



Araştırma Makalesi (Research Article)

## ÖZEL AŞÇILIK OKULU MEZUNLARININ SEKTÖRDEKİ ÇALIŞMA DURUMLARININ ARAŞTIRILMASI: ANKARA ÖRNEĞİ (RESEARCHING THE WORKING SITUATIONS OF PRIVATE COOKING SCHOOL GRADUATES IN THE SECTOR: THE EXAMPLE OF ANKARA)

Gökmen DUMAN<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0001-5658-578X)

Fügen DURLU ÖZKAYA<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0003-2893-9557)

<sup>1</sup>Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

<sup>2</sup>Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

### Özet

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

**Anahtar Kelimeler:** Aşçılık Eğitimi, Gastronomi, Sektörel Çalışma

### Abstract

Education within the discipline of gastronomy is essential for the development of the field and the provision of qualified human resources. In Turkey, it has been observed that a significant number of individuals who complete culinary training leave the profession after gaining industry experience. The main objective of this study is to identify the negative factors causing aspiring cooks to leave the culinary profession and the motivations that encourage them to stay. The study involved 310 individuals who received training at private culinary schools in Ankara and gained industry experience. Using a quantitative research method, data were collected via questionnaires. Findings show that 45.5% of participants left the profession after gaining industry experience, with 43.9% working in the sector for less than a year. The continuation rate was 65% for male participants and 44.9% for female participants. The primary motivation for staying in the profession was the desire to become a good chef, while insufficient wages, negative attitudes of kitchen staff, and challenging physical working conditions were the main reasons for leaving. Female participants were more affected by these negative factors than male participants.

**Keywords:** Culinary Education, Gastronomy, Sectoral Study

### Giriş

Yiyecek ve içecek sektörünün her geçen gün büyümesi ve aşçılık mesleğinin popüler hale gelmesi gibi nedenler sektördeki istihdamın artmasına yol açmıştır. Bu artan istihdama paralel olarak, önce sahada geleneksel usta-çırak ilişkisiyle gerçekleştirilen eğitimler (Hughes, 2004), günümüzde gerek orta öğretim bünyesinde gerekse üniversiteler bünyesinde ön lisans, lisans ve lisansüstü seviyelerinde açılan eğitim programlarıyla desteklenmiştir. Son dönemlerde bu eğitim programları dışında sektörde çalışan ihtiyacını karşılamak üzere çok sayıda özel aşçılık okulu da açılmış bulunmaktadır (Denk ve Koşan, 2017: 57-61).

\*Sorumlu yazar: [gokmenduman@baskent.edu.tr](mailto:gokmenduman@baskent.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2025.496

Gerçekleştirilen bu eğitimler, gastronomi disiplinin geliştirebilmesi ve sektöre nitelikli insan kaynakları sağlanması için büyük önem taşımaktadır. Genel olarak gastronomi eğitimi şeklinde ifade edebileceğimiz bu alan uygulamaya dayalı, multidisipliner bir çalışma sahasıdır. Eğitimlerin temel unsurlarını eğitimciler, öğrenciler, eğitim sınıfları ve ekipmanlar oluşturmaktadır (Thibodeaux, 2012: 15). Türkiye’de yürütülen aşçılık eğitimleri incelendiğinde, eğitimlerini tamamlayan bireylerin azımsanmayacak bir bölümünün özellikle sektör tecrübesi sonrasında mesleklerini bıraktıkları görülmektedir. Bilindiği üzere aşçılık eğitimi uzun zaman alan ve maliyetli bir eğitimdir ve bu nedenle bu durumun önemli bir kaynak israfına yol açtığı söylenebilir (Hertzman and Maas, 2012). Bu bağlamda aşçılık okulu mezunlarının sektördeki çalışma durumlarının ve sektörde karşılaştıkları zorlukların analizi, mesleğe devam etmeme nedenlerinin ortaya konması ve aldıkları eğitimin meslekte çalışmak için yeterli olup olmadığının saptanması bu kaynak israfının önlenmesi açısından önem arz etmektedir.

Bu araştırmanın temel amacı özel aşçılık okullarında eğitim almış olan kişilerin sektördeki çalışma durumlarını etkileyen faktörlerin ve bu faktörler arasındaki ilişkilerin belirlenmesidir. Bu nedenle çalışmada ağırlıklı olarak, katılımcıların çalışma durumları, mesleki eğitim sonrası hangi oranda mesleklerine devam ettikleri, meslekte kalıcı olabilmek için hangi motivasyon kaynaklarını kullandıkları, mesleğe devam etmemelerine yol açan olumsuz çalışma şartları ve kişisel performans gibi iç ve dış faktörler üzerinde durulmuştur. Katılımcıların, aşçılık eğitimi alma kararını etkileyen unsurların, aldıkları eğitimi sektörde çalışmak için yeterli bulup bulmadıklarının, mezun oldukları okul ve ders aldıkları eğitmenler hakkındaki görüşlerinin belirlenmesi bu araştırmanın alt amaçlarını oluşturmaktadır.

İlgili alanyazın incelendiğinde genellikle çeşitli seviyelerde verilen aşçılık eğitimlerinin içeriği ve etkileri ile ilgili çalışmaların bulunduğu, ancak aşçılık eğitimi almış bireylerin sektörde devam edip etmemelerine yol açan faktörlerin ayrıntılı bir şekilde incelenmesi konusunda eksiklik olduğu görülmüştür. Bu bağlamda çalışmanın alanyazına katkı yapması amaçlanmaktadır. Ayrıca araştırmanın, aşçılık alanında mesleki eğitimi almak isteyen bireylere, mezun öğrencilerin sektördeki çalışma durumları hakkında bilgi vermesi ve sektörde hangi motivasyon kaynaklarının kalıcı olmaya etkili olabileceği ve hangi olumsuz faktörlerin sektörü bırakma kararı alınmasında rol oynayabileceği konularında yol gösterici olması amaçlanmıştır.

### **Kavramsal Çerçeve**

Beslenme kavramının, insanoğlunun hayatını idame ettirebilmesi için en temel ihtiyaç olmasının dışında, günümüzde sanat, bilim ve eğitim başta olmak üzere kültürün bütün öğeleriyle birleşerek dönüştüğü ve gastronomi ismini aldığı tarihi yolculuk kelimenin tam anlamı ile nefes kesicidir (Aksoy ve Üner, 2016). Aşçılık günümüzde giderek daha popüler ve toplumda daha saygın bir meslek haline gelmektedir. Yiyecek içecek sektörünün hızla büyümesine ek olarak geleneksel ve sosyal medyada yemek ve gastronomi temalı içeriklerin çok yoğun bir şekilde kullanılması bu eğilimi teşvik etmektedir. Aşçılık mesleğine karşı ilginin hızla artması bu alanda eğitim veren kamu ve özel eğitim kurumlarının sayısını da önemli ölçüde arttırmıştır. Bu gelişmeler doğrultusunda usta-çırak ilişkisinin hâkim olduğu geleneksel yaklaşımın yerini yavaş yavaş gastronomi ve mutfak sanatları veya aşçılık eğitimi içeren bir yaklaşıma bıraktığı söylenebilir (Güldemir ve Akarçay, 2020: 910). Bir başka ifade ile yaparak öğrenme yerini içerisinde örgün ve yaygın eğitimlerin yer aldığı daha modern bir öğrenme anlayışına bırakmıştır. Bu eğitimi alan öğrencilerden uygulama becerileri, eleştirel ve analitik düşünme gibi nitelikleri edinmesi beklenmektedir (Cankül, 2019: 987).

