en kapsamlı proje olarak Eylül 2002 tarihinde başlatılan “Mesleki Eğitim ve Öğretim Sistemini Güçlendirme Projesi (MEGEP)” de bu hedefe yönelik olarak uygulamaya konulmuştur (Yıldırım ve Şahin, 2015).

## 2.1. MEGEP

Mesleki ve teknik eğitim sisteminde programların dar uzmanlık alanlarına yönelmiş olması, mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarından mezun olanların yarısından fazlasının mezun oldukları alanda istihdam edilememesi, öğrencilerin mesleki eğitimle kazandıkları bilgi ve becerileri yaşamdaki karmaşık problemlere uygulayamamaları ve iş yaşamına aktaramamaları, programların mesleki ortaöğretimle yükseköğretimi bütünleştirecek esnek yapıda olmaması, uygulanan programlarla çevre ihtiyaçlarının tutarlılık göstermemesi ve bundan dolayı istihdamı sınırlı alanlar için gereğinden fazla eleman yetiştirilmesi sorunları mesleki ve teknik eğitim programlarının yenilenmesini gerektirmiştir (Çelik, 2013).

Türkiye, mesleki ve teknik eğitim programlarının yenilemek amacıyla 1999 AB Helsinki Zirvesi’ne katılmış AB müktesebatının Türkiye tarafından üstlenilmesine ilişkin Türkiye Ulusal Programı’nda tanımlanan, takvim ve öncelikler çerçevesinde eğitim/öğretim alanında AB ile işbirliği ve uyum çalışmaları başlatılmıştır (Yıldız, 2008; Çelik, 2013). 2000 yılı itibariyle, AB destekli eğitim projeleri, AB’nin gençlik ve eğitim programları diğer aday ülkelerle birlikte Türkiye’nin de katılımına açılmış ve Türkiye’nin Akdeniz Ekonomik Kalkınma Alanı (MEDA) fonlarından yararlanılması kararlaştırılmıştır. Bu sebeple Türkiye, ekonomisinin iş gücü ihtiyacıyla, mesleki ve teknik okullarının çıktıkları arasındaki boşluğu kapatabilmek amacıyla bazı proje fikirleri geliştirmiştir. Bu yöndeki ilk adım olarak, 4 Temmuz 2000 tarihinde, Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti ile Avrupa Birliği arasında Türkiye’deki Mesleki ve Teknik Eğitim Sistemini Güçlendirme Projesinin (MEGEP) anlaşması imzalanmıştır. Bu anlaşmayla proje MEB Projeler ve Koordinasyon Merkezi Başkanlığınca 2002- 207 yılları arasında yürütülmüştür (Yıldız, 2008; Çelik, 2013).

## 2.2. Modüler Sistem

Öğrenciyi merkeze alarak öğrenci özellikleri doğrultusunda öğretimin esnekleştirilmesini ve bireyselleştirilmesini sağlayan çeşitli yaklaşımlar ve modeller bulunmaktadır. Bu tasarım modellerinden birisi de araştırmanın konusunu oluşturan, tasarımlamada esnek bir öğrenme ortamı, öğrencilerin aktif katılımını, kendi hızlarında ilerleme imkanı vermesini ve öz değerlendirme yapabilmesini sağlayan modüler öğretim tasarımıdır (Cengizhan, 2008).

Modül, kelime anlamıyla bir bütünün bölünebilen parçası anlamına gelmektedir. Bir başka deyişle, kendi içinde anlam bütünlüğü olan küçük bir birimdir. (Özkan, 2005). Alkan (1989) modülü öğrenme, öğretme etkinliklerinin kendi-kendine öğrenme olanağı sağlayacak biçimde, bir bütünlük ve birbirlerini işlevsel olarak tamamlayacak nitelikte bağımsız öğrenme elemanları (Taşpınar, 1998) şeklinde düzenlenmesi olarak tanımlamaktadır.

Modül kavramının eğitimde kullanıldığı anlam daha farklıdır (Özkan, 2005). Modül, herhangi bir öğrenme-öğretme sürecinde, içeriğin belirli analizlere dayanılarak kendi içinde küçük bütünlükler olarak düzenlendiği, bireysel öğrenmeye ve yeterlik geliştirmeye dayalı bir eğitim ortamı oluşturmayı amaçlayan öğretim yaklaşımıdır (Külahçı ve Taşpınar, 1993). Modüler sistem, eğitim programının modüllerden oluşmasıdır. Modüllerin bölümleri hiyerarşiktir veya belirli bir sıra takip etmektedir. Her modül ile en az bir yeterliğe yönelik bilgi ve beceriler kazandırılır (Uysal, 2009). Eğitim programının esnek bir yapıya sahip olması, eğitsel amaçları, toplumun, endüstrinin ve kurumlarının taleplerine uygun olarak düzenlemeye olanak sağlamadığından dolayı eğitim programının hazırlanmasında modüler öğretim yaklaşımının kullanılması iyi bir seçenek olarak görülmüş ve program bu doğrultuda hazırlanmıştır (Çelik, 2013).

Öğrencilerin belirli hedefe ulaşmasını sağlamaya dönük olarak her modül, birbiri ile uyumlu olarak çalışan belirli parçalardan oluşmaktadır. Modül, öğrencinin kendi hızında ilerlemesine ve kaydettiği başarının, kendisine anında bildirilmesine olanak sağlamaktadır. Geleneksel yaklaşımda içerik; konu, ünite, ders olarak gruplaşırken; modüler yaklaşımda içerik, modüller çerçevesinde oluşmaktadır (Türkyılmaz, 2008).

Modüler öğretimde öğrenme, öğrenenin sorumluluğunda olup öğretmen kaynak ve kılavuz kişi konumunda, öğrenci aktif durumdadır. Diğer öğrenen merkezli modellerde olduğu gibi öğretme-öğrenme sürecinde proje tabanlı öğrenme, probleme dayalı öğrenme ve tam öğrenme gibi öğreneni merkeze alan öğrenme yöntemlerine sıkça başvurulmaktadır (Berk, 2012).

### **2.3. Ortaöğretim Düzeyinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı**

Mesleki ve teknik ortaöğretim; öğrencileri genel ortaöğretimin amaçlarının yanında onları iş ve meslek alanlarına insan gücü olarak yetiştiren ve yükseköğretime hazırlayan öğretim kurumlarıdır (Gharamaleki, 2011; Türkyılmaz, 2008).

Ortaöğretim kademesinde uygulanan temel mesleki eğitim ülkelerin eğitim sistemlerine, olanaklarına göre okul sistemine dayalı tam zamanlı yani okul odaklı sistemler veya okul-işbirliği ile gerçekleştirilen ortaöğretim kademesinde okul- sanayi iş birliği ile gerçekleştirilen program türlerinden oluşan işyeri odaklı mesleki eğitim uygulanmaktadır. Türkiye’de temel mesleki eğitim programları okul odaklı ve okul-sanayi iş birliğine dayanmaktadır. 1986 yılında yürürlüğe giren 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanununa göre 20 ve daha fazla personel çalıştıran işletmeler, çalıştırdığı işçi sayısının yüzde 5’inden az, yüzde 10’undan fazla olmamak üzere meslek lisesi öğrencilerine beceri eğitimi yaptırmak zorundadır (3308/ md 18). İşletmelerde meslek eğitimi yaptıran meslek liselerine devam eden öğrenciler, birinci ve ikinci eğitim yılını okulda tamamlamakta ve mesleki eğitimin üçüncü ve dördüncü yıllarında ise beceri eğitimi için haftada üç gün işletmeye, meslek teorisi eğitimi için ise haftada iki gün okula devam etmektedir (Arslanoğlu, 2012).

Talim ve Terbiye Kurulunun 07.06.2005 tarihli ve 184 sayılı kararı ile 2005-2006 eğitim öğretim yılından itibaren bütün ortaöğretim kurumlarının öğretim süresi kademeli olarak 4 yıla çıkarılmış ve 9. sınıf mesleki ve teknik ortaöğretim okullarında ortak sınıf olarak kabul edilmiştir. Düzenlemeye göre öğrenciler 10. sınıftan itibaren ilgi, istek, yetenek ve derslerdeki başarı durumlarına göre yönlenebilmekte veya yönlendirilebilmektedir. Yönelme veya yönlendirme 9. Sınıfta öğrenim görülen alanlara kaynaklık eden derslerin yılsonu notları esas alınarak yapılmaktadır (Debreli, 2009; Uysal, 2009).

Yiyecek içecek b6lümü, konaklama işletmelerinin çeşitli restoranlarında, banket salonlarında, barlarında vb. konuklara sunulmak üzere yiyecek ve içecek maddelerinin değişik y6ntemlerle tedarik edilmesini, korunmasını ve depolarda saklanmasını sağlayan ve konukların her t6rlü yiyecek ve içecek ihtiyaçlarını karşılayan b6lumd6r (ereve 6ėretim programı, 2011).

Yiyecek içecek hizmetleri alanı, mutfak, servis, pastacılık, bar ve host/hosteslik olmak üzere 5 daldan oluşmaktadır. 6ėrencilere; mutfak araç, gereç ve donanımlarını kullanarak, sağlık bilgisi ve hijyen kurallarına uygun yiyecek 6retimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliliklerini kazandırmaya y6nelik eğitim 6ėretim verilmektedir. Otob6s, tren ve havayollarında seyahat 6ncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/m6şteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapabilecek nitelikli meslek elemanları yetiştirilmektedir (ereve 6ėretim programı, 2011).

Yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, hizmet sekt6r6ndeki ihtiyaç gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (Seçilmiş ve 6nl6nen, 2010). Bu alan, bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve beceriler ile yiyecek içecek sekt6r6ndeki mesleklere ilişkin bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra çevredeki bireylerle sağlıklı iletişim kurabilen, teknolojiyi kullanabilen, problem 6zebilen, alanında kazandığı bilgi ve becerileri doğru kullanarak, sekt6r6n ihtiyaç duyduğu kaliteli 6r6n ve hizmeti sunabilen, uygulama sonuçlarını izleyerek değerlendiren ve gerekli 6nlemleri alabilen, araştırma yaparak her konuda yenilikleri takip eden ve hayata geçirebilen, b6t6n kaynakları etkili ve verimli kullanarak, maliyet hesabı yapabilen, kendi iş yerini kurma d6ř6ncelerini faaliyete geçirmeyi planlayan tekniğe uygun 6retim yapan bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır (Solunoğlu, 2013).

Yiyecek içecek hizmetleri alanında yer alan dallara 6zel ve mesleği destekleyici yeterlikleri kazandıracak dal dersleri, ağrılıkla son sınıflarda yer alan, iş başında veya işletmelerde uygulanması 6ng6r6len derslerden oluşmaktadır. 'ereve 6ėretim Programı' (izelge 2.2) haftalık ders çizelgesinden dalın 6zelliğine uygun dersler, okul t6r6ne ve okutulacağı yıla g6re seçilmektedir. Dallarda diplomaya g6t6rececek derslerin belirlenmesinde dalı destekleyici diğer derslerden de seçim yapılarak program oluşturulmaktadır. Seçilen derslerin içeriği ise çevredeki meslek elemanlarının, okuldaki koordinat6r 6ėretmenlerin ve alan 6ėretmenlerinin kararı ile b6lgesel d6zeyde mesleğin yeterliklerini ve sekt6r6n

ihtiyaçlarını karşılayan modüllerden seçilerek oluşturulmaktadır. Seçilen derslerin ders saatleri, derslerin altındaki modüllerin süresine ve içeriğine göre belirlenmektedir. Teknik liselerde, meslek liselerine oranla dört yıl boyunca daha fazla akademik yeterliklerin kazandırılmasından dolayı dal derslerindeki modüllerin seçiminde ve uygulanmasında öğrencilerin bu akademik becerilerini kullanabileceği modüllere ve uygulamalara ağırlık verilebilir (Çerçeve öğrenim programı, 2011).

Çizelge 2.2. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Programında Yer Alan Dersler

<b>DALLAR</b>	<b>BAŞARILMASI ZORUNLU DERSLER</b>	
	<b>Meslek Lisesi ve Anadolu Meslek Lisesi</b>	<b>Teknik Lise ve Anadolu Teknik Lisesi İle İşletmelerde Beceri Eğitimini Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliğinin 183. Madde 4. Fıkrasına Göre Uygulayan Liseler</b>
<b>Mutfak</b>	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Mutfak Uygulamaları	Mutfak Uygulamaları
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Türk Mutfağı Yemekler
<b>Pastacılık</b>	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Temel Hamur Teknikleri	Temel Hamur Teknikleri
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Pasta Yapım Teknikleri ve Uygulaması
<b>Servis</b>	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Yiyecek Servisi	Yiyecek Servisi
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Konuk Masasına Servis
<b>Bar</b>	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Alkollü İçki Servisi	Alkollü İçki Servisi
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Kokteyl Hazırlama
<b>Hosteslik</b>	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Hava Yolu Hostesliği	Hava Yolu Hostesliği
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Uçuş Teorisi

Kaynak: (Yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve ve öğretim programı, 2011)

## 2.4. Mutfak Uygulamaları

Yemek tüm toplumlar için bir kültür ve bireylerin beğenileri doğrultusunda geliştirdikleri sanattır. Bireyler ilk çağlardan beri içinde buldukları toplumun getirdiği bir düzen ve alışkanlıklar içerisinde yemek yemişler zamanla düzenlerini ve alışkanlıklarını değiştirmişlerdir. Et, tavuk, balık, sebze ve meyveler ile yağ, un, şeker, baharat gibi bazı malzemeler ateşin yardımıyla farklı yemeklere dönüştürerek güvenli ve lezzetli yemekler ortaya çıkarmışlar böylece aşçılık ve mutfak sanatına önem kazandırmışlardır (Çemrek ve Yılmaz, 2010).

Scarpoto (2002) fiziki mutfak kavramının; gıda olarak tüketilen tüm yiyecek ve içecekleri kapsadığını ifade ederken; bir başka çalışmada, yiyecek endüstrisinde hedeflenen miktarlarda ve kalitede yiyecek üretiminin yapıldığı yerler olarak nitelendirilmektedir (Tekin ve Çiğdem, 2015). Mutfak, bir bölge ve halkla özdeşleşmiş olan yemeğin hazırlanışında kullanılan malzemeler, pişirme, sunma ve yeme yöntemlerinin bileşimidir (Ciğirim, 1999).

Mutfak; araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliliklerinin kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Bu dalda, aşçılık mesleğinin gerektirdiği vasıflara sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır (Solunoğlu, 2013).

Geçmişe bakıldığında mutfak hizmetlerinin, baskıcı bir yönetim sergileyen ve mesleki tecrübelerini astlarından saklayan mutfak şeflerinin hâkimiyetinde olduğu görülmektedir. Fakat yıllarca sürebilecek bu mesleki gelişimi, mutfak eğitimi veren okullar, yiyecek içecek sektörünün ihtiyacı doğrultusunda daha kısa sürede vermektedir. Mutfak eğitimi veren okullar sadece kalifiye mutfak personeli yetiştirmekle kalmamış, halkın gözünde yemek pişirmenin bir meslek olarak kabul edilmesini de sağlamıştır (Öztürk ve Görkem, 2011).

Dünyada, mutfak eğitimi de verilen ilk otelcilik okulu, 1893 yılında İsviçre'nin Lozan kentinde açılmıştır. İsviçre'yi İngiltere ve diğer Avrupa ülkeleri izlemiştir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde saray mutfakları, aşçıların yetiştirilmesinde eğitim kurumu olma görevini uzun yıllar sürdürmüştür. İmparatorluktan 1950'li yıllara değin usta çırak yöntemi

ile birçok aşçı yetiştirilmiştir. 1950'li yıllarda İstanbul, İzmir ve Ankara'da Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmışsa da bu kurslar sürelilik göstermemiştir (Öztürk ve Görkem, 2011).

Türkiye'de aşçılar, 1950'li yıllara değin usta - çırak yöntemi ile yetiştirilmiştir. 1950'li yıllarda İstanbul, İzmir ve Ankara'da Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmışsa da bu kurslar sürelilik göstermemiştir. Turizm 58 Bakanlığının kuruluşundan sonra kısa süreli kurslar ve işbaşında eğitim kursları ile aşçılık eğitimi ele alınmıştır (Öztürk ve Görkem, 2011).

1961-1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulunun aşılması ile aşçılık eğitimi örgün bir eğitim kuruluşunda verilmeye başlanmıştır. Türkiye'de ortaöğretim düzeyinde turizm sektörüne yönelik mutfak eğitimi 2005–2006 eğitim öğretim yılına değin (Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi hariç), sadece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilmiştir. Bu tarihten itibaren Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler, Açık Öğretim Meslek Lisesi gibi okullara gerekli şartları taşımaları durumunda (öğretmen, atölye, donanım, sektör gereksinimi vb.) mutfak dalı açma izni verilmiştir (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014).

Mutfak eğitimi Milli Eğitim Bakanlığı'nın eğitim-öğretim faaliyetleri okulların türlerine göre hazırlanmış müfredat programları ile gerçekleşmekte, bazı okullar, mesleki ve teknik eğitim verdiklerinde bu programların getirisi olarak atölye dersi yürütmektedir. Mutfak eğitimi, mesleki ve teknik eğitim veren liselerin 'mutfak' bölümü olan kurumlarda verilen bir eğitim programıdır. Bu programda öğrenciler, beslenmenin temel ilkeleri ile turizm ve ağırlama endüstrisi sektöründe hizmet verebilecek düzeyde mutfak eğitimi almakta, mezun olduklarında mutfak personeli veya gıda teknikeri olarak istihdam olabilmektedir (MEGEP, 2018).

Mutfak Uygulamaları dersi yemeklerin sos ve garnitürleri ile servise hazır hâle getirilebilmesi için gerekli bilgilerin verildiği derstir. Bu derste öğrenciye; özel çorbalar, temel soslar, et hazırlama ve pişirme usulleri; pilav, makarna, salata ve patates garnitürlerini hazırlama, pişirme, yeni yemek reçeteleri tasarlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır (MEGEP, 2018).

Çizelge 2.3. Mutfak Uygulamaları Ders İçerikleri

<b>Dersin Modülleri</b>	<b>Süre</b>	<b>Kazanılan Yeterlikler</b>
Uluslararası Özel Çorbalar	40/24	Uluslararası özel çorbaları pişirmek
Soslar	40/24	Temel sos ve türevlerini hazırlamak
Patates Garnitürleri	40/24	Patates garnitürleri hazırlamak
Etlerin Hazırlanması	40/24	Etleri hazırlamak
Et Yemekleri 1	40/24	Etleri pişirmek
Et Yemekleri 2	40/24	
Balıklar ve Su Ürünleri	40/24	Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek
Salata ve Salata Sosları	40/24	Salata ve salata sosları hazırlamak
Pilavlar	40/24	Pilav pişirmek
Makarnalar	40/24	Makarna pişirmek
Yeni Yemek Reçeteleri	40/24	Yeni yemek reçeteleri tasarlamak

Kaynak: (Yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve ve öğretim programı, 2011)



## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### TUTUM VE TUTUMLARIN ÖLÇÜLMESİ

#### *Tutum*

‘Tutum’ bir kelime olarak ilk kez 1862’de Herbert Spencer tarafından kullanmaya başlanmıştır (Şen, 2011). Latince kökeninde ‘harekete hazır’ manasına gelmekte (Ekici, 2012), Türk Dil Kurumu Sözlüğünde ise “tutulan yol, tavır” olarak yer almaktadır (TDK, 2018).

