



Araştırma Makalesi (Research Article)

**AŞÇILIK PROGRAMI İLE GASTRONOMİ BÖLÜMÜNDE OKUYAN KADIN  
ÖĞRENCİLERİN AŞÇILIK MESLEĞİNE YÖNELİK TUTUMLARI: AFYON  
KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ (THE ATTITUDES OF FEMALE STUDENTS  
STUDYING IN THE GASTRONOMY AND CULINARY ARTS PROGRAM AND COOKERY  
PROGRAM TOWARDS THE COOKERY PROFESSION: AFYON KOCATEPE UNIVERSITY  
SAMPLE)**

**Hatice YILMAZ\*** (orcid.org/0000-0002-6528-7159)

**Fatih ÇEMREK<sup>1\*\*</sup>** (orcid.org/0000-0002-7488-6460)

\*Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye, e-mail: hatice\_guney@hotmail.com

\*\*Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi İstatistik Bölümü, Eskişehir, Türkiye

**ÖZET**

Bu araştırmanın amacı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu (AMYO) Aşçılık programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören kadın öğrencilerin “Aşçılık Mesleği” hakkındaki tutumlarının belirlenmesidir. Bu amaçla, öncelikle meslek kavramı ve aşçılık mesleği hakkında genel bilgiler verilmiş ve bireylerin mesleki tutumları hakkında literatür taraması yapılmıştır. Afyon Kocatepe Üniversitesi AMYO Aşçılık Programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören kadın öğrencilerin Aşçılık Mesleği hakkındaki tutumlarını belirlemek için Üstüner (2006) tarafından öğretmenlik mesleğine yönelik geliştirilen tutum ölçeğinden yararlanılarak hazırlanan bir anket uygulanmıştır. Anket formunun ilk bölümü öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemek amacıyla oluşturulan 7 adet demografik sorudan, ikinci bölümü ise kadın öğrencilerin mesleğe yönelik tutumları ile ilgili 37 adet ifadeden oluşmaktadır. Bu çalışmada anketin uygulandığı öğrencilerin tamamı soyut evreni oluşturduğundan, 2018-2019 öğretim yılında AMYO Aşçılık Programı ile Gastronomi Bölümünde öğrenim gören kadın öğrencilerin tamamı örneklemini oluşturmaktadır. Çalışmada sözü edilen anket, 2018-2019 öğretim yılında bahar yarıyılında final sınav dönemi içinde ve Afyon Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören ve sınavlara katılan 179 kadın öğrenciye uygulanmıştır. Çalışmada verilerin analizi için faktör analizi, t-testi ve ANOVA kullanılmıştır. Analizler sonucu 4 yıllık aşçılık eğitimi alan kadın öğrencilerle 2 yıllık aşçılık eğitim alan kadın öğrencilerin mesleğe karşı tutumları arasında, anlamlı farklılıklar olduğu belirlenmiştir. Yine öğrencilerin staj durumunu tamamlayıp-tamamlamama bakımından, mezun oldukları lise türüne göre ve not ortalamaları gruplarına göre anlamlı farklılıklar bulunmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Meslek, Aşçılık Mesleği, Kadın Öğrenci, Tutum

**ABSTRACT**

<sup>1</sup>To cite this document: Yılmaz, H. and Çemrek, F. (2019). Aşçılık Programı ile Gastronomi Bölümünde Okuyan Kadın Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği, Journal of Gastronomy Hospitality and Travel, 2(2), 141-156. DOI: 10.33083/joghat.2019.23

Corresponding author: [fcemrek@ogu.edu.tr](mailto:fcemrek@ogu.edu.tr)

The aim of this study is to determine the attitudes and thoughts of the female students studying in the gastronomy department and cookery program in Afyon Kocatepe University and Afyon Vocational High School (AMYO). For this purpose, This study firstly includes general information about profession concept, cookery profession and the literature study about individual's professional attitude.

In order to determine the attitudes and thoughts of the female students studying in the gastronomy department and cookery program in Afyon Kocatepe University and Afyon Vocational High School (AMYO), a questionnaire prepared by the researchers was applied by using the attitude scale developed for the teaching profession. The first part of the questionnaire consists of the 7 questions aimed to determine the demographic characteristics of the students and the second part consists of 37 statements about the professional attitudes of female students.

In this study, all the surveyed students constitute the universe of abstract form that the 2018-2019 academic year, the Department of Gastronomy and Culinary Arts Program students studying all female sample. The mentioned questionnaire in the study was applied to 179 female students who participated in the exams in 2018-2019 academic year and who attended the culinary program and gastronomy department of Afyon Vocational High School. In this study, factor analysis was used for data analysis. As a result of the factor analysis, it was determined that there were significant differences between the attitudes of the female students received 4 year culinary education and the female students received 2 year culinary education. Regardless of whether the students have completed their internship status, there are significant differences according to the type of high school they graduated from and the grade point average groups.