Gastronomi eğitiminin diğer bilim dalları ile doğru bakış açıları geliştirildiğinde, ilgili alandaki eğitimlerin hedefleri doğrultusunda bu bilim dallarının gastronomiye maksimum oranda yarar sağlayacağını söylemek mümkündür (Santich, 2007). Lezzetin doğasını anlamanın yolu, yemek pişirirken neler olup bittiğini, yemeğin pişirme sürecinin hangi koşullardan etkilendiğini ve bunlar olurken hangi bilimsel kanunun işlediğini anlamakla mümkündür. Bu olguları kavrayabilmemiz ise ürünü iyi tanımak, ürünün bileşenlerini iyi bilmek, fizik ve kimya gibi alanlarda da bilgi sahibi olmakla sağlanabilir (McGee, 2004).

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

### **Türkiye’de Aşçılık Eğitimi**

Dünyada beslenme kavramı ve buna bağlı unsurlar sürekli değişim halindedir. Yiyeceklerin muhafaza edilmesinden pişirilmesine, kültürel özelliklerin de dâhil olduğu bu süreç, bize aynı zamanda insanoğlunun

oluşturduğu bilgi birikiminin ve bu birikimin aktarılmasının önemini her zamankinden daha çok vurgulamaktadır. Bu bilgi aktarımının sağlıklı olmasının ön şartlarından birinin bilimsel yaklaşım olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Günümüz dünyasında gelinen nokta mutfak çalışanlarının ve özellikle de yöneticilerinin eğitilmiş olmasının bir gereklilik olduğunu ortaya koymaktadır. Bu gerekliliğin önemini fark eden toplumlar giderek artan bir şekilde gastronomi eğitimi konusunda çok çeşitli faaliyetler gerçekleştirmektedir (Çarbuğa ve Kocaman, 2019).

Türkiye, Amerika ve Avrupa ile gastronomi eğitimi konusunda kıyaslandığında Türkiye'nin bu konuda oldukça geç kalmış olduğu söylenebilir. Ancak yaşanan gelişmeler ve bugün gelinen nokta düşünüldüğünde bu açığın hızlı bir şekilde kapatılmaya çalışıldığı görülmektedir. Günümüzde Türkiye'de gastronomi çatısı altında eğitimler, yaygın ve örgün sınıflandırması içinde yer almaktadır. Bu eğitimler devletin resmi okullarınca yürütülen ve sonunda diploma verilen yani örgün eğitim ve resmi ve özel kuruluşlarca yürütülen ve eğitim sonunda sertifika verilen yani yaygın eğitim şeklinde sınıflandırılabilir (Bucak ve Yiğit, 2018; Yılmaz, 2019: 232-233).

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

Türkiye'de mesleki eğitim genel olarak ortaöğretim düzeyinden itibaren uygulamaya konulmaktadır. MEB tarafından oluşturulan müfredat çeşitliliğinin oldukça geniş bir yelpazede olduğu söylenebilir. Eğitimlerde hedeflenen ana amaç mesleki yeterliliğin sağlanabilmesi için gerekli temel eğitimin verilebilmesidir. Farklı pek çok alanla doğrudan veya dolaylı olarak teması olan turizm mesleki eğitiminin, istenilen şekilde temellerinin atılmasının ve nitelikli işgücünün ülkeye sağlayacağı katma değer için açık bir durum olduğu söylenebilir (Kırmızı, 2017). Türkiye'de ilk kez 1985'de "Mengen Aşçılık Lisesi" ile başlayan eğitimler birçok ilimizin birçok okulunda devam ettikten sonra 2002 yılında "Aşçılık Meslek Lisesi", "Anadolu Otelcilik" ve "Turizm Meslek Lisesi" isimleri verilerek, MEB tarafından yeniden isim düzenlenmesine gidilmiştir (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014).

Bu alanda ilk "Meslek Yüksek Okulu" 1970 sonrasında "Boğaziçi" ve "Ege Üniversitesi" bünyelerinde "Ön Lisans" seviyesinde açılmıştır. Bu seviyede "Aşçılık" temalı ilk eğitim programı "Bolu Mengen Meslek Yüksek Okulu" ise 1997 yılında hizmet vermeye başlamıştır (Çımar, 2019: 24-26).

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

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

### **Türkiye'de Yaygın Aşçılık Eğitimi**

Yaygın eğitiminin tarihsel sürecine baktığımızda, ahilik teşkilatının çok önemli bir yer kaplayan ve bugünkü mesleki eğitim sisteminin temellerinin dayandığı bir yapı olduğu görülmektedir. Ahilik öğretilerinden bugün uzaklaşmış olsa da Türkiye'de özellikle yaygın mesleki eğitimin oluşması büyük ölçüde bu yapı sayesinde olmuştur (Gemici, 2010). 13. yy. dan sonra etkili olan ahilik sistemi yaygın mesleki eğitim sistemini oluşturmuş, zamanın şartlarına uygun olarak oluşturulan kurallar bütünü daha sonra bu alanda oluşturulacak resmi kanunların da temellerini atmıştır. Ahilik öğretisinde çırakların eğitimi sadece mesleki yeterliliklerin

geliştirilmesiyle sınırlı değildir; aynı zamanda bireylerin iyi ve ahlaklı insanlar olarak yetiştirilmesi de amaçlanmıştır (Kılınç, 2012: 63-73).

Ahilik teşkilatının yön verdiği aşçılık eğitimi örgün ve yaygın olmak üzere iki şekilde gelişim göstermiştir. Türkiye’de yaygın eğitim devletin bünyesinde olsun veya olmasın genellikle kısa süreli mesleki eğitim programlarını içermektedir (İlter, 2019: 20). Günümüzde yaygın eğitimin en temel amacının geniş halk kitlelerine ulaşmak ve mesleki alanda eğitimler vermek olduğu söylenebilir. Türkiye’de yaygın eğitimler sınıflandırması genel olarak şu şekildedir: “Turizm Bakanlığı Yaygın Eğitim Kursları” ile “Halk Eğitim Merkezleri Kursları”, “Çıracılık Eğitim Merkezleri Kursları”, “Meslek Liselerinde Uygulanmakta Olan Sertifika Programları”, “Turizm Eğitimine Yönelik Projeler”, “Turizm Bakanlığı Mesleki Turizm Eğitimi Kursları İşletmeler Bünyesinde Düzenlenen Eğitim Programları” (Sarı, 2007).

