

Aşçılık Öğrencilerinin Pişirme ve Yiyecek Hazırlama Becerileri*

Cooking and Food Preparation Skills of Culinary Students

Sedat ÖZDEMİR¹  Esra MANKAN² 

Öz

Ülkemizde ortaöğretim düzeyinde verilen mesleki eğitimin kalitesinin artırılması için öncelikli olarak var olan uygulamaların tespiti ve değerlendirilmesi ile mümkündür. Bu yüzden, bu araştırma İstanbul'daki Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde okuyan Aşçılık son sınıf öğrencilerinin pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerini ölçmek amacıyla tasarlanmıştır. Araştırmanın örneklemini, İstanbul'daki Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında okuyan 300 son sınıf öğrencisi oluşturmaktadır. Bu kapsamda öğrencilerin PB (Pişirme Becerileri) ölçeğinde kendilerini çok kötü olarak gördükleri ilk sıradaki becerinin %5.3 ile *çiğ balık hazırlama ve pişirme becerisi* olduğu görülmüştür. YHB (Yiyecek hazırlama Becerileri) ölçeğinde ise kendilerini çok kötü olarak gördükleri ilk sıradaki beceri %7.3 ile *tasarruf etmek için daha ucuz olan kesilmiş eti satın alma becerisi* olmuştur. Öğrencilerin PB (Pişirme Becerileri) ve YHB (Yiyecek hazırlama Becerileri) ölçeğinde aldıkları puanların ortalama ve standart sapmaları göz önüne alınarak elde edilen bulgulara göre öğrencilerin %15.3'ü düşük puan, %69.3 orta ve %15.3 yüksek puan almıştır. Araştırmanın çarpıcı sonuçlarından biri de PB ve YHB ölçeğinden elde edilen ortalamalar genel bilgiler ile karşılaştırıldığında öğrencilerin aşçılık dalını isteyerek tercih etme, mezun olduktan sonra aşçılık mesleğine devam etme isteği ile istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki bulunmuş olmasıdır ($p < 0.05$). Ayrıca PB ve YHB ölçeğinden elde edilen ortalamalar ile cinsiyet, okul türü, staj, uygulama atölyesi bağımsız değişkenleri arasında ortalamalar açısından belirgin farklılıklar olsa da istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p > 0.05$). PB ve YHB ölçek ortalamaları ile yeterli ve dengeli beslenme, yemek yapmayı sevme, evde yemek yapma, yiyeceklerin üzerindeki ambalaj bilgilerini okuma değişkenleri ile istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p < 0.05$). Elde edilen araştırma verileri, eğitimciler ve program geliştiricilerin; öğrencilerin pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerini geliştirmek yönünde çalışmalar yapabilmelerine olanak sağlayabilir.

Anahtar Sözcükler: Pişirme Becerileri, Yiyecek Hazırlama Becerileri, Aşçılık Eğitimi.

Jel Kodları: L66, L83, Q18

Abstract

In order to increase the quality of vocational education given at secondary education level in our country, it is possible to determine and evaluate the existing practices. Therefore, this research evaluates the cooking and food preparation skills of final year Cookery students at Vocational and Technical Anatolian High Schools in Istanbul. The sample of the research consists of 300 senior students studying at the Vocational and Technical Anatolian High School in Istanbul, in the field of Food and Beverage Services. Questionnaire was used as a data collection tool in the research. Based on the research, it was seen that the first skill that students saw as very bad in the PB scale was the skill of preparing and cooking raw fish with 5.3%. On the YHB scale, the first skill that they saw as very bad was the ability to buy cut meat, which is cheaper to save with 7.3%. According to the findings obtained by considering the mean and standard deviations of the scores of the students in the PB and YHB scale, 15.3% of the students got low scores, 69.3% medium and 15.3% high scores.

Other results of this research, When the averages obtained from the PB and YHB scales were compared with the general information, a statistically significant relationship was found with the students' desire to choose the culinary branch willingly and to continue the culinary profession after graduation ($p < 0.05$). Although there were significant differences between the means obtained from the PC and YHB scale and the independent variables of gender, school type, internship, and practice workshop, there was no statistically significant relationship ($p > 0.05$). A statistically significant relationship was found with the PB and YHB scale averages and the variables of adequate and balanced nutrition, liking to cook, cooking at home, reading the packaging information on the food ($p < 0.05$). Educators and program developers can make use of the obtained research data to improve their cooking and food preparation skills.

Key Words: Cooking Skills, Food Preparation Skills, Cookery Practice.

Jel Codes: L66, L83, Q18

¹ Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı MEB Öğretmeni, Şırnak, Silopi, Türkiye, sdt_ozdmr@hotmail.com

ORCID: 0000-0002-8294-2530

² Dr. Öğretim Üyesi, Alanya HEP Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Alanya, Türkiye, esramankan@gmail.com

ORCID: 0000-0003-1735-8511

Geliş / Submitted: 24/08/2022

Düzeltilme / Revised: 30/08/2022

Kabul / Accepted: 28/09/2022

Yayın / Published: 30/09/2022

Atıf / Citation: Özdemir, S. & Mankan, E. (2022). Aşçılık Öğrencilerinin Pişirme ve Yiyecek Hazırlama Becerileri. Journal of Tourism Intelligence and Smartness, 5(2), 154-168.

***Not:** "İstanbul'daki Ortaöğretim Kurumlarında Mutfak Eğitimi Alan Son Sınıf Öğrencilerinin Pişirme Ve Yiyecek Hazırlama Becerilerinin Değerlendirilmesi" konulu çalışma Dr. Öğretim Üyesi Esra Mankan danışmanlığında Sedat Özdemir tarafından İstanbul Topkapı Üniversitesinde Yüksek lisans tez çalışması olarak sunulmuştur.

Giriş

Pişirme kavramı, gıdalara ısı uygulaması ile lezzet, görüntü ve tadının değiştirilmesi şeklinde açıklanmaktadır. Her gıdanın özelliğine göre farklı pişirme yöntemlerini uygulamak gerekir. Pişirme konusunda zaman ve sıcaklık en önemli konu iken kontrol altına alınmadığında; vitamin kayıpları, görüntüde bozulma, yemeğin çiğ kalması yada çok pişmesinden ötürü lezzet, tat ve koku kayıpları yaşanabilir (Önçel vd. 2018).

Pişirme yöntemleri ana hatları ile nemli ısı (suda) ve kuru ısıda pişirme yöntemleri olarak ayrılmaktadır. Nemli ısıda pişirme yöntemleri literatürde; Blanching (Ön Haşlama), Boiling (Haşlama), Braising (Kısık Ateşte Az Suda Pişirme, Steaming (Buharda Pişirmek), Bein Marie (Dolaylı Buharda Pişirmek) şeklinde sıralanmıştır. Bu yöntemler arasında çok eski zamanlardan beri Türk mutfağında kullanılan buharda pişirme yöntemi en sağlıklı pişirme yöntemleri arasında yer almaktadır. (Özer ve Tepe 2019)

Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri ise; Baking (Fırında Pişirme), Grilling (Izgarada Pişirme), Roasting (Fırında kızartmak veya Fırında Çevirerek Pişirmek) şeklinde sınıflandırılmıştır. Yağda Pişirme Yöntemleri ise; Sauteing (Sote), Stir Frying (Karıştırarak Kızartmak), Shallow Fat Frying (Az Yağda Kızartmak), Deep Fat Frying (Bol Yağda Kızartmak), Kippering(Tütsüleme), Gratinating (Üstten Pişirme), Stewing (Kendi Suyunda Pişirmek) ve Sous Vide Yöntemi şeklinde sıralanmıştır. Kuru ısıda pişirme yöntemleri temelde sıcak hava yada sıcak yağ gerektirmektedir (Önçel vd., 2018). Pişirme yöntem ve tekniklerinin bilmek, yemekte vitamin kayıpları yaşanmaması açısından son derece önemlidir (Gisslen, 2009; Logsdon, 2012; Ryan, 2013; Alsaffar ve Kalyoncu, 2015; Nosrat, 2018; Önçel ve vd., 2018; Öney vd., 2018; Miller ve vd.,2020; Şahingöz ve Süren, 2020; Şengül vd.,2020; Çalışkan ve ark., 2021).

Küreselleşme ile birlikte, pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin geçmişe göre ciddi anlamda düşüş gösterdiği görülmekte ve yemek pişirmeye ayrılan zaman azalmaktadır. Bu durumun bireylerin beslenme alışkanlıklarını ve sağlığını da olumsuz yönde etkilemesi olası görülmektedir (Metcalf ve Leonard, 2018). Pişirme becerilerinden yoksunluk, kişileri hazır gıda tüketmeye itmektedir (Aksoy, 2007). Yapılan araştırmalar pişirme becerilerini geliştirmek ile sağlık arasında olumlu bir ilişki söz konusu olduğunu göstermektedir. Pişirme becerilerindeki eksiklik, kişileri yüksek oranda işlenmiş gıdalarla beslenmeye itmektedir. Sağlıklı toplumlar ve sağlıklı bir gelecek için kişiler yemek pişirmeye ve pişirme becerilerini geliştirmeye teşvik edilmeli, özellikle de okullarda pişirme becerileri konusunda verilen eğitimler yaygınlaşmalıdır (Stringer, 2010). Konu ile ilgili araştırmalar incelendiğinde bu konuda yazılan tezlerin oldukça az olduğu görülmektedir (Uçgun, 2019; Çiçek, 2021; Keleş, 2020).