**Keywords:** Profession, Cookery, Female Students, Attitude

## 1. GİRİŞ

Meslek, bireylerin hayatını kazanmak için yaptığı kuralları toplumca belirlenmiş ve belli bir eğitimle kazanılan bilgi ve becerilere dayalı etkinlikler bütünü olarak tanımlanabilir. Bir bireyin hayatına yön veren önemli hususlardan birisi de seçmiş olduğu mesleğidir. Bireyin seçmiş olduğu mesleği severek icra etmesi, kendisine olumlu katkılar sağlayabileceği gibi, ülkesine de olumlu katkılar sağlayacaktır (Sarıtaş, Derin ve Sarıtaş, 2014: 29, Gülşen ve Seyratlı, 2014: 15). Meslek TDK'da "Belli bir eğitim ile kazanılan sistemli bilgi ve becerilere dayalı, insanlara yararlı mal üretmek, hizmet vermek ve karşılığında para kazanmak için yapılan, kuralları belirlenmiş iş" olarak tanımlanmıştır (TDK, 2018). Ulusoy ve Görgülü (1995) meslek kavramını "Genellikle uzun ve yüksek dereceli bir öğrenim gerektiren, kendine özgü yasal ve ahlaksal kuralları bulunan ve bir kimsenin geçimini sağlayan uğraş" olarak tanımlanmaktadır (akt. Karadağ, 2002: 1). Milli Eğitim Bakanlığının yaptığı tanımlamaya göre ise "meslek, bir kimsenin hayatını kazanmak için yaptığı, kuralları toplumca belirlenmiş ve belli bir eğitimle kazanılan bilgi ve becerilere dayalı etkinlikler bütünüdür. İnsanın yaşamını sürdürebilmesi için yaptığı, bir eğitim ve bilgi birikimi gerektiren ve tüm bu sürecin sonunda bireylerin kazandığı unvanın adıdır" (Ulusal Mesleki Bilgi Sistemi, 2018). Meslekte mal ve hizmet üretmek esastır ve faaliyetin meslek olarak değerlendirilebilmesi için yasal olması ve insanlara yararlı olması gerekir. Böylece meslek, insanlara yararlı mal ve hizmet üretmek ve karşılığında para kazanmak için yapılan, belli eğitimle kazanılan sistemli bilgi ve becerilere dayalı, kuralları toplumca belirlenmiş etkinlikler bütünü olarak tanımlanabilir (Vurucu, 2010: 10-11). Meslek, toplumun gereksinim duyduğu bir hizmete cevap verir, toplumun ve insanlığın refahının yükselmesine yardımcı olur (Korkmaz, 2011: 61).

Meslek ve iş genellikle birbirine karıştırılan iki kavramdır. Meslek, bir kimsenin hayatını kazanmak için yaptığı, kuralları belirlenmiş ve belli bir eğitimle kazanılan sistemli etkinlikler bütünüdür. Meslek, belli bir tür alanda etkinlikte bulunabilme gücüdür. İş ise belli bir işyerinde sürdürülen benzer etkinlikler grubudur. Bir kimsenin mesleği olabilir ama işi olmayabilir (MEB, 2018). Aynı şekilde kişinin mesleği olmayabilir ama bir işi olabilir. Bu noktada iş; genel olarak, mesleği olmayan kişilerin hayatlarını devam ettirmek için gerekli olan kazanımı sağlamak üzere gerçekleştirdikleri nitelik gerektirmeyen faaliyet olarak tanımlanabilir (Karagülle, 2007: 6).

Mesleğin toplum nezdindeki itibarı o meslek sahibine prestij sağlamaktadır (Aca, Emirgil ve Işığışık, 2013:150-151). Bu açıdan bakıldığında meslek seçimi; bir kimsenin, çeşitli meslekler arasından en iyi yapabileceğini düşündüğü faaliyetleri içeren ve kendisine en üst düzeyde doyum sağlayacağına inandığı bir mesleğe yönelmesidir (MEB, 2018). Meslek seçimi bireyin hayatını etkileyen en önemli kararlardan biridir. Çünkü meslek, bireyin toplumda edineceği yeri belirlerken, saygı görmesini ve bir işe yaradığı duygusu sonucunda doyuma ulaşmasını sağlar (Karagülle, 2007: 16-17). Meslek seçimi, kişinin çeşitli meslek grupları arasında en iyi yapabileceği faaliyetleri içerdiğini düşündüğü ve kendisine en üst düzeyde doyum sağlayacağına inandığı bir mesleğe yönelmesidir (Özpancar, Aydın ve Akansel, 2008; 10). Meslek seçiminde, toplumun mesleğe bakış açısı kişinin tercihinde önemli rol oynayan faktörlerden bir tanesidir (Sarıtaş, Derin

ve Sarıtaş, 2014: 29). Bununla birlikte, bireysel özellikler, aile yapısı, çevre koşulları ve ekonomik koşullar da bireyin meslek seçimini etkiler (Özpancar, Aydın ve Akansel, 2008: 10). Meslek seçiminde etkili olan faktörlerden biri de cinsiyettir. Kadın ve erkekler arasında meslek seçimi açısından farklılıklar vardır. Örneğin birçok toplumda kamyon şoförlüğü, inşaat işçiliği gibi meslekler erkek mesleği, hemşirelik ve öğretmenlik ise kadın mesleği olarak görülebilmektedir (Ensari ve Alay, 2017: 412).

Bireylerin mesleki başarılarını etkileyen en önemli unsurlardan birisi de meslekle ilgili tutumlarıdır. Genel olarak tutum, bireyin çevresindeki herhangi bir konuya (canlı ya da cansız) karşı sahip olduğu bir tepki ön eğilimini ifade etmektedir (Baysal, 2018). Yani tutum, bireyin bir durum karşısındaki tavrıdır (TDK, 2018). Bireylerin meslekle ilgili tutumları ise, bireylerin mesleklerine karşı isteklendirme kazanmasında, mesleki yeterliliklerinin artmasında, mesleğe yönelik tatmin duygusunun değişiminde, örgütsel bağlılık düzeylerinde ve performans düzeylerine etkili olmaktadır (Kırılmış, 2017: 11). Dolayısıyla mesleğe yönelik tutumlar mesleki başarının en önemli belirleyicisi olmaktadır. Dolayısıyla öğrencilik döneminde meslek tercih nedenlerinin ve mesleki tutumun belirlenmesi ve olumlu yönde geliştirilmesi önerilmektedir (Zencir ve Eşer, 2016: 30).