### Ankara’da Özel Aşçılık Eğitimleri

Ankara’da MEB gözetim ve denetiminde çeşitli özel aşçılık okulları hizmet vermektedir. Araştırmanın gerçekleştirildiği tarihte Ankara’da MEB gözetim ve denetiminde yedi adet aşçılık okulu tespit edilmiştir. (Tablo1). Bu işletmeler kursiyerlere çeşitli seviyelerde oluşturmuş oldukları programları sunmaktadırlar. Bu programlar içerisinde en kapsamlı olanı meslek edindirme amaçlı “Profesyonel Aşçılık” ve “Profesyonel Pastacılık” programlarıdır. Ortalama dört ay okul eğitimi ve sonrasında dört ay staj eğitimini içeren bu programdan mezun olan meslek adayları, MEB onaylı sertifika almaktadırlar (Sarıoğlu, Yalın ve Avcıkurt, 2018: 100-105).

**Tablo 1. Ankara’da Profesyonel Aşçılık ve Profesyonel Pastacılık Eğitimi Veren Özel Aşçılık Okulları**

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

**Kaynak:** Anıt Aşçılık Kursu (2020); Chef Akademi (2020); Chefs Art Academy (2020); Cooking Class Akademi (2020); Dama Mutfak (2020); Golden Chef Mutfak Akademisi(2020); Netiş Meslek Kursu (2020); T. C. A. Turkish Culinary Academy (2020).

### Yöntem

Bu bölümde araştırmanın gerçekleştirilebilmesi için kullanılan teknikler ve çalışma prensiplerine yer verilmiştir.

### Araştırmanın Deseni

Bu araştırmada ana yaklaşım olarak genel tarama modeli türlerinden birisi olan “nedensel tarama araştırması” modeli benimsenmiştir. Bu yaklaşım bir veya daha fazla bağımsız değişken ile bir veya daha fazla bağımlı değişkenin etkileşimini inceleyerek, bu etkileşimlerin nedenlerini ortaya çıkarmaya yardımcı olmaktadır (Gürbüz ve Şahin, 2017: 108). Sınırları çizilen evren içinden alınan örneklem üzerinden, nedensel tarama modelinin gerekliliklerine uygun olarak incelemeler yapılmıştır.

## **Evren Örneklem**

Karasar'a göre (2018: 148) belirli bir evrenden önceden belirlenmiş birtakım ölçütlere göre seçilen ve evreni temsil yeteneğine sahip küçük birim örnekleme ifade eder. Bu bağlamda bu araştırmada kullanılacak olan örneklemin büyüklüğü, evreni gerekli nitelikte temsil edebilmesi için örneklem hesaplama formülü ile belirlenmiştir. Örneklem hesaplama formülü kullanmanın temel amaçlarından biri örneklem büyüdükçe artan vakit, verimlilik, işgücü kayıplarını en aza indirmektir. Nicel çalışmalarda evreni temsil edecek olan örneklem sayısının tespiti için "örneklem hesaplama formülü" uygulanabilmektedir. Bu formül şu şekildedir: " $n = N.t.p.q/d2.(N-1)+t2.p.q$ " (Karagöz, 2019: 302).

Araştırmanın yapıldığı tarihte Ankara'da MEB onaylı profesyonel aşçılık eğitimi veren okul sayısı yedi olarak belirlenmiştir (Tablo 1). Okullarla yapılan görüşmede bugüne kadar profesyonel aşçılık eğitimi aldıktan sonra mezun olan kişi sayısının 1500 olduğu tespit edilmiş ve bu sayı araştırmanın evrenini temsil eden değer olarak kabul edilmiştir. Örneklem hesaplama formülü ile hesaplama yapıldığında, evrenin temsili için gerekli katılımcı sayısının en az 306 olduğu belirlenmiştir:

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

## **Verilerin Toplanma Süreci ve Veri Toplama Aracı**

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

Geliştirilen e-anket formu ile veriler "kolayda örnekleme metodu" kullanılarak örneklem içinden herhangi bir ayırım gözetmeksizin ulaşılabilen katılımcılardan toplanmıştır. Bu metot arzu eden katılımcıların örneklem içerisine katılabilmesine olanak vermektedir (Ural ve Kılıç, 2018: 39). Ayrıca bu metot araştırmacının yeterli veriye sahip olana kadar en basit ve ulaşması en kolay olan katılımcılardan veri toplamasına da olanak sağlamaktadır (Gürbüz vd., 2017: 132). Katılımcılarla iletişime geçebilmek için aşçılık okulları yöneticileri ve bu okullarda eğitmenlik yapan şeflere ulaşılmış, sonrasında 9 Mart- 12 Nisan 2021 tarihleri arasında gerekli telefon görüşmeleri yapılarak anket formları katılımcılara ulaştırılmıştır. Ulaşılabilen kişi sayısı 329 olmuş bu kişilerden 310'u anket formunu doldurarak geri dönüşte bulunmuş ve çalışmaya katkı sağlamıştır.

Araştırmada kullanılan soru formu temel olarak üç ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde katılımcılara yaş, cinsiyet, maddi durum, eğitim durumu, gelir durumu, yaşadıkları şehir gibi demografik özellikleri ortaya koyan 6 adet ifade yöneltilmiştir. Anketin ikinci bölümünde aşçılık okulu mezunlarına eğitim aldıkları kurum ve eğitmenlerine olan bakış açılarını belirlemek ve eğitim sonrası çalışma durumlarına etki edebilecek faktörlerin tespiti için 10 adet ifadeye yer verilmiştir. Anketin üçüncü bölümündeki ifadeler ise sektöre devam edenler ve sektöre devam etmeyenler için ayrılmıştır. Anket formunun bu kısmında sektöre devam edenlerin sektörde kalıcı olmasını sağlayan faktörlerin tespit edilmesine çalışılmış ve bunun için 9 adet ifade yer almıştır. Sektöre devam etmeyenlerin ise sektörden ayrılmasına neden olan faktörlerin belirlenmesinin hedeflendiği üçüncü bölümün diğer kısmında 15 adet ifadeye yer verilmiştir. Katılımcıların anket formunda yanıtlaması gereken toplam ifade sayısı sektöre devam edenler için 25 olurken sektöre devam etmeyenler için 31 adet olarak oluşturulmuştur. Anketin ikinci ve üçüncü kısmında yer alan ve 5'li Likert ölçeğine göre şekillendirilen ifadeler şu şekilde sıralanmıştır: 1"Kesinlikle Katılmıyorum" 2"Katılmıyorum" 3"Kararsızım" 4"Katılıyorum" 5"Kesinlikle Katılıyorum".