Türkiye’de mutfak eğitimi veren kurumların gelişimi 1950’li yıllarda açılan kurslarla başlamış ve eğitimin 1960’lı yıllarda ortaöğretim düzeyinde devam ettiği görülmüştür. 1990’lı yıllarda ise, hem ön lisans Aşçılık programları ile hem de Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin açılması ile büyük bir ilerleme kaydedilmiştir. 2010 yılına gelindiğinde ise mutfak eğitiminin lisansüstü düzeyde verilmeye başlandığı görülmektedir. Günümüzde ise eğitim veren bu okulların sayısı hızlı bir şekilde artış göstermektedir (Sarıışık, 2019). Bu araştırmada öğrencilerin ortaöğretim süresi boyunca aldıkları pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Yöntem

Bu araştırma yöntem açısından nicel, amacı açısından ise açıklayıcı bir çalışmadır. Nicel yöntemle yapılan bu araştırmada genel tarama modellerinden ilişkisel tarama modeli kullanılmıştır. Yöntem kısmında araştırmanın amacı ve önemi açıklanarak, araştırmada kullanılan veri toplama aracına, araştırmanın evren ve örnekleme yer verilmiştir.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Ülkemizde ortaöğretim düzeyinde verilen mesleki eğitimin kalitesinin artırılması öncelikli olarak var olan uygulamaların tespiti ve değerlendirilmesi ile mümkündür. Buna göre bu araştırmada İstanbul’daki ortaöğretim düzeyinde mutfak eğitimi veren okullardaki son sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları, pişirme ve yiyecek hazırlama becerileri tespit edilmesi amaçlanmıştır. İlerleyen süreçlerde bu çalışma, mesleki eğitimin kalitesinin artırılmasına ışık tutacağı düşünülmektedir. Çalışmada öğrencilerin genel bilgileri ile beslenme alışkanlıklarının, pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerine olan etkisinin de ortaya konulması amaçlanmaktadır. Ayrıca çalışma çıktıların; öğrencilerin hangi becerilerinin geliştirilmesi gerektiği ile ilgili eğitimcilere ve hangi öğretim programlarının yapılandırılması gerektiği ile ilgili program geliştiricilere yardımcı olacağı ön görülmektedir.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evreni; İstanbul'daki Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde okuyan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Mutfak dalı son sınıf öğrencileridir. Örneklem; İstanbul'daki farklı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Mutfak dalında okuyan toplam 300 gönüllü katılımcıdan oluşmaktadır. Son sınıf (12. Sınıf) öğrencilerinin tercih edilmesinin sebebi dört yıllık eğitim-öğretim sürecinde edinilen pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin değerlendirilmesinin istenmesidir. Bu sebeple anketin uygulanma tarihi (01.05.2021-01.07.2021) yaz stajlı öğrenciler için Mayıs ayı sonu kış stajlı öğrenciler için ise Haziran ayı sonu olarak belirlenmiş ve anket uygulanmıştır. Böylece öğrencilerin öğrenim programlarından herhangi bir kayıplarının olmamasına dikkat edilmiştir.

Tablo 1'de Türkiye ve İstanbul'da Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında okuyan öğrenci sayısı verilmiştir.

Tablo 1: 2020-21 Eğitim Öğretim Dönemi MTAL (Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi) ve YİHA (Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı) Öğrenci Sayısı

Türkiye Geneli (Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi)	1.412.261
Türkiye Geneli (Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı)	83.552
İstanbul Geneli (Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi)	272.448
İstanbul Geneli (Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı)	12.316

Kaynak: Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, (2021).

Örneklem belirlendikten sonra öğrencilerin anketi uygulaması için okulların mutfak öğretmenlerine ulaşarak kendilerinden anketi uygulatmaları istenmiş ve anket formu öğrencilere o dönemki Covid-19 pandemi koşulları dolayısıyla ile çevrimiçi olarak uygulanmıştır.

Veri Toplama Aracı

Veri toplama aracı olarak anket tercih edilmiştir. Anket formunun ilk bölümünde bireylerin genel bilgileri (cinsiyet, okul türü, mutfak alanını isteyerek mi tercih ettiği, staj durumu, uygulama atölyesi kullanım durumu), beslenme alışkanlıkları (beslenme durumu, öğün tüketim sıklıkları, fast food alışkanlıkları, yemek pişirme istekliliği, pişirme ve yiyecek hazırlama ile ilgili bilgiler), ikinci bölümde ise pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerini belirleyen sorular yer almıştır. Anketin ikinci bölümünde pişirme ve yiyecek hazırlama becerileri problemlerinin tespitine yönelik düzenlenmiştir. Araştırma anketinin ikinci kısmını oluşturan pişirme ve yiyecek hazırlama becerileri için Lavalle ve ark. tarafından 2017 yılında geliştirilen 'Cooking Skills and Food Skills' ölçeği kullanılmıştır (Lavalle ve ark, 2017). Ölçek, 2020 yılında Keleş G. tarafından Türkçe 'ye çevrilmiş ve geçerlilik ve güvenilirliği test edilmiştir. Keleş'in (2020) *Pişirme ve Yiyecek Hazırlama Becerileri Ölçeğinin Türkçe Geçerlilik ve Güvenirlik İncelemesi* konulu yüksek lisans tezinde ölçeğin mükemmel derecede güvenilir olduğu saptanmış ve bireylerin pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin hangi düzeyde olduğunu ve hangi yöntemlerde eksiklerinin bulunduğunu bulunabileceğini belirtmiştir. PB ölçeğinde 14 ve YHB ölçeğinde ise öğrencilere 19 soru yöneltilmiştir. Ölçeğin puan değerlendirmesi için ankete katılan öğrencilerden 1 (çok kötü) ve 7 (çok iyi) arasında kendilerini değerlendirmeleri istenmiştir. Kullanılan ölçekte, orijinal ölçekte yer alan asla/nadiren seçeneğine yer verilmemiştir. PB ve YHB ölçeğinde toplanan puanın artması pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin yüksek olduğu anlamına gelir.

Ölçeğin ankette kullanımı için Keleş G. ile mail yolu ile iletişim kurulmuş ve ölçeğin kullanımına ilişkin izin alınmıştır. Veri toplama amacıyla hazırlanan anketin uygulanabilmesi için gerekli izinler alınmıştır. İlk olarak İstanbul Topkapı Üniversitesi Rektörlüğünden Etik Onay Raporu alınmıştır. Çalışmanın gerekli etik kurul izni, İstanbul Topkapı Üniversitesinde 27.04.2021 tarih 2021/03 sayılı Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunda görüşülmüş olup; Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu üyelerinin değerlendirmesi sonucunda söz konusu çalışmanın etik ilkelere uygun olduğuna karar verilmiştir. Ardından anketin İstanbul'daki Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde uygulanması için İstanbul İl Milli Eğitim Müdürlüğü ile yazışmalar sonucunda gerekli izin alınmıştır. Ölçeğin geçerlilik analizine göre KMO değeri 0.937 olup, ölçeğin geçerli olduğu görülmüştür. Pişirme becerilerine ait güvenilirlik Cronbach alfa değeri 0.916 olup 0.7'nin üzerindedir. Yiyecek Hazırlama Becerilerine ait güvenilirlik değeri gösterilmiştir. Buna göre, bulunan Cronbach alfa değeri 0.921 olup 0.7'nin üzerindedir.

Veri Toplama Süreci

Araştırma 2020-2021 eğitim-öğretim yılı 01 Mayıs 2021-01 Temmuz 2021 tarihleri arasında İstanbul'daki Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı, Mutfak dalı son sınıf (12. Sınıf) öğrencilerine yönelik yapılmıştır. Uygun zaman dilimi 01 Mayıs 2021-01 Temmuz 2021

olarak belirlendikten sonra anketin uygulanması yönünde okullarla iletişime geçilmiş ve anket uygulanmıştır. Uygulama aşamasında öğrencilere anketin amacı ve neden yapıldığı hakkında ön bilgiler verilmiştir. Araştırma İstanbul il sınırları içerisindeki Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerin YİHA öğrencileri içerisinde araştırmayı kabul eden öğrenciler ile sınırlıdır. Öğrencilerin pişirme ve yiyecek hazırlama becerileri farklı illerde, illerin mutfak kültürü özelliklerine bağlı olarak farklı şekilde sonuçlar ortaya çıkarabilir. Araştırmada ortaya çıkan bulguların analizi kullanılan istatistiksel yöntemlerle ve kavramsal çerçevede faydalanan kaynaklar ise ulaşılması mümkün olan kaynaklarla sınırlıdır.

