



Aşçılık Öğrencilerinin Eğitim Süreçleri ve Kariyer Hedeflerine Yönelik Bir Değerlendirme (An Evaluation of Culinary Students' Educational Processes and Career Goals)

* Fatma KOÇ^a, Gülsevdı ÖZTÜRK^b

^a Siirt University, Social Sciences Vocational School, Department of Cookery, Siirt/Türkiye

^b Ondokuz Mayıs University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Samsun/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 29.11.2023

Kabul Tarihi: 29.12.2023

Anahtar Kelimeler

Aşçılık eğitimi

Kariyer hedefi

Sektör

Mesleki gelişim

Mesleki yeterlilik

Keywords

Culinary education

Career goal

Sector

Professional development

Professional competence

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Aşçılık eğitimi alan 15 kız öğrenci üzerinde gerçekleştirilen bu araştırmada, aşçılık öğrencilerinin eğitim süreçlerini ve kariyer hedeflerini daha ayrıntılı bir şekilde anlamak amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak veri toplanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, öğrencilerin çoğunluğunun aşçılık eğitimini tamamladıktan sonra profesyonel bir iş ortamında çalışmayı hedefledikleri görülmektedir. Ancak, bu sektörde cinsiyet eşitsizliği ve ücret eşitsizliği gibi sorunlar sektördeki güvensizliği arttırdığı düşünülmektedir. Bu faktörler, öğrencilerin sektöre dair olumsuz görüşlerini şekillendirmekte, motivasyon eksikliği ve iş tatminsizliğine neden olmaktadır. Bu araştırma, çalışma koşullarının ağırlığının yaşam kalitesi ve iş tatmini üzerinde olumsuz etkilere neden olduğunu göstermiştir. Bu durum, öğrencilerin kariyer hedeflerini belirlerken, sektöre yönelik endişelerin ve umutsuzluğun artmasına yol açmaktadır. Özellikle nepotizm (adam kayırmacılık) gibi olumsuz uygulamaların varlığı, öğrencilerin sektöre güvensizlik duymasına ve sektöre bir kariyer yapma isteklerini azaltmalarına neden olmaktadır. Bu araştırma, aşçılık sektöründeki öğrencilerin deneyimlerini ve görüşlerini anlamak için önemli bir kaynak oluşturmaktadır.

Abstract

In this research conducted on 15 female students receiving culinary education, data was collected using a semi-structured interview form in order to understand the educational processes and career goals of culinary students in more detail. According to the research results, it is seen that the majority of students aim to work in a professional business environment after completing their culinary education. However, problems such as gender inequality and wage inequality in this sector are thought to increase insecurity in the sector. These factors shape students' negative views about the sector, causing lack of motivation and job dissatisfaction. This research has shown that harsh working conditions have negative effects on quality of life and job satisfaction. This situation leads to increased concerns and despair about the sector while students determine their career goals. The existence of negative practices, especially nepotism (nepotism), causes students to distrust the sector and reduce their desire to pursue a career in the sector. This research constitutes an important resource for understanding the experiences and opinions of students in the culinary industry.

* Sorumlu Yazar

E-posta: fatma.koc@siirt.edu.tr (F. Koç)

GİRİŞ

İş arama davranışları, “iş piyasasındaki alternatifleri öğrenmek için çaba ve zaman harcanan” faaliyetlerdir (Bretz, Boudreau & Yargıç, 1994: s.278). Öğrenme sürecinde, iş arayanlar kaynaklardan edindikleri bilgiler sayesinde kuruluşlar hakkında çıkarımlarda bulunarak sonraki iş arama sonuçlarına karar vermek için kullanmaktadır (Boswell, Zimmerman & Swider, 2012; Goldberg & Allen, 2008). Eleman arayan kuruluşlar, iş arayanları kendi kuruluşlarına yönlendirmek amacıyla, işgücü piyasasına girecek gelecekteki kariyerleri ve potansiyel iş fırsatları hakkında daha az aşına olan üniversite mezunları gibi bazı kişiler için, iş fırsatları hakkında bilgi yaymaktadır (Collins & Stevens, 2002). İş ve kuruluş hakkında bu tür bilgiler, iş arayanların işgücü piyasası koşullarını ve iş alternatiflerini anlamalarına yardımcı olmaktadır (Garcia, Triana, Peters & Sánchez, 2009).

Öğrencilerin gelişimi, bir kariyer planlayabilme ve gelecekteki kariyer seçimlerini belirleyebilmesi öğrencilik hayatında gösterilen gelişmelere bağlı olarak belirlenmektedir. Bu gelişim, öğrencilerin küçük gruplar bulmaya başlaması ve çevrede meydana gelen değişiklikleri deneyimlemeleri ve iradeyi gerçekleştirmede birlikte çalışmaları ile görülmektedir (Anggela & Astuti, 2019).

Cihangir ve Özer (2016, s. 861) tarafında yürütülen bir çalışmada aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki durumları ile gelecekteki kariyer planlamaları arasındaki değişim incelenmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin yurt içi ve yurt dışı tercihleri, iş bulma süreleri, buldukları işlerdeki çalışma süreleri ve üst düzey yönetici olabilme planlamalarının olumlu yönde ve kısa sürede yükselme potansiyeline sahip olduğu belirtilmiştir. Bu olumlu eğilim, öğrencilerin bilinçli eğitim alt yapısına sahip olmaları, sektörle yakından ilgilenmeleri ve alanında uzman eğitmenlerce doğru sektörel yönlendirmelerin yapılmasıyla ilişkilendirilmiştir. Ancak, turizm sektöründeki sorunlar göz önüne alındığında, sektörün uygulamaya dönük hizmet kalitesiyle öne çıkmasına rağmen, potansiyel iş gücünün uygulamadan yoksun ve teorik bilgilerle yüklenmiş olduğu belirtilmiştir. Araştırmaya katılan öğrenciler, "Sektörel Bakış ve Kariyer Beklentileri"ne yönelik sorulara olumlu yanıtlar verirken, aile planlamalarına yönelik sorularda yer yer olumsuz tepkilerde bulunmuşlardır. Özellikle, sektörel çalışma saatlerine bağlı ailesel ilişkilerin yeterli düzeyde geliştirilememesi, sezonluk iş yoğunluğu ve sahil kentlerindeki işlerin aile bireyleri ile yeterli süre vakit geçirilmesini engellemesi gibi nedenler, öğrencilerin ailevi planlamalara yönelik olumsuz bakış açısını tetiklemiştir.

Akoğlu vd. (2017, s. 155) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin tercih ve beklentileri incelenmiştir. Araştırmanın temel bulgularına göre, öğrencilerin neredeyse tamamı bu bölümü kendi istekleri doğrultusunda tercih ettiği, mezun olduktan sonra çalışmak istedikleri ana alanların genellikle mutfak ve öğretmenlik olduğu belirlenmiştir. İşin doğası ve çalışma koşulları faktörü incelendiğinde, öğrencilerin büyük bir çoğunluğunun gastronomi alanındaki meslekleri ilgi çekici buldukları ve bu alanda sürekli olarak yeni bilgiler öğrenme potansiyeli gördükleri tespit edilmiştir. Elde edilen veriler, öğrencilerin kariyer planlamalarını gastronomi alanında yaptıklarını ve mezun olduktan sonra büyük ölçüde turizm sektöründe çalışma isteğinde olduklarını ortaya koymaktadır. Bu bulgular, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin sektöre yönelik beklentilerini ifade ederken, aynı zamanda sektör temsilcilerine mevcut sorunların çözümüne dair bir yol gösterici nitelik taşımaktadır.

Harbalıoğlu ve Ünal (2014, s. 62) tarafından yapılan bir çalışmada ise ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki tutumlarının incelenmesi amaçlanmaktadır. Araştırma bulgularına göre, öğrenciler genellikle aşçılık bölümünü isteyerek seçmiş ve bu meslekte uzmanlaşmayı hedeflemektedir. Ayrıca, öğrenciler, aşçılığın

kendilerini maddi ve manevi tatmin edeceğine inanmakta, mesleklerinden pişmanlık duymamakta ve aşçılık mesleğini korkutucu bulmamaktadır. Öğrenciler, aşçılık mesleğiyle gurur duyduklarını ve yapacakları yemeklerin insanların damak tatlarına yön vereceği düşüncesiyle motive olduklarını ifade etmişlerdir. Araştırma, cinsiyet değişkeni açısından öğrencilerin aşçılık mesleğine tutumları arasında anlamlı bir farklılık olduğunu ortaya koymaktadır. Diğer değişkenler açısından ise belirgin bir farklılık saptanmamıştır. Bu bulgular, aşçılık programı öğrencilerinin genel olarak olumlu mesleki tutumlara sahip olduğunu göstermektedir.