Mesleki tutumlarla ilgili literatürde pek çok çalışma yapıldığı görülmektedir. Yapılan çalışmalara bakıldığında özellikle hemşirelik ve öğretmenlik mesleği hakkında geliştirilmiş tutum ölçeği çalışmalarının yoğunluk kazandığı söylenebilir (Sarıtaş, Derin ve Sarıtaş, 2014; Özpancar, Aydın ve Akansel, 2008; Zencir ve Eşer, 2016; Özmen ve Çetinkaya, 2016; Kahraman, Tunçdemir ve Özcan, 2015; Özkan vd., 2017; Gülşen ve Seyratlı, 2014; Aslim, 2013; Çetin, 2006; Taşdan, 2012; Şişman ve Acat, 2003; Çapri ve Çelikkaleli, 2008; Aydın ve Sağlam, 2012; Yalçın ve Özgen, 2017).

Aşçılık mesleği ile ilgili olarak yapılan çalışmalar ise şöyledir:

Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç (2013), önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine ilişkin tutumlarını belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmalarında cinsiyetin öğrencilerin aşçılık mesleğini seçmelerinde önemli bir değişken olduğunu ifade etmişlerdir. Buna göre erkek öğrencilerin kız öğrencilere oranla aşçılık mesleğine karşı tutumlarının daha olumlu olduğunu belirtmişlerdir.

Yılmaz ve Tanrıverdi (2017), aşçıların, meslek uyumu ile meslek algısı arasındaki ilişkilerin belirlenmesine yönelik olarak yaptıkları çalışmalarında aşçıların “Kişi-Meslek Uyumu” düzeyinin çok yüksek; “Genel Meslek Algısı” düzeyinin yüksek; “Mesleğin Toplumsal İtibarına Yönelik Algı” düzeyinin çok yüksek; “Mesleğe Yönelik Bireysel Algı” düzeyinin ise yine yüksek olduğunu saptamışlardır. Aşçıların Kişi-Meslek Uyumu düzeyinin, Genel Meslek Algısı düzeyini, Mesleğe Yönelik Bireysel Algı düzeyini ve Toplum Nezindeki İtibarı düzeyini de arttırdığını ifade etmişlerdir. Yani bireyin mesleği ile olan uyum düzeyi, mesleki tatmin ve bağlılık düzeyine olumlu yönde etki etmektedir.

Yılmaz ve Tanrıverdi(2017b) gelecek beklentisinin mesleki algı üzerine etkisinde mesleki uyumun aracılık rolünü inceledikleri araştırmalarında, Mesleki Uyum düzeyi “çok yüksek”, Gelecek Beklentisi ve Mesleki Algı düzeyi “yüksek” olarak saptanmış olup, mesleki uyum ve mesleki algı düzeyinin gelecek beklentisi düzeyini pozitif yönde etkilediğini ifade etmişlerdir. Aynı araştırma sonuçlarına göre “Gelecek Beklentisi” düzeyinin “Mesleki Uyum” ve “Mesleki Algı” üzerinde etkisi bulunmakta ve Gelecek Beklentisinin Mesleki Algı Üzerine Etkisinde Mesleki Uyumun Aracılık Etkisi bulunmaktadır.

Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç (2014), önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin aşçılık mesleğine ilişkin tutumlarını belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmalarında, öğrencilerin aşçılık mesleğine ilişkin tutumlarının olumlu olduğu sonucuna varmışlardır. Bununla birlikte öğrencilerin aşçılık mesleğini ciddi, disiplinli ve sabır isteyen bir meslek olarak gördükleri ve erkek öğrencilerin kız öğrencilere oranla aşçılık mesleğine karşı tutumlarının daha olumlu olduğu sonuçlarını elde etmişlerdir.

Şahin ve Erman (2014), önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin tercih etme nedenlerini değerlendirmek üzere bir araştırma yürütmüşlerdir. Araştırmanın sonuçları incelendiğinde, öğrencilerin aşçılık mesleğini, “turizm sektöründe nitelikli aşçı ihtiyacı”, “iş bulma kolaylığı” ile “yüksek kazanç” nedeniyle tercih ettikleri belirlenmiştir.

Çelik ve Şahingöz (2018), turizm işletmelerinde çalışan kadın aşçıların yaşadığı temel sorunların belirlenmesi amacıyla yaptıkları çalışmalarında, kadın aşçıların işe almada ayrımcılık yapıldığını düşündüklerini ve işe alınan kadın aşçıların kadının cinsiyete dayalı rolleri ve cinsiyete göre düzenlenmiş iş bölümünün olduğu bir ortamla karşılaştıklarını ifade etmişlerdir. Yine aynı çalışmada kadın aşçıların sadece cinsiyetleri nedeniyle, işyerinde basmakalıp önyargılı davranışlarla karşılaştıkları tespit edilmiştir.

Harbalıoğlu ve Ünal (2014), önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesine yönelik yaptıkları araştırmada, öğrencilerin aşçılık bölümünü isteyerek seçtiği, mutfakın bir alanında uzmanlaşmayı düşündüğü, aşçılık mesleğinin kendilerini maddi ve manevi tatmin edeceklerine inandıkları sonucuna ulaşmışlardır. Bununla birlikte çalışmada öğrenciler, aşçılık mesleğini seçtiklerinden dolayı pişman olmadıklarını, mesleğin sıkıcı olmadığını ve aşçı olma düşüncesinin kendilerini korkutmadıklarını; aksine bilgili, yeterli birer aşçı olacaklarını, aşçı olarak yapacakları yemeklerin insanların damak tatlarına yön verme düşüncesiyle gurur duyduklarını ifade etmişlerdir.