Verilerin İstatistiksel Olarak Değerlendirilmesi

Verilerin analizi SPSS 28.0 programı kullanılarak yapılmıştır. Verilerin normal dağılıma uygunluğu skewness ve kurtosis değerleri ile kontrol edilmiştir. Verilerin normal dağılım gösterdiği görülmüştür. Normal dağılım ile arasında fark olmayan değişkenlerin bağımsız iki grup kıyaslamasında Student's t testi kullanılmıştır. İki'den fazla grup kıyaslamalarında, normal dağılım ile arasında fark olmayan değişkenlerin kıyaslanmasında One-Way ANOVA testi kullanılmıştır. Post-hoc çoklu kıyaslamalar için normal dağılım ve gruplar arası eşit varyans şartını sağlayan değişkenler için LSD testi kullanılmıştır. İki sürekli değişken arasındaki ilişkilerin araştırılmasında, normal dağılım ile arasında fark olmayan değişkenler için Pearson korelasyon testi, normal dağılım ile arasında fark olan değişkenlerin için ise Spearman testi kullanılmıştır ve $p < 0,05$ anlamlı olarak kabul edilmiştir (Büyüköztürk, 2020).

Bulgular

Bu bölümde öğrencilere uygulanan anketten elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucu saptanan bulgu ve yorumlarına yer verilmiştir.

Öğrencilerin Genel Bilgilerine Yönelik Bulgular ve Yorumlar

Tablo 2'de öğrencilerin demografik bilgileri verilmiştir. Tablo 2 incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin %84.3'ünün (n=253) kız öğrenci, %15.7'sinin (n=47) erkek öğrenci olduğu görülmektedir. Yiyecek içecek hizmetleri alanında okuyan kız öğrencilerin oranı farklı çalışmalarda da yüksek bulunmuştur. 2008-2014 yılları arasında Mesleki eğitimden mezun olmuş YİHA öğrencilerin %61.54'ü kız, %38'46'sını ise erkek öğrenciler oluşturmuştur (MEB Eğitim Analiz ve Değerlendirme Raporları Serisi-1, 2018).

Tablo 2: Genel Bilgiler Ölçeği Frekans Tablosu

N:300		n	%
Cinsiyetiniz nedir?	Kadın	253	84.3%
	Erkek	47	15.7%
Okul türünüz nedir?	Kız meslek lisesi (hafta içi stajlı)	196	65.3%
	Turizm otelcilik meslek lisesi (yaz stajlı)	104	34.7%
	Diğer	0	0.0%
Mutfak alanını isteyerek mi tercih ettiniz?	Evet	276	92.0%
	Hayır	24	8.0%
Stajınızı mutfakta mı yaptınız?	Evet	229	76.3%
	Hayır	71	23.7%
	Otel mutfağı	82	35.2%
Cevabınız "Evet" ise ne tür bir işletme mutfağında staj yaptınız?	Özellikli restoran mutfağı (steak house, deniz ürünleri vb.)	97	41.6%
	Fast food mutfağı	18	7.7%
	İşletme dışı yemek hizmeti sağlayan mutfaklar (catering)	23	9.9%
	Diğer	13	5.6%
Uygulama atölyeniz var mı?	Evet	289	96.3%
	Hayır	11	3.7%
	Çok kötü	9	3.1%
	Kötü	10	3.5%
	Biraz kötü	31	10.7%
Cevabınız "Evet" ise uygulama atölyenizi donanım açısından nasıl değerlendirirsiniz?	Orta	77	26.6%
	Biraz iyi	68	23.5%
	İyi	44	15.2%
	Çok iyi	50	17.3%
	Haftada 1 gün	46	15.3%
Uygulama atölyesinde yemek pişirme sıklığınız nedir?	Haftada 2 gün	101	33.7%
	Haftada 3 gün	100	33.3%
	Haftada 4 gün	14	4.7%
	Haftada 5 gün	11	3.7%
	Hiçbir zaman	28	9.3%
Lise eğitiminiz bitince mutfak alanında devam etmeyi düşünüyor musunuz?	Evet	217	72.3%
	Hayır	83	27.7%

Ankete katılan öğrencilerin %92'si (n=276) mutfak alanını tercih ederken isteyerek tercih ettiklerini, %8'i (n=24) ise soruya hayır diyerek bu alanı istemeden tercih ettiklerini ifade etmişlerdir.

Mesleki ve Teknik Eğitim içerisinde YİHA en çok tercih edilen 6. alan olması mesleğe ilginin önemli bir göstergesidir (MTEGM, 2021). Çiçek (2021), İstanbul'da bu alanın tüm kademelerinde öğrenim gören öğrencilerle yaptığı araştırmada benzer soru sormuş ve öğrencilerin %88.7'si mutfak dalını isteyerek tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Öğrencilere stajlarını hangi departmanda yaptıklarına yönelik sorular sorulmuş ve öğrencilerin %76.3'ünün (n=229) stajını mutfak departmanında yaptığı, %23.7'sinin (n=71) ise mutfak dışında bir departmanda staj yaptığı sonucu çıkmaktadır. Stajını mutfakta yapan öğrencilerin %35'i (n=82) otel mutfağında, %41'i (n=97) özellikli restoranlarda, %7.7'si (n=18) fast food mutfağında, %9.9'u (n=23) işletme dışı hizmet sağlayan mutfaklarda (catering) ve %5.6'sı (n=13) ise diğer farklı türden mutfaklarda staj yapmıştır. Öğrencilerin %96.3'ünün (n=289) okulda uygulama atölyesinin olduğu %3.7'sinin (n=11) ise uygulama atölyesinin olmadığı görülmüştür. Okulda bulunan atölyelerin durumunu ise öğrencilerin %17.3'ü (n=50) farklı oranlarda kötü, %26.6'sı (n=77) orta, %56'sı (n=162) ise farklı oranlarda iyi olarak ifade etmiştir. (n=11) haftada 5 gün uygulama atölyesini kullandıkları sonuçları takip etmiştir.

Öğrencilerin %72.3'ü (n=217) bu soruya evet diyerek mutfak alanında devam etmek istediklerini belirtmiştir. Öğrencilerin %27.7'si (n=83) ise mutfak alanında devam etmek istemediklerini ifade etmiştir. Konunun nedenlerinin araştırılması önemli olup farklı bir çalışmanın konusu olabilir. Çiçek (2021) yaptığı bir araştırmada İstanbul'daki ortaöğretim düzeyinde mutfak eğitimi alan öğrencilere benzer bir soru sormuş ve benzer sonuçlar elde etmiştir. Araştırmasında öğrencilerin %78.9'unun bugün yeniden tercih yapacak olurlarsa yeniden aşçılık alanını tercih edebileceklerini ifade etmiştir.

PB ve YHB Ölçeği Betimsel Analizleri

Bu bölümde öğrencilerin pişirme becerileri ve yemek hazırlama becerileri ölçeği frekans analizleri verilmiştir. Tablo 3'te öğrencilerin pişirme becerilerine verdikleri cevapların frekans analizleri gösterilmektedir. Öğrenciler kendilerine yöneltilen 14 adet soruyu cevaplamış ve çıkan sonuçlar yorumlanmıştır.

Tablo 3: Pişirme Becerileri Ölçeği Frekans Analizi

	f	%	
	Çok kötü	0	0.0%
	Kötü	0	0.0%
(PB1) Besinleri doğrama, bir araya getirme ve karıştırma; örneğin sebze ve soğan doğrama, eti küp şeklinde doğrama, bir tencerede/kâsede yiyecekleri bir araya getirmede ve karıştırma	Biraz kötü	9	3.0%
	Orta	33	11.0%
	Biraz iyi	61	20.3%
	İyi	96	32.0%
	Çok iyi	101	33.7%
	Çok kötü	0	0.0%
	Kötü	1	0.3%
(PB2) Besinleri, çorbalar veya soslar gibi pürüzsüz hale getirmek için karıştırma (çırpma telî/ blender/ mutfak robotu vb. kullanarak)	Biraz kötü	7	2.3%
	Orta	20	6.7%
	Biraz iyi	45	15.0%
	İyi	75	25.0%
	Çok iyi	152	50.7%
	Çok kötü	5	1.7%
	Kötü	7	2.3%
	Biraz kötü	26	8.7%
(PB3) Buğulama (yemeğin suya temas etmeden buhar ile pişmesi)	Orta	64	21.3%
	Biraz iyi	72	24.0%
	İyi	59	19.7%
	Çok iyi	67	22.3%
	Çok kötü	0	0.0%
	Kötü	3	1.0%
(PB4) Besinleri haşlama veya kaynatma (sıcak, kaynayan/fokurdayan su içindeki kaptaki pişirmek)	Biraz kötü	8	2.7%
	Orta	32	10.7%
	Biraz iyi	58	19.3%
	İyi	77	25.7%
	Çok iyi	122	40.7%
	Çok kötü	2	0.7%
	Kötü	12	4.0%
(PB5) Yiyecekleri kısık ateşte pişirme [bir sıvı ya da sos içinde orta ısıda, kaynatmadan uzun süre pişirmek (genellikle bir saatten fazla)]	Biraz kötü	13	4.3%
	Orta	42	14.0%
	Biraz iyi	83	27.7%
	İyi	60	20.0%
	Çok iyi	88	29.3%