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrenim görmekte olan kadın öğrencilerin örneklem oluşturduğu, katılımcı deneyim ve düşüncelerine yer verilen bir çalışmada cinsiyet ayrımcılığı, ayrımcılık varlığı ve ayrımcılık faktörleri başlıkları altında incelenmiştir. Katılımcılar, kadın aşçıların mutfak sektöründeki zorlu koşullarda zorlanacaklarına dair yaygın ön yargıların var olduğunu ve bunun toplumsal algı, önyargı, eğitimsizlik ve denetim sistemi eksikliği gibi sebeplerden kaynaklandığını ifade etmişlerdir. Ayrıca, katılımcılar çoğunlukla bireysel deneyimlerinde doğrudan ayrımcılığa maruz kalmadıklarını, ancak sektörde genel olarak cinsiyet ayrımcılığının bulunduğunu belirtmişlerdir. Ayrımcılık faktörlerini içeren başlıkta ise katılımcılar, küçük işletmelerde vasıfsız personel yoğunluğunun fazla olduğunu ve daha muhafazakâr kesimin cinsiyetçi davranışlara yatkın olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca, cinsiyetçi yaklaşımların temel sebeplerini toplumsal rol ve algılar, eğitimsizlik ve önyargılar olarak değerlendirmişlerdir (Eren & Güleç, 2023, s. 1629).

Süleyman Demirel Üniversitesi Aşçılık ve Turizm ve Otel İşletmeciliği programlarında ön lisans düzeyinde eğitim alan ön lisans öğrencilerinin örneklem oluşturduğu bir çalışmada ise öğrencilerin genel olarak ve faktörler bazında mutfak departmanına yönelik tutumlarıdır. Öğrencilerin mutfak departmanını müşteriler, destinasyon, işletme, kişisel kariyer olanakları açısından çok yönlü olarak önemsediklerini göstermektedir. Ancak, öğrencilerin bireysel yetenekleri konusunda benzer seviyede olumlu bir tutuma sahip olmadıkları belirlenmiştir. Bu durum, öğrencilerin mesleğin henüz başlangıcında ve yeteneklerini yeni yeni keşfetme aşamasında olmalarından kaynaklanmaktadır. Öğrencilerin mutfak departmanındaki işleri nitelikli olarak değerlendirmeleri, kariyer planları açısından umut verici olarak değerlendirilmektedir. Aşçılık programı öğrencilerinin ve mezuniyet sonrasında sektörde kariyere devam etmeyi düşünen öğrencilerin, mutfak alanında kariyere devam etmelerine çevrelerinin daha olumlu baktıklarını düşündükleri belirlenmiştir (Tekin, & Çidem, 2017, s. 45).

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Aşçılık Programında eğitim alan kadın öğrencilerinin örneklem oluşturduğu bir çalışmada kadın öğrencilerin aşçılık mesleği hakkındaki genel görüşleri sorgulanmıştır. Katılımcılar, genellikle aşçılık mesleğinin erkek egemenliğinde olduğunu düşünmektedirler. Ancak, bu durumun değişmesi gerektiğini, çünkü kadınların mesleğe olan ilgilerinin çocukluktan geldiğini ve başarılı bir şekilde ilerleyebileceklerini vurgulamışlardır. Kadın öğrencilerin aşçılık mesleğini seçerken cinsiyet ayrımı hakkındaki görüşlerinde ise katılımcılar meslekte erkeklerin çoğunlukta olmasından ve bu duruma alışmış toplumun işe alımlarda ayrımcılıktan bahsetmişlerdir. Ancak, kadınların başarılı ve azimli olduklarında meslekte erkeklerle eşit başarı sağlayabileceğini ve sektörde daha fazla kadının yer alacağını ifade etmişlerdir (Gençoğlu & Kemer, 2021, s. 114).

Türkiye'deki farklı üniversitelerin aşçılık ön lisans programında eğitim gören öğrencilerin örneklem oluşturduğu bir başka çalışmada ise araştırmaya katılan öğrencilerin perspektifinden aşçılık mesleği; geçerli, mutluluk verici, eğlenceli, saygın, kariyer fırsatları sunan, cinsiyete uygun ve iyi bir gelir potansiyeli taşıyan bir meslek olarak değerlendirilmiştir. Ancak, aşçılık mesleğinde öğrenciler, sosyal ilişki düzeyinin ortalama, düzensiz çalışma saatleri,

potansiyel cinsiyet ayrımcılığı, tatmin edici bulunmayan ücretler ve ek ücretlerin yetersizliği gibi zorluklarla karşılaşabileceklerini, yiyecek içecek sektörüne dair düşüncelerde ise sektörün sürekli gelişim gösterdiği, ilerleme fırsatları sunduğu, yönetici pozisyonlarına yükselme isteği bulunduğu ve çalışmaya istekli oldukları bulunmuştur (Yener, 2022, s. 1629).

Aşçılık Eğitimi

Aşçılık eğitimi endüstriyel standartlara uygun olarak gıdanın hazırlanma, pişirilme ve sunum tekniklerine yönelik bilgi-becerinin kazandırılma süreci olarak tanımlanmaktadır. Aşçılık mesleği eğitimi alan bireyler toplu yemek hizmeti veren kurum ve kuruluşlarda, yemek servisinin olduğu ulaştırma hizmetlerinde istihdam edilmektedir (Kurnaz, Akyurt Kurnaz & Kılıç, 2014). Tarladan sofraya gıda zinciri aşamalarında yer alan aşçılık mesleği; kaliteli malzeme seçme ve tedarik etme, hijyen ve üretim yöntemleri gibi üretim ve tüketimin her aşamasında faaliyet göstermektedir (Santich, 2007).

Bir aşçılık programının amacı, menü planlama, gıda maliyetini kontrol etme, konukseverlik, güvenli ve sağlıklı gıda üretme yetkinliklerini geliştirmektir. Cheng, Godwin-Charles & Hamouz (2011) göre, aşçı kavramı salataların, çorbaların, balıkların, etlerin, sebzelerin, tatlıların veya diğer yiyeceklerin hazırlanmasını tatlandırılmasını, pişirilmesini, menü öğelerinin planlanmasını ve fiyatlandırılmasını, malzeme sipariş edilmesini, kayıtların ve hesapların tutulmasını yapan veya yapılmasına yardımcı olan kişilerdir. Profesyonel mutfak uzmanları veya şefler, çoğunlukla mutfak sanatları programlarını okumaktan etkilenen veya bir mutfak sanatları programından mezun olan kişilerdir. Profesyonel mutfak uzmanları veya şefler bir restoranda servis edilen yemekleri, restoranın kalitesine göre hazırlayan, gıdadan verim alınmasını sağlayan ve ekonomik olarak üretim yöntemlerini kullanma yeteneği olan kişilerdir.

Kariyer Planlama

Kariyer planlaması, profesyonel gelecek hakkında hazırlanan, hedefler belirlemeyi ve bu hedeflere nasıl ulaşılabileceğine dair bir planı içeren tasarımdan oluşmaktadır (Greenhaus, Callanan & Kaplan, 1995; Zikic & Klehe, 2006). Kariyer planlama faaliyeti, yaşam boyunca sürekli olarak gerçekleşen bir süreçtir ve bu nedenle kariyer gelişimi kavramıyla yakından ilişkilidir (McIlveen, 2009). Kariyer gelişimi, istenen bir gelecek durumuna doğru ilerlemek için yaşam döngüsü boyunca iş, öğrenme, boş zaman ve geçişleri (beklenen ve beklenmeyen) yönetme sürecini ifade etmektedir. Bu tanımda, kariyerin en azından kısmen yönetilebileceği ve bireyin işle ilgili yaşamını etkileyebilecek pek çok şeyi yapma olasılığına sahip olduğu ima edilmektedir (McIlveen, 2009).

Kariyer planlaması, bireyin kariyer hedeflerine yönelik olarak kendini geliştirme davranışlarını ifade etmektedir (McIlveen, 2009). Kariyer hedeflerine ulaşılabilmesi için kişinin sürekli olarak bu sürece dahil olması, kendisi ve iş dünyası hakkında bilgi edinmesi, kendini farklı koşullarda sınaması ve değerlendirmesi ve hem başarısını hem de başarısını izlemeye çalışması gerekmektedir. Bu katılım, genel olarak mesleki keşif davranışı veya kariyer araştırması olarak karakterize edilebilir. Aslında kariyer araştırması, kariyer hedeflerine ulaşmak amacıyla hem benlik hem de çevre hakkında bilgi aramayı ve hipotezlerin test edilmesini destekleyen karmaşık bir psikolojik süreç olarak anlaşılmaktadır (Taveira & Moreno, 2003).

Yöntem

Bu çalışmanın amacı aşçılık eğitimi alan kız öğrencilerin aşçılık eğitimi ve mezuniyet sonrası kariyer hedefleri belirlemektir.

Nitel araştırma tekniğinden yararlanılan bu araştırmanın çalışma grubu Siirt Üniversitesi Aşçılık programında eğitim gören kız öğrencilerden (n=15) oluşmaktadır. Nitel araştırmalarda tercih edilen tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden amaca göre örnekleme yöntemi tercih edilmiştir.

Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular literatür taraması sonucu oluşturulmuştur. Literatür ‘aşçılık eğitimi’, ‘aşçılık kariyeri’ ve ‘gastronomi endüstrisi’ anahtar kelimeleri kullanılarak taranmıştır. Araştırma kapsamında kız öğrencilere Aşçılık eğitimi hakkında ve mezuniyet sonrası kariyer hedefleri ile ilgili bilgi almak amacıyla 16 sorudan oluşan görüşme formu aracılığı ile bilgi toplanmıştır. Öğrencilerin görüşme formunda yer alan sorulara verdikleri cevapların sıklık düzeyi belirlenerek kodlar oluşturulmuştur. Her kod kendi içinde açıklanarak çalışma tamamlanmıştır.