## 2. MESLEK OLARAK AŞÇILIK

Dünyadaki ve ülkemizdeki üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri bünyesinde aşçılık eğitimi veren kurumların sayısının artması aşçılık mesleğinin önemini artırmakta, gastronomi alanında yapılan bilimsel çalışmaların artmasıyla da aşçılık mesleği bilimsel bir zemin kazanmaktadır (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 616). Bununla birlikte, turizm faaliyetlerine katılan insanların ulaşım, konaklama gibi hizmetlerin yanında en önemli ihtiyaçlarının yeme içme olması ve otel gelirlerinin oda bölümünden sonra en fazla geliri yiyecek içecek bölümünden elde etmesi mutfakın ve buna bağlı olarak aşçılık mesleğinin önemini daha da artırmaktadır (Çemrek ve Yılmaz, 2010: 207).

Besinleri çeşitli yöntemler kullanarak yenilebilir veya içilebilir hale getiren kişiye aşçı adı verilir (Kariyernet, 2019). Yani aşçı, yemek pişirmeyi meslek edinen kişidir (TDK, 2018). Meslek elemanı tanımında aşçı, “mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliklerine sahip nitelikli kişi” olarak tanımlanmaktadır (MEB, 2018). Mesleki Eğitim ve Geliştirme Projesi, aşçıyı, “kendi başına ve belirli bir süre içerisinde kahvaltılarını, çorbalarını, zeytinyağlı yemekleri, mezeleri, hamur işi yemeklerini, salataları, sıcak ve soğuk soslari, kırmızı et, kümes hayvanları, sakatat ve av hayvanları yemeklerini, su ve deniz ürünleri yemeklerini, sebze ve kuru baklagil yemeklerini, pilav ve makarna yemeklerini, tatlıları ve içecekleri kendi başına hazırlama bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişi” şeklinde tanımlamaktadır (MEGEP, 2007: 12). Aşçılık, besin maddelerinin hasat sürecinden başlanarak, malzemelerin satın alınması, teslim alınması, depolanması, üretim ve nihai ürün olarak sunma aşamalarından var olan bir sanat dalı olarak da kabul edilmektedir (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014: 43).

Kişi aşçı olabilmek için birtakım nitelikleri taşımalıdır. Aşçı olmak isteyen kişilerin öncelikle yiyeceklerle ilgili konulara ilgi duymaları gerekmektedir. Bununla birlikte, bedence güçlü ve sağlıklı olmalı, tat ve koku alma duyuları gelişmiş olmalı, el becerisine sahip, temiz, titiz, sorumluluk sahibi olabilmelidir. Bu özelliklere sahip olmanın yanında, bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip olmalı ve eli çabuk, hızlı hareket edebilen ve yaratıcı kimseler olmaları gerekir. Mutfakı yönetebilecek disiplin anlayışına sahip olmaları ve kriz yönetimini yapabilmeleri de bir aşçıda olması gereken unsurlardandır (Ansiklomedya, 2018; Meslektr, 2018).

Aşçı veya mutfak elemanı unvanı alan mezunlar; ağırlıklı olarak ulusal ve uluslararası beş yıldızlı konaklama işletmelerinin mutfak ekibinde veya yiyecek-içecek bölümlerinde, özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, işyeri, fabrika, ordu vb.), lokanta, kafeterya, bar ve restoran gibi yiyecek içecek üretimi yapan yerlerin mutfak ya da işletme kısımlarında, gıda işletmelerinin ürün geliştirme bölümlerinde (AR-GE), yiyecek-içecek sektöründe eğitim veren kurumlarda çalışabilmektedirler.

Yine sektörde çırak, kalfa, aşçıbaşı, aşçı yardımcısı, yiyecek ve içecek müdürü olarak çalışabildikleri gibi bireyin kapasitesine bağlı olarak oteller, lokantalar ve restoranların koordinatörü veya otel yöneticisi olabilmektedirler. Aynı zamanda kendilerine ait iş kurabilmektedirler (Meslektr, 2018).

Türkiye’de mutfak eğitimi, turizm eğitiminin alt bir dalı olarak örgün ve yaygın olmak üzere iki şekilde verilmektedir. Örgün eğitim; diplomaya dayalı Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) ve Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) bünyesinde bulunan çeşitli düzeylerde ve okullarda verilirken yaygın eğitim; sertifikaya dayalı MEB, Kültür ve Turizm Bakanlığı (KTB), meslek odaları, özel kuruluşlar bünyesinde kurslar şeklinde verilmektedir (Denk, 2017: 57).

Milli Eğitim Bakanlığına bağlı orta öğretim düzeyinde turizm sektörüne yönelik aşçılık eğitimi Türkiye’de 2005–2006 eğitim öğretim yılına kadar sadece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilmekteydi. Daha sonra Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler ve Açık Öğretim Meslek Lisesi gibi meslek liselerine de gerekli şartları taşımaları

durumunda (öğretmen, atölye, donanım vb.) mutfak dalı açma hakkı verilmiştir (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014: 44).

Yüksek Öğretim Kurumları tarafından verilen aşçılık eğitiminde ise öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarından veya Aşçılık önlisans programlarından mezun olmaktadır. Lisans programı 4 yıl sürmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü; devlet, özel ve vakıf üniversitelerinin birçoğunda bulunmaktadır (Meslekler, 2018). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü Turizm Fakültesi veya Turizm ve Otel işletmeciliği Yüksekokulları bünyesinde bulunmaktadır. Bölümün temel amacı; uluslararası alanda rekabet edebilecek bilgi ve becerilerle donatılmış; ulusal ve uluslararası mutfak kültürü konusunda uzman personel ve yönetici şefler yetiştirmektir. Bölümün diğer bir amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır. Bölümde öğrencilere mutfak yönetimi, restoran yönetimi, kafe-bar yönetimi, yiyecek-içecek yönetimi konularında eğitim verilmektedir. Dört yıllık lisans eğitimi süresince öğrencilere yemek sanatının incelikleri öğretilmekle birlikte, iş hayatında ihtiyaç duyacakları iletişim ve yönetim becerileri kazandırılmaktadır. Program sonunda öğrenciler, yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olabilmenin yanında, kendi işletmelerini kurabilmeye yönelik bilgi birikimine de sahip olmaktadır (Üniversitrehberi, 2018; Anadolu Üniversitesi, 2018).