Bir bireye atfedilen ve bireyin bir psikolojik nesne ile ilgili düşünce, duygu ve davranışlarını düzenli bir biçimde oluşturan eğilim (Kağıtçıbaşı, 2006) olarak tanımlanabilecek tutum’un ise; bilişsel, duyuşsal ve davranışsal öğeleri vardır. Tutum nesnesi hakkında sahip olunan bilgiler bilişsel öğeyi, tutum nesnesine karşı gözlenebilen tüm davranışlar ise davranışsal öğeyi oluştururlar (Uysal, 2016).

Tutum, en olumsuzundan en olumluşuna kadar uzanabilen iki kutuplu bir değişken olarak ele alındığında; bir mesleğe yönelik olarak geliştirilen tutumun, bireyin o meslekteki başarısının önemli bir yordayıcısı olduğu söylenebilir. Tutumlar ve onların oluşması, değişmesi ya da değiştirilmesi ve ölçülmesi genelde psikolojinin, özelde ise sosyal psikolojinin önemli konularından biridir. Tutum, diğer pek çok psikolojik değişken gibi (zeka, güdü vb.), bileşik, doğrudan gözlenemeyen, gözlenen bazı davranışsal göstergelerle vordanan kuramsal bir değişkendir (Canakay, 2006).

Tutum bireyin herhangi bir olay ya da durum karşısında olası bir tavır ya da davranış biçimini oluşturma eğilimi olarak da ifade edilmektedir. Bu eğilimler hayatın her aşamasında bireyin karşısına çıkmaktadır. Okul ve dersler de bunlardan biridir. Öğrencinin derse yönelik tutumu ve algıları başarıyı önemli ölçüde etkilemektedir (Aytan, 2016).

Eğitim tutumları değiştirmede önemli bir araç olduğundan, öğretmenlerin gerek kendi derslerine, gerekse sosyal yaşamdaki diğer olgulara yönelik öğrenci tutumlarının ne olduğunu, nasıl ölçüleceğini bilmeleri eğitimin niteliği artırmada önemli bir etken olabilir.

Bu nedenle, öğrencilerin belli ders konularına yönelik tutumlarını ölçmek üzere yapılan çalışmalar büyük önem arz etmektedir (Duatepe ve Çilesiz, 1999).

Eğitim ve öğretim sürecinde tutumların ölçülmesi, öğrenenin belli zaman birimindeki tutumlarını tespit ederek ilerideki davranışını tahmin etmek, içinde buldukları koşullarla ilgili tutumlarını saptamak, tutumlarını değiştirmek ya da yeni tutumlar oluşturmak üzere öğrenenlerin mevcut tercihlerini öğrenmek gibi çeşitli açılardan yarar sağlamaktadır. Böylelikle bireylerin davranışlarının bilimsel olarak betimlenmeye çalışılması, davranışı yordama yoluyla daha iyiye doğru yönlendirmeye imkan sağlamaktadır (Nuhoğlu, 2008).

Bir derse karşı öğrenci tutumu yanında, dersin öğrenciye kazandırdığı davranışlar da önemlidir. Erişi ile duyuşsal alan davranışları arasında belli bir etkileşimin olduğu ve tutum ile erişü arasındaki anlamlı ilişki, tutumların önemli olduğunu ve okul programları içerisinde ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır. Öğrencilerin fen bilgisi dersine yönelik tutum ve motivasyonlarının akademik başarı üzerindeki etkisinin araştırıldığı bir çalışmada ise, tutum puanlarından ziyade motivasyonun akademik başarıyı yordadığı belirtilmiştir (Kan ve Akbaş, 2005).

Öğrencilerin eğitimi boyunca aldıkları derslere olan tutumları, ilerideki eğitim ve hatta meslek hayatlarında oluşturacakları davranışlar ve kazanımları önemli ölçüde etkilemektedir. Son yıllarda eğitimle ilgili araştırmalar, bireyin öğrenilecek materyale, öğretmene, öğrenim gördüğü konu alanına yönelik tutumlarının okul başarılarını etkilediğini ortaya koymaktadır (Öncü ve Cihan, 2012).

Öğrencilerin genelde bir derse ilişkin akademik başarılarının onların, söz konusu derse yönelik geliştirdikleri düşünölen olumlu veya olumsuz tutumlarla ilişkili olduğu yaygın bir şekilde bilinmektedir (Memmedova, 2017). Olumlu ve olumsuz tutumlar sergileyen öğrencilerin derslerindeki başarıları ve öğrenmelerini etkilemektedir (Kazu vd., 2016).Yapılan araştırmalarda tutum ile başarı arasında pozitif yönde korelasyon bulunduğu ifade edilmektedir (Memmedova, 2017).

## ***Tutumların Ölçülmesi***

Tutumlar davranışlarla ilişkilidir. Çünkü tutumlar, etkiledikleri davranışlar gözlemlenerek anlaşılabilir. Ayrıca tutum, davranışın ardında bulunan zihinsel bir hazırlık olduğu için doğrudan değil dolaylı olarak ölçülebilmektedir (Ünal ve Köse, 2014).

Tutumlar;

- doğrudan doğruya gözlenemezler, ancak bireylerin davranışlarına bakılarak tutumlarına yönelik sonuçlar çıkarılabilir.
- durağan değil değişkendir. Çünkü tutumlar doğuştan gelmeyen, öğrenmeye dayalı olarak oluşan özelliklerdir.
- bireyin herhangi bir uyarıcı karşısında olumlu ya da olumsuz tepki gösterme eğilimidir.
- insan davranışlarına yön verdikleri için bilişsel, duygusal ve davranışsal öğeleri bünyesinde barındıran unsurlardır.
- gelip geçici değildir; bireyin hayatında belirli bir süre devamlılık gösterir (Topoğlu ve Erden 2012).

Bireylerin tutumlarını öğrenebilmek için duygu, düşünce ve davranışlarına bakılması gerektiği görülmektedir. Bireylerin davranışlarını gözlemlemek mümkündür. Ancak bu her zaman bireyin tutumunu tam olarak açıklamayabilir. Ayrıca var olan bir tutum düşünce boyutunda kalmış ama davranışa dönüşmemiş de olabilir. Bu nedendir ki bireylerin tutumlarını ölçmek için değişik tutum ölçekleri geliştirilmiştir.

Tutum ölçekleri arasında en çok kullanılan likert türünde hazırlananlardır. Böyle bir tutum ölçeğin hazırlanmasında izlenen sıra:

1. Cümle havuzunun oluşturulması,
2. Her cümleye karşı tepkilerin belirtileceği ölçek türünün kararlaştırılması,
3. Ön deneme çalışmasının yapılarak, cümlelerin yapılması,
4. Tutum ölçeğinin oluşturulması (Koçakoğlu ve Türkmen, 2010).

Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi: Tutum Ölçeği, öğrencilerin tutumlarını ölçmeye yönelik likert tipi bir ölçektir. Tutum ölçeklerinde derecelendirme “Tamamen Katılıyorum”

dan; “Hiç Katılmıyorum” a doğru 5’li dereceleme şeklinde yapılabilir. Bu araştırmada ölçek derecelemesi řu şekilde yapılmıştır: “Hiç Katılmıyorum: 1”, “Katılmıyorum: 2”, “Kısmen Katılıyorum: 3”, “Katılıyorum: 4” ve “Tamamen Katılıyorum: 5”tir. Ölçekte belirlenen olumsuz cümlelerin cevapları “Tamamen Katılıyorum: 1” den “Hiç Katılmıyorum: 5”e, “Katılıyorum: 2” den “Katılmıyorum: 4”e doğru ters yönde yeniden (recode) kodlanmıştır.



## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde araç olarak ‘mutfak uygulamaları’ dersine yönelik tutumlarını ölçen geçerli ve güvenilir bir likert tutum ölçeğinin geliştirilmesinde takip edilen yöntem açıklanmaktadır.

#### 4.1. Veri Toplama Aracı ve Geliştirilmesi

Araştırmada veri toplama aracı olarak araştırmacının kendisi tarafından hazırlanan bir anket formu kullanılmıştır. Anket formu beşli derecelendirme tipinde ve 21 maddeden oluşmaktadır. Veri toplama aracı olarak anket tekniğinin tercih edilme nedeni; çok maddeli ölçeklerden biri olan likert yöntemi kolay oluşturulabilmesi, ekonomik olması, yüksek güvenilirliğin, geçerliğin sağlanabilmesi ve birçok duyuşsal özelliğin ölçülmesinde başarılı olmasıdır (Tekindal, 2009; Tezbaşaran, 1997).

Ölçekte yer alan ifadeler maddeler halinde yazılırken öğrencilerin tutumları mümkün olduğunca her yönden ölçülmeye çalışılmış ve bu amaçla olumlu maddeler yanında olumsuz maddeler de kullanılmıştır. Başlangıçta 48 madde şeklinde düzenlenen anket formu, uzman görüşleri doğrultusunda 21 madde şeklinde revize edilmiştir. Bu haliyle de Ankara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören 47 öğrenci üzerinde pilot çalışma yapılmış ve ölçeğin geçerlilik ve güvenilirlik testi ( $\alpha =,935$ ) ile çalışmadan elde edilen diğer dönütler doğrultusunda anket formuna son şekli verilmiştir.