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Siirt Üniversitesi Etik Kurulu 26.09.2023 tarihli ve 5517 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

Bulgular

Aşağıdaki tablolarda araştırmaya yönelik bulgulara yer verilmiştir.

Tablo 1. Gastronomi alanında bir rol modeliniz var mı?

Refika Birgül	Cedric Grolet
Ali Güngörmüş	Buddy Valastro
Annem	Mehmet Gürz
Tuba Geçkil	Refika Birgül
Janice Wong	Gordon Ramsey
Mehmet Gürz	Somer Sivrikaya
Danilo Zanna	Arda Türkmen
Beril Oymak	

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerinin rol model olarak belirledikleri şefler Tablo 1’de verilmiştir. Öğrencilerin verdikleri cevaplar doğrultusunda 6 adet ‘Kadın Şef’ (K1, K3, K4, K5, K8, K12), 9 adet ‘Erkek Şef’ (K2, K6, K7, K9, K10, K11, K13, K14, K15) cinsiyetlerine göre rol model olarak belirlenmiştir. Erkek şeflerin sektörde uzun süredir egemen olması ve kadın şeflerin sosyal medya platformlarında faaliyet göstermesi öğrencilerin rol model belirlemede etkili olduğu düşünülmektedir.

Tablo 2. Mesleki anlamda yeterlilik kazanmak için hangi alanlarda eğitim almak/çalışmak istersiniz?

5 yıldızlı bir otelde deneyim kazanmak	Pastacılık alanında
Vegan/vejetaryen tarifler üzerine eğitim almak	Soğuk mutfak ve meze konusunda
A la Carte İtalyan restoranlarında	Türk mutfağı

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerinin yeterlilik kazanmak için hangi alanda çalışmak veya eğitim almak istedikleri Tablo 2’de verilmiştir. Öğrencilerin ifadelerine göre 6 farklı kod oluşturulmuştur. Bu kodlar:

- 5 Yıldızlı Otel Mutfağı: 5 yıldızlı otel mutfaklarının yüksek kalite ve hizmet standartlarına sahip olması, menü çeşitliliğinin fazla olması, profesyonel ekip ve ekipmanlarla çalışma deneyimi sunması, profesyonel iletişim becerilerini geliştirmek için imkanlar sunması ve kariyer olanakları sunması mesleki yeterlilik kazanmak için 5 yıldızlı otellerin tercih edilmesini açıklamaktadır.
- Pastacılık Alanında Çalışmak: Pastacılık alanında lezzet ile birlikte estetik ve çekici sunumlar hazırlamak, süsleme becerilerini geliştirmek, belirli teknikleri öğrenmek ve uygulamak, yeni trendlerin ve yeniliklerin devamlılığından kaynaklanan sürekli öğrenme nedeniyle ‘pastacılık eğitimi almak ve pastacılık alanında çalışmak’ düşüncesinin baskın olduğu düşünülmektedir.
- Vegan/Vejetaryen Tarifler: Tüketici beslenme tercihlerinin değişmesi ve sağlıklı yaşam tarzının tercih edilmesi yiyecek içecek sektörünün hizmet çeşitliliğini etkilemektedir. Tüketici isteği doğrultusunda menü içeriklerinin veya işletme konseptinin değişmesi sektör çalışanlarının kariyer hedeflerini etkilemektedir. Vegan veya vejetaryen tarifler üzerine eğitim almak değişen pazar piyasasına uyum sağlamak ve müşteri beklentisini karşılamak açısından önemlidir.
- Soğuk Mutfak: Soğuk mutfak alanında çeşitliliğin fazla olması, estetik sunum ve dekorasyon olarak hem müşteriyi hem de çalışanı tatmin edecek sunumlar hazırlamak, mutfak temel becerilerini (dilimleme, doğrama, sos hazırlama vb.) geliştirmek, özgün tarifler hazırlamak mesleki yeterlilik kazanmak için tercih edilmektedir.
- A la Carte İtalyan Restoranları: İtalyan mutfağının popüler olması, menü açısından zengin bir mutfak olması, geleneksel teknikleri öğrenmek ve kariyer imkanlarının olması mesleki yeterlilik kazanmak için tercih edilmektedir.
- Türk Mutfağı: Kültürel zenginlik, popülerlik ve turizm potansiyeli, çeşitlilik ve bölgesel lezzet farklılığı, geleneksel pişirme teknikleri, sağlıklı ve doğal beslenme ve kariyer imkanları Türk mutfağına yönelik eğitimi **çekici kılan unsurlardır.**

Tablo 3. Neden Aşçılık mesleğini seçtiniz?

İleride iş yeri açma düşüncesi	Yemek yapmayı ve yemeyi sevmek
Alanda yetenekli olma	Mutfak alanına merak nedeniyle

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleği seçme nedenleri Tablo 3’te verilmiştir. Öğrencilerin ifadelerine göre 4 kod oluşturulmuştur. Bu kodlar:

- İleride İş Yeri Açma Düşüncesi: Mesleki becerileri geliştirmek, menü planlama ve mutfak yönetimi konusunda fikir sahibi olmak, hijyen ve gıda güvenliği bilgisine olmak ve müşteri güvenini ve memnuniyetini kazanmak için bu mesleğin seçildiği düşünülmektedir.
- Mutfağa İlgi: Yeni şeyler öğrenmek, farklı lezzetleri keşfetmek, sunum tekniklerine ilgi ve kariyer imkanlarının fazla olması meslek seçimini etkilemektedir.
- Yemek Yapmayı ve Yemeyi Sevmek: Kişinin kendi damak tadına hitap eden yemekler yapması ve yemesi meslek seçimini etkileyen motivasyon unsurlarından olduğu düşünülmektedir.

- Alanda Yetenekli Olma: Aşçılık mesleği yemeğin hazırlama, pişirme ve sunma becerileri gerektirmektedir. Öğrencinin mutfakta yetenekli olduğunu düşünmesi, bu becerilerin daha kolay geliştirmesine ve alanda başarılı olmasına katkı sağlayacağı için öğrencinin meslek seçimini etkileyen motivasyon kaynaklarında biri olduğu düşünülmektedir.

Tablo 4. Aşçılık eğitimi alırken en çok hangi konularda zorlandınız?

Damak tadına uygun olmayan yemeklerin tadına bakmak.	Uygulama derslerdeki temel prensipler ve doğrama yöntemleri
Geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemeklerin pratiğini uygulama	Bazı ürünlere dokusu nedeniyle dokunamama
Uygulama derslerde kullanılan araç gereç isimleri, teknikler ve ölçü birimleri	Uygulamalı derslerde grup olarak çalışmak
Uygulama derslerinde sürekli dikkatli olma ve hata yapma korkusu	Bir tarife bağlı kalarak yemek yapmak

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık eğitimde zorlandıkları konular Tablo 4'te verilmiştir. Öğrencilerin ifadelerine göre 8 kod oluşturulmuştur. Bu kodlar:

- Damak tadına uygun olmayan yemeklerin tadına bakma: Damak tadına uygun olmayan yemeklerin tadına bakmak öğrencinin doğru tatları algılamasını engellemekte, lezzet dengesini ayarlamasını zorlaştırmakta, motivasyon ve ilgisini azaltmaktadır.
- Geleneksel yöntemlerle hazırlanan bir yemeğin pratiğini uygulama: Geleneksel yemeklerin karmaşık teknikler ile hazırlanması öğrenme ve uygulama aşamasında zaman kaybedilmesine, geleneksel yemeklerin özgün malzemeler ile hazırlanması tedarik sürecinde malzeme erişiminde sıkıntı yaşanması ve geleneksel yemeklerdeki standart reçetenin birebir uygulanması ve lezzet değişiminin istenilen bir sonuç olmaması öğrencilerin eğitim sürecinde zorlanmasına neden olmaktadır.
- Uygulama derslerde kullanılan araç gereç isimleri ve ölçü birimleri: Uygulama derslerde kullanılan araç gereç isimleri ve ölçü birimlerinin farklı kültürlerim mutfak terminolojisinden oluşması öğrencinin öğrenme ve anlama sürecini zorlaştırmaktadır. Araç-gereçlerin doğru kullanılması ve tekniklerin uygulanmasını detaylı öğrenmek, ölçü birimlerini doğru uygulayarak tariflerdeki miktarları hassas bir şekilde takip etmek öğrencilerin eğitim sürecinde zorlanmasına neden olmaktadır. Araç-gereçlerin doğru kullanılması, ölçü birimlerinin hassasiyetle takibi ve profesyonel terminolojiye hâkim olma, birliktelik sağlamak için önemlidir.
- Uygulama derslerinde sürekli dikkatli olma ve hata yapma korkusu: Sürekli dikkatli olma ve hata yapma korkusu, öğrencilerde stres ve baskı hissi yaratmakta, öğrencinin özgüvenini olumsuz etkilemekte ve yeni tarifler denemelerini etkilemekte, yavaş ve temkinli bir şekilde hareket etmelerine ve öğrenme sürecini yavaşlamakta, iletişim kurma ve iş birliği yapma becerilerini olumsuz etkilemektedir.
- Uygulama derslerdeki temel prensipler ve doğrama yöntemleri: Temel prensipler ve tekniklerin öğrenilmesi zaman ve pratik gerektiren bir süreç olması, doğrama yöntemleri ve temel prensipleri uygulama aşamasında el-göz koordinasyonunun gelişmiş olması, doğru kesim teknikleri ile estetik sunum becerilerinin gelişmesi gerekmektedir. Bu zorluklar, düzenli pratik yapma, doğru eğitim ve öğretim yöntemleri ile çözülebilir.
- Bazı ürünlere dokusu nedeniyle dokunamama: Bazı ürünlerin dokusu ve hassaslığı nedeniyle gıdanın işleme ve hazırlama aşamasında (hamur yoğurma, etin marinasyonu, sebze ve meyvelerin soyulması) öğrencilerin bazı teknikleri doğru bir şekilde uygulamasını zorlaştırmaktadır. Ürünlere dokunma, onlarla daha yakından etkileşim kurma ve malzemelerin duyuşal özelliklerini hissetme ve anlamalarına engel olmaktadır.