Aşçılık önlisans programı lise eğitiminden sonra iki yıllık eğitim vermektedir. Program turizm endüstrisinde özellikle gastronomi alanında mutfak, servis, yönetim ve insan ilişkileri konuları başta olmak üzere gerekli bilgi ve becerilere sahip nitelikli çalışan kazandırmayı, bu alanda yenilikleri takip edebilecek ve bu alanda ihtiyaç duyulan insan kaynağını yetiştirmeyi amaçlamaktadır (Anadolu Üniversitesi, 2018). Ayrıca öğrenciler isterlerse dikey geçiş sınavı ile ilgili alanların lisans programlarına da devam edebilmektedirler (Bilgi Üniversitesi, 2018).

### 3. ARAŞTIRMANIN AMACI VE KAPSAMI ve YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı, kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının incelenmesidir. Amaç çerçevesinde Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu (AMYO) Aşçılık programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören kadın öğrencilerden veri toplanmıştır. Araştırmanın kadın öğrencilere yönelik olarak gerçekleştirilmesinin en önemli amacı turizm istihdamında, kadınların pek çok konuda cinsiyetçi ayrıma maruz kalmalarıdır. Özellikle otel mutfaklarında ve yiyecek içecek işletmelerinde erkeklerin yoğun olarak çalıştığı, bu durumun ise sıcak ve yoğun mutfak ortamında uzun çalışma saatleri gerektiren aşçılık mesleğinin kadınlara uygun olarak düşünülmemesinden kaynaklandığı bilinmektedir. Ayrıca kullanılan ekipmanların ağır, tehlikeli ve her an kazaya yol açabilecek türden olmaları (bıçaklar, kazanlar, kızgın yağlar vb.) ve çalışılan alanların kaygan ve nemli olması aşçılık mesleğini son derece dikkatli çalışılması gereken bir meslek haline getirmektedir. Dolayısıyla erkeklerin kontrolü altında olan endüstriyel mutfaklarda kadınlar, düşük statülü pozisyonlarda çalıştırılarak ve yükselmelerinin önüne engeller konularak önemli derecede ayrımcılığa uğramaktadırlar (İnce, 2016: 420). Tüm bu problemler, turizm sektöründe çalışanların ve özellikle kadınların kısa süreli çalışma beklentisiyle işe girmelerine neden olmaktadır (Çelik ve Şahingöz, 2018: 374). Çelik ve Şahingöz (2018) yaptıkları çalışmada kadın aşçıların çoğunun işe almada ayrımcılık yapıldığına inandıklarını, iş yerinde önyargılarla karşılaştıkları ve işe alınan kadın aşçıların, kadının cinsiyete dayalı rolleri ve cinsiyete göre düzenlenmiş iş bölümünün olduğu bir ortamla karşılaştıklarını belirlemişlerdir.

Bu bağlamda aşağıdaki araştırma sorularına cevap aranmaya çalışılmıştır.

1. Kadın öğrencilerin aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri nelerdir?
2. Kadın öğrencilerin öğrenim gördükleri bölüm (aşçılık-gastronomi) türüne göre aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri arasında anlamlı fark var mıdır?
3. Öğrencilerin öğrenim gördükleri öğretim türüne (I.ve II.Öğretim) göre aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri arasında anlamlı fark var mıdır?
4. Öğrencilerin staj yapma durumlarına göre aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri arasında anlamlı fark var mıdır?
5. Öğrencilerin sınıf durumlarına göre aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri arasında anlamlı fark var mıdır?
6. Öğrencilerin mezun oldukları liseye göre aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri arasında anlamlı fark var mıdır?

7. Öğrencilerin yaş durumlarına göre aşçılık mesleği hakkındaki görüşleri arasında anlamlı fark var mıdır?

Afyon Kocatepe Üniversitesi AMYO Aşçılık Programı ile Gastronomi Bölümü'nde öğrenim gören kadın öğrencilerin Aşçılık Mesleği hakkında tutumlarını belirlemek için araştırmacılar tarafından bir anket hazırlanmıştır. Anket, Üstüner'in (2006) öğretmenlik mesleğine yönelik geliştirdiği tutum ölçeğinden yararlanılarak oluşturulmuş ve aşçılık öğrencilerine uygulanmıştır. Anket formunun ilk bölümü lisans ve önlisans düzeyinde aşçılık ve gastronomi bölümlerinde okuyan kadın öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemek amacıyla yedi sorudan oluşmaktadır. İkinci bölümde ise lisans ve önlisans düzeyinde aşçılık ve gastronomi bölümlerinde okuyan kadın öğrencilerin mesleki tutumları ile ilgili 37 adet ifade yer almaktadır. Bu ifadeleri 5'li likert tipi (1: Tamamen katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3. Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum ve 5: Tamamen Katılıyorum) ölçekle cevaplamaları istenmiştir. Elde edilen veriler "SPSS 23.0" istatistik programı ile analiz edilmiştir.