Geliştirilen tutum ölçeği 2 bölümden oluşmaktadır. Ölçeğin birinci bölümünde öğrencilerle ilgili genel bilgilerin yer aldığı sorulara, ikinci bölümünde ise tutum maddeleri yer almıştır. Ölçek, 12’si olumlu, 9’u olumsuz olmak üzere 21 ifadeden oluşmaktadır. Ayrıca araştırmaya katılan öğrencilerin ölçekteki ifadeleri değerlendirmelerinde beşli likert derecelendirme sistemi kullanılmıştır.

Çizelge 4.1. Beşli Likert Puanlama Tablosu

Seçenek	Olumlu İfade Puanı	Olumsuz İfade Puanı
Kesinlikle Katılıyorum	5	1
Katılıyorum	4	2
Kısmen Katılıyorum	3	3
Katılmıyorum	2	4
Kesinlikle Katılmıyorum	1	5

#### 4.2. Tutum Ölçeğinin Uygulanması

Araştırmanın çalışma evrenini, 2017-2018 eğitim-öğretim yılında Ankara ilinde bulunan Milli Eğitim Bakanlığına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanının 11 ve 12. sınıflarında öğrenim gören 1906 (Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğü, 2018) öğrenci oluşturmaktadır. Çalışma evreni olarak Ankara'nın seçilme nedeni, ülkenin başkenti olarak diğer şehirleri de temsil yeteneğinin yüksek olabileceği düşüncesi yanında ekonomiklik ve anketlerin daha kolay uygulanabilirliğidir. Araştırmada tam sayım yapılması hedeflenmişse de, bazı okul idarelerinin araştırmaya katılma konusundaki isteksizliği, bazı öğrencilerin araştırmanın uygulandığı dönemde okulda bulunmaması ya da araştırmaya katılmak istememesi gibi nedenlerle ancak 550 anket toplanabilmiştir. Hedef kitleyi temsil edebileceği düşünülen bu anketler ilgili okullara gidilerek araştırmacı tarafından öğrencilere bizzat uygulanmıştır. Anketlerin ön incelemesinde 53 anketin hatalı veya geliş güzel doldurulduğu, bazı anketleri dolduran öğrencilerin 9 veya 10. sınıfta okuduğunun sonradan anlaşılmış olması gibi sorunlar tespit edildiğinden bu tip sorunlu anketlerin analiz dışına çıkartılmasına karar verilmiş ve böylelikle analize tabi tutulacak anket sayısı 466 olarak gerçekleşmiştir. Ryan (1995)'nin formülü kullanılarak yapılan hesaplama sonucunda bu sayının hedef kitleyi temsil etme kabiliyetine sahip olduğu anlaşılmıştır.

#### 4.3. Bulgular ve Yorumları

Bu bölümde araştırmaya katılanlarla ilgili bazı tanıtıcı bilgilere ve araştırma sorularının cevaplanmasına yönelik bazı istatistiksel analizlere yer verilmiştir.

#### 4.3.1. Araştırmaya Katılanlarla İlgili Bazı Tanıtıcı Bilgiler

Araştırmaya katılan öğrencilerin, cinsiyet, sınıf, yaş, öğrenim gördükleri dal, mezuniyet sonrası öncelikli olarak yapmayı düşündükleri iş ve alanları ile ilgili sosyal medya ve süreli yayınları takip edip etmediklerine yönelik bilgiler Çizelge 4.2 'de görülmektedir.

Çizelge 4.2. Araştırmaya Katılan Öğrencilerle İlgili Bazı Tanıtıcı Bilgiler

Cinsiyet	f	%	Sınıf	f	%
Erkek	114	24,5	11. Sınıf	284	60,9
Kız	352	75,5	12. Sınıf	182	39,1
<b>Toplam</b>	<b>466</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>466</b>	<b>100</b>
<b>Alanla İlgili Süreli Yayın Takibi</b>					
			<b>Alanla İlgili Sosyal Medya Hesabı Takibi</b>		
Evet	248	53,2	Evet	404	86,7
Hayır	218	46,8	Hayır	62	13,3
<b>Toplam</b>	<b>466</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>466</b>	<b>100</b>
<b>Mezuniyet Sonrası Öncelikli Plan</b>					
			<b>Öğrenim Görülen Program</b>		
Alanıyla ilgili üniversite okumak	246	52,8	Mutfak	396	85,0
Farklı alanda üniversite okumak	63	13,5	Pastacılık	55	11,8
Alanıyla ilgili bir işte çalışmak	64	13,7	Servis	15	3,2
Farklı bir alanda çalışmak	8	1,7	<b>Toplam</b>	<b>466</b>	<b>100</b>
Memuriyet sınavlarına hazırlanmak	20	4,3			
Kendi işini kurmak	55	11,8	<b>Yaş</b>		
Diğer	10	2,1	16	60	12,9
<b>Toplam</b>	<b>466</b>	<b>100</b>	17	232	49,8
			18	161	34,5
			19	13	2,8
			<b>Toplam</b>	<b>466</b>	<b>100</b>

Araştırmaya katılanların yüzde 75,5'i kız öğrencilerden, yüzde 24,5'u ise erkek öğrencilerden oluşmaktadır. Bu dağılım, ortaöğretim düzeyindeki yiyecek içecek bölümlerinin kız öğrenciler tarafından daha fazla tercih edildiğine işaret etmektedir. Öğrencilerin yüzde 60,9'u 11. sınıfta öğrenim görmekteyken, yüzde 39,1'i 12. sınıfta öğrenim görmektedir. Araştırmaya katılan 12. sınıf öğrencilerinin dağılımının 11. sınıflara göre daha düşük olmasının, 12. sınıf öğrencilerinin haftanın belirli günlerinde meslek stajı kapsamında okul dışında bulunmalarından kaynaklanmış olabileceği düşünülmektedir (Çizelge 4.2).

Araştırmaya katılan öğrencilerin yüzde 53,2'si alanıyla ilgili süreli yayınları takip ettiğini ifade ettiğini, yüzde 46,8'i ise bu tür yayınları düzenli olarak takip etmediğini ifade etmiştir. Bu oranlar yiyecek içecek alanıyla ilgili sosyal medya hesapları açısından yüzde 86,7 takip edilme, yüzde 13,3 takip edilmeme şeklinde gözlenmektedir. Yiyecek içecek alanındaki sosyal medya paylaşımlarının öğrenciler tarafından yoğun olarak takip ediliyor olması, akıllı telefonlardan düşük maliyetli ve kolay bir şekilde internet imkânının bir sonucu olarak düşünülebilir (Çizelge 4.2).

Araştırmaya katılan öğrencilerin yüzde 52,8'i mezuniyet sonrasında yiyecek içecek alanıyla ilgili, yüzde 13,5'i ise bu alan dışında yükseköğrenim görmeyi planladıklarını ifade etmişlerdir. Yine bu öğrencilerin yüzde 13,7'si mezuniyet sonrası öncelikli olarak alanıyla ilgili bir işte çalışmak istediğini, yüzde 1,7'si yiyecek içecek alanı dışında farklı bir alanda çalışmak istediğini, yüzde 11,8'i de kendi işini kurmayı planladığını ifade etmiştir. Bu noktada araştırmaya katılan öğrencilerin toplam yüzde 66,3'ünün mezuniyet sonrasında öncelikli olarak üniversite öğrenimine devam etme niyetinde olmaları dikkat çekmektedir (Çizelge 4.2).

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının yönünü belirlemek amacıyla uygulanan anket formundaki ifadeleri değerlendirmeleri neticesinde ulaşılan her bir ifade ile ilgili frekans, yüzde, aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ilişkin bilgiler Çizelge 4.3'te görülmektedir. Bu çizelge oluşturulurken, anket formundaki ifade sıralaması yerine, tutum puanlarının aritmetik ortalama cinsinden sıralaması baz alınmıştır. Buna göre, araştırmaya katılan öğrencilerin ölçekteki olumlu ifadeleri pozitif yönde, olumsuz ifadeleri negatif yönde değerlendirdikleri anlaşılmaktadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin ‘mutfak uygulamaları’ dersi ile ilgili yapmış oldukları değerlendirmeler, söz konusu dersin öğrenciler tarafından sevildiğini, bu dersin kendilerine ileride kullanabilecekleri beceriler kazandırdığını, bu derste yeni bilgiler öğrendiklerini, dersi ilgi çekici ve öğretici bulduklarını, bu derse isteyerek katıldıklarını ve kendilerini iyi hissettiklerini göstermektedir.

Yüksek aritmetik ortalamaya sahip 12 olumlu ifadenin değerlendirme sonuçları, araştırmaya katılan öğrencilerin ‘mutfak uygulamaları’ dersine yönelik tutumlarının olumlu yönde bulunduğunu göstermektedir. Bu durumu ölçekteki 9 olumsuz ifadeyle ilgili değerlendirmeler de desteklemektedir.