## **Verilerin Analizi**

Toplanan verilere yönelik olarak yapılan analizler IBM SPSS 25.0 programı ile yapılmıştır. Pilot çalışmadan sonra ana çalışma için toplanan verilere yönelik yapılan analizlerde öncelikle pilot çalışmada elde edilen bulguların doğrulanması için ölçeklere doğrulayıcı faktör analizi uygulanmıştır. Doğrulayıcı faktör analizi IBM AMOS 24 programı ile yapılmıştır. Katılımcıların sosyo-demografik bilgilerine yönelik bulgulara ilişkin frekans ve yüzde bulgularına yer verilmiştir. Aşçılık mesleğine devam eden ve etmeyen katılımcılar, sosyo-demografik özelliklerine göre ki-kare yöntemi kullanılarak karşılaştırılmış ayrıca aşçılık mesleği ve eğitim aldığı kurum hakkındaki düşünceleri ve mesleğe devam edip etmeme nedenlerinin tespiti için betimsel analiz yöntemlerinden yararlanılmıştır. Aşçılığa devam etme ve devam etmeme sebeplerine yönelik olarak oluşturulmuş ölçeklere ilişkin ortalama ve standart sapma bulgularına yer verilmiştir.

**Etik Onay**

*Araştırma verilerinin toplanabilmesi için zorunlu olan etik kurul izni, Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonu tarafından 26.03.2021 tarih ve 16431 karar numarası ile alınmıştır.*

**Bulgular**

Katılımcıların demografik, sektörel ve sosyo-ekonomik bilgilerine yönelik bulgular frekans analizine ilişkin elde edilen bilgilere Tablo 2’de yer verilmiştir.

**Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bilgiler**

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

Tablo 2’de yapılan frekans analizi sonuçlarına göre, araştırmada yer alan katılımcıların %47,4’ü kadın ve %52,6’sı erkektir. Katılımcıların yaşları incelendiğinde %1,6’sının 20 yaş altında olduğu görülürken, %15,8’inin 20-25 yaş arasında olduğu, %38,7’sinin 26-30 yaş arasında olduğu, %37,7’sinin 31-40 yaş arasında olduğu, %6,1’inin ise 40 yaş üzerinde olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %9,7’sinin yüksek lisans mezunu olduğu görülürken, %62,3’ünün lisans mezunu, %20,6’sının ön lisans mezunu, %7,1’inin lise mezunu ve %0,3’ünün ortaöğretim mezunu olduğu görülmektedir. Analize göre katılımcıların %43,9’u aşçılık eğitimi sonrasında sektörde 1 yıldan daha az süre çalıştıklarını belirtirken, %17,4’ü 1-2 yıl arası, %10,3’ü 2-3 yıl arası, %10,3’ü 3-4 yıl arası ve %18,1’i ise 4 yıldan fazla süre sektörde çalıştıklarını belirtmiştir ayrıca katılımcıların %14,8’i sektörde aşçıbaşı pozisyonunda çalıştıklarını belirtirken, %6,8’i aşçıbaşı yardımcısı, %16,1’i kısım şefi, %39,4’ü aşçı ve %19,7’si komi olarak çalıştıklarını ifade etmiştir. Katılımcıların %3,2’si bu soruya cevap vermemiştir.

Katılımcıların aşçılık eğitimine katılma kararını etkileyen faktörlere yönelik frekans analizine ilişkin sonuçlara Tablo 3’te yer verilmiştir.

**Tablo 3. Katılımcıların Aşçılık Eğitimine Katılma Kararını Etkileyen Faktörlere Yönelik Frekans Analizi**

Aşçılık eğitimine katılma kararını etkileyen faktörler	f	%
Aile çevrem	33	10,6
Arkadaş çevrem	7	2,3

Aşçılık mesleğini sevmem	192	61,9
İstihdam sorununun olmaması	11	3,5
TV ve sosyal medyada aşçılık mesleğinin popüler olması	27	8,7
Diğer	40	12,9
<b>Toplam</b>	<b>310</b>	<b>100,0</b>

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

Katılımcıların aşçılık eğitimi hakkındaki düşüncelerine yönelik betimsel analizine ilişkin sonuçlara Tablo 4’te yer verilmiştir.

**Tablo 4. Katılımcıların Aşçılık Eğitimi Hakkındaki Düşüncelerine Yönelik Betimsel Analiz**

	<b>Ort.</b>	<b>Std. Sapma</b>
Eğitim aldığım kurumu yeterli buluyorum.	3,40	1,11
Eğitim aldığım eğitmenleri yeterli buluyorum.	4,15	1,02
Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yeterli buluyorum.	3,41	1,19
Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yararlı buluyorum.	4,03	0,88

1=Kesinlikle katılmıyorum, 5=Kesinlikle katılıyorum

Tablo 4’te yapılan betimsel analiz sonuçlarına göre katılımcılar “Eğitim aldığım kurumu yeterli buluyorum” ifadesinden ortalama 3,40±1,11 puan almışlardır. Buna göre katılımcıların eğitim aldıkları kurumun yeterli olduğu konusunda genel olarak katılma eğilimi gösterdikleri söylenebilir. Katılımcılar “Eğitim aldığım eğitmenleri yeterli buluyorum” ifadesinden ortalama 4,15±1,02 puan almışlardır. Katılımcılar “Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yeterli buluyorum” ifadesinden ortalama 3,41±1,19 puan almışlardır. Buna göre katılımcıların aldıkları eğitimin sektörde çalışabilmek için yeterli olduğu konusunda genel olarak katılma eğilimi gösterdikleri söylenebilir. Katılımcılar “Aldığım eğitimi sektörde çalışabilmek için yararlı buluyorum” ifadesinden ortalama 4,03±0,88 puan almışlardır. Buna göre katılımcıların aldıkları eğitimi sektörde çalışabilmek için yararlı buldukları söylenebilir.

Katılımcıların aşçılık mesleğine devam etme-etmeme durumlarına yönelik frekans analizine ilişkin sonuçlara tablo 5’te yer verilmiştir.

**Tablo 5. Katılımcıların Aşçılık Mesleğine Devam Etme-Etmeme Durumlarına Yönelik Frekans Analizi**

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

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

Mesleğe devam etme maddelerine yönelik betimsel analizine ilişkin sonuçlara Tablo 6’da yer verilmiştir.

**Tablo 6. Katılımcıların Mesleğe Devam Etme Maddelerine Yönelik Betimsel Analiz**

<b>Sektörde çalışmaya devam etmemin sebebi;</b>	<b>Ort.</b>	<b>Std. sapma</b>	<b><math>\alpha</math></b>
<b>Motive edici sebepler</b>	3,58	0,69	0,715
Mutfak ortamının çok keyifli olmasıdır	3,53	1,24	
Kariyer planımın iyi bir şef olmak olmasıdır	4,32	0,78	
Aşçılığın/şefliğin benim için en uygun meslek olduğunu düşünmemdir	4,05	0,92	
Mutfak şeflerinin iyi ücretler kazanıyor olmasıdır	2,40	1,06	
<b>Mutfaktaki zorluklara adapte olabilmek</b>	4,05	0,61	0,536
Disiplinli çalışıyor olmamdır	4,24	0,96	
İyi bir eğitim almış olmamdır	3,63	0,98	

Mutfaktaki zor koşullara uyum sağlayabilmemdir	4,29	0,73	
<b>Maddi sebepler</b>	2,93	0,86	0,448
Hayatımı kazanmak için çalışmak zorunda olmamdır	3,31	1,15	
İyi bir ücret alıyor olmamdır	2,54	1,14	