Anketin iç geçerliliği için yapılan analizde Cronbach Alfa değerine bakılmıştır. Araştırma evreni geçmişte Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde önlisans ve lisans düzeyinde kaydını yaptırmış ve öğrenimine devam eden kadın öğrenciler, 2018-2019 öğretim yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde önlisans ve lisans düzeyinde kaydını yaptırmış ve öğrenimine devam eden kadın öğrenciler ile gelecekte Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde önlisans ve lisans düzeyinde kaydını yaptıracak ve öğrenimine devam edecek kadın öğrencilerin tamamından oluşmaktadır. Bu nedenle evren soyut evren niteliğindedir.

Araştırmanın örneklemini ise, 2018-2019 öğretim yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Turizm Fakültesi Gastronomi bölümlerinde Önlisans ve lisans düzeyinde okuyan kadın öğrencilerin tamamıdır. Çalışmada sözü edilen anket, 2018-2019 eğitim-öğretim bahar yarıyılında final sınav dönemi içinde, Mayıs ve Haziran aylarında yapılmıştır. Anket Afyon Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Programı ile Gastronomi Bölümünde öğrenim gören ve bu tarihlerde sınavlara katılan 179 kadın öğrenciye uygulanmıştır. Özellikle tüm kadın öğrencilere ulaşılabilmesi düşüncesiyle zorunlu derslerin sınavları tercih edilmiş olup, sınav öncesinde anketler dağıtılmış ve öğrencilerin anketleri cevaplaması beklenmiştir. Analizler 179 öğrencinin cevapları üzerinden yapılmıştır.

### Faktör Analizi:

Bu çalışmada verilerin analizi için faktör analizi kullanılmıştır. Faktör analizi başta sosyal bilimler olmak üzere birçok alanda çok sık kullanılan çok değişkenli istatistiksel çözümleme tekniklerinden birisidir. Faktör analizinde, p değişkenli bir olayda birbiri ile ilişkili değişkenler bir araya getirilerek, az sayıda yeni ilişkisiz değişken belirlenmektedir. Faktör analizi yapmadaki temel amaç;  $y_1, y_2, \dots, y_p$  orijinal değişkenlerini  $m < p$  olmak üzere daha az sayıda ve birbiriyle ilişkisiz faktör adı verilen  $f_1, f_2, \dots, f_m$  rasgele değişkenleri ile ifade edebilmektedir. Ancak orijinal değişkenlerden farklı olarak faktörler ölçümlenemez veya gözlemlenemezler. Faktör analizinde aralarında yüksek korelasyon bulunan değişkenlerin her bir alt kümesi birer faktör yapısı adı altında açıklanmaya çalışılır (Tatlıdil, 2002; Albayrak, 2006).

Faktör analizi modeli aşağıdaki gibi ifade edilir:

$$z_j = a_{j1}f_1 + a_{j2}f_2 + \dots + a_{jm}f_m + b_ju_j; \quad j=1,2,3,\dots,p \quad (1)$$

(1) eşitliğinde yer alan  $z_j$ : j.değişkeni;  $a_{jm}$ : j. değişkenin m. faktör üzerindeki yük değerini; f: ortak faktörü;  $u_j$  artık faktörü;  $b_j$ : Artık faktöre ilişkin katsayıyı ve m: ortak faktör sayısını ifade etmektedir.

Faktör analizinde, en az bilgi kaybıyla, orijinal değişkenler, daha küçük yeni boyutlarla içeren bilgiyi özetlenmeye çalışılmaktadır. Birbiriyle ilişkili çok sayıda değişken, birbiriyle ilişkisiz daha az sayıda yeni veri yapılarına dönüştürülmektedir. Faktör Analizinde ilk olarak veri setinin faktör analizi için uygunluğunun değerlendirilmesi yapılır. Bunun için, Örneklem Yeterliği Testi (KMO: Kaiser-Meyer-Olkin) ve değişkenler arasında bir ilişkinin var olup olmadığını belirlemek için Barlett Küresellik Testi'nden (Bartlett's Test of Sphericity) yararlanılmaktadır (Patır, 2009, Kalaycı, 2005; Hair ve diğ. 1990). Daha sonra, faktörlerin elde edilir, faktörlerin döndürmesi yapılır ve en son olarak ve faktörlerin isimlendirilir (Tatlıdil, 2002; Kalaycı,Ş.,2005).

#### 4. BULGULAR VE YORUM

Ankete verilen cevapların iç tutarlılığını belirlemek için Cronbach Alfa güvenilirlik katsayısı kullanılmıştır. Kadın öğrencilerin aşçılık mesleği hakkındaki tutumlarına yönelik 37 soru için güvenilirlik analizi uygulanmıştır. Bu analiz sonucunda Cronbach Alfa değeri 0.954 olarak hesaplanmıştır ve değişkenler arasında negatif korelasyona sahip değişken görülmemiştir. Cronbach Alfa değeri 0.60 ile 0.80 arasında ise anket güvenilirdir; 0.80 ile 1.00 arasında ise anketin güvenilirliği oldukça yüksektir (Kalaycı, 2005: 405; Alpar, 2011).

Çalışmaya katılan 179 kadın öğrencinin demografik özelliklerine ilişkin elde edilen bulgular Tablo 1’de verilmiştir.