Çizelge 4.3. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Ölçekteki İfadelere İlişkin Değerlendirmelerinin Frekans, Yüzde, Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İfadeler	Hiç Katılmıyorum		Katılmıyorum		Kısmen katılıyorum		Katılıyorum		Tamamen Katılıyorum		A.O	S.S.
	n	f	n	f	n	f	n	f	N	f		
Mutfak uygulamaları, sevdiğim bir derstir.	4	0,9	6	1,3	22	4,7	107	23,0	327	70,2	4,60	,71
Mutfak uygulamaları dersi bana ileride kullanabileceğim beceriler kazandırıyor.	6	1,3	3	,6	23	4,9	107	23,0	237	70,2	4,60	,72
Mutfak uygulamaları dersinde yeni bilgiler öğrenmek beni mutlu ediyor.	5	1,1	4	,9	28	6,0	109	23,4	320	68,7	4,57	,73
Mutfak uygulamaları dersine isteyerek katılıyorum.	6	1,3	12	2,6	30	6,4	115	24,7	303	65,0	4,49	,83
Mutfak uygulamaları dersinin teknik becerilerimi arttırdığını hissediyorum.	5	1,1	6	1,3	32	6,9	140	30,0	283	60,7	4,48	,77
Mutfak uygulamaları, benim için ilgi çekici bir derstir.	8	1,7	9	1,9	49	10,5	118	25,3	282	60,5	4,40	,88
Mutfak uygulamaları dersinin eğlenceli ve öğretici olduğunu düşünüyorum.	13	2,8	8	1,7	39	8,4	132	28,3	274	58,8	4,38	,91
Mutfak uygulamaları dersinde kendimi iyi hissediyorum.	8	1,7	10	2,1	64	13,7	134	28,8	250	53,6	4,30	,90
Mutfak uygulamaları dersini kaçırmak istemem.	8	1,7	20	4,3	50	10,7	140	30,0	248	53,2	4,28	,94
Mutfak uygulamaları dersinde zamanın nasıl geçtiğini anlamıyorum.	8	1,7	18	3,9	73	15,7	110	23,6	257	55,2	4,26	,97

Mutfak uygulamaları dersine ayrılan saatlerin daha fazla olmasını isterim.	20	4,3	32	6,9	79	17,0	89	19,1	246	52,8	4,09	1,16
Mutfak uygulamaları dersi kolay bir derstir.	14	3,0	30	6,4	129	27,7	145	31,1	148	31,8	3,82	1,04
Mutfak uygulamaları dersi zor bir derstir.	192	41,2	118	25,3	107	23,0	31	6,7	18	3,9	2,06	1,11
Mutfak uygulamaları ders ekipmanlarını kullanırken kendimi çok gergin hissediyorum.	207	44,4	149	32,0	66	14,2	30	6,4	14	3,0	1,91	1,05
Mutfak uygulamaları dersinde sıkılıyorum.	268	57,5	125	26,8	33	7,1	19	4,1	21	4,5	1,71	1,06
Mutfak uygulamaları dersinde zaman bir türlü geçmek bilmiyor.	295	63,3	101	21,7	31	6,7	10	2,1	29	6,2	1,66	1,11
Keşke mutfak uygulamaları dersi yerine başka bir ders seçebilseydim.	288	61,8	117	25,1	23	4,9	11	2,4	27	5,8	1,65	1,07
Mutfak uygulamaları dersi sıkıcıdır.	278	59,7	125	26,8	26	5,6	18	3,9	19	4,1	1,65	1,02
Mutfak uygulamaları dersi olduğu zaman okula gitmek istemiyorum.	301	64,6	108	23,2	13	2,8	19	4,1	25	5,4	1,62	1,08
Bu derste öğrendiklerimi mezun olduktan sonra kullanabileceğimi sanmıyorum.	317	68,0	89	19,1	19	4,1	18	3,9	23	4,9	1,58	1,07
Mutfak uygulamaları dersinde zamanımın boşa geçtiğini düşünüyorum.	326	70,0	94	20,2	14	3,0	9	1,9	23	4,9	1,07	1,01

Araştırmada kullanılan tutum ölçeğindeki olumsuz ifadelerin ters kodlanması ve diğer ifadelerle birlikte hesaplamaya dâhil edilerek ulaşılan genel aritmetik ortalamaya ilişkin bilgiler Çizelge 4.4'te görülmektedir. Buna göre, araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutum puanları toplamının 90,923 ve genel tutum puanı ortalamasının da yaklaşık 4,33 olduğu gözlenmiştir. Bu sonuçlar da öğrencilerin söz konusu derse yönelik tutumlarının yönünün pozitif olduğuna işaret etmektedir.

**Çizelge 4.4.** Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Ölçekteki İfadelere İlişkin Değerlendirmelerinin Frekans, Yüzde, Dönüştürülmüş Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İfadeler	Hiç Katılmıyorum		Kısmen katılmıyorum		Katılıyorum		Tamamen Katılıyorum		A.O	S.S.		
	n	f	n	f	n	f	n	f				
Mutfak uygulamaları, sevdiğim bir derstir.	4	0,9	6	1,3	22	4,7	107	23,0	327	70,2	4,60	,71
Mutfak uygulamaları dersi sıkıcıdır.	19	4,1	18	3,9	26	5,6	125	26,8	278	59,7	4,34	1,02

Mutfak uygulamaları dersinin teknik becerilerimi arttırdığını hissediyorum.	5	1,1	6	1,3	32	6,9	140	30,0	283	60,7	4,48	,77
Mutfak uygulamaları ders ekipmanlarını kullanırken kendimi çok gergin hissediyorum.	14	3,0	30	6,4	66	14,2	30	149	32,0	207	4,08	1,05
Mutfak uygulamaları dersi olduğu zaman okula gitmek istemiyorum.	25	5,4	19	4,1	13	2,8	108	23,2	301	64,6	4,37	1,08
Mutfak uygulamaları dersi bana ileride kullanabileceğim beceriler kazandırıyor.	6	1,3	3	,6	23	4,9	107	23,0	237	70,2	4,60	,72
Mutfak uygulamaları dersine ayrılan saatlerin daha fazla olmasını isterim.	20	4,3	32	6,9	79	17,0	89	19,1	246	52,8	4,09	1,16
Mutfak uygulamaları, benim için ilgi çekici bir derstir.	8	1,7	9	1,9	49	10,5	118	25,3	282	60,5	4,40	,88
Bu derste öğrendiklerimi mezun olduktan sonra kullanabileceğimi sanmıyorum.	23	4,9	18	3,9	19	4,1	89	19,1	23	317	4,41	1,07
Mutfak uygulamaları dersinin eğlenceli ve öğretici olduğunu düşünüyorum.	13	2,8	8	1,7	39	8,4	132	28,3	274	58,8	4,38	,91
Mutfak uygulamaları dersine isteyerek katılıyorum.	6	1,3	12	2,6	30	6,4	115	24,7	303	65,0	4,49	,83
Mutfak uygulamaları dersinde zamanın nasıl geçtiğini anlamıyorum.	8	1,7	18	3,9	73	15,7	110	23,6	257	55,2	4,26	,97
Mutfak uygulamaları dersinde yeni bilgiler öğrenmek beni mutlu ediyor.	5	1,1	4	,9	28	6,0	109	23,4	320	68,7	4,57	,73
Keşke mutfak uygulamaları dersi yerine başka bir ders seçebilseydim.	27	5,8	11	2,4	23	4,9	117	25,1	288	61,8	4,34	1,07
Mutfak uygulamaları dersinde zamanımın boşa geçtiğini düşünüyorum.	23	4,9	9	1,9	14	3,0	94	20,2	326	70,0	4,48	1,01
Mutfak uygulamaları dersini kaçırmak istemem.	8	1,7	20	4,3	50	10,7	140	30,0	248	53,2	4,28	,94
Mutfak uygulamaları dersi zor bir derstir.	192	41,2	118	25,3	107	23,0	31	6,7	18	3,9	3,93	1,11
Mutfak uygulamaları dersinde kendimi iyi hissediyorum.	8	1,7	10	2,1	64	13,7	134	28,8	250	53,6	4,30	,90
Mutfak uygulamaları dersinde sıkılıyorum.	21	4,5	19	4,1	33	7,1	125	26,8	268	57,5	4,28	1,06
Mutfak uygulamaları dersi kolay bir derstir.	14	3,0	30	6,4	129	27,7	145	31,1	148	31,8	3,82	1,04
Mutfak uygulamaları dersinde zaman bir türlü geçmek bilmiyor.	29	6,2	10	2,1	31	6,7	101	21,7	295	63,3	4,33	1,11
<b>Genel Aritmetik Ortalama</b>											<b>4,33</b>	

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının cinsiyet açısından farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla t testi yapılmıştır. 0,05 anlamlılık düzeyinde yapılan analiz sonucunda erkek ve kız öğrencilerin mutfak

uygulamaları dersine yönelik tutumlarında anlamlı bir farklılık olduğu gözlenmiştir (0,024). (Çizelge 4.5).

Çizelge 4.5. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Cinsiyetlerine Göre Karşılaştırılması

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	t	p
Cinsiyet	Erkek	114	4,2285	0,555	-2,263	0,024
	Kız	352	4,3628	0,549		
		<b>466</b>	<b>4,2957</b>			

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının sınıfları açısından farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla t testi yapılmıştır. 0,05 anlamlılık düzeyinde yapılan analiz sonucunda 11. ve 12. sınıf öğrencilerinin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarında anlamlı bir farklılık olmadığı (0,256) gözlenmiştir. 11 ve 12. sınıf öğrencilerinin tutum puanı ortalamaları yüksek ve birbirlerine yakın düzeyde görünmektedir (Çizelge 4.6).

Çizelge 4.6. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Sınıflarına Göre Karşılaştırılması

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	t	p
Sınıf	11.sınıf	284	4,3067	0,567	-1,135	0,256
	12.sınıf	182	4,3663	0,529		
		<b>466</b>	<b>4,3365</b>			

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının öğrenim görülen program açısından farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla

çoklu karşılaştırma testi yapılmıştır. 0,05 anlamlılık düzeyinde yapılan analiz sonucunda mutfak ve pastacılık dalında öğrenim gören öğrencilerle, servis dalında öğrenim gören öğrenciler arasında mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarında anlamlı farklılıklar (0,024) gözlenmiştir (Çizelge 4.7).