	Çok kötü	0	0.0%
	Kötü	4	1.3%
(PB6)	Biraz kötü	9	3.0%
Yiyecekleri fırında kızartma (örneğin çiğ et/tavuk, balık, sebze vb.)	Orta	21	7.0%
	Biraz iyi	56	18.7%
	İyi	91	30.3%
	Çok iyi	119	39.7%
	Çok kötü	2	0.7%
	Kötü	2	0.7%
(PB7)	Biraz kötü	12	4.0%
Yiyecekleri ocakta wok veya kızartma tavasında hayvansal ya da bitkisel yağ kullanarak kızartma ya da karıştırarak kızartma	Orta	35	11.7%
	Biraz iyi	65	21.7%
	İyi	72	24.0%
	Çok iyi	112	37.3%
	Çok kötü	7	2.3%
(PB8)	Kötü	9	3.0%
Hazır yemekler de dâhil olmak üzere yiyecekleri mikrodalga kullanarak pişirme	Biraz kötü	21	7.0%
	Orta	44	14.7%
	Biraz iyi	64	21.3%
	İyi	51	17.0%
	Çok iyi	104	34.7%
	Çok kötü	1	0.3%
(PB9)	Kötü	1	0.3%
Kendinizin hazırladığı veya hazır karışımlar kullanarak hazırlanan pasta, çörek, kek, poğaç, cup kek, ekme vb. gibi ürünleri fırında pişirme	Biraz kötü	9	3.0%
	Orta	15	5.0%
	Biraz iyi	50	16.7%
	İyi	78	26.0%
	Çok iyi	146	48.7%
	Çok kötü	1	0.3%
	Kötü	3	1.0%
(PB10)	Biraz kötü	3	1.0%
Sebzelerin kabuğunu soyma ve doğrama (patates, havuç, soğan, brokoli dâhil)	Orta	22	7.3%
	Biraz iyi	51	17.0%
	İyi	70	23.3%
	Çok iyi	150	50.0%
	Çok kötü	2	0.7%
	Kötü	4	1.3%
(PB11)	Biraz kötü	23	7.7%
Çiğ et veya kümes hayvanlarını hazırlama ve pişirme	Orta	51	17.0%
	Biraz iyi	72	24.0%
	İyi	74	24.7%
	Çok iyi	74	24.7%
	Çok kötü	16	5.3%
	Kötü	15	5.0%
(PB12)	Biraz kötü	32	10.7%
Çiğ balık hazırlama ve pişirme	Orta	48	16.0%
	Biraz iyi	69	23.0%
	İyi	61	20.3%
	Çok iyi	59	19.7%
	Çok kötü	3	1.0%
	Kötü	7	2.3%
(PB13)	Biraz kötü	29	9.7%
Sos yapma (hazır kavanozlar, salçalar veya granüller kullanmadan)	Orta	51	17.0%
	Biraz iyi	63	21.0%
	İyi	75	25.0%
	Çok iyi	72	24.0%
	Çok kötü	2	0.7%
	Kötü	2	0.7%
(PB14)	Biraz kötü	11	3.7%
Yemekleri lezzetlendirmek için ot ve baharat kullanma	Orta	23	7.7%
	Biraz iyi	61	20.3%
	İyi	77	25.7%
	Çok iyi	124	41.3%

Tablo 4'te ise öğrencilerin yiyecek hazırlama becerileri ölçeğine verdikleri cevapların frekans analizleri gösterilmektedir.

Tablo 4: Yiyecek Hazırlama Becerisine Ölçeği Frekans Analizi

		f	%
(YHB1) Daha sonraki gün ve hafta için yemekleri önceden planlama	Çok kötü	5	1.7%
	Kötü	8	2.7%
	Biraz kötü	21	7.0%
	Orta	54	18.0%
	Biraz iyi	82	27.3%
	İyi	65	21.7%
	Çok iyi	65	21.7%
(YHB2) Yemekleri önceden hazırlama (örn. paketlenmiş öğle yemeği, kısmen önceden hazırlanmış yemek gibi)	Çok kötü	2	0.7%
	Kötü	6	2.0%
	Biraz kötü	12	4.0%
	Orta	56	18.7%
	Biraz iyi	67	22.3%
	İyi	85	28.3%
(YHB3) Yemek pişirirken tariflere uyma	Çok kötü	1	0.3%
	Kötü	1	0.3%
	Biraz kötü	3	1.0%
	Orta	19	6.3%
	Biraz iyi	45	15.0%
	İyi	82	27.3%
(YHB4) Genellikle alışverişe çıkmadan önce alışveriş listesi hazırlama	Çok kötü	4	1.3%
	Kötü	8	2.7%
	Biraz kötü	11	3.7%
	Orta	18	6.0%
	Biraz iyi	41	13.7%
	İyi	64	21.3%
(YHB5) Aklınızda belirlediğiniz yemeklere göre alışveriş yapma	Çok kötü	1	0.3%
	Kötü	0	0.0%
	Biraz kötü	10	3.3%
	Orta	19	6.3%
	Biraz iyi	39	13.0%
	İyi	81	27.0%
(YHB6) Alışverişe çıkmadan önce hangi yiyecekte ne kadar miktarda (gr; kg; ml vb.) alacağını planlama	Çok kötü	150	50.0%
	Çok kötü	3	1.0%
	Kötü	2	0.7%
	Biraz kötü	23	7.7%
	Orta	37	12.3%
	Biraz iyi	47	15.7%
(YHB7) Yiyecekleri satın almadan önce markalarına ve satıldığı yerdeki fiyatlarına göre kıyaslama	İyi	74	24.7%
	Çok iyi	114	38.0%
	Çok kötü	2	0.7%
	Kötü	9	3.0%
	Biraz kötü	13	4.3%
	Orta	30	10.0%
(YHB8) Yiyecek için ne kadar bütçe ayırmanız gerektiğini bilme	Biraz iyi	49	16.3%
	İyi	58	19.3%
	Çok iyi	139	46.3%
	Çok kötü	2	0.7%
	Kötü	2	0.7%
	Biraz kötü	6	2.0%
(YHB9) Tasarruf etmek için besinleri mevsiminde alma	Orta	24	8.0%
	Biraz iyi	61	20.3%
	İyi	74	24.7%
	Çok iyi	131	43.7%
	Çok kötü	5	1.7%
	Kötü	3	1.0%
(YHB10) Tasarruf etmek için daha ucuz olan kesilmiş et satın alma	Biraz kötü	24	8.0%
	Orta	37	12.3%
	Biraz iyi	62	20.7%
	İyi	68	22.7%
	Çok iyi	101	33.7%
	Çok kötü	22	7.3%
(YHB10) Tasarruf etmek için daha ucuz olan kesilmiş et satın alma	Kötü	19	6.3%
	Biraz kötü	21	7.0%
	Orta	59	19.7%
	Biraz iyi	70	23.3%
	İyi	48	16.0%

	Çok iyi	61	20.3%
	Çok kötü	3	1.0%
	Kötü	8	2.7%
(YHB11)	Biraz kötü	12	4.0%
Bir ya da daha fazla yemek tarifinden yararlanarak kendinize göre yeni bir yemek pişirme	Orta	50	16.7%
	Biraz iyi	67	22.3%
	İyi	75	25.0%
	Çok iyi	85	28.3%
	Çok kötü	1	0.3%
	Kötü	6	2.0%
(YHB12)	Biraz kötü	16	5.3%
Eldeki sadece birkaç malzemeyle sağlıklı bir yemek hazırlama veya pişirme	Orta	54	18.0%
	Biraz iyi	86	28.7%
	İyi	60	20.0%
	Çok iyi	77	25.7%
	Çok kötü	1	0.3%
	Kötü	8	2.7%
(YHB13)	Biraz kötü	18	6.0%
Sınırlı bir surede yemek hazırlama veya pişirme	Orta	45	15.0%
	Biraz iyi	62	20.7%
	İyi	87	29.0%
	Çok iyi	79	26.3%
	Çok kötü	13	4.3%
	Kötü	15	5.0%
(YHB14)	Biraz kötü	25	8.3%
Artan yemekleri başka bir şekilde değerlendirerek yeni bir yemek üretme	Orta	63	21.0%
	Biraz iyi	75	25.0%
	İyi	46	15.3%
	Çok iyi	63	21.0%
	Çok kötü	0	0.0%
	Kötü	2	0.7%
(YHB15)	Biraz kötü	14	4.7%
Hazırda yemeklerinize katmak üzere temel malzemeleri bulundurma (ot/baharat, kurutulmuş/konserve ürünler)	Orta	28	9.3%
	Biraz iyi	62	20.7%
	İyi	75	25.0%
	Çok iyi	119	39.7%
	Çok kötü	0	0.0%
	Kötü	2	0.7%
(YHB16)	Biraz kötü	5	1.7%
Yiyeceğin üstündeki son kullanma tarihini okuma	Orta	20	6.7%
	Biraz iyi	33	11.0%
	İyi	41	13.7%
	Çok iyi	199	66.3%
	Çok kötü	0	0.0%
	Kötü	5	1.7%
(YHB17)	Biraz kötü	7	2.3%
Yiyecek paketleri üzerindeki saklama ve kullanım bilgilerini okuma	Orta	28	9.3%
	Biraz iyi	43	14.3%
	İyi	53	17.7%
	Çok iyi	164	54.7%
	Çok kötü	6	2.0%
	Kötü	12	4.0%
(YHB18)	Biraz kötü	17	5.7%
Yiyecek etiketlerindeki besin bilgisini okuma	Orta	36	12.0%
	Biraz iyi	54	18.0%
	İyi	60	20.0%
	Çok iyi	115	38.3%
	Çok kötü	6	2.0%
	Kötü	13	4.3%
(YHB19)	Biraz kötü	15	5.0%
Beslenme uzmanlarının sağlıklı olduğunu söyledikleri beslenme önerilerine göre öğünlerinizi dengeleme	Orta	42	14.0%
	Biraz iyi	52	17.3%
	İyi	63	21.0%
	Çok iyi	109	36.3%