- Uygulamalı derslerde grup olarak çalışma: Grup olarak çalışırken iletişim ve koordinasyon önemlidir. Ancak, farklı kişiliklerin ve çalışma stillerinin bir araya gelmesi, iletişim sorunlarına uyumsuzluklara neden olmaktadır. Grup üyelerinin sorumluluklarını yerine getirmemesi veya destek vermemesi diğer grup üyelerinin iş yükünün artmasına neden olmaktadır. Grup üyelerinin farklı hızda çalışması veya birlikte uyumlu bir şekilde ilerleyememesi işlerin tamamlanmasında aksaklıkların yaşanmasına neden olmaktadır.
- Bir tarife bağlı kalarak yemek yapma: Malzemelerin doğru oranda kullanılması ve yemeklerin istenilen tat ve kıvama sahip olması eğitim aşamasında önemlidir. Ancak ölçü birimlerinin doğru kullanılması ve tarife bağlı kalınması eğitim aşamasında öğrencinin zorlanmasına neden olmaktadır. Tarife bağlı kalmak, öğrencinin yaratıcılığını ve kişisel tarzını yemeğe yansıtmasına engel olmaktadır.

Tablo 5. Aşçılık eğitiminde uygulamalı mı yoksa teorik mi daha çok zaman harcadınız? Neden?

Uygulama derslerde kullanılan araç gereç isimleri ve ölçü birimleri	Teorik derslerdeki alan bilgisinin fazla olması
Uygulama derslerin sayısının az olması	Uygulama derslerdeki sunum teknikleri
Uygulamalı derslerde zamanın sınırlı olması	Uygulama ders öncesi araştırma yapma, video izleme

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerinin eğitim aşamasında hangi ders türünde daha fazla zaman harcadığı Tablo 5’te verilmiştir Öğrencilerin ifadelerine göre 6 kod oluşturulmuştur. Bu kodlar:

- Uygulama derslerde kullanılan araç gereç isimleri ve ölçü birimleri: Uygulama derslerde kullanılan araç-gereçlerin isimlerinin yabancı terimlerden oluşması öğrencinin eğitim sürecinde daha fazla zaman harcamasına neden olmaktadır. Ölçü birimlerinin yanlış kullanımı veya yanlış hesaplanması yemeğin lezzetini veya kıvamını etkileyebileceği için öğrencinin doğru ölçü birimlerini öğrenmek ve kullanmak için daha fazla zaman harcamasının gerekmektedir.
- Uygulama ders sayısının az olması: Pratik becerilerin geliştirilmesi, öğrencinin mutfak ortamında kendini deneme ve hatalarını düzeltme fırsatı bulamaması öğrencilerin uygulama aşamasında gelişimini sınırlamaktadır. Öğrencinin gerçek mutfak deneyimi kazanmak için daha fazla zaman harcamasına neden olmaktadır.
- Uygulamalı derslerde zamanın sınırlı olması: Uygulama derslerin belirli süre içinde tamamlanması öğrencinin daha hızlı hareket etmesine ve grup olarak çalışıldığı ve görev dağılımı yapıldığı için bir yemeğin bütün aşamalarını takip edememesine, birden fazla işi kısa sürede tamamlamadan kaynaklanan stres ve baskı hissetmesine neden olmaktadır.
- Teorik derslerdeki alan bilgisinin fazla olması: Teorik derslerde yiyeceklerin özellikleri, besin değerleri, saklama ve pişirme yöntemleri, hijyen ve sanitasyon kuralları, yiyeceklerin etkileşimi vb. konular öğrencilerin mesleki birikimini arttırmak ve mutfak deneyimlerinde daha etkin olabilmek için önemlidir. Ancak alan bilgisinin öğrenilmesi zaman ve çaba gerektiren bir süreç olduğu için öğrenme aşamasında daha fazla zaman harcanmasına neden olmuştur.
- Uygulama derslerdeki sunum teknikleri: Uygulama derslerde sunum tekniklerine daha fazla zaman harcanmasının nedeni, öğrencilerin estetik ve görsel sunum becerilerinin geliştirmeleri, yaratıcı olmaları, detaylı bir planlama yapmaları ve denem-yanılma sürecini etkin kullanamamalarından kaynaklanmaktadır. Öğrencilerin sunum tekniklerini öğrenme ve uygulama süreci daha fazla zaman ve pratik yapma imkânı gerektirmektedir.

- Uygulama ders öncesi araştırma yapma, video izleme: Uygulama derslerden önce belirli teknik veya tarifleri öğrenmek için araştırma yapması veya video izlemesi, tariflerin içeriklerini anlamak, güvenlik ve hijyen ilkelerini öğrenmek, gereken malzemeleri ve ölçü birimlerini belirlemek, adımları ve teknikleri öğrenmek için öğrenciler daha fazla zaman ve çaba harcamışlardır.

Tablo 6. Bir yemek tarifi hazırlarken neye dikkat edersiniz?

Malzemelerin mevsime uygunluğuna ve aromaların eşleşmesine dikkat etme	Tarifin birebir uygulanması
Ambalajlı ürünlerdeki SKT ve TETT dikkat etme	Lezzet ve tat dengesine dikkat etme
Malzeme, ortam ve araç-gereçlerin hijyeni	Zamanı iyi değerlendirme

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerine bir yemeği hazırlarken nelere dikkat ettikleri Tablo 6’da verilmiştir. Öğrencilerin ifadelerine göre 6 kod oluşturulmuştur. Bu kodlar;

- Malzemelerin mevsime uygunluğuna ve aromaların eşleşmesine dikkat etme: Taze malzemelerin kullanılması yemeğin lezzetini ve besin değerini arttırmaktadır. Mevsimine uygun malzemeler yemeğin daha lezzetli ve aromatik olmasını sağlamaktadır. Malzemelerin aromatik olarak eşleşmesi, yemeğin lezzetini ve tat dengesini arttırmaktadır.
- Ambalajlı ürünlerdeki SKT ve TETT dikkat etme: Gıdaların güvenli ve sağlıklı bir şekilde hazırlanması ve tüketilmesi için ambalaj üzerinde yer alan tarihlere dikkat etmek önemlidir. SKT ve TETT, malzemelerin taze ve lezzet kalitesini etkilemekte, yemek yapma sürecinde zaman ve malzeme israfının önüne geçmektedir.
- Malzeme, ortam ve araç-gereçlerin hijyeni: Hijyenik koşullar altında hazırlanan yemekler, sağlığın korunmasına sağlayarak mikroorganizmaların üremesini ve yayılmasını engellemektedir. Temiz malzemelerin ve araç- gereçlerin kullanılması gıdaların kontaminasyon riskini azaltarak gıda israfının önüne geçmektedir.
- Tarifin birebir uygulanması: Daha önce denenmiş ve test edilmiş bir tarifi takip etmek beklenen lezzet, doku ve aromanın elde edilmesini sağlamaktadır. Tarifteki malzemelerin oranı ve kullanımı yemeğin lezzet profilini belirlemektedir. Tarifi birebir uygulamak profesyonel mutfaklarda standartlar ve kalite kontrolünün sağlanmasını kolaylaştırmaktadır.
- Lezzet ve tat dengesine dikkat etme: Lezzet ve tat dengesine dikkat etme yemeğin hoş bir lezzete sahip olmasına, yemeğin genel lezzet profilinin oluşmasına, tat dengesinde aşırılıkların önüne geçilmesine katkı sağlamaktadır.
- Zamanı iyi değerlendirme: Yemek hazırlama sürecinde verimliliğin artmasına, işlerin düzenli ilerlemesine, hazırlık ve tüketim arasındaki koordinasyonun ve senkronizasyonun sağlanmasına, stres ve baskının azalmasına, yemeklerin servis ve sunum kalitesinin olumlu etkilenmesine katkı sağlamaktadır.

Tablo 7. Yemek yaparken karşılaştığınız zorluklar nelerdir?