**Çizelge 4.7.** Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Öğrenim Görülen Programa Göre Karşılaştırılması

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	$\bar{x}$	ss	F	p
<b>Öğrenim Görülen Program</b>	Mutfak	396	4,3452	,551	3,750	,024
	Pastacılık	55	4,3238	,501		
	Servis	15	3,9492	,662		
		<b>466</b>	<b>4,2061</b>			

Mutfak uygulamaları dersine yönelik öğrenim görülen dallarla ilgili farklılığın kaynağını tespit etmek amacıyla yapılan Post Hoc testi sonucunda bu derse yönelik öğrenci tutumlarının servis dalında öğrenim gören öğrenciler açısından kısmen daha düşük olduğu (Çizelge 4.8), mutfak ve pastacılık dallarında öğrenim gören öğrenciler açısından ise tutum ortalamaları bakımından kayda değer bir farklılık bulunmadığı gözlenmiştir. Bu durumun, servis dalı ile mutfak ve pastacılık dalları arasındaki işlevsel farklılıklar yanında, servis dalındaki uygulamalı mutfak derslerinin haftalık ders saatlerinin mutfak ve pastacılık dallarındaki uygulamalı mutfak derslerinin haftalık ders saatlerinden kısmen daha düşük olmasından kaynaklanıyor olabileceği düşünülmektedir (Çizelge 4.8).

Çizelge 4.8. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarındaki Farkın Kaynağına Yönelik Analiz Bulguları

Öğrenim Görülen Program		Grup İstatistiği		
		Ortalama Farkı	Standart Hata	<i>p</i>
Mutfak	Pastacılık	,02143	,07915	,960
	Servis	,39603	,14468	,018
Pastacılık	Mutfak	,02143	-,02143	,960
	Servis	,37460	,37460	,052
Servis	Mutfak	,39603	-,39603	,018
	Pastacılık	,37460	-,37460	0,52

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının yaşları açısından farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla çoklu karşılaştırma testi yapılmıştır. 0,05 anlamlılık düzeyinde yapılan analiz sonucunda öğrencilerin yaşları açısından mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarında anlamlı farklılık olmadığı (*p*,633) gözlenmiştir (Çizelge 4.9). Genel olarak tüm yaş gruplarındaki öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutum ortalamalarının yüksek olduğu söylenebilir.

Çizelge 4.9. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Yaşlarına Göre Karşılaştırılması

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	<i>n</i>	$\bar{x}$	<i>ss</i>	<i>F</i>	<i>p</i>
Yaş	16	60	4,2437	,651	,574
	17	232	4,3399	,545	
	18	161	4,3487	,534	
	19	13	4,3187	,437	
	<b>466</b>	<b>4,3128</b>			

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Belirli bir konudaki eğitim ve öğretim faaliyetlerinin değerlendirilmesinde kullanılabilir önemli araçlardan birisi de öğrencilerin düşüncelerinin belirlenmesine yönelik çalışmalardır. Bu sayede gerek öğretim programlarına gerekse öğretim programı kapsamındaki her bir derse yönelik mevcut durum değerlendirilebilecek ve özellikle öğrencilerin tutum, davranış, istek ve ihtiyaçları doğrultusunda yeni düzenlemeler yapılabilecektir.

Tutum, en olumsuzundan en olumluşuna kadar uzanabilen iki kutuplu bir değişken olarak ele alındığında; bir mesleğe yönelik olarak geliştirilen tutumun, bireyin o meslekteki başarısının önemli bir yordayıcısı olduğunu söylemek mümkündür. Bireyleri tanıma, onlar hakkındaki çeşitli özelliklere yönelik olarak bilgi toplamak da mümkündür. Doğrudan gözlenemeyen psikolojik özellikler söz konusu olduğunda ise, bireyler hakkında sağlıklı bilgi elde etmenin yolu, nesnel ölçme araçlarının kullanımından geçmektedir. Öte yandan anket formları, ilgi envanterleri, tutum ölçekleri, yetenek testleri, zekâ testleri ve başarı testleri gibi pek çok ölçme aracı, bireylerin çeşitli psikolojik özellikleri hakkında bilgi elde etmek üzere geliştirilmekte ve kullanılmaktadır. Belirli bir konudaki görüş, düşünce ya da tutumların belirlenmesinde kullanılan araçlar arasında ise en yaygın kullanılanlarından birisi de tutum ölçekleridir. Tutum ölçeklerinin kullanıldığı çalışmalar sayesinde öğrencilerin mevcut durumu değerlendirilebilecek ve olumlu veya olumsuz tutumlar doğrultusunda yeni düzenlemeler yapılabilecektir.

Ankara'daki Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilerin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik tutumlarının belirlenmesine yönelik bu araştırmanın sonucunda elde edilen veriler, en yüksek tutum puanlarının cinsiyet değişkeni açısından kız öğrencilerde (4,3628), sınıf değişkeni açısından 12. sınıflarda (4,3663), öğrenim görülen dal değişkeni açısından mutfak dalında öğrenim görenlerde (4,3452) ve yaş değişkeni açısından da 18 yaşındaki öğrencilerde (4,3487) olduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar, ortaöğretim düzeyinde yiyecek içecek eğitimi alan öğrencilerin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik olarak olumlu bir tutum içerisinde olduklarına işaret etmektedir.

Mutfak ve pastacılık dallarında öğrenim gören öğrencilerin tutum puanlarında bariz bir fark bulunmazken, servis dalında öğrenim gören öğrencilerin tutum puanlarının daha düşük bir seyir içerisinde bulunduğu görülmektedir. Bu durum, servis dalı ile mutfak ve pastacılık dalları arasındaki işlevsel farklılıklardan kaynaklanmaktadır. Zira servis dalında öğrenim gören öğrencilerin okulda gördükleri uygulamalı dersler arasındaki ağırlığın ‘servis uygulamaları’, diğer iki alandaki öğrencilerin gördükleri uygulamalı dersler arasındaki ağırlığın ise ‘mutfak uygulamaları’ dersi olduğu düşünüldüğünde, bu sonucun normal karşılanması gerektiği söylenebilir.

Servis dalında öğrenim gören öğrencilerin ‘mutfak uygulamaları’ dersine yönelik tutum puanlarının diğer öğrencilere nazaran kısmen düşük olması, servis dalı öğrencilerine yönelik öğretim stratejilerinde revizyon ihtiyacı olabileceğini göstermektedir. Zira, yiyecek içecek işletmeciliği açısından servis ve mutfak departmanlarının birbirlerini tamamlayan entegre departmanlar olduğundan, servis bölümünde mutfak bilgi ve becerisi; mutfak bölümünde de servis bilgi ve becerisi zorunlu hale gelmektedir.

Genel olarak cinsiyet, sınıf, yaş ve dal açısından bakıldığında ‘mutfak uygulamaları’ dersine yönelik öğrenci tutum puanlarının yüksek ve tutum puanlarındaki farkların düşük olduğu görülmektedir. Bu durum Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları Mezunlarının İzlenmesi 2017 Yılı Raporunda yer alan; mezunların yüzde 69,15’inin okulda verilen eğitim-öğretimden oldukça memnun oldukları ve yüzde 84,79’unun da mezun oldukları alanı/dalı başkalarına da tavsiye edebileceği sonuçlarıyla da örtüşmektedir. Bu durum, bir yandan söz konusu derse yönelik öğrenci motivasyonları ile ilgili olumlu bir görünüme işaret ederken, bir yandan da mevcut durumun muhafazası ve hatta iyileştirilmesi açısından okul idareleri ve Milli Eğitim Bakanlığına ayrı bir sorumluluk yüklemektedir.

Bu araştırma, amaca tam olarak ulaşılabilmesi açısından Türkiye’nin muhtelif bölge ve şehirlerinde bulunan Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilere yönelik benzer araştırmalarla desteklenmelidir. Mesleki ve teknik anadolu liselerinde görev yapan müdür, müdür yardımcıları, idari hizmetlerde çalışan personel ile ‘mutfak uygulamaları’ dersini yürüten öğretmen ve atölye şefleri de araştırma kapsamına alınırsa, elde edilecek verilere yeni boyutların eklenmesi söz konusu olabilir. Özellikle ‘mutfak uygulamaları’ dersine ilişkin içerik, kaynak, araç ve gereçler ile öğretmenlerin etkinlikleri açısından öğrencilerin ayrı ayrı değerlendirmelerini almaya yönelik araştırmalar da bu çalışmayı destekleyebilir.

Araştırmaya katılanların yüzde 75,5'inin kız öğrencilerden, yüzde 24,5'inin ise erkek öğrencilerden oluşmuş olması, yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrenciler açısından cinsiyet dengesi sağlanma ihtiyacı olabileceğini göstermektedir. Bu yönüyle, özellikle ortaokul son sınıfta öğrenim gören ve bu alana ilgi duyabilecek erkek öğrencilere yönelik sağlıklı bilgilendirmelerin yapılması fayda sağlayabilecektir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin yiyecek içecek alanıyla ilgili süreli yayınları takip etme oranları, bu konudaki sosyal medya hesaplarını takip oranlarının oldukça gerisinde bulunmaktadır. Özellikle okul idaresi ve öğretmenlerin alanla ilgili güvenilir süreli yayınları takip etmeleri konusunda öğrencileri teşvik etmeleri, öğrencilerin doğru kaynaklardan bilgi edinmelerine fayda sağlayabilecektir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin mezuniyet sonrasında öncelikli olarak yapmayı planladıkları işlere bakıldığında, alanıyla ilgili bir işte çalışmayı düşünenlerin oranı yüzde 13,7 olarak gözlenmiştir. Bu sonuç, Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları Mezunlarının İzlenmesi 2017 Yılı Raporunda ulaşılan; mezunların yüzde 22,47'sinin mezuniyet sonrasında bir işte çalıştığı, yüzde 22,95'inin halen çalışıyor olduğu ve yüzde 54,58'inin ise mezuniyet sonrasında hiç çalışmadığı sonuçları ile benzerlik taşımaktadır. Mesleki ve teknik ortaöğretimin amaçlarından birisi de ülkenin ihtiyaç duyduğu nitelikli mesleki ve teknik elemanlarının yetiştirilmesidir. Çok sayıda yönetici ve iş insanının nitelikli personel bulmakta güçlük yaşadığını ifade ettiği bir dönemde, mezuniyet sonrasında eğitim alınan alanda çalışmayı düşünen öğrencilerin oranının bu denli düşük olmasının da ilgili kişi ve kurumlarca değerlendirilmesi uygun olabilecektir. Araştırmaya katılan öğrencilerin mezuniyet sonrasında alan dışında farklı bir alanda yükseköğrenim görmek ve çalışmak isteyen öğrencilerin oranının 17,5 olduğu görülmektedir. Bu sonuçlar, Öztürk ve Görkem (2011)'in çalışması ile Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumları Mezunlarının İzlenmesi 2017 Yılı Raporundaki sonuçlarla uyum göstermektedir.