Öğrencilerin PB, YHB Ölçeğinin Değerlendirilmesi

Öğrencilerin pişirme becerileri 14 alt kategoride, yiyecek hazırlama becerileri ise 19 alt kategoride ele alınmış ve incelenmiştir. Öğrencilerin ölçekte yer alan beceri durumları 1 (çok kötü) ile 7 (çok iyi) arasında puanlanmıştır. Öğrencilerin verdikleri puanlar toplanmış ve öğrencilerin PB(Pişirme Becerileri) ve YHB (Yiyecek Hazırlama Becerileri) puanlarını oluşturmuştur. PB ve YHB puanlarının

toplamı ise Toplam Ölçek puanı olarak dikkate alınmıştır. Tablo 3'te öğrencilerin pişirme becerilerine yönelik bilgiler yer verilirken, Tablo 4'te öğrencilerin yiyecek hazırlama becerileri yer almıştır.

Tablo 3 incelendiğinde öğrencilerin kendilerini en çok iyi buldukları pişirme becerisi; %50.7 oranı ile besinleri, çorbalar veya soslar gibi pürüzsüz hale getirmek için karıştırma olmuştur. Ardından öğrenciler %50.0 oranında sebzelerin kabuğunu soymak ve doğramak becerilerinde en çok iyi olduklarını ifade etmişlerdir. Öğrencilerin en çok kendilerini iyi buldukları becerileri ise %48.7 oranı ile pasta, çörek, kek, ekmek vb. ürünleri fırında pişirmek olmuştur.

Öğrencilerin pişirme becerilerini değerlendirirken yüksek oranda biraz iyi, iyi ve çok iyi seçeneklerini işaretledikleri görülmektedir. Fakat öğrencilerin kendilerini kötü veya kötü olarak gördükleri beceriler incelenmeye ve dikkate değerdir. Öğrencilerin kendilerini çok kötü olarak gördükleri ilk sıradaki beceri (%5.3) çiğ balık hazırlama ve pişirme becerisi olmuştur. Bunu sırası ile (%2.3) hazır yemeklerde dahil olmak üzere mikrodalga kullanarak yemekleri pişirme ve ardından (%1.7) buğulama pişirme yöntemi takip etmiştir. Özellikle çiğ balık hazırlama ve pişirme becerisinde kötü ve çok kötü seçeneklerini tercih eden öğrencilerin toplam oranı %21'dir. Bu oran dikkate değer bulunmuştur.

Tablo 4'te Öğrencilerin kendilerini açık ara çok iyi gördükleri yiyecek hazırlama becerisi %66.3 oranında yiyeceğin üzerindeki son kullanma tarihini okumak olmuştur. Bunu sırasıyla %54.7 oranı ile paketlerin üzerindeki saklama ve kullanım bilgilerini okumak, %51.3 ile alışverişe çıkmadan önce alışveriş listesi hazırlamak takip etmiştir.

Öğrencilerin YHB ölçeğinde çok kötü olarak en yüksek oranlı becerisi %7.3 ile tasarruf etmek için daha ucuz olan kesilmiş et satın alma becerisi olmuştur. Bu beceride öğrencilerin %20.6'sı farklı düzeylerde kendilerini kötü görmektedir.

Artan yemekleri başka bir şekilde değerlendirerek yeni bir yemek üretme becerisi ise % 4.3 oranı ile öğrencilerin diğer kendilerini en kötü gördükleri beceri olmuştur. Bu becerinin değerlendirilmesinde öğrencilerin %17.6'sının kendilerini farklı düzeylerde kötü buldukları görülmüştür. Yaratıcılık gerektiren bu üst düzey beceri konusunda öğrencilerin geliştirilmesi gerekmektedir. Öğrencilerin 3. olarak kendilerini en kötü gördükleri becerileri ise %1.7 ile tasarruf etmek için besinleri mevsiminde alma becerisi olmuştur. Öğrenciler %10.7'si kendilerini bu beceri konusunda farklı düzeylerde kötü görmektedir.

Öğrencilerin PB ve YHB ölçek toplamalarının ortalama ve standart sapması Tablo 5'te verilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin PB, YHB ve toplam ölçek ortalaması (185.96) ve standart sapması (27.6) hesaplanmıştır. Normal dağılım içerisinde ortalamanın +1 standart sapma değerinin üstünde bireylerin (213.56) yüksek düzeyde; ortalamanın -1 standart puana sahip bireylerin (158,36) düşük düzey olarak sınıflandırılmıştır.

Öğrencilerin Genel Bilgileri ile PB ve YHB Ölçeğinin Karşılaştırılmasına Yönelik Bulgular ve Yorumlar

Tablo 5'te katılımcıların PB, YHB ve ölçek toplamı puanları bağımsız cinsiyet değişkenine göre kıyaslanmıştır. Buna göre, PB ($p=0.580$), YHB ($p=0.495$) ve ölçek toplamı ($p=0.502$) puanları bağımsız cinsiyet değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermemektedir. Tablo 5'te PB, YHB ve ölçek toplamı cinsiyet bağımsız değişkenine göre karşılaştırılmıştır. Çıkan sonuçlar göz önüne alındığında erkeklerin PB, YHB ve ölçek toplamı ortalamaları kız öğrencilerin ortalamalarından çok az yüksektir, fakat bu fark istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık değildir ($p>0.05$).

Tablo 5 : PB, YHB ve Ölçek Toplamının Cinsiyete Göre Kıyaslanması

	Cinsiyet	N	Ort	Std	t	p
PB	Kadın	253	78.8142	12.58468	-.554	0.580
	Erkek	47	79.9362	13.57332		
YHB	Kadın	253	106.6838	16.96316	-.684	0.495
	Erkek	47	108.5106	16.05273		
Ölçek toplamı	Kadın	253	185.4980	27.67206	-0,672	0.502
	Erkek	47	188.4468	27.37804		

Cinsiyet ve mutfak becerilerinin karşılaştırıldığı birçok araştırma yapılmıştır. Uçgun (2019); gönüllü 662 kişinin katıldığı bir araştırmada cinsiyet ile pişirme becerilerini karşılaştırmış ve oldukça büyük bir farkla kadınların pişirme becerileri ortalamasının erkeklerden yüksek olduğunu saptamıştır. Bu konuda farklı bir araştırmada Keleş (2020) tarafından yapılmıştır. Keleş (2020) çalışmasında cinsiyet ile

mutfak becerileri (PB ve YHB) arasındaki ilişkiyi incelenmiştir. 300 katılımcının yer aldığı (150 erkek ve 150 kadın) araştırmada kadınların pişirme becerileri ortalamaları erkeklere göre istatistiksel açıdan anlamlı olacak düzeyde yüksek çıkmıştır. McGowan ve ark. (2017) 1049 yetişkin ile yaptıkları araştırmada erkeklerin pişirme becerilerinin kadınlardan istatistiksel anlamda düşük olduğu sonucuna varmışlardır. Benzer birçok çalışmada kadınların pişirme becerileri erkeklerden anlamlı derecede yüksek olduğu görülmüştür. Fakat bu çalışmaların ortak noktası araştırmanın mutfak profesyonellerine yönelik olmamasıdır. Bu araştırmada diğer çalışmalarla ters yönde bir sonuç çıkmasının sebebinin bu olduğu düşünülmektedir.

Tablo 6'da katılımcıların PB, YHB ve ölçek toplamı puanları bağımsız mutfak alanı isteyerek seçme değişkenine göre kıyaslanmıştır. Buna göre, PB ($p=0.001$), YHB ($p=0.001$) ve okul türü ($p=0.003$) puanları bağımsız mutfak alanı isteme değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklı olduğu bulunmuştur.