Pişirme ve kıvamını doğru ayarlayamamak	Grup halinde çalışıldığı için, grup arkadaşları ile anlaşmamak.
Yemeğin beğenilmeme korkusu ve yemeğin yetiştirmemesi	Doğrama tekniklerinde bıçağı iyi kullanamamak

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerine yemek yaparken karşılaştıkları zorluklar Tablo 7’de verilmiştir. Öğrencilerin ifadelerine göre 4 kod oluşturulmuştur. Bu kodlar;

- Pişirme ve kıvamını doğru ayarlayamamak: Yanlış pişirme ve kıvam ayarı, ürünlerin lezzetini ve kalitesini etkilemektedir. İstenilen tat, dokulardaki doğru kıvam, özel pişirme teknikleri ve doğru zamanlama gibi faktörler ile elde edilmektedir. Yanlış pişirme veya kıvam ayarı, ürünler arasındaki tutarsızlıklara sebep olmaktadır. Bu durum, aynı yemeğin her pişirmede farklı tat veya dokuya sahip olması anlamına gelmektedir. Doğru kıvamı elde etmek için daha fazla zaman harcamak, yemeklerin hazırlık süreçlerini uzatmakta ve mutfak verimliliğini olumsuz etkilemektedir.
- Grup halinde çalışıldığı için, grup arkadaşları ile anlaşmamak: Grup arkadaşları ile anlaşmazlık veya uyumsuzluk, iletişim eksikliği ve yanlış anlamalara neden olmaktadır. İyi iletişim, bir mutfak ekibinin verimli bir şekilde çalışmasını sağlamaktadır. Anlaşmazlıklar, yanlış bilgi veya talimatlar, hatalı iş bölümü gibi sorunlara yol açmaktadır. Gastronomi sektöründe takım çalışması önemlidir ve grup arkadaşları ile anlaşmamak takım çalışmasını olumsuz etkilemektedir. Anlaşmazlıklar veya uyumsuzluklar, kalite ve tutarlılık sorunlarına neden olmaktadır. İyi bir grup çalışması yemeklerin lezzetli, doğru pişmiş ve tutarlı bir şekilde sunulmasını sağlamaktadır.
- Yemeğin beğenilmeme korkusu ve yemeğin yetiştirmemesi: Bu durum, mutfak çalışanları arasında performans kaygısına neden olmaktadır. Bu kaygı, stres, baskı ve endişe ile sonuçlanmakta ve iş performansının olumsuz etkilenmesine neden olmaktadır. Yemeği yetiştirememek korkusu, iletişim ve ekip çalışmasına sorunlarına yol açmaktadır. Mutfak elemanları arasındaki iletişim eksikliği veya iş birliği eksikliği, işin akışını ve zaman yönetimini olumsuz etkilemektedir.
- Doğrama tekniklerinde bıçağı iyi kullanamamak: Bıçağı iyi kullanamamak, doğrama işlemlerinin daha uzun sürmesine, iş verimliliğinin düşmesine, mutfaktaki iş akışının olumsuz etkilenmesine neden olmaktadır. Bu durum zamansal baskı yarayarak servisi zorlaştırmaktadır. Bıçağı iyi kullanamamak, güvenlik riskini arttırmakta, kesilmeler ve yaralanmalara neden olmaktadır. Bıçağı doğru kullanamamak doğru kesimlerin yapılamamasına ve düzgün sunumların sağlanamamasına neden olmaktadır. Yemeklerin estetik açıdan cazip görünmesi ve düzgün bir sunum olması gastronomi alanı için önemlidir.

Tablo 8. Aşçılık eğitimi almak isteyenlere ne önerirsiniz?

Pratik yapmak	Öğrenme isteğinin olması
Grup çalışmasına uyum sağlamak	Yeniliklere açık olmak
Temel becerilerin eksiksiz öğrenilmesi	Estetik açıdan kendini geliştirmek

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerine yemek yaparken karşılaştıkları zorluklar Tablo 8’de verilmiştir. Öğrencilerin ifadelerine göre 6 kod oluşturulmuştur. Bu kodlar;

- Pratik yapmak: Aşçılık becerilerinin geliştirilmenin en etkili yolu pratik yapmaktır. Sadece teorik bilgi sahibi olmak, aşçılıkta başarılı olmak için yeterli değildir. Pratik yapmak, doğru kesim tekniklerini, pişirme yöntemlerini, sosların hazırlanmasını ve diğer aşçılık becerilerini kullanmak önemlidir. Malzemelerin

dokusunu, pişirme süresini, lezzet dengesini ve sunumun estetiğini anlamak için pratik deneyimleri gerektirmektedir. Pratik yaparak, malzemelerin nasıl tepki verdiğini gözlemlemek ve deneyimlemek mümkün olmaktadır.

- Öğrenme isteğinin olması: Aşçılık eğitimini temel motivasyonlarından birisi öğrenme isteğidir. Aşçılık eğitimi sabır, özen ve sürekli öğrenme gerektiren bir meslektir. Öğrenme isteği, öğrenci motive eder, zorluklarla mücadele etmesini sağlar ve aşçılık becerilerini geliştirmek için gereken çabayı göstermesini sağlamaktadır. Aşçılık kariyerinde ilerleme ve gelişim için öğrenme isteğinin olması önemlidir. Aşçılık, sürekli değişen bir sektördür ve yeni teknikler, tarifler ve trendler ortaya çıkmaktadır. Öğrenme isteği, bu değişimlere ayak uydurmayı ve yenilikleri takip etmeyi sağlamaktadır.
- Grup çalışmasına uyum sağlamak: Aşçılık genellikle bir ekip çalışması gerektiren bir meslektir. Mutfaklarda birçok farklı göre ve sorumluluk bulunur ve bu görevlerin etkili bir şekilde yerine getirilmesi için grup çalışması ve iş birliği önemlidir. Mutfak ekibinin uyum içinde çalışması, iş akışının düzenli olmasını, hızlı servisi sağlamayı ve müşteriyi memnuniyetini arttırmaktadır. Bir ekip/grup olarak çalışmak, her bireyin güçlü yönünü kullanmayı, görevleri paylaşmayı, işleri daha hızlı tamamlamayı ve etkili zaman yönetimi sağlamaktadır. Karşılıklı destek ve yardımlaşma ile işin daha kolay ve keyifli hâle gelmesini sağlamaktadır. Farklı bakış açılarını ve deneyimleri bir araya getirerek yeni tekniklerin öğrenilmesini, farklı tariflerin keşfedilmesini için bir fırsat sunmaktadır.
- Yeniliklere açık olmak: Aşçılık alanındaki güncel trendleri takip etme ve bunlara uyum sağlama yeteneğini geliştirmektedir. Gastronomi sektörü hızla değişen bir sektördür ve yeni trendler, tarifler, sunumlar ve mutfak ekipmanları ortaya çıkmaktadır. Yeniliklere açık olmak, bu trendleri takip etmeyi ve kendi güncel tutmayı sağlamaktadır. Yeniliklere açık olmak, yaratıcılığı teşvik ederek, yeni lezzetlerin kombinasyonları, farklı malzemelerin kullanımı, yenilikçi pişirme teknikleri ve sunum stilleri ile denemeler yapmak, aşçılıkta yaratıcı ve özgün olmayı kolaylaştırmaktadır. Yeniliklere açık olmak, aşçılık kariyerinde rekabet gücünü arttırmaktadır. Diğer aşçılardan/şeflerden ayrılmak, farklılaşmak ve rekabette öne çıkmak için yenilikçi olmak bir fırsattır.
- Temel becerilerin eksiksiz öğrenilmesi: Temel beceriler, aşçılık kariyerinin başlangıç noktasını oluşturmaktadır. Mutfakta başarılı olmak için temel pişirme tekniklerini, kesme/doğrama tekniklerini, sosların hazırlanması, pişirme sürelerini ve diğer temel aşçılık becerilerini öğrenmek gerekmektedir. Temel becerilerin eksiksiz öğrenilmesi, ileri düzey teknikleri öğrenme aşamasını kolaylaştırmaktadır. Temel becerilerin eksiksiz öğrenilmesi, mutfak iş akışını ve verimliliğini arttırmaktadır. Doğru kesim teknikleri be pişirme sürelerini bilmek, yemeklerin zamanında hazırlanmasını ve sunulmasını kolaylaştırmaktadır. Doğru pişirme yöntemlerini, malzemelerin nasıl kullanılacağını ve lezzet dengesini anlamak, başarılı yemekler hazırlamak için önemlidir.
- Estetik açıdan kendini geliştirmek: Aşçılıkta görsel sunum, yemeklerin sunulduğu tabakların estetik açıdan çekici olmasını sağlayarak müşterinin ilgisini çekmekte ve yemeği algılanan lezzetini arttırmaktadır. Estetik açıdan kendini geliştirmek, yaratıcı ve etkileyici sunumlar yapmayı öğrenmeyi sağlamaktadır. Aşçılık sanatsal bir meslektir ve yaratıcılık gerektirmektedir. Farklı sunum stilleri, renk kombinasyonları, doku kontrastları ve süslemeler ile yemeklere kişisel dokunuşlar eklemek için estetik açıdan kendini geliştirmek önemlidir.