Özellikle meslek eğitimi alan öğrencilerin öğrenim gördükleri alan dışındaki işlere yönelmelerinin nedenleriyle ilgili yapılacak çalışmaların, ilgili kişi ve kurumlarca bu konuda alınacak karar ve uygulamalar açısından önem arz edeceği düşünülmektedir.



## KAYNAKLAR

- Aksoy. M. (2010). *Ortaöğretim Kimya Dersindeki Çözünürlük Konusunun Kavram Haritaları ile Öğretilmesinin Öğrencilerin Başarı ve Tutumlarına Etkisi*, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Arslanoğlu, Ş. (2012). *Meslek Lisesi Öğrencilerinin Okulların Mesleğe Hazırlama ve İşe Yerleştirme Performansı Alguları (Çorlu Anadolu Sağlık Meslek Lisesi)*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aydemir, A. A. (2015). *Ostim Mesleki Eğitim Merkezi'ne Devam Eden Öğrencilerin Mesleki Eğitim Uygulamalarına İlişkin Görüşleri*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aytan, N. (2016). "Türkçe Dersi Tutum Ölçeği" Geliştirme Çalışması. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 24(2), 535-546.
- Bahar, E., Kaya, F. (2013). Meslek Yüksekokulu Sosyal Programlar Öğrencilerinin Bilgi Teknolojileri Kullanımlarına Yönelik Tutumları. *Journal of Higher Education & Science/Yükseköğretim ve Bilim Dergisi*, 3(1).
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H., Demirel, H. N. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açılarının belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1).
- Berk, Ş. (2012). *Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumlarında Uygulanan Modüler Sistemin Provas'ın Farklar Modeli İle Değerlendirilmesi*, Doktora Tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.
- Boylu, Y. (2002). Türkiye'deki Örgün Turizm Eğitiminin Sistemik Olmayan Bir Açından Değerlendirilmesi, *Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 63-78.
- Boylu, Y. (2007). Turizm Eğitimi Almış Yeni Mezunların Oryantasyon Programlarına Yönelik Tutumlarındaki Değişimler, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi (ESOSDER)*, 6(22), 259-269.
- Can, Ş. (2011). Öğretme-Öğrenmede İpuçları ve Pekiştiricilerin Rolü. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 1(14).
- Canakay, E. U. (2006). Müzik teorisi dersine ilişkin tutum ölçeği geliştirme. *Ulusal Müzik Eğitimi Sempozyumu*, 26-28.
- Cengizhan, S. (2008). Modüler Öğretim Tasarımının Farklı Öğrenme Stiline Sahip Öğrencilerin Akademik Başarılarına ve Öğrenme Kalıcılığına Etkisinin Belirlenmesi. *Eğitimde Kuram ve Uygulama*, 4(1), 98-116.
- Ciğirim, N. (1999). Kapadokya Yöresi Mutfağı, 2000'li Yıllara Girerken Kapadokya'nın Turizm Değerlerine Yeniden Bir Bakış. *Hafta Sonu*.

- Cingöz, H. (2007). Celal Bayar Üniversitesi. *Salihli Meslek Yüksek Okulu, Deri Konfeksiyon Bölümü Programının İncelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Çelik, G. Y. (2013). *Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi (MEGEP) 'ın Değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Maltepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çemrek, F., Yılmaz, H. (2010). Turizm Ve Otel İşletmeciliği İle Aşçılık Programı Öğrencilerinin Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 203-220.
- Debreli, Ö. (2009). *Modüler Sistemde Meslek Liselerinde Görev Yapan Meslek Öğretmenlerinin Alan ve Uyum Süreçlerinin İncelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Demir, S. B., Akengin, H. (2010). Sosyal Bilgiler Dersine Yönelik Bir Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi: Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması. *E-Uluslararası Eğitim Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 26-40.
- Duatepe, A., Çilesiz, Ş. (1999). Matematik Tutum Ölçeği Geliştirilmesi. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 16(16).
- Ekici, T. (2012). Bireysel ses eğitimi dersine yönelik tutum ölçeğinin geliştirilmesi. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 32(3).
- Gharamaleki, M. R. E. (2011). *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Eğitimi Veren Kurumları Değerlendirmeleri; İran Türkiye Karşılaştırması*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Gökdoğan, O., Sarıgöz, O. (2012). Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin 'Mesleki Uygulama Dersi ile İlgili Görüşlerinin Değerlendirilmesi. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(1), 1091-1100.
- Güllü, M., Güçlü, M. (2009). Ortaöğretim Öğrencileri İçin Beden Eğitimi Dersi Tutum Ölçeği Geliştirilmesi. *Beden Eğitimi ve Spor Bilimleri Dergisi*, 3(2).
- Harbalıoğlu, M., Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1).
- Izgar, G. (2014). İlköğretim 8. Sınıf Öğrencileri Üzerinde Yapılan Değerler Eğitimi Programının İncelenmesi. *Bayburt Eğitim Fakültesi Dergisi*, 9(1).
- İnternet: MEGEP (2018), "Mesleki ve Teknik Eğitimi Geliştirme Projesi", [www.megep.meb.gov.tr](http://www.megep.meb.gov.tr) (20.05.2018).
- İnternet: Türk Dil Kurumu. (2018). Erişim tarihi:10.08.2018.

İnternet: Yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve ve öğretim programı (2011). 'http://www.megep.meb.gov.tr/dokumanlar/' (10.08.2018).

Kağıtçıbaşı, Ç., Üskül, A. (2006). *Yeni insan ve insanlar: Sosyal psikolojiye giriş*. Evrim Yayınevi.

Kan, A. Akbaş, A. (2005). Lise Öğrencilerinin Kimya Dersine Yönelik Tutum Ölçeği Geliştirme Çalışması. *Mersin Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1(2).

Kazu, İ. Y., Özdemir, O., Erten, P.(2016). İşletim Sistemleri ve Uygulamaları Dersine Yönelik Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi Çalışması. *Milli Eğitim Dergisi*, 45(209), 223-235.

Koçakoğlu, M., Türkmen, L. (2010). Biyoloji Dersine Yönelik Tutum Ölçeği Geliştirilmesi. *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11(2).

Körükçü, Ö., Oğuz, V. (2011). Okul öncesi eğitimi öğretmen adaylarının mesleki benlik saygıları. *Kuramsal Eğitimbilim Dergisi*, 4(2), 77-85.

Külahçı, Ş. G., Taşpınar, M. (1993). Modüler Öğretim Yaklaşımı ve Fırat Üniversitesi'nde Yapılan Çalışmalar. *Eğitim ve Bilim*, 17(90).

Memmedova, S. S. V. (2017). Öğrencilerin İstatistik Dersine Yönelik Tutumları: Geçerlilik ve Güvenirlilik Çalışması. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (59), 116-127.

Nuhoğlu, H. (2008). İlköğretim Fen ve Teknoloji Dersine Yönelik Bir Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi. *İlköğretim online*, 7(3).

Öncü, E., Cihan, H. (2012). Sınıf öğretmeni adayları için beden eğitimi dersi tutum ölçeğinin geliştirilmesi. *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, 18(2012), 31-47.

Özdemir, B., Aktaş, A., Altıntaş, V. (2005). Turizm ve Otelcilik Eğitimi Görmekte Olan Lisans Düzeyindeki Öğrencilerin Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Bölümüne Yönelik Tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1).

Özkan, H. H. (2005). Öğrenme Öğretme Modelleri Açısından Modüler Öğretim. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 117-128.

Öztürk, Y., Görkem, O. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.

Pak, Ö. (2015). *Türkiye'de Mesleki Turizm Eğitimi ve Zorunlu Staj: Turizm Meslek Lisesi Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

- Ryan, C. (1995). *Researching Tourist Satisfaction-Issues, Concepts, Problems*, Routledge, London.
- Seçilmiş, C., Ünlüöner, K. (2010). Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Uygulanan Modüler Öğretime İlişkin Öğretmen Görüşlerinin Değerlendirilmesi. *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11(2).
- Solunoğlu, S. (2013). *Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri İle Kız Meslek Liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Meslek Dersleri Okutulurken Karşılaşılan Sorunlar*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Tabak, A. G. H., Güçlü, N. (2017). Millî Eğitim Bakanlığı'nda Yeniden Yapılanma: Merkez Teşkilat Yöneticilerine Göre Bir Değerlendirme. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(39), 408-430.
- Taş, U., Yenilmez, F. (2008). Türkiye'de Eğitimin Kalkınma Üzerindeki Rolü ve Eğitim Yatırımlarının Geri Dönüş Oranı. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(1).
- Tekin, Ö. A., Çidem, G. (2015). Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumları Ölçeği: Bir Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması. *Journal of International Social Research*, 8(39).
- Topoğlu, O., Erden, E. (2012). Bireysel Çalgı Eğitimi Dersine Yönelik Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi. *Akademik Bakış Dergisi*, 31, 1-11.
- Türkyılmaz, T. A. (2008). *Mesleki Eğitimin İyileştirme Sürecinde Uygulanan Modüler Sistemde Öğretmen Eğitiminin Önemi*. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Uysal, S. (2009). *Mesleki Eğitim Veren Teknik, Endüstri Meslek, Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Liselerinde Uygulanmakta Olan MEGEP Projesinin Etkililiği Hakkındaki Öğretmen Görüşlerinin Belirlenmesi (İstanbul İli Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Uysal, V. (2016). Gençlerde Empati Eğilimi, Anne-Baba Tutumları ve Dindarlık. *Dokuz Eylül Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 7-40.
- Ünal, F. T., Köse, M. (2014). Türkçe Dersine Yönelik Tutum Ölçeği Geliştirilmesi: Bir Geçerlilik ve Güvenirlik Çalışması (Developing a Turkish Lesson Attitude Scale: A Validity and Reliability Study). *Bartın Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 3(2), 233-249.
- Ünlüöner, K., Boylu, Y. (2005). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt 3, Sayı 12: 11-32.
- Yazgeç, S. (2008). *Mesleki Eğitim Merkezi Metal Teknolojisi – Makine Teknolojisi Bölümlerinde Öğrenim Gören Öğrencilere, İşletmelerde Uygulanan Mesleki Eğitim*

(Pratik Eğitim) Çalışmalarının Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bölümler Enstitüsü, İstanbul.