Tablo 6: PB, YHB ve Ölçek Toplam Puanlarının Mutfak Alanını İsteyerek Seçip Seçmeme Durumuna Göre Kıyaslanması

	Mutfak alanı isteme	N	Ort	Std	t	p
PB	Evet	276	79.8007	12.28422	3.826	0.001
	Hayır	24	69.6667	14.24832		
YHB	Evet	276	107.8949	16.32109	3.284	0.001
	Hayır	24	96.3333	18.98894		
Ölçek toplamı	Evet	276	187.6957	26.61336	3.774	0.003
	Hayır	24	166.0000	31.36323		

Tablo 6'da Mutfak alanını isteyerek tercih edenlerin istemeyenlere oranla, PB, YHB ve ölçek toplamı ortalamaları arasında önemli ve istatistiksel açıdan anlamlı bir fark bulunmuştur ($p<0.05$). Ölçek toplamında mutfak alanını isteyerek tercih edenlerin ortalaması ($\bar{x}=187$) ile mutfak alanını istemeyenlerin ortalaması ($\bar{x}=166$) arasında büyük fark tespit edilmiş olup mutfak alanı tercihlerinde öğrencilerin istekliliğinin önemi ortaya konulmuştur. Bu anlamda Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde mutfak alanının tercihinde öğrencilerin bu alanı neden istediklerine yönelik yeterlilik ve isteklilik yönünde tespit yapılması (mülakat) ilerleyen süreçte öğrencilerin mutfak becerilerini olumlu etkileyeceği görülmüştür.

Tablo 7'de öğrencilerin mezun olduktan sonra mutfak alanına devam etmek isteyen ve istemeyenlerin pişirme becerileri arasındaki anlamlılık incelenmiştir.

Tablo 7: PB, YHB ve Ölçek Toplamı Puanlarının Mutfak Alanında Devam Etmeyi Düşünme Durumuna Göre Kıyaslanması

	Mutfak alanında devam etme	N	Ort	Std	t	p
PB	Evet	217	80.1198	11.67517	2.508	0.013
	Hayır	83	76.0361	14.81219		
YHB	Evet	217	108.3779	16.34821	2.363	0.019
	Hayır	83	103.2892	17.53570		
Ölçek toplamı	Evet	217	188.4977	26.20399	2.600	0.016
	Hayır	83	179.3253	30.12661		

Tablo 7'deki ölçek toplamına bakıldığında mutfak alanına devam etmek isteyenlerin ortalaması ($\bar{x}=188.4$), mutfak alanında devam etmek istemeyenlerin ortalamasına ($\bar{x}=179.3$) göre yüksek bulunmuş ve bu fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırma ortaöğretim mutfak eğitiminin kalitesini artırmaya yönelik öğrencilerin beslenme alışkanlıkları ve pişirme, yiyecek hazırlama becerilerine odaklanmıştır. Bunun için araştırmanın örneklemini İstanbul ilinde bulunan MTAL (Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi), YİHA (Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı) Mutfak dalı öğrencileri oluşturmuştur. Araştırma örnekleminin önemli bir özelliği seçilen tüm öğrencilerin son sınıf öğrencileri olmasıdır. Ayrıca anket çalışmasının öğrencilerin okulların bitmesine (01.05.2021-01.07.2021) yakın not kaygısı taşımadan ve tüm program kazanımlarının tamamlanmasından sonra yapılması öğrencilerin daha objektif bir şekilde sorulara cevap verdiği düşüncesini güçlendirmektedir.

Araştırmaya 300 öğrenci katılmıştır. Araştırma için öğrencilerden genel bilgiler, beslenme alışkanlıkları ve pişirme, yiyecek hazırlama ölçeklerinin bulunduğu anketi cevaplamaları istenmiştir. Araştırma anketinin ikinci kısmını oluşturan pişirme ve yiyecek hazırlama becerileri için Lavalle ve ark. tarafından 2017 yılında geliştirilen 'Cooking Skills and Food Skills' ölçeği kullanılmıştır. Ölçek, 2020 yılında Keleş G. tarafından Türkçeye çevrilmiş ve geçerlilik ve güvenilirliği test edilmiştir. Keleş (2020), *Pişirme ve Yiyecek Hazırlama Becerileri Ölçeğinin Türkçe Geçerlilik ve Güvenirlik İncelemesi* konulu yüksek lisans tezinde ölçeğin mükemmel derecede güvenilir olduğunu saptamış ve bireylerin pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin hangi düzeyde olduğunu ve hangi yöntemlerde eksiklerinin olduğunu bulabileceğini belirtmiştir.

Araştırmada öncelikli olarak öğrencilerin pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin düzeyi belirlenmek istenmiş ve öğrencilerin hangi becerilerde kendilerini iyi, hangi becerilerde kendilerini kötü gördükleri görülmek istenmiştir. Araştırmada elde edilmek istenen diğer bir çıktı ise öğrencilerin cinsiyetinin ve okul türünün beslenme alışkanlıkları ile ilişkisinin olup olmadığı yönündedir. Bunun dışında öğrencilerin PB ve YHB ölçeğinden elde edilen veriler öğrencilerin genel bilgileri ve beslenme alışkanlıkları ölçeğindeki sorular ile karşılaştırılmış ve aralarında istatistiksel açıdan anlamlılık olup olmadığına bakılmıştır.

Cinsiyet ile beslenme alışkanlıkları arasında ilişki incelendiğinde, cinsiyet ile öğün atlama ve yeterli dengeli beslenme arasındaki ilişki istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p < 0.05$). Bunun dışında cinsiyet ve okul türü değişkenlerinin beslenme alışkanlıkları ile istatistiksel anlamda bir ilişkisi bulunamamıştır ($p > 0.05$).

Öğrencilerin pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerine duydukları güven incelenmiş ve öğrencilerin kendilerinden en çok emin oldukları ilk becerinin %62 ile yiyecekleri karıştırmak olduğu ortaya çıkmıştır. Bunu %51 ile haşlamak ve fırın kullanmak ardından da 50.7 ile kızartma yapmak olduğu görülmüştür.

Diğer yandan kendilerini en güvensiz hissettikleri beceri ise %15.3 oranı ile yeni yemekler hazırlamak için artan yemekleri hazırlamak olmuştur. Bunu %14 ile yemeklerin tekrar ısıtılması ve %8.7 oranı ile tarifleri daha sağlıklı hale getirmek için değiştirmek becerisi izlemiştir.

Genel bilgiler ve beslenme alışkanlıkları dışında PB ve YHB ölçeği kullanılmıştır. Öğrencilerin her biri beceri durumlarını 1 (çok kötü) ile 7 (çok iyi) arasında puanlanmıştır. Öğrencilerin verdikleri bu puanlar toplanmış ve öğrencilerin PB ve YHB puanlarını vermiştir. PB ve YHB puanlarının toplamı ise Toplam Ölçek puanı olarak dikkate alınmıştır.

PB ve YHB ölçeğinden elde edilen bilgilerin bir kısmı şu şekildedir:

Öğrencilerin kendilerini çok iyi olarak değerlendirdikleri ilk üç sıradaki pişirme becerisi sırasıyla %50.7 ile besinleri, çorbalar veya soslar gibi pürüzsüz hale getirmek için karıştırmak, %50 ile sebzelerin kabuğunu soymak ve doğramak, %48.7 ile pasta, çörek, kek, ekmek vb. ürünleri fırında pişirmek olmuştur.

Öğrencilerin pişirme becerilerinde kendilerini çok kötü olarak gördükleri ilk sıradaki beceri %5.3 ile çiğ balık hazırlama ve pişirme becerisi olmuştur. Bunu sırası ile %2.3 oranı ile hazır yemeklerde dahil olmak üzere mikrodalga kullanarak yemekleri pişirme ve ardından %1.7 ile buğulama pişirme yöntemi takip etmiştir. Özellikle çiğ balık hazırlama ve pişirmenin diğer becerilerden farklı şekilde ayrılarak öğrencilerin bu yönde pişirme becerilerini %21 oranında değişik kategorilerde kötü gördükleri sonucu çıkmıştır.

Öğrencilerin kendilerini açık ara çok iyi gördükleri YHB ise %66.3 ile yiyeceğin üzerindeki son kullanma tarihini okumak olmuştur. Bunu sırasıyla %54.7 oranı ile paketlerin üzerindeki saklama ve kullanım bilgilerini okumak, %51.3 ile alışverişe çıkmadan önce alışveriş listesi hazırlamak takip etmiştir.

Öğrencilerin YHB ölçeğinde kendilerini çok kötü olarak gördükleri ilk sıradaki beceri %7.3 ile tasarruf etmek için daha ucuz olan kesilmiş et satın alma becerisi olmuştur. Bunu sırası ile %4.3 oranı ile artan yemekleri başka bir şekilde değerlendirerek yeni bir yemek üretme ve ardından %1.7 ile tasarruf etmek için besinleri mevsiminde alma izlemiştir.