Tablo 6’da aşçılık mesleğine devam eden katılımcıların aşçılık mesleğine devam etme sebeplerine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. 3 faktör ile ele alınan bu kısımda ilk faktör olan motive edici sebepler faktöründen katılımcıların ortalama 3,58±0,69 puan aldıkları görülmektedir. Bu faktör içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları sebebin 4,32±0,78 ortalama puan ile “kariyer planımın iyi bir şef olmak olmasıdır” ifadesi olduğu görülürken, en az katıldıkları sebebin 2,40±1,06 ortalama puan ile “mutfak şeflerinin iyi ücretler kazanıyor olmasıdır” ifadesi olduğu görülmektedir. Üçüncü faktör olan maddi sebepler faktöründen katılımcıların ortalama 2,93±0,86 puan aldıkları görülmektedir. Katılımcıların bu faktörü oluşturan “hayatımı kazanmak için çalışmak zorunda olmamdır” ifadesinden ortalama 3,31±1,15 puan aldıkları görülürken, “iyi bir ücret alıyor olmamdır” ifadesinden ortalama 2,54±1,14 puan aldıkları görülmektedir.

Katılımcıların Mesleğe devam etmeme nedenlerine yönelik betimsel analizine ilişkin sonuçlara Tablo 7’ de yer verilmiştir.

**Tablo 7. Katılımcıların Mesleğe Devam Etmeme Maddelerine Yönelik Betimsel Analiz**

Sektörde çalışmaya devam etmememin sebebi;	Ort.	Std. sapma	$\alpha$
<b>Kısıtlayıcı mutfak şartları</b>	2,75	0,89	0,710
Mutfak ortamının çok sıkıcı olmasıdır.	2,25	1,07	
Mutfakta geçirdiğim süre zarfında aşçılığın bana uygun bir meslek olmadığını anlamamdır.	2,65	1,35	
Mutfakta kendimi geliştirebilecek bir olanak olmamasıdır.	2,89	1,20	
Fiziki çalışma şartlarının zor olmasıdır.	3,21	1,26	
<b>Mutfaktaki baskı ortamı</b>	2,91	0,80	0,686
Mutfakta şefliğe kadar yükselmenin uzun zaman ve yoğun emek isteyen bir süreç içermesidir.	3,14	1,19	
Mutfakta ast-üst ilişkisinin çok sıkı bir şekilde uygulanmasıdır.	2,71	1,12	
Mutfak ortamının beni psikolojik olarak zorlamasıdır.	3,14	1,28	
Sinema, televizyon ve sosyal medya aracılığıyla oluşmuş olan mutfak imajının gerçekte çok daha zor şartlar içerdiğini anlamamdır.	3,22	1,33	
İşletme sahibi tarafından bana bezdirme (mobbing) uygulanmasıdır.	2,35	1,08	
<b>Motivasyon düşürücü sebepler</b>	3,09	0,78	0,727
Mutfak şeflerinin bana bir şey kazandıracak nitelikte olmamasıdır.	2,96	1,17	
Mutfaktaki kötü hijyen koşullarıdır.	2,41	1,13	
Mutfak personeli tarafından bana bezdirme (mobbing) uygulanmasıdır.	2,86	1,26	
Mutfak ortamının beklentilerimi karşılamamasıdır.	3,21	1,20	
Mutfak çalışanlarının olumsuz tavırlarıdır.	3,28	1,27	
Ücretlerin yetersiz olmasıdır.	3,80	1,16	

Tablo 7’de aşçılık mesleğine devam etmeyen katılımcıların aşçılık mesleğine devam etmeme sebeplerine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. 3 faktör ile ele alınan bu kısımda ilk faktör olan kısıtlayıcı mutfak şartları faktöründen katılımcıların ortalama 2,75±0,89 puan aldıkları görülmektedir. Bu faktör içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları sebebin 3,21±1,26 ortalama puan ile “fiziki çalışma şartlarının zor olmasıdır” ifadesi olduğu görülürken, en az katıldıkları sebebin 2,25±1,07 ortalama puan ile “mutfak ortamının çok sıkıcı olmasıdır” ifadesi olduğu görülmektedir. İkinci faktör olan mutfaktaki baskı ortamı faktöründen katılımcıların ortalama 2,91±0,80 puan aldıkları görülmektedir. Bu faktör içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları sebebin 3,22±1,33 ortalama puan ile “sinema, televizyon ve sosyal medya aracılığıyla oluşmuş olan mutfak imajının gerçekte çok daha zor şartlar içerdiğini anlamamdır” ifadesi olduğu görülürken, en az katıldıkları sebebin 2,35±1,08 ortalama puan ile “işletme sahibi tarafından bana bezdirme (mobbing) uygulanmasıdır” ifadesi olduğu görülmektedir. Üçüncü faktör olan motivasyon düşürücü sebepler faktöründen katılımcıların ortalama 3,09±0,78 puan aldıkları görülmektedir. Bu faktör içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları sebebin 3,80±1,16 ortalama puan ile “ücretlerin yetersiz olmasıdır” ifadesi olduğu görülürken, en az katıldıkları sebebin 2,41±1,13 ortalama puan ile “mutfaktaki kötü hijyen koşullarıdır” ifadesi olduğu görülmektedir.

Mesleğe devam edip etmeme ve cinsiyet arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 8’de yer verilmiştir.



**Tablo 8. Katılımcıların Mesleğe Devam Etmesi ve Cinsiyetleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi**

Cinsiyet		Aşçılık mesleğine		
		Devam ediyor	Devam etmiyor	Toplam
Kadın	f	66	81	147
	% (Cinsiyet)	%44,9	%55,1	%100
	% (Mesleğe devam)	%38,4	%58,7	%47,4
Erkek	f	106	57	163
	% (Cinsiyet)	%65,0	%35,0	%100
	% (Mesleğe devam)	%61,6	%41,3	%52,6
<b>Toplam</b>		<b>172</b>	<b>138</b>	<b>310</b>
<b>X<sup>2</sup> = 12,684, p &lt; 0,05</b>				

Tablo 8’de gösterilen ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir.  $X^2 = 12,684$ ,  $p < 0,05$ . Elde edilen bulgulara göre katılımcılardan, aşçılık mesleğini bırakan kişilerin daha sıklıkla kadın olduğu, aşçılık mesleğine devam edenlerin ise daha sıklıkla erkek olduğu görülmektedir.

Mesleğe devam edip etmeme ve finansman arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlar Tablo 9’da yer verilmiştir.

**Tablo 9. Katılımcıların Mesleğe Devam Etmesi ve Finansmanları Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi**

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

Tablo 9’da yapılan ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam edip etmeme durumu ve aşçılık eğitimi için gerekli finansmanın nasıl sağlandığı arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir.  $X^2 = 8,027$ ,  $p < 0,05$ . Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğini bırakan kişilerin gerekli finansmanı daha sıklıkla ailelerinden karşıladıkları görülmektedir. Ayrıca devam etmeyenlere kıyasla, aşçılık mesleğine devam edenlerin gerekli finansmanı daha sıklıkla kredi çekerek sağladığı görülmektedir.