Yıldırım, K., Şahin, L. (2015). Osmanlı'dan Günümüze Mesleki Eğitimin Gelişimi. *Calisma ve Toplum*, 44(1).

Yıldız, E. (2008) *Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesinin (MEGEP) Endüstri Meslek Liselerinde Uygulanması*. Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Yörük, S., Dikici, A., Uysal, A. (2002). Bilgi toplumu ve Türkiye'de Mesleki Eğitim. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 299-312.

Yüksel, B. (2016). Sosyal politika sorunlarına çözüm aracı olarak Ahilik. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 2(2), 488-500.

Taşpınar, M. (1998). Modüler Öğretim Materyallerinin Değerlendirilmesini Amaçlayan Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi. *VII. Ulusal Eğitim Bilimleri Kongresi*.





**EKLER**

EK-1

**MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ TUTUM ARAŞTIRMASI****Değerli Öğrenciler,**

Yüksek lisans tezi için veri toplanması amacıyla hazırlanan bu anket formu; mutfak uygulamaları dersine yönelik öğrenci tutumlarının ölçülmesini amaçlamaktadır. Araştırmaya katılımınız için şimdiden teşekkür ederim.

Rabiha BÖLÜKBAŞ

e-posta: rabihabolukbasi@gazi.edu.tr

**A.GENEL BİLGİLER****1.Cinsiyetiniz** ( ) Kız ( ) Erkek**2. Yaşınız**.....**3. Sınıfınız** ( ) 11 ( ) 12**4. Öğrenim gördüğünüz program** ( ) Mutfak ( ) Pastacılık ( ) Servis ( ) Host/Hosteslik**5. Yiyecek-içecek alanı ile ilgili olarak dergi gibi süreli yayınları düzenli bir şekilde takip eder misiniz?**

( ) Evet ( ) Hayır

**6. Yiyecek-içecek alanı ile ilgili sosyal medya hesaplarını düzenli bir şekilde takip eder misiniz?**

( ) Evet ( ) Hayır

**7. Bu okuldan mezun olduktan sonra öncelikli olarak yapmayı düşündüğünüz iş nedir? (Tek seçenek işaretleyiniz)**

- ( ) Okuduğum alanda üniversiteye devam etmek
- ( ) Okuduğum alan dışında üniversiteye devam etmek
- ( ) Yurt içinde yiyecek-içecek alanında çalışmak
- ( ) Yurt dışında yiyecek-içecek alanında çalışmak
- ( ) Yiyecek-içecek alanı dışında farklı bir işte çalışmak
- ( ) Memuriyet sınavlarına hazırlanmak
- ( ) Kendi işimi kurmak
- ( ) Diğer.....(Belirtiniz)

**B.MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ TUTUM ÖLÇEĞİ**

Aşağıdaki ifadelere katılım derecenizi işaretleyiniz.

	Hiç katılmıyorum	Katılmıyorum	Kısmen katılıyorum	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1. Mutfak uygulamaları, sevdiğim bir derstir.	1	2	3	4	5
2. Mutfak uygulamaları dersi sıkıcıdır.	1	2	3	4	5
3. Mutfak uygulamaları dersinin teknik becerilerimi arttırdığını hissediyorum.	1	2	3	4	5
4. Mutfak uygulamaları ders ekipmanlarını kullanırken kendimi çok gergin hissediyorum.	1	2	3	4	5
5. Mutfak uygulamaları dersi olduğu zaman okula gitmek istemiyorum.	1	2	3	4	5
6. Mutfak uygulamaları dersi bana ileride kullanabileceğim beceriler kazandırıyor.	1	2	3	4	5
7. Mutfak uygulamaları dersine ayrılan saatlerin daha fazla olmasını isterim.	1	2	3	4	5
8. Mutfak uygulamaları, benim için ilgi çekici bir derstir.	1	2	3	4	5
9. Bu derste öğrendiklerimi mezun olduktan sonra kullanabileceğimi sanmıyorum.	1	2	3	4	5
10. Mutfak uygulamaları dersinin eğlenceli ve öğretici olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
11. Mutfak uygulamaları dersine isteyerek katılıyorum.	1	2	3	4	5
12. Mutfak uygulamaları dersinde zamanın nasıl geçtiğini anlamıyorum.	1	2	3	4	5
13. Mutfak uygulamaları dersinde yeni bilgiler öğrenmek beni mutlu ediyor.	1	2	3	4	5
14. Keşke mutfak uygulamaları dersi yerine başka bir ders seçebilseydim.	1	2	3	4	5
15. Mutfak uygulamaları dersinde zamanımın boşa geçtiğini düşünüyorum.	1	2	3	4	5
16. Mutfak uygulamaları dersini kaçırmak istemem.	1	2	3	4	5
17. Mutfak uygulamaları dersi zor bir derstir.	1	2	3	4	5
18. Mutfak uygulamaları dersinde kendimi iyi hissediyorum.	1	2	3	4	5
19. Mutfak uygulamaları dersinde sıkılıyorum.	1	2	3	4	5
20. Mutfak uygulamaları dersi kolay bir derstir.	1	2	3	4	5
21. Mutfak uygulamaları dersinde zaman bir türlü geçmek bilmiyor.	1	2	3	4	5

EK-2

Tarih ve Sayısı: 09/05/2018-E.24883



T.C.  
ANKARA VALİLİĞİ  
Milli Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 14588481-605.99-E.9011029  
Konu : Araştırma İzni

07.05.2018

GAZİ ÜNİVERSİTESİNE  
(Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü)

İlgi: a) MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü'nün 2017/25 nolu Genelgesi.  
b) 25/04/2018 Tarihli ve E.18540 sayılı yazınız.

Enstitünüz, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Rabia BÖLÜKBAŞ'ın "Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalında Öğrenim Gören Öğrencilerin Mutfak Uygulamaları Dersine Yönelik Tutumları" konulu tez çalışması kapsamında uygulama talebi Müdürlüğümüzce uygun görülmüş ve uygulamanın yapılacağı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne bilgi verilmiştir.

Görüşme formunun (2 sayfa) araştırmacı tarafından uygulama yapılacak sayıda çoğaltılması ve çalışmanın bitiminde bir örneğinin (cd ortamında) Müdürlüğümüz Strateji Geliştirme (1) Şubesine gönderilmesini rica ederim.

Vefa BARDAKCI  
Vali a.  
Milli Eğitim Müdürü

Yatırımların Elektronik İmza ile  
Açılış Ayıdır.

07 Mayıs 2018 / 2018

Adres: Alparslan Türkeş cad. Emniyet Mah.4/A  
Yenimahalle/ANKARA  
Elektronik AĞ: ankara.meb.gov.tr  
e-posta: istatistik06@meb.gov.tr

Bilgi için: A.ARDA

Tel: 0 (312) 221 02 17  
Faks: 0 (312) 221 02 16

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 2708-b29c-3935-bddb-f270 kodu ile teyit edilebilir.

EK-3

Tarih ve Sayısı: 16/04/2018-E.62373



T.C.  
GAZİ ÜNİVERSİTESİ  
Etik Komisyonu



Sayı : 77082166-604.01.02-  
Konu : Değerlendirme ve Onay

**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE**

İlgi : 19/02/2018 tarihli ve 27968600-302.99- 29899 sayılı yazı.

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yüksek Lisans Öğrencisi Rabiha BÖLÜKBAŞ'ın, Prof.Dr.Yasin BOYLU'nun danışmanlığında yürüttüğü "*Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalında Öğrenim Gören Öğrencilerin 'Mutfak Uygulamaları' Dersine Yönelik Tutumları*" adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonunuzun 10.04.2018 tarih ve 03 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

İlgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş ve karara ilişkin imza listesi ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

e-İmzalıdır  
Prof. Dr. Alper CEYLAN  
Komisyon Başkanı

Araştırma Kod No: 2018-101

Ek: 1 Liste

## ÖZGEÇMİŞ

### Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Bölükbaş, Rabiha  
Uyruğu : T.C.  
Doğum tarihi ve yeri : 22.10.1993 / Güngören  
e-mail : rabia.bolukbass@gmail.com

### Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi	Devam ediyor
Lisans	Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi	2015
Lise	Trabzon İMKB Anadolu Kız Meslek ve Meslek Lisesi	2011

### İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2016- devam ediyor	Cumhuriyet Üniversitesi	Araştırma Görevlisi

### Yabancı Dil

İngilizce



*GAZİLİ OLMAK AYRICALIKTIR..*