Öğrencilerin PB ve YHB ölçeğinde aldıkları puanların ortalama ve standart sapmaları göz önüne alınarak elde edilen bulgulara göre %15.3'ü düşük puan, %69.3 orta ve %15.3 yüksek puan almıştır. PB ve YHB ölçek puanlarının genel bilgiler ve beslenme alışkanlıkları ile karşılaştırıldığında pişirme becerileri ile aralarında istatistiksel açıdan anlamlı bilgiler elde edilmiştir.

Mutfak alanını isteyerek tercih etme ile PB, YHB ve Ölçek toplamı puanları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark bulunmuştur ($p<0.05$). Ölçek toplamında mutfak alanını isteyerek tercih edenlerin ortalaması ($x\bar{=}187$) mutfak alanını isteyerek tercih etmeyenlerin ortalaması ($x\bar{=}166$) arasında büyük fark tespit edilmiş mutfak alanı tercihlerinde öğrencilerin istekliliğinin önemi ortaya konulmuştur.

Mezun olduktan sonra mutfakta çalışmaya devam etme isteği PB, YHB ve Ölçek Toplamı puanları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark bulunmuştur ($p<0.05$). Ölçek toplamına bakıldığında mutfak alanına devam etmek isteyenlerin ortalaması ($x\bar{=}188.4$), mutfak alanında devam etmek istemeyenlerin ortalamasına ($x\bar{=}179.3$) göre yüksek bulunmuş ve bu fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur.

“Öğrencilerin yeterli ve dengeli besleniyor musunuz?” sorusuna verdikleri cevap ile PB, YHB ve ölçek toplamının ortalamaları karşılaştırılmış ve yeterli beslenme durumları ile PB ve YHB arasında istatistiksel açıdan anlamlılık fark edilmiştir. PB düzeyinde yeterli besleniyor musunuz sorusuna evet diyenlerin ortalamasınının ($x\bar{=}81.85$), hayır ($x\bar{=}76.18$) ve bazen ($x\bar{=}78.96$) diyenlere göre oldukça yüksek olduğu görülmüştür. YHB düzeyinde yeterli besleniyor musunuz sorusuna evet diyenlerin ortalamasınının ($x\bar{=}114.39$), hayır ($x\bar{=}103.04$) ve bazen ($x\bar{=}104.98$) diyenlere göre oldukça yüksek olduğu görülmüştür. Bu durum istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

Öğrencilerin yemek yapmayı sevme durumları ile pişirme becerileri karşılaştırılmış ve PB, YHB ve Ölçek toplamı düzeyinde istatistiksel açıdan belirgin bir anlamlılık bulunmuştur ($p<0.05$). Ölçek toplamı düzeyinde bakıldığında yemek pişirmeyi sevenlerin ortalaması ($x\bar{=}187.3$) ile sevmeyenlerin ortalaması ($x\bar{=}161.1$) arasında belirgin bir fark göze çarpmaktadır. Bu anlamda öğrencilerin pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin geliştirilmesi için öncelikle öğrencileri yemek yapmayı sevdirmek yönünde çalışmalara yer vermek uygun olacaktır.

Öğrencilerin evde yemek yapma durumları ile pişirme becerileri karşılaştırılmıştır. Öğrencilerin evde yemek yapıyor musunuz sorusuna evet diyenlerin pişirme becerileri ölçek toplamı ortalaması ($x\bar{=}192.90$), hayır diyenlerin pişirme becerileri ölçek toplamı ortalaması ($x\bar{=}177.7$), bazen diyenlerin pişirme becerileri ölçek toplamı ortalaması ($x\bar{=}170.7$) bulunmuştur. Evde yemek yapanların ortalamasınının yapmayan ve bazen yapanlara göre oldukça yüksek olduğu ve bunun istatistiksel açıdan anlamlılık ifade ettiği görülmüştür ($p<0.05$).

Öğrencilerin yiyeceklerin ambalajlarının üzerindeki bilgileri okuma durumları ile PB, YHB ve ölçek toplamı ortalamaları karşılaştırılmıştır. Yiyeceklerin ambalajları üzerindeki bilgileri okuyan öğrencilerin pişirme becerileri ölçek toplamı düzeyindeki ortalamaları ($x\bar{=}188$), okumayanlara göre ortalamaları ($x\bar{=}173$), belirgin düzeyde yüksek bulunmuştur. YHB ve ölçek toplamı düzeyinde bu fark istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur ($p<0.05$).

Öğrencilerin PB, YHB ve Ölçek toplam puanları ile cinsiyet, okul türü, staj, uygulama atölyesi bağımsız değişkenleri arasında ortalama olarak belirgin farklar bulunsa da istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunamamıştır ($p>0.05$). İngiltere’de yapılan bir araştırmaya göre gençlerin yemek yapma becerilerinin yemeklerin hazırlanmasında teknoloji kullanımı arttıkça arttığı yönündedir. Mikrodalga ile yemek hazırlamanın temelden yemek hazırlamaya göre daha yüksek beceriler gerektirmektedir (Caraher ve Lang, 1999). Bir başka araştırma ise kadınların pişirme becerilerinde kendilerine duydukları güvenin erkeklerden daha fazla olduğu ve kadınlarda yaşın arttıkça pişirme becerilerinde kendilerine duydukları güveninde arttığı yönündedir (Caraher ve Lang, 1999). Pişirme becerilerinin küçük yaşlarda öğrenilmesi ise ilerleyen yaşlarda pişirme becerilerinde güven ve buna bağlı olarak daha iyi bir beslenme kalitesine sahip olunacağı yönündedir (Lavelle ve ark., 2019).

Yemek pişirme becerilerinin öğrenilmesinde anne ve ev ortamı oldukça önemlidir. Evlerde yemek yapılmaması ve yemek aktarımının eksikliği pişirme becerilerinde eksikliğe sebep olmaktadır. Evlerde çocukların mutfakta zaman geçirmesi temel yiyecek hazırlama becerilerini artırmaktadır (Lavelle ve ark., 2019). Yapılan bir çalışmaya göre evde sık sık akşam yemeği pişirmek ile sağlıklı beslenme arasında bir ilişki saptanmıştır. Araştırma sonucunda evde daha sık akşam yemeği hazırlayanların daha az yemek hazırlayanlara göre daha az kalori aldıkları görülmüştür (Wolfson ve Bleich, 2014). Bundan dolayı DSÖ obezitenin azaltılması yönünde çocukların ve ergenlerin hazır yemek tüketimine alternatif olarak ev ortamında sağlıklı yemekler hazırlamak ayrıca pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin yaşam becerisi olarak öğrenilmesini tavsiye etmiştir (Lavelle ve ark. 2019). Araştırmalar gösteriyor ki aile arasında yenilen yemeklerin sıklığı, ergenlerde pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerini olumlu yönde etkilemekte ve beslenme kalitesini artırmaktadır (Chenhall, 2010). Hazır yemek sektörünün büyümesi ile beraber aynı zamanda geleneksel yemek pişirme ve hazırlama becerilerinde bir düşüş olduğu görülmektedir. Yapılan bir araştırma sonucunda erkeklerin hazır yemek konusunda daha istekli oldukları ve daha az yemek pişirme becerilerine sahip olduğu

görülmüştür. Ayrıca işlenmiş gıda ve hazır yemek tüketimi ile fazla kilo arasında da bir ilişki olduğu kanıtlanmıştır (Horst ve ark., 2010). Öğrenciler ve ebeveynlerine yönelik yapılan bir araştırmada ebeveynlerin pişirme becerilerindeki güven ile öğrencilerin işlenmiş hazır ürün tüketimleri arasındaki ilişki incelenmiştir. Ebeveynlerin pişirme becerilerine olan güvenleri arttıkça öğrencilerin işlenmiş hazır gıda ürünleri tüketiminde azalma olduğu sonucuna varılmıştır. Araştırma sonucunda ebeveynlerin pişirme becerilerine olan güvenin çocukları işlenmiş hazır gıdalara karşı koruduğu ve sağlıklı beslenmeye teşvik etmek için yemek pişirme becerisinin önemli olduğu görülmüştür (Martins ve ark.2020).

Fast food'a yönelik tutum ve fast food tüketimi arasındaki ilişkiyi inceleyen bir araştırmada yemek pişirmekten hoşlanmama ile fast food alım sıklığı arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Araştırma sonucunda fast food'un sağlıksız olduğu yönündeki eğitimin fast food tüketimini etkileyebileceğini bunun yerine sağlıklı ve besleyici alternatiflerin kolay ve hızlı şekilde hazırlanmasının hedeflenmesi gerektiği ifade edilmektedir (Dave ve ark., 2009).