Mesleğe devam edip etmeme ve eğitime katılma kararını etkileyen faktörler arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 10’da yer verilmiştir.

**Tablo 10. Katılımcıların Mesleğe Devam Etme ve Eğitime Katılma Kararını Etkileyen Faktörler Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi**

Faktörler		Aşçılık mesleğine		
		Devam ediyor	Devam etmiyor	Toplam
Aile çevrem	f	14	19	33
	% (Faktör)	%42,4	%57,6	%100
	% (Mesleğe devam)	%8,1	%13,8	%10,6
Arkadaş çevrem	f	2	5	7
	% (Faktör)	%28,6	%71,4	%100
	% (Mesleğe devam)	%1,2	%3,6	%2,3
Aşçılık mesleğini sevmem	f	123	69	192
	% (Faktör)	%64,1	%35,9	%100

	% (Mesleğe devam)	%71,5	%50,0	%61,9
İstihdam sorununun olmaması	f	8	3	11
	% (Faktör)	%72,7	%27,3	%100
	% (Mesleğe devam)	%4,7	%2,2	%3,5
TV ve sosyal medyada aşçılık mesleğinin popüler olması	f	5	22	27
	% (Faktör)	%18,5	%81,5	%100
	% (Mesleğe devam)	%2,9	%15,9	%8,7
Diğer	f	20	20	40
	% (Faktör)	%50,0	%50,0	%100
	% (Mesleğe devam)	%11,6	%14,5	%12,9
<b>Toplam</b>		<b>172</b>	<b>138</b>	<b>310</b>
<b>X<sup>2</sup> = 26,801, p &lt; 0,05</b>				

Tablo 10’da yapılan ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve aşçılık eğitimine katılma kararlarını etkileyen faktörler arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir.  $X^2 = 26,801, p < 0,05$ . Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğine devam eden kişilerin, aşçılık mesleğini sevdikleri için eğitime daha sıklıkla katıldıkları görülmektedir. Ayrıca aşçılık mesleğine devam eden kişilerle kıyaslandığında, mesleğe devam etmeyen kişilerin, eğitimleri alırken aşçılığın TV ve sosyal medyada popüler olmasından daha çok etkilendikleri görülmüştür.

Mesleğe devam edip etmeme ve kariyer hedefleri arasındaki ilişkiye yönelik ki-kare analizine ilişkin sonuçlara Tablo 11’de yer verilmiştir.

**Tablo 11. Katılımcıların Mesleğe Devam Etme ve Kariyer Hedefleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Ki-Kare Analizi**

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

Tablo 11’de yapılan ki-kare analizi sonuçlarına göre aşçılık mesleğine devam etme durumu ve aşçılık mesleğindeki kariyer hedefleri arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir,  $X^2 = 55,809, p < 0,05$ . Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğine devam eden kişilerin beğendikleri bir meslek olduğu ve mesleki kariyer yapmak istedikleri için aşçılığı tercih ettikleri görülmektedir. Ayrıca aşçılık mesleğine devam eden kişilerle kıyaslandığında, mesleğe devam etmeyen kişilerin, daha sıklıkla hobi amaçlı kendilerini geliştirmek için bu mesleği hedefledikleri görülmüştür.

### Sonuç, Tartışma, Öneriler

Günümüz gastronomisinin multidisipliner yapısı içinde eğitimin rolü, sektöre nitelikli insan kaynakları sağlanması açısından hayati önem taşımaktadır. Çok hızlı dönüşümlerin yaşandığı çağımızda, bu sürekli değişen şartlara uyum sağlayabilmek, gastronominin gerekliliklerini yerine getirebilmek ve çalışma sektörüne katkı sağlayabilmek, iyi bir temel eğitimi zorunlu kılmaktadır. Aşçılık mesleğinin gastronomi disiplini

içerisindeki değerli konumunun gelişebilmesi ayrıca bu disipline sağlayacağı faydaların arttırılabilmesi gastronomi alanındaki eğitimlerin özellikle nitelik yönünden arttırılması ve sektöre iyi yetiştirilmiş bireylerin dâhil edilmesi ile doğru orantılıdır. Günümüzde aşçılık eğitimi almış kişilerin azımsanmayacak bir bölümü, eğitim sonrası sektörel deneyimlerinin ardından çeşitli sebeplerle aşçılık mesleğine devam etmemektedir. Bu durumun yarattığı zaman, maliyet ve kaynak israfı çok açıktır. Gerçekleştirilen bu çalışmanın temel amacı aşçılık eğitimi alan bireylerin sektörde kalıcı olmasını sağlayan motivasyon kaynaklarını ve sektörü bırakmaya neden olan olumsuz faktörleri ortaya koyabilmektir.

Araştırma bulgularına göre özel aşçılık okullarında eğitim almış olan yaklaşık her iki kişiden birinin mesleğe devam etmemesi birçok açıdan kaynak israfına yol açmaktadır. Bu kaynak israfının önlenmesi için aşçılık eğitimi almak isteyen bireylerin, aşçılık eğitimine başlamadan önce sektördeki çalışma koşulları, mutfak ortamı ve bu ortamda karşılaşabilecekleri zorluklar hakkında çok iyi bir şekilde bilgi sahibi olması ve eğitime başlamadan önce kısa bir süre de olsa çalışma koşullarını yerinde gözlemlenmeleri önerilebilir. Ayrıca özel aşçılık okulu mezunlarının yarısının sektörde çalışıyor olması, aşçılık okullarının sektörün ihtiyacı olan işgücünün karşılanmasına önemli katkılar yapabileceğini göstermektedir. Bu sonuç Bucak vd. (2018) tarafından yapılan araştırma sonuçları ile örtüşmektedir.

Araştırma sonuçlarına göre, aşçılık eğitimi aldıktan sonra sektöre devam eden erkeklerin oranı mesleği bırakan erkeklerin oranına göre, belirgin bir biçimde fazlayken, mesleğe devam eden kadınların oranı mesleğe devam etmeyen kadınların oranından daha azdır. Bu bulgular kadınların sektördeki olumsuz çalışma koşullarından daha fazla etkilendiği şeklinde yorumlanabilir. Bu sonuçlar Yılmaz ve Akay (2020); Eren ve Güleç (2023) tarafından yapılan araştırma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Sonuçlara göre kadın aşçıların sektörde kalıcı olmalarına yardımcı olmak için mutfaktaki fiziki ve psikolojik çalışma şartlarının hem kadınların hem de erkeklerin rahatça çalışabileceği şekilde tasarlanması önerilebilir.