Tablo 9. Gastronomi ile ilgili gelecekte hangi hedefler belirlediniz?

Sektör tecrübesi kazanarak, kendi işyerimi açmak	Çikolata üzerine eğitim alıp, butik pastane açmak
Daha fazla deneyim kazanarak mutfığa hâkim olmak	Lisans derecesine tamamlamak

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerine gastronomi ile ilgili gelecekteki hedefleri sorulmuştur.

Öğrencilerin ifadelerine göre 4 kod oluşturulmuştur. Bu kodlar:

- Sektör tecrübesi kazanarak, kendi işyerimi açmak: Bu hedef, öğrencinin kendi mutfak beceri ve yeteneklerini geliştirerek, sektörde deneyim kazanarak, bir restoran, kafe veya yiyecek-içecek işletmesi gibi kendi işini kurma arzusunu ifade etmektedir. Kendi işyerini açmak, kişiye yaratıcılığını ifade etme ve kendi vizyonunu belirlemek kendi fikirlerini hayata geçirme konusunda kolaylık ve başarı tatmini sağlamaktadır.
- Çikolata üzerine eğitim alıp, butik pastane açmak: Bu hedef, öğrencinin çikolata ile ilgili farklı tatlar, tekstürler ve sunumlar yaratma yeteneğini geliştirerek, özel bir konsept sunmasını sağlamaktadır. Butik pastane işletmek ve farklı tarifler sunmak, öğrencinin özgün markasını ve kimliğini yaratmasına yardımcı olmaktadır.
- Daha fazla deneyim kazanarak mutfığa hâkim olmak: Daha fazla deneyim kazanmak, öğrencinin mutfak becerilerini ve tekniklerini geliştirmesine yardımcı olmaktadır. Yeni tarifleri denemek, farklı pişirme yöntemlerini öğrenmek ve yeni mutfak trendleri hakkında bilgi sahibi olmak, öğrencinin mutfakta hakimiyetini arttırmaktadır. Deneyim kazandıkça, öğrenci kendi tariflerini oluşturacak ve özgün lezzet kombinasyonları geliştirecektir.
- Lisans derecesine tamamlamak: Lisans derecesi, gastronomi alanında akademik bilgi ve teorik temel sağlamaktadır. Bu, öğrencinin gastronomiye dair geniş bir anlayış geliştirmesini ve sektör hakkında daha kapsamlı bilgi edinmesini sağlamaktadır. Lisans eğitimi, öğrencinin mutfak becerileri ile birlikte yönetim, pazarlama, gıda güvenliği, beslenme bilgisi ve diğer ilgili becerileri geliştirmesini sağlamaktadır. Bu, öğrencinin sektörde çok yönlü bir profesyonel olmasını desteklemektedir.

Tablo 10. Gastronomi sektörünü (çalışma fırsatları ve koşulları, maaş, mesleki yeterlilik, kişisel gelişim, yükselme/terfi alma vb.) nasıl değerlendirirsiniz?

Cinsiyet eşitsizliğinin fazla olması	Yükselme/terfi alma konusunda adil olunmaması
Nepotizm	Çalışma şartlarının fazla olması
Deneyimin bilgiden daha değerli kabul edilmesi	Ücret eşitsizliği
İş fırsatları	Yeterli sorumlulukların kadınlara verilmemesi

Görüşme formuna katılan Aşçılık programı öğrencilerine gastronomi sektörünü nasıl değerlendirdikleri sorulmuştur. Öğrencilerin ifadelerine göre 8 kod oluşturulmuştur. Bu kodlar:

- Cinsiyet eşitsizliğinin fazla olması: Cinsiyet eşitsizliği, gastronomi sektöründe erkeklerin kadın çalışanlara göre daha fazla yönetici pozisyonunda olduğu, şef ve mutfak personeli olarak daha fazla ön plana çıktığı değerlendirilmiştir. Kadın çalışanların genellikle daha düşük statüdeki işlerde istihdam edildiği belirlenmiştir.

- Yükselme/terfi alma konusunda adil olunmaması: Kadın çalışanlar, gastronomi sektöründe yükselme veya terfi alma süreçlerinde cinsiyet ayrımcılığına uğrayacağı, önyargılar ve cinsiyet temelli algılar nedeniyle erkek meslektaşlarına göre daha az iş fırsatları ile karşılaşabilecekleri belirlenmiştir.
- Nepotizm: Gastronomi sektöründe nepotizm, terfi ve iş fırsatlarının aile bağlarına dayalı olarak verildiği veya akrabalık ilişkilerine dayalı ayrıcalıklı muamelelerin yapıldığını ifade etmektedir. Yetenekli ve nitelikli personelin aile bağlarına sahip olmaması terfi alma konusunda dezavantajlı konumda olmasına neden olmaktadır. Bu durum çalışanlarda motivasyon kaybına, hoşnutsuzluğa ve ayrımcılığa sebep olmaktadır.
- Çalışma saatlerinin fazla olması: Gastronomi sektörü uzun saatler boyunca ayakta durmak, yüksek stres altında çalışmak, hızlı tempoda çalışmak ve sıcak mutfak ortamlarında çalışmak gibi fiziksel ve zihinsel zorlukların olduğu bir sektördür. Bu durum, çalışanların yorgunluk, fiziksel rahatsızlık, stres ve iş tatminsizliği gibi sorunlar ile mücadele etmelerine neden olmaktadır.
- Deneyimin bilgiden daha değerli kabul edilmesi: Gastronomi sektöründe deneyimin bilgiden daha değerli kabul edilmesi işe alım ve terfi süreçlerinde haksız rekabetin olmasına yol açmaktadır. Sektörde yeni fikirlerin, inovasyon ve sürekli öğrenme gibi faktörlerin göz ardı edilmesine neden olmaktadır.
- Ücret eşitsizliği: Gastronomi sektöründe ücret eşitsizliğinin ayrımcı faktörlerden (cinsiyet, nepotizm, işyeri hiyerarşisi) oluştuğu sonucuna ulaşılmıştır. Gastronomi sektöründe erkek çalışanların kadın çalışanlardan daha fazla maaş aldığı; aile ve/veya akraba ilişkilerinin ücret politikalarını olumsuz etkilediği; üst düzey yöneticileri, şefler veya işletme sahiplerinin daha yüksek ücretlere sahip olabilirken, alt seviye çalışanlarının daha düşük ücretlerle yetinmek zorunda kaldıkları düşünülmektedir.
- İş fırsatları: Kadınlar, gastronomi sektöründe bazı engeller ile karşılaşmaktadır. Aile sorumlulukları, çalışma saatleri ve iş yoğunluğu nedeniyle ilerlemek veya daha yüksek pozisyonlara yükselmek konusundan zorluk yaşayabilecekleri belirlenmiştir.
- Yeterli sorumlulukların kadınlara verilmemesi: Gastronomi sektöründe kadınlara daha düşük düzeyde sorumlulukların verilmesi veya daha az önemli görevlere atanmaları, kadınların ilerleme ve liderlik pozisyonlarına yükselme fırsatlarının sınırlı olduğunu göstermektedir.

Sonuç

Aşçılık öğrencilerinin kariyer hedefleri ve gastronomi endüstrisine bakış açısı gelecekteki başarılarını etkileyen önemli bir faktördür. Çalışmada, aşçılık öğrencilerinin genel olarak nasıl bir kariyer hedeflediğini ve gastronomi endüstrisi ile ilgili kaygılarına yer verilmiştir.

Çalışmaya katılan öğrencilerin sektörde başarı elde etmiş rol model aldıkları şefler öğrencilerin cinsiyete göre değişiklik göstermekte kadın öğrenciler genellikle kadın şefleri rol model alırken erkekler alanda uzman olana erkek şefleri kendine rol model almaktadır. Öğrencilerin sektörde rol model aldıkları şefler Refika Birgül, Cedric Grolet, Ali Güngörmüş, Buddy Valastro, Annem, Mehmet Gürz, Tuba Geçkil, Janice Wong Gordon Ramsey, Somer Sivrikaya, Danilo Zanna, Arda Türkmen, Beril Oymak'tır.

Çalışma sonuçları Akoğlu, Cansızoglu, Orhan ve Özdemir, (2017); Tekin ve Çidem, (2017) sonuçlarına benzer olarak öğrenciler kariyer hedeflerine 5 yıldızlı bir otel mutfaklarında, pastacılık alanında vegan/vejetaryen mutfak, soğuk mutfak ve meze, A la Carte İtalyan restoranlarında ve Türk mutfağı üzerine devam etmek istediklerini belirterek sektörde kalmak istediklerini belirtmişlerdir. Özellikle tüketici beslenme tercihlerinin değişmesi ve sağlıklı

yaşam tarzının tercih edilmesi yiyecek içecek sektörünün hizmet çeşitliliğini etkilemesinden dolayı bazı öğrenciler kariyerlerine vejetaryen/vegan mutfakta devam ederek değişen sektör ve pazara uyum sağlamak istemektedirler. Öğrencilerin geneli dünyanın en iyi 3 mutfağı arasında gösterilen Türk mutfağı ve İtalyan mutfağında konusunda kendilerini geliştirerek kariyerlerine bu mutfaklar üzerinden devam etmek istediklerini belirtmişlerdir. Aşçılık eğitimi alan öğrencilerin bazıları kendi iş yerlerini açmayı veya sektörde şef pozisyonunda çalışmayı hedeflerken; bazı öğrencilerin eğitimlerine devam ederek lisans derecesine sahip olmayı hedeflediği bulunmuştur. Bu sonuç, öğrencilerin tutkularına, yeteneklerine ve ilgi alanlarına bağlı olarak farklılık göstermektedir.