Çalışmaya katılarak, ankete yanıt veren kadın öğrencilerin; %49,2’si Aşçılık Programı; %50,8’i Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim görmektedir. Öğrencilerin öğrenim türüne göre dağılımı ise; % 66,5’i normal öğretim; %33,5’i ikinci öğretim öğrencisidir. Sınıf bakımından incelendiğinde kadın öğrencilerin %47,5’i 1. Sınıf; %37,4’ü 2. Sınıf; %1,1’i 3. Sınıf ve kalan %14’ü ise 4. Sınıf öğrencisidir. Mezun olunan lise türüne göre kadın öğrencilerin %52,5’i Anadolu Lisesi, %7,3’ü Turizm Meslek Lisesi, %7,3’ü Aşçılar Meslek Lisesi ve kalan %33’ü ise diğer lise türünden mezun oldukları belirlenmiştir. Yaşlarına göre değerlendirildiğinde ise; öğrencilerin %35,8’i 17-20 yaş arasında; %50,3’ü 20-22 yaş arasında; %7,8’i 22-24 yaş arasında ve %6,1’i ise 24 yaş ve daha fazla oldukları belirlenmiştir. Kadın öğrencilerin not ortalamaları incelendiğinde ise; öğrencilerin %22,9’u 2,50’den az; %50,8’i 2,51-3,25 arasında ve kalan %26,3’ünün ise 3,26-4,00 arasında not ortalamasına sahip oldukları belirlenmiştir. Öğrencilerin %39,1’i stajlarını tamamlamış olup, %60,9’ u da stajlarını tamamlamamışlardır.

**Tablo 1: Çalışmaya Katılan Öğrencilerin Demografik Özellikleri**

Değişken	Düzye	Frekans	Yüzde
Bölüm	Aşçılık	88	49,2
	Gastronomi	91	50,8
Öğrenim Türü	Normal Öğretim	119	66,5
	2. Öğretim	60	33,5
Sınıf	1	85	47,5
	2	67	37,4
	3	2	1,1
	4	25	14,0
Mezun Olunan Lise Türü	Anadolu Lisesi	94	52,5
	Turizm Meslek Lisesi	13	7,3
	Aşçılık Meslek Lisesi	13	7,3
	Diğer	59	33,0
Yaş	18’den küçük	1	0,6
	18-20 arası	39	21,8
	20-22 arası	90	50,3
	22-24	14	7,8
	24 ve üzeri	11	6,1
Not Ortalaması	1,75’den az	2	1,1
	1,75-2,50	39	21,8
	2,51-3,25	91	50,8
	3,26-4,00	47	26,3
Staj Durumu	Tamamladım	70	39,1
	Tamamlamadım	109	60,9

Öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik sorulara verilen cevaplar için elde edilen sonuçlar Tablo 2’de gösterilmiştir. Tablo 2’den; öğrencilerin, ortalama olarak en yüksek değeri olan soru “Aşçılık mesleği sayesinde insanların yeni lezzetler tatmasını ve yeni şeyler öğrenmesini sağlamayı gurur verici buluyorum“ (s33: 4.7095) sorusu iken; en az ortalama puan ile cevap verdikleri soru ise “Genel olarak aşçılığın çalışma koşulları kadınlar için zordur” (s.25: 2,8101) sorusu olduğu görülmektedir.

**Tablo 2: Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutumlara Yönelik Sorulara Verilen Cevaplara İlişkin Tanımlayıcı İstatistikler**

Soru	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	Mod	Medyan
1- Aşçı olma düşüncesi bile bana cazip geliyor.	4,1117	0,97083	5	4
2- Aşçılık mesleği bana sıkıcı geliyor.	4,4916	0,93237	5	5
3- Aşçı olmayı kendime yakıştırıyorum.	4,3799	0,87464	5	5
4- Tekrar bir meslek tercihinde bulunmam söz konusu olsa yine aşçı olmayı seçerdim.	3,6648	1,33216	5	4
5- Aşçılığın bana göre bir meslek olmadığını düşünüyorum.	4,1397	1,15025	5	5
6- Aşçılığın yaşam tarzıma uygun olmadığını düşünüyorum.	3,9162	1,26256	5	4
7- Aşçılığın kişiliğime uygun olmadığını düşünüyorum.	4,1732	1,15055	5	5
8- Aşçılık mesleğini seçtiğime pişman oluyorum.	4,3520	1,03540	5	5
9- Aşçılıkta başarılı olacağıma inanıyorum.	4,1955	1,00044	5	4
10- Aşçılık mesleğiyle ilgili olan bu bölümü seçmiş olmaktan hoşnudum.	4,2291	1,04830	5	5
11- Aşçılık mesleğinde karşılaşıcağım zorlukları aşabileceğime inanıyorum.	4,0335	1,05947	4	4

**Tablo 2 (devam)**

Soru	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	Mod	Medyan
12- Zor şartlar altında dahi aşçılık yapmak isterim.	3,3631	1,32266	3	3
13- Aşçılık mesleğinin gereklilikleri konusunda kendime güveniyorum.	4,0168	1,03030	4	4
14- Aşçılık mesleğine ilişkin özel bir yeteneğim olduğu kanısındayım.	3,8156	1,09881	4	4
15- Aşçılığın bana uygun bir meslek olmadığını düşünüyorum.	4,1173	1,23283	5	5
16- Genel olarak aşçılığın kadınlara göre bir meslek olmadığını düşünüyorum.	4,0447	1,33585	5	5
17- Aşçılığın bir şeyler üretip yaratmam için bana fırsatlar vereceğini düşünüyorum.	4,2849	1,02899	5	5
18- Aşçılığı profesyonel bir biçimde yürütebileceğime inanıyorum.	4,0391	1,02969	5	4
19- İnsanlara daha önce yemedikleri lezzetleri hazırlama düşüncesi beni mutlu ediyor.	4,4134	,94038	5	5
20- Aşçılık yapan insanlara sempati duyarım.	4,2570	1,04982	5	5
21- Aşçı olacağıma düşünmek beni korkutuyor.	4,1564	1,15053	5	5
22- Bir meslek tercih etme durumunda olanlara aşçı olmayı tavsiye etmem.	3,8715	1,33670	5	4
23- Aşçı olduğumda yapabileceğim çok şey olduğunu düşünüyorum	4,1117	1,02706	5	4
24- Aşçılığın çalışma koşulları bana çekici geliyor.	3,3128	1,35431	4	4
25- Genel olarak aşçılığın çalışma koşulları kadınlar için zordur.	2,8101	1,45251	2	2
26- Aşçılıkla ilgili meslek bilgisi derslerinde başarılı olmayı önemserim.	4,3911	,93203	5	5
27- Aşçılık yapan kişilerle sohbet etmekten hoşlanırım.	4,3687	,94710	5	5
28- Mutfak, yiyecek-ıçecek, yemek pişirme ve aşçılık konularında tartışır, konuşurum.	4,3128	,93761	5	5
29- Bilgili ve yeterli bir aşçı olacağıma düşünüyorum.	4,2067	,92211	5	4
30- Aşçı olmanın toplumda bana saygınlık kazandıracığına inanıyorum.	3,9777	1,10644	5	4
31- Halen okumakta olduğum aşçılık programını isteyerek seçtim.	4,3631	1,05308	5	5
32- Aşçılık mesleğinin bana sıkıntılar yaşatmasından endişe duyuyorum.	3,1564	1,31888	3	3