Araştırma sonuçlarına göre, katılımcılar aşçılık mesleğini sevdikleri, aile çevresinden etkilendikleri, TV ve sosyal medyada aşçılık mesleğinin popüler olduğu, istihdam sorununun olmadığını düşündükleri, arkadaş çevrelerinden etkilendikleri ve diğer sebeplerden dolayı aşçılık eğitimine katıldıklarını belirtmişlerdir. Bu sonuçlar Temizkan ve Kurtulmuş (2020) tarafından yapılan araştırma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Ayrıca araştırma bulgularına göre katılımcılardan aşçılık mesleğine devam eden kişiler içerisinde en büyük grubu aşçılık mesleğini sevdikleri için eğitime katılma kararı alanların oluşturduğu görülmektedir. Aşçılık mesleğini sevdikleri için eğitime katılanların içerisinde mesleğe devam etme oranı, diğer nedenlerle mesleki eğitime katılanların mesleğe devam etme oranından belirgin şekilde fazladır. Diğer yandan, aşçılığın TV ve sosyal medyada popüler olmasından etkilenecek aşçılık eğitimi alma kararı verenlerin sadece çok az bir oranının mesleğe devam ettiği görülmektedir. Bulgulara göre aşçılık mesleğine kendi kararları ile katılarak ve bu mesleği severek yapan bireylerin sektörde daha kalıcı olduğu düşünülebilir. Ayrıca TV ve sosyal medyanın bireylerin aşçı olma kararlarını etkilediği, aşçılık mesleğinin gerekliliklerini ve zor yönlerini tam olarak yansıtmadığı ve bu etki ile aşçılık mesleğine katılma kararı alan adayların, sektörel zorluklar karşısında diğer adaylara göre daha az dirençli olduğu söylenebilir. Bu bilgiler ışığında televizyon ve medyada yer alan aşçılık mesleği ile ilgili programların, mutfaktaki çalışma koşullarını daha doğru bir şekilde yansıtarak, sektörde yaşanabilecek zorlukların anlaşılmasını sağlaması önerilebilir.

Katılımcılar eğitim aldıkları kurumun yeterliliği ve aldıkları eğitimin sektör için yeterliliği konusunda düşük puanlar verirken, eğitim aldıkları eğitmenlerin yeterliliği konusunda ve aldıkları eğitimlerin sektörde çalışabilmek için yeterliliği konusunda yüksek puanlar vermişlerdir. Bu sonuçlar Çimar (2019) tarafından yapılan araştırma sonuçları ile örtüşmektedir. Bu verilere göre aşçılık okullarının kurumsal yapılarını ve eğitim programlarını öğrenci görüşlerini göz önüne alarak geliştirmeleri önerilebilir.

Mesleğe devam eden katılımcıların mutfaktaki zorluklara uyum sağlayabilmesinde en büyük etki mutfağın zor koşullarına uyum sağlamak olurken bu konuda en az etkinin aldıkları aşçılık eğitimi olduğu görülmektedir. Bu verilere göre mesleğe devam eden katılımcıların kişisel motivasyon ve uyum gibi bireysel özelliklerinin mesleğe devam etme kararında diğer değişkenlere oranla daha belirleyici bir unsur olduğu söylenebilir. Ayrıca özel aşçılık okullarında verilen eğitimlerin, öğrencileri sektördeki çalışma şartlarına tam olarak hazırlayamadığı söylenebilir. Bu sonuçlar Seyitoğlu ve Çalışkan (2018) yaptığı araştırma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Bu bağlamda özel aşçılık okullarının daha yüksek oranda başarı elde edebilmesi için eğitim sistemlerini, sektörü ve sektörde yaşanabilecek zorlukları daha iyi yansıtacak şekilde revize etmeleri önerilebilir.

Mesleğe devam eden katılımcıların en büyük motivasyon kaynağının “kariyer planımın iyi bir şef olmak olmasıdır” ifadesi olduğu görülürken en az motive edici etkinin “mutfak şeflerinin iyi ücretler kazanıyor

olmasıdır” ifadesi olduğu görülmektedir. Bu sonuçlar Özdemir ve Öncel (2019) tarafından yapılan çalışma sonuçları ile örtüşmektedir. Ayrıca katılımcılar mesleğe devam etmelerinin sebebi olarak “iyi bir ücret alıyorum” ifadesine düşük bir puan vermişlerdir, bu verilere göre katılımcıların sektörde aldıkları ücretleri yetersiz buldukları ve doğal olarak düşük ücretin sektörde kalabilmeleri için ekstra bir motivasyon kaynağı oluşturmadığı söylenebilir. Ayrıca erkek katılımcıların sektörde devam etme nedenlerinden motive edici sebepler ve maddi sebeplere, kadın katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla katıldıkları görülmüştür. Bu veriye göre kadın ve erkek katılımcıların sektöre devam edip etmeme kararlarının farklı faktörlerden farklı seviyelerde etkilendiği düşünülebilir.

Katılımcılar, mesleği bırakmalarına neden olan bu faktör grupları içerisinde yer alan “ücretlerin yetersiz olması” ifadesini belirgin bir şekilde öne çıkarırken, bu ifadeyi sırasıyla, “mutfak çalışanlarının olumsuz tavırları”, “sinema, televizyon ve sosyal medya aracılığıyla oluşan mutfak imajının gerçekte çok daha zor şartlar içerdiğini anlamış olmamdır”, “fiziki çalışma şartlarının zor olması” ve “mutfak ortamının beklentileri karşılamaması” ifadeleri takip etmiştir. Bu sonuçlar Temizkan vd. (2020) tarafından yapılan araştırma sonuçları ile örtüşmektedir. Ayrıca katılımcılar sektörü bırakmalarına neden olan sebepler içinde en az etkili unsurların “mutfak ortamının sıkıcı olması” ifadesi ve “mutfaktaki kötü hijyen koşullarıdır” ifadesi olduğunu belirtmişlerdir. Araştırma bulgularına göre, kadın katılımcılar aşçılık mesleğini bırakmaya neden olan “kısıtlayıcı mutfak şartları”, “mutfaktaki baskı ortamı” ve “motivasyon düşürücü sebepler” faktörlerinin tamamından, erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla etkilendikleri görülmektedir. Bu sonuçlar Akoğlu vd. (2017) tarafından yapılan araştırma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Bu sonuç kadın katılımcıların sektördeki fiziki ve psikolojik zorluklara karşı erkek katılımcılara oranla daha duyarlı olduklarını ve mesleğe devam etme oranlarının daha düşük olduğunu göstermektedir. Ayrıca bu sonuç sektörde çalışan kadın ve erkek sayısının farklı oluşunun nedenlerinden biri olarak düşünülebilir. Kadınların aşçılık mesleğini bırakmasına neden olan tüm olumsuz faktörlerden, erkeklere oranla daha fazla etkilendiği saptanmıştır, bu durumun nedenlerinin daha iyi anlaşılabilmesi için konuyla ilgili daha ayrıntılı çalışmaların yapılması yararlı olacaktır.