Çalışma sonuçlarına göre öğrencilerin Uygulama derslerde kullanılan araç gereç isimleri ve ölçü birimleri, Teorik derslerdeki alan bilgisinin fazla olması, Uygulama derslerin sayısının az olması, Uygulama derslerdeki sunum teknikleri, Uygulamalı derslerde zamanın sınırlı olması, Uygulama ders öncesi araştırma yapma, video izleme gibi durumlarda zorluk yaşadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Öğrencilerin eğitim hayatı boyunca mutfak yeteneklerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalı eğitimlerin artırılması öğrencilerin sektörde yaşayacağı zorlukların önüne geçilmesi için önem arz etmektedir. Harbalıoğlu ve Ünal. (2014)'de yaptıkları çalışmada çalışma öğrencilerin mesleğe yönelik tecrübe kazanması mesleğe yönelik olumlu tutum geliştirerek mesleğe olan bağlılıklarını arttıracığı sonucuna ulaşılmıştır.

Eğitim sürecinde grup halinde çalışmanın uyumsuzluk ve iletişim kopukluğuna neden olduğu, verilen talimatların yerine getirilememesi nedeniyle öğrencilerde beğenilmeme korkusuna, performans kaygısına ve mükemmeliyetçiliğe, stres, baskı ve endişenin iş süreçlerinin yavaşlamasına, zamansal baskının ortaya çıkmasına neden olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Can ve Çiftçi (2019)'nin yaptığı çalışmada öğrencilere verilecek yeterli mesleki eğitimin öğrencilerin mesleki yeterliliklerine yönelik algılarını olumlu etkilemektedir. Bu sonuçlara göre öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin eğitim sürecinde sürekli iyileştirilmesi öğrencinin stres ve kaygı düzeyinin azalmasına ve sektöre yönelik tutumların olumlu olmasını sağlayacaktır. Ayrıca Öğrenciler bir yiyeceği hazırlarken öncelikli olarak malzemelerin mevsime uygunluğuna ve aromaların eşleşmesine, ambalajlı ürünlerdeki SKT ve TETT, malzeme, ortam ve araç-gereçlerin hijyenine, tarifi birebir uygulanmasına, lezzet ve tat dengesine ve zamanlamanın iyi yapılmasına dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Aşçılık öğrencilerinin sektöre bakış açıları ise; cinsiyet eşitsizliğinin ve ücret eşitsizliğinin sebep olduğu sektöre güvensizlik ve sektör kaygısını arttırmakta, nepotizmin sebep olduğu motivasyon kaybı ve iş tatminsizliğine neden olmakta, çalışma şartlarının fazla olması sağlık, yaşam kalitesi ve iş tatmini üzerinde olumsuz düşüncelerin oluşmasına neden olmakta, deneyimin bilgiden öncelikli olması ise öğrencilerin sektörde çalışma isteğini azaltmaktadır. Bu sonuçlar, Gençoğlu ve Kemer, (2021); Akyüz ve Çakır, (2022). Akoğlu, Cansızoglu, Orhan ve Özdemir, (2017), çalışmalarıyla benzerlik göstermektedir. Ayrıca bu çalışma sonucu ile kadın çalışanların turizm sektöründe kadın çalışanlara yönelik tutumun alan yazın ile benzer olduğu görülmekte sektörde kadın çalışanlar erkeklere göre daha geri planda kalmaktadır (Gençoğlu & Kemer, 2021; Çelik & Şahingöz, 2018).

Çalışmaya katılan öğrenciler aşçılık mesleğini okumak isteyen kişilere yönelik tavsiyeleri bol pratik yapmaları, mesleğe ilişkin öğrenme isteği, grup çalışmalarında uyumlu davranma özelliğinin kazanılması, yeniliklere açık olma, mutfağa özgü teknik ve becerilerin öğrenilmesi ve estetik açıdan kişinin kendini geliştirmesidir.

Bu sonuçlar, aşçılık eğitiminin gelecekteki aşçılar için önemini vurgularken, sektörün sürekli değişen taleplerine ayak uydurabilmek için eğitim programlarının da bu dinamiklere göre şekillendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Bu çalışma, aşçılık öğrencilerinin perspektiflerini anlamaya ve gelecekteki aşçıların daha iyi hazırlanmasına yardımcı olabilecek bir adım olarak değerlendirilmektedir. Kariyer planlaması, aşçılık mesleğinde aşçının becerilerini ve bilgisini geliştirmek için bir yol haritası sunmaktadır. Bu yol haritası, daha iyi yemekler hazırlamak, yeni teknikler öğrenmek ve mutfakta ustalaşmak anlamına gelmektedir. Kariyer planlaması, aşçılık mesleğinde kişinin gelecekteki iş fırsatlarını değerlendirmesine yardımcı olarak, ulusal veya uluslararası mutfakları deneyimleme şansı yakalamasına yardımcı olacaktır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkılar eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Siirt Üniversitesi Etik Kurulu 26.09.2023 tarihli ve 5517 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

Akoğlu, A., Cansızoglu, S., Orhan, N., & Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), ss. 146-159.

Akyüz, R., & Çakır, H. A. (2022). Aşçılık öğrencilerin turizm sektöründe çalışmaya yönelik tutumları ile demografik özelliklerinin karşılaştırılması (Comparison to the attitudes of cookery students towards working in the tourism sector and their demographic characteristics). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), ss. 2476-2489.

Anggela, E., & Astuti, B. (2019). The influence of career guidance services based on life skills on career planning for students at state vocational high school 6 Palembang. 3rd International Conference on Learning Innovation and Quality Education (ICLIQE 2019). *Social Science, Education and Humanities Research*, 397, ss. 333-338. Doi: 10.2991/assehr.k.200129.042

Boswell, W. R., Zimmerman, R. D., & Swider, B. W. (2012). Employee job search: Toward an understanding of search context and search objectives. *Journal of Management*, 38(1), ss. 129-163. <https://doi.org/10.1177/0149206311421829>

Bretz, R. D., Jr., Boudreau, J. W., & Judge, T. A. (1994). Job search behavior of employed managers. *Personnel Psychology*, 47(2), ss. 275-301. <https://doi.org/10.1111/j.1744-6570.1994.tb01725.x>

Can, M., & Çiftçi, B. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile aşçılık programı öğrencilerinin mesleki eğitim algısının öğrenme motivasyonu üzerine etkisi: Ulusal aşçılık kampı Mengen örneği (The effects of vocational education perception of students of gastronomy and culinary arts department and cookery program on learning motivation: A sample of national cookery camp in Mengen). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), ss. 2701-2717.

Cheng, M., Godwin-Charles, A. O., Hamouz, F. L. (2011). The development of culinary arts and food Science into a new academic discipline, culinology. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9, ss. 17–26. <https://doi.org/10.1080/15428052.2011.558461>

Cihangir, İ. S., & Özer, O. (2016). Aşçılık eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetleri ve kariyer beklentilerine yönelik bir araştırma “Uset”. *Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, 2016, ss. 840-867.

Collins, C., & Stevens, C. (2002). The relationship between early recruitmentrelated activities and the application decisions of new labor-market entrants: A brand equity approach to recruitment. *Journal of Applied Psychology*, 87(6), ss. 1121–1133. <https://doi.org/10.1037/0021-9010.87.6.1121>

Garcia, M. F., Triana, M. C., Peters, A. N., & Sánchez, M. (2009). Self-enhancement in a job search context. *International Journal of Selection and Assessment*, 17(3), ss. 290–299. <https://doi.org/10.1111/j.1468-2389.2009.00471.x>

Gençoğlu, H. U. Ç., & Kemer, E. (2021). Aşçılık programında okuyan kadın öğrencilerin mesleğe bakış açılarının değerlendirilmesi: Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Örneği. *Aydın Gastronomy*, 5(2), ss. 105-116.

Goldberg, C. B., & Allen, D. G. (2008). Black and white and read all over: Race differences in reactions to recruitment web sites. *Human Resource Management*, 47(2), ss. 217–236. <https://doi.org/10.1002/hrm.20209>

Greenhaus, H., Callanan, G., & Kaplan, E. (1995). The role of goal setting in career management. *The International Journal of Career Management*, 7(5), ss. 3-12. <https://doi.org/10.1108/09556219510093285>

Harbalıoğlu, M., & Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), ss. 55-65.

Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., & Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, ss. 41-61.

McIlveen, P., (2009). Career development, management, and planning from the vocational psychology perspective. In *Vocational Psychological and Organisational Perspectives on Career*, ss. 63-89.

Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5(6), ss. 53-58.