Yemek pişirme becerilerinin geliştirilmesi insanların beslenme alışkanlıklarında daha sağlıklı tercihler yapmasına neden olur. Bu nedenle öğrencilere yemek yapmayı öğretmek onların pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerini geliştirmek bu yönde teşvik etmek sağlıklı nesiller için önemlidir. Araştırmalar mutfakta yemek yapan çocukların sağlıklı beslenmesi yönünde bir ilişki olduğunu ortaya koymaktadır. Çocuk ve ergenlere pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerini geliştirmeleri yönünde daha fazla imkân tanınmalı, mutfağa girmeleri teşvik edilmeli bu konuda okullarda farkındalık çalışmaları ve projelerine yer verilmelidir.

Araştırmada öğrencilerin mutfak alanını isteyerek tercih ettiklerinde pişirme becerilerinin artışı yönünde anlamlı bir ilişki söz konusudur. Bu anlamda Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde mutfak alanının tercihinde öğrencilerin bu alanı neden istediklerine yönelik yeterlilik ve isteklilik yönünde tespit yapılması (mülakat) ilerleyen süreçte öğrencilerin mutfak becerilerini olumlu etkileyecektir. Ayrıca bu durumun mesleki eğitimde ciddi bir sorun olan mezun olduktan sonra eğitim alınan alanda çalışmamaya yönelik bir çözüm olarak görülebilir.

Yemek yapmayı sevmek ile evde yemek yapmanın pişirme becerilerini olumlu yönde etkilediği görülmektedir. Eğitimcilerin pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerini öğretirken öğrenme ortamını ve öğrenme kazanımlarını öğrencilerin sevebileceği şekilde düzenlemeleri pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerinin gelişmesini olumlu yönde etkileyecektir. Öğrencilerin evde yemek yapmaya teşvik edilmesi, ev ödevi olarak evde yemek yapılmasının istenmesi öğrencilerin pişirme ve yiyecek hazırlama becerilerini arttırmalarına katkı sağlayacaktır.

Araştırmada öğrencilerin kendilerini kötü gördükleri beceriler içerisinde çiğ balık hazırlama ve pişirme konusunda eğitimcilerin ve program geliştiricilerin bu konuyu daha dikkatli ele almaları önem arz etmektedir.

Öğrencilerin PB ve YHB içerisinde yaratıcılık ve sentez gerektiren becerilerinin alt düzey becerilere göre daha düşük olduğu görülmüştür. Bu anlamda eğitimcilerin ve program geliştiricilerin mutfakta öğrencilerin yaratıcı ve üst düzey bilişsel yönlerini geliştirici çalışmalara yer vermeleri yarar sağlayacaktır. Artan yemekleri başka şekillerde değerlendirmek, mevsiminde ürün tercih etmek gibi becerilerin geliştirilmesi önerilmektedir.

Kaynaklar

- Aksoy, M. (2007). Ansiklopedik Beslenme, Diyet ve Gıda Sözlüğü. Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık.
- Alsaffar, A, A. ve Kalyoncu, B. (2015). Pişirme Yöntemleri. Ankara: Beta Basın Yayım Dağıtım.
- Büyüköztürk, Ş. (2020). Sosyal Bilimler için Veri Analizi El Kitabı. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Caraher, M. ve Lang, T. (1999). Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion. *International Journal of Health Promotion and Education*, 37(3), 89-100.
- Chenhall, C. (2010). Improving Cooking and Food Preparation Skills. A Synthesis of the Evidence to Inform Program and Policy Development. <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/publications/food-nutrition/improving-cooking-food-preparation-skills-synthesis-evidence-inform-program-policy-development-2010.html> Erişim tarihi: 21.12.2021.
- Çalışkan, S., Çelik, Y., Süren, T. ve Özkök, E. (2021). Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi. Ankara: Korza Yayıncılık.

- Çiçek, M. (2021). İstanbul'da Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleğe Yönelik Tutumlarının Kariyer Niyetlerine Etkisi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Dave, J, M., An L, C., Jeffery., R, W. ve Ahluwalia, J, S. (2009). Relationship of Attitudes toward Fast Food and Frequency of Fast-food Intake in Adults. *Obesity*, 17(6), 1164-1170.
- Gisslen, W. (2009). *Professional Cooking*. USA: John Wiley & Sons INC.
- Horst. K., Brunner, T. ve Siegrist, M. (2010). Ready-meal consumption: associations with weight status and cooking skills. *Public Health Nutrition*, 14(2), 239-245.
- Keleş, G. (2020). Pişirme ve Yiyecek Hazırlama Becerileri Ölçeğinin Türkçe Geçerlilik ve Güvenirliliğinin İncelenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Ankara.
- Lavelle, F., Benson, T., Hollywood, L., Surgenor, D., McCloat, A., Mooney, E., Caraher, M. ve Dean, M. (2019). Modern transference of domestic cooking skills. *Nutrients*, 11(4), 870. <https://doi.org/10.3390/nu11040870>
- Logsdon, J. (2012). *Modernist Cooking Made Easy: Getting Strated*. USA: Primolicious LLC.
- Martins, C, A., Machado, P, P., Louzada, M, L, C., Levy R, B. ve Monteiro C, A. (2020). Parents' cooking skills confidence reduce children's consumption of ultraprocessed foods. *Appetite*, 144, 104452.
- McGowan, L., Caraher, M., Raats, M., Lavelle, F., Hollywood, L., McDowell, D. ve Dean, M. (2017). Domestic cooking and food skills: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(11), 2412-2431.
- MEB, Eğitim Analiz ve Değerlendirme Raporları Serisi-1 (2018, 13 Kasım). Türkiye 'de Mesleki Teknik Eğitimin Görünümü. Erişim Linki: <https://mtegm.meb.gov.tr/www/turkiyede-mesleki-ve-teknik-egitimin-gorunumu-raporu-yayimlandi/icerik/2203> Erişim Tarihi: 21.12.2021
- Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü. (2021). Mesleki Eğitim Haritası. Erişim Linki <http://meslekiegitimharitasi.meb.gov.tr/ogrenci.php> Erişim Tarihi: 21.12.2021
- Metcalf, J. J. ve Leonard, D. (2018). The relationship between culinary skills and eating behaviors: Challenges and opportunities for parents and families. *Physiology & Behavior*, 193, 302-306.
- Miller, B., Rama, M. ve Adamson, E. (2020). Yemek Pişirmenin Temelleri., MEB Eğitim Analiz ve Değerlendirme Raporları Serisi-1, (2018). İstanbul: Nobel Akademik Yayıncılık .
- Nosrat, S. (2018). *Tuz, Yağ, Asit, Isı*. İstanbul: The Kitap Yayınları.
- Önçel, S., Güldemir, O ve Yayla, Ö. (2018). *Mutfak Uygulamaları*. Ankara: Detay Yayınevi.
- Önçel, S., Güldemir, O. ve Yayla, Ö. (2018). *Mutfak Uygulamaları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öney, H., Mil, B., Yıldız, E., Ünlü D. ve Özkaya, F.D. (2018). *Temel Mutfak Teknikleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Özer, Ç. ve Tepe, B. (2019). Farklı pişirme tekniklerinin havuç dilimlerinin bazı kimyasal ve biyoaktif özellikleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2630-2643.
- Ryan, T. (2013). *Techniques of Healthy Cooking*. USA: The Culinary Institute of America (Fourth Edition)
- Sarışık, M. (2019). *Gastronomi Bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Short, F. (2003). Domestic cooking skills - what are they?. *Journal of the HEIA*, 10(3), 13-22.
- Stringer, R. (2010). Food, Cooking Skills, and Health: A Literature Review. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 71(3), 141-145.
- Şahingöz, S. A. ve Süren., T. (2020). *Mutfak Uygulamaları*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Şengül, S., Sarışık, M., Türkay, O. ve Ulema, Ş. (2020). *Mutfak Sanatı; Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uçgun, D. (2019). Yetişkinler için Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Becerileri Ölçeğinin Geliştirilmesi ve İncelenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Wolfson, J. ve Bleich, S. (2014) Is cooking at home associated with better diet quality or weight-loss intention? *Public Health Nutrition*, 18(8), 1397-1406.

Çıkar çatışması:

Yazar(lar)ın bildirecek bir çıkar çatışması yoktur.

Hibe / Finansal Destek:

Yazar(lar) bu çalışmanın herhangi bir finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Etik Kurul Onayı:

Bu çalışmanın gerekli etik kurul izni, İstanbul Topkapı Üniversitesinde 27.04.2021 tarih 2021/03 sayılı Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunda görüşülmüş olup; Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu üyelerinin değerlendirmesi sonucunda söz konusu çalışmanın etik ilkelere uygun olduğuna karar verilmiştir.

Not: "İstanbul'daki Ortaöğretim Kurumlarında Mutfak Eğitimi Alan Son Sınıf Öğrencilerinin Pişirme Ve Yiyecek Hazırlama Becerilerinin Değerlendirilmesi" konulu çalışma Dr. Öğretim Üyesi Esra Mankan danışmanlığında Sedat Özdemir tarafından İstanbul Topkapı Üniversitesinde Yüksek lisans tez çalışması olarak sunulmuştur.