Araştırma sonuçlarına göre aşçılık mesleğini bırakanlar içinde en büyük grubu eğitim ücretini ailelerinden alan kişilerin oluşturduğu görülmüştür. Aşçılık eğitimi için finansmanı ailelerinden sağlayan kişilerin yaklaşık yarısının mesleğe devam etmediği görülürken, finansmanını kredi kullanarak sağlayan katılımcıların mesleğe devam etmeme oranının oldukça düşük olduğu görülmektedir. Ayrıca araştırma sonuçlarına göre aşçılık eğitimini kredi çekerek finanse eden katılımcıların aşçılık eğitimini ailesinden alarak veya kendi birikimini kullanarak finanse eden katılımcılara kıyasla mutfaktaki zorluklara anlamlı bir şekilde daha fazla adapte olabildiği görülmüştür. Bu veriler ışığında borçlanma veya zorunluluk durumunun sektörde çalışmaya devam etmek için ekstra motivasyon sağladığı düşünülebilir. Diğer taraftan gerekli finansman desteğini ailelerinden sağlayan katılımcıların sektörel zorluklar karşısında diğer katılımcılara göre daha az dirençli olduğu kanısına varılabilir.

Araştırma sonuçlarına göre, katılımcılar aşçılık mesleğindeki kariyer hedeflerini “işletme sahibi olmak”, “mesleki bir kariyer yapmak”, “hobi amaçlı kendimi geliştirmek”, “yurtdışına gidebilmek”, “yapmak istediğim bir meslek olduğu için”, “diğer sebepler olarak” olarak belirtmişlerdir. Elde edilen bulgulara göre aşçılık mesleğindeki hedefi iyi bir mesleki kariyer olan katılımcıların büyük çoğunluğu mesleklerine devam ederken, hobi amaçlı kendini geliştirmek için eğitim alan kişilerin küçük bir oranda mesleğe devam ettiği görülmüştür.

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

### **Kaynakça**

- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159.
- Aksoy, M. ve Üner E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17

- Altinel M, (2016). “Ortaöğretim Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Girişimcilik Özelliklerinin Analizi: Batı Karadeniz Örneği”. Yüksek Lisans Tezi. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Anıt Aşçılık Kursu (2020). Erişim Tarihi:18.08.2020, <http://www.anitegitim.com/>
- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). *Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma*. International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University, Kocaeli.
- Cankül, D. (2019). Assessing the quality of gastronomy education: Turkey case. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(70), 986-1001.
- Chef Akademi (2020). Erişim Tarihi:18.08.2020, <https://www.chefakademi.com/>
- Chefs Art Academy (2020). Erişim Tarihi:18.08.2020, <https://www.chefsartacademy.com/>
- Cooking Class Akademi (2020). Erişim Tarihi:18.08.2020, <http://www.cookingclassakademi.com/>
- Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Çalışması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çarbuğa, Ü. ve Kocaman, E. M. (2019). Türkiye’de ve Dünyada Yiyecek İçecek Sektörüne Yönelik Eğitim Veren Lisans Programlarının Kıyaslanması. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 143-150.
- Çımar, S. (2019). *Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleki Yeterliliklerinin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.
- Dama Mutfak (2020). Erişim Tarihi:18.08.2020, <http://www.dama-mutfak.com/>
- Daylar, Ş. (2015). *Otel Mutfak Yöneticilerinin İş görenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama*. Yüksek lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Denk, E. ve Koşan, A. (2017). Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: *Kış Koridoru Analizi*. *Yorum Yönetim Yöntem Uluslararası Yönetim Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1), 55-83.
- Eren, S. ve Güleç, E. (2023). Mutfakta Kadınlara Yönelik Cinsiyet Ayrımcılığı Var mıdır? Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Okuyan Kadın Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(12), 1617-1634.
- Gemici, N. (2010). Ahilikten Günümüze Meslek Eğitiminde Model Arayışları ve Sonuçları. *Değerler Eğitimi Dergisi*, 8(19), 71-105.
- Golden Chef Mutfak Akademisi (2020). Erişim Tarihi:18.08.2020, <https://www.goldenchef.com.tr/>
- Güldemir, O. ve Akarçay, E. (2020). Koca Ustadan İssız Adama Türkiye’de Aşçılık Mesleğinin Değişimi. *The Change in. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 896-914.
- Gürbüz S. ve Şahin F. (2017), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem-Analiz*, (4. Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Hertzman, J. L. and Maas, J. (2012). Thevalue Of Culinary Education: Evaluating Educationalcosts, Job Placement Outcomes, And Satisfaction With Value Of Associate Degree Culinaryand Bakingarts Program Graduates. *Journal Of Culinaryscience And Technology*, 10(1), 53-74.
- Hughes, M. H. (2004). *Culinary Professionaltraining: Measurement Of Nutrition Knowledge Among Culinary Students Enrolled In A South Eastern Culinary Art Sinstitute*, Auburn: ProQuest Information and Learning Company
- İlter, Ü. E. (2019). *Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programları Müfredatlarının Analizi*. Yüksek Lisans Tezi. Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karagöz Y. (2019). *SPSS- AMOS -META Uygulamalı İstatistiksel Analizler*, (İkinci Basım) Ankara: Pegem.

- Karasar N. (2018). *Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar İlkeler Teknikler*, Ankara: Atlas Akademik Basım Yayın.
- Kılıncı, M. (2012). Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişimleri. *Vocational Education*, 7(4), 63-73.
- Kırmızı, A. (2017). *Turizm Eğitimi Alan Lisans ve Ön lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Yönelik Görüşlerinin Karşılaştırılması: Sakarya Üniversitesi Örneği*, Sakarya. Yüksek Lisans Tezi. Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., ve Kılıç, B. (2014). Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. ABD: Scribner.
- Netiş Meslek Kursu (2020) Erişim Tarihi:18.08.2020, <http://netismeslekkursu.kurs.com/>
- Özdemir, N., ve Öncel, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176.
- Santich, B. (2007). The Study Of Gastronomy: A Catalyst For Cultural Understanding. *International Journal of The Humanities*, 5(6).
- Sarı, F. (2007). *Türkiye’deki Turizm Eğitiminin Turizm Sektöründeki İstihdama Etkisi ve Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Sarıoğlu, M., Yalın, G. ve Avcıkurt, C. (2018). Yaygın Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumuna İlişkin Nitel Bir Araştırma. *Bildiri Tam Metin Kitabı*. Proceeding Book. Cilt 3/Volume 3, 94.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 523-537.
- T.C.A. Turkish Culinary Academy (2020). Erişim Tarihi:18.08.2020. <http://www.turkishculinaryacademy.com>
- Temizkan, S. P. ve Kurtulmuş N. S. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencilerinin sektöre girme niyetleri. *International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism*, 8-10 Oct 2020, Ankara Turkey.
- Thibodeaux, W.R. (2012). *The Practical Side of Culinary Arts Education: the Role of Social Ability and Durable Knowledge in Culinary Arts Externships*. (Doktora Tezi). University of New Orleans.
- Ural A. ve Kılıç İ. (2018). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*, (5. Baskı) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünlüöner, K. ve Boylu, Y. (2005). Türkiye de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(12), 11-32
- Yılmaz, G. (2019). Gastronomi Eğitiminin Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyinde Değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229-248
- Yılmaz, İ., ve Akay, E. (2020). Gastronomi Sektöründe Kadınların Durumun Değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 10(2), 81-86.