Taveira, M. C., & Moreno, M. L. R. (2003). Guidance theory and practice: the status of career exploration. *British Journal of Guidance & Counselling*, 31(2), ss. 189-207. <https://doi.org/10.1080/0306988031000102360>

Tekin, Ö. A., & Çidem, G. (2017). Önlisans turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (52), ss. 33-51.

Yener, O. (2022). Aşçılık öğrencilerinin mesleki beklentileri üzerine bir inceleme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(4), ss. 1621-1632.

Zikic, J., & Klehe, U. C. (2006). Job loss as a blessing in disguise: the role of career exploration and career planning in predicting reemployment quality. *Journal of Vocational Behavior*, 69, ss. 391-409. <https://doi.org/10.1016/j.jvb.2006.05.007>

An Evaluation of Culinary Students' Educational Processes and Career Goals

Fatma KOÇ

Siirt University, Social Sciences Vocational School, Siirt/Türkiye

Gülsevdı ÖZTÜRK

Ondokuz Mayıs University, Faculty of Tourism, Samsun/Türkiye

Extended Summary

Career is the professional path an individual follows throughout his working life. It refers to the process of professional development and successful advancement in the professions that a person chooses based on his education, experience and interests. Career planning is affected by many factors. These include personal goals, abilities, interests, education, experience, market conditions and changes in the business world. Career planning involves the process of planning how a person's future business life will be shaped, taking these factors into account.

Qualitative research technique was used in this study, which was conducted to understand female students' culinary education and career goals after graduation.

The study group of the research consists of female students (n=15) studying in the Cookery program of Siirt University. Purposive sampling method, which is one of the non-random sampling methods preferred in qualitative research, was preferred.

A semi-structured interview form was prepared as a data collection tool. The questions in the interview form were created as a result of literature review. The literature was scanned using the keywords 'culinary education', 'culinary career' and 'gastronomy industry'. Within the scope of the research, information was collected from female students through an interview form consisting of 16 questions in order to obtain information about culinary education and career goals after graduation. Codes were created by determining the frequency level of the students' answers to the questions in the interview form. The study was completed by explaining each code in itself.

Culinary students' career goals and perspectives on the gastronomy sector are important factors that affect their future success. The study includes the general career paths of culinary students and their concerns about the gastronomy sector.

The chefs that the students participating in the study take as role models who have achieved success in the sector vary depending on the gender of the students. While female students generally take female chefs as role models, men

who are experts in the field take male chefs as role models. Among the chefs whom students take as role models in the industry are Refika Birgül, Cedric Grolet, Ali Güngörmüş, Buddy Valastro, Annem, Mehmet Gürz, Tuba Geçkil, Janice Wong Gordon Ramsey, Somer Sivrikaya, Danilo Zanna, Arda Türkmen, Beril Oymak.

Students state that they want to pursue their career goals in 5-star hotel kitchens, Vegan/vegetarian cuisine in the field of Pastry, Cold cuisine and appetizers, A la Carte Italian restaurants and Turkish cuisine. Especially since changing consumer nutritional preferences and the preference for a healthy lifestyle affect the service diversity of the food and beverage industry, some students want to adapt to the changing sector and market by continuing their careers in the vegetarian/vegan cuisine. Most of the students stated that they wanted to improve themselves in Turkish cuisine and Italian cuisine, which are among the three best cuisines in the world, and continue their careers in these cuisines. While some of the students receiving culinary education aim to open their own business or work as a chef in the industry; It was determined that some students aimed to continue their education and obtain a bachelor's degree. This outcome varies depending on students' passions, talents and interests. It has been concluded that working in groups during the education process causes disharmony and lack of communication, and that students' fear of being disliked due to not following instructions, performance anxiety and perfectionism, stress, pressure and anxiety cause the work processes to slow down. the emergence of downward and temporal pressure. In addition, students stated that when preparing a meal, they primarily pay attention to the seasonal suitability of the ingredients and the harmony of tastes, SKT and TETT in packaged products, the hygiene of the ingredients, environment and tools, and the full implementation of the rules. recipe, balance of flavor and taste and good timing.

The educational process is of great importance for these students. It has been found to make a critical contribution to the development of both academic knowledge and practical skills. Beyond teaching students basic kitchen skills, culinary education allows them to gain in-depth knowledge of food safety, kitchen hygiene and different types of food. Internships complement their education by providing students with the opportunity to gain real work experience.

It has been concluded that the students of the cooking program experience the taste of dishes that are not suitable for their palate, and the preparation of traditional dishes with complex techniques and application of original ingredients and standard recipes makes the education process difficult. Different kitchen terminology, correct use of tools and equipment, precise follow-up of measurement units and group work are among the issues that students have difficulty with during the education process. Textural sensitivity, communication problems experienced in the study group, and adherence to recipes are other factors that affect students' education. It has been concluded that these difficulties can be overcome by regular practice, improving teaching methods and increasing self-confidence.

According to the answers given by the students participating in the research, regular practice and a desire to learn are important sources of motivation when planning a career in the culinary industry, for the development of culinary skills and career planning. The desire to learn and being open to continuous learning facilitate career planning by encouraging motivation and development. It has been concluded that following current trends, being innovative and learning basic skills thoroughly, giving importance to creativity and aesthetic presentations are the sources of motivation that motivate the student in career planning.

According to the research results, it is seen that the majority of students aim to work in a professional business environment after completing their culinary education. However, problems such as gender inequality and wage

inequality in this sector are thought to increase insecurity in the sector. These factors shape students' negative views about the sector, causing lack of motivation and job dissatisfaction. Research has shown that harsh working conditions have negative effects on quality of life and job satisfaction. This situation leads to increased concerns and despair about the sector while students determine their career goals. The existence of negative practices, especially nepotism (nepotism), causes students to distrust the sector and reduce their desire to pursue a career in the sector. Culinary students' educational processes and career goals are shaped by passion, skill development, and social and economic factors in the sector. This research constitutes an important resource for understanding the experiences and opinions of students in the culinary industry.

While these results emphasize the importance of culinary education for future cooks, they also show that training programs should be shaped according to these dynamics in order to keep up with the ever-changing demands of the sector. This study is considered as a step that can help understand the perspectives of culinary students and better prepare future cooks. Career planning offers a road map to improve the cook's skills and knowledge in the culinary profession. This road map means preparing better meals, learning new techniques and mastering the kitchen. Career planning will help the person evaluate future job opportunities in the culinary profession and help him/her have the chance to experience national or international cuisines.

Ek 1. Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 26.09.2023-5517



T.C.
SİİRT ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
ETİK KURULU KARARLARI



Oturum Tarihi
14.08.2023

Oturum Saati
13:00

Oturum Sayısı
649

Üniversitemiz Etik Kurulu 14.08.2023 tarihinde saat 13:00'da Kurul Başkanı Prof. Dr. Cemalettin ERDEMCİ başkanlığında, aşağıda imzaları bulunan üyelerin katılımıyla toplanarak gündemdeki konuları görüşmüş ve aşağıdaki kararları almıştır.

ETİK KURUL KARARI

Siirt Üniversitesi Etik Kurulunun aşağıdaki görüşü tavsiye niteliğinde olup üniversitemizle ilgili etik ilkelerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesi amacını taşımaktadır.

ETİK İNCELEME KONUSU

Araştırmacının Adı Soyadı : Fatma KOÇ
Değerlendirilecek Araştırmanın Adı: "Aşçılık Bölümü Öğrencilerinin Kariyer Hedefleri ve Sektöre Bakış Açılarının Değerlendirilmesi "

başlıklı araştırmasının etik olarak uygunluğu.

Söz konusu araştırmada, Etik Kurulun görevi kapsamında değerlendirilen husus, araştırma etiğiyle ilgilidir.

Araştırma etiği bakımından yürütülecek olan programın katılımcıların yararına olması ve onları herhangi bir zarara uğratma riski taşıması gerekmektedir. Araştırma etiği bakımından ikinci olarak, rıza unsurunun gözetildiğine dair bilgi olmalıdır.

SONUÇ

Sonuç olarak, Sosyal Bilimlerdeki araştırmaların yayın etiği, insan katılımına dayalı olanların da araştırma etiği bakımından etik gereklere uygun olması gerekmektedir. Katılımcıların zarara uğratılmaması temel ilkedir. Rızalarının olması halinde toplanan verilerin isim verilmeden raporlaştırılmasında araştırma etiği bakımından bir sakınca bulunmamaktadır.

Kurul Üyeleri:

Prof. Dr. Cemalettin ERDEMCİ
Kurul Başkanı

Dr. Öğr. Üyesi Arif GÜLLER
Kurul Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Simla ADAGİDE YILMAZ
Kurul Üyesi

Doç. Dr. Adnan MEMDUHOĞLU
Kurul Üyesi

Doç. Dr. Burçak ASLAN ÇELİK
Kurul Üyesi

Batman Yolu 10.km Merkez, 56100 Siirt/Türkiye
Tel: +90 (484) 212 11 11
E-Posta: : siu@siirt.edu.tr

Ayrıntılı bilgi için irtibat: Şefik ÇAKIR
Faks: 90 (484) 223 19 98
Elektronik ağ: www.siirt.edu.tr

Sayfa 1 / 1

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