33- Aşçılık mesleği sayesinde insanların yeni lezzetler tatmasını ve yeni şeyler öğrenmesini sağlamayı gurur verici buluyorum.	4,7095	2,28194	5	5
34- Mutfak, yiyecek-içecek, yemek pişirme ve aşçılık konularında konuşmaktan hoşlanmam.	4,4078	1,04728	5	5
35- Aşçı olduğumda çevre tarafından bana yeterli değer verileceğine inanıyorum.	3,6983	1,24004	5	4
36- Aşçılık mesleğinin popülerliği bana güven veriyor.	3,9385	1,15711	5	4
37- Aşçılık mesleğinin devamlılığı bana güven veriyor.	4,2402	0,95597	5	5

Verilerin analizinde kullanılan faktör analizinde örneklem büyüklüğünün yeterliliğini test etmek için ise Kaiser-Meyer- Olkin (KMO) testi yapılmalıdır. KMO ölçütü 0.90-.1.00 arasında ise “mükemmel”, 0.80-0.89 arasında ise “çok iyi”, 0.70-0.79 arasında ise “iyi”, 0.60-0.69 arasında ise “orta”, 0.50-0.59 arasında ise “zayıf” ve 0.50’nin altında ise “kabul edilemez” dir. Çalışmadan elde edilen KMO değeri 0.939 olup, örneklemin yeterliliğinin mükemmel olduğu söylenebilir. Verilerin Faktör analizine uygun olup olmadığını belirlemek için Bartlett Küresellik Testi yapılmıştır. Bartlett testinde, korelasyon matrisi birim matristir şeklinde ifade edilen sıfır hipotezinin reddedilmesi gerekir. Bartlett Küresellik testi sonucuna göre, hesaplanan Ki-kare istatistiği değeri 4639,733’ tür ( $p < 0.01$ ) Buradan sıfır hipotezi reddedilmiştir ve verilerin faktör analizine uygun olduğu ifade edilebilir. Faktör analizi sonucunda özdeğeri 1’den büyük olan 6 faktör ortaya çıkmıştır (özdeğerleri sırasıyla, 16.249, 2.274, 1,738, 1,607, 1,249, 1,007). Bu 6 faktörün varyans açıklama oranı %66.984’tür.

Birinci faktörün (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumlu Tutum) varyans açıklama oranı %18,59’dur. Birinci faktörde 10 madde yer almıştır. İkinci faktör (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumsuz Tutum) de 10 madde yer almıştır ve varyans açıklama oranı %16,340’tır. Üçüncü faktörün (Aşçılık Mesleğini Önemseme) varyans açıklama oranı % 10,3188 olup, 5 madde bu faktörde toplanmıştır. Dördüncü faktörün (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım) varyans açıklama oranı %8,475’tir. Bu faktörde 4 madde toplanmıştır Beşinci faktörün (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği) varyans açıklama oranı % 8,413 olup, bu faktörde 4 madde yer almaktadır. Altıncı faktörde (Mesleki Zorluk) 3 madde yer almakta olup, varyans açıklama oranı % 4,847’dir.

**Tablo 3: Faktör Analizi sonuçları**

Soru	Varyans Açıklama Oranı (%)	Faktör ağırlığı	Cronbach Alfa
<b>Faktör 1 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumlu Tutum)</b>			
13- Aşçılık mesleğinin gereklilikleri konusunda kendime güveniyorum.	18,590	0,782	0,937
11- Aşçılık mesleğinde karşılaşılabilecek zorlukları aşabileceğime inanıyorum.		0,755	
17- Aşçılığın bir şeyler üretip yaratmam için bana fırsatlar vereceğini düşünüyorum		0,729	
10- Aşçılık mesleğiyle ilgili olan bu bölümü seçmiş olmaktan hoşnudum.		0,702	
18- Aşçılığı profesyonel bir biçimde yürütebileceğime inanıyorum.		0,695	
19- İnsanlara daha önce yemedikleri lezzetleri hazırlama düşüncesi beni mutlu ediyor.		0,687	
23- Aşçı olduğumda yapabileceğim çok şey olduğunu düşünüyorum		0,579	
14- Aşçılık mesleğine ilişkin özel bir yeteneğim olduğu kanısındayım		0,575	
9- Aşçılıkta başarılı olacağıma inanıyorum.		0,565	
29- Bilgili ve yeterli bir aşçı olacağıma düşünüyorum.		0,531	
<b>Faktör 2 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumsuz Tutum)</b>			
2- Aşçılık mesleği bana sıkıcı geliyor.	16,340	0,727	0,917
15- Aşçılığın bana uygun bir meslek olmadığını düşünüyorum		0,703	
5- Aşçılığın bana göre bir meslek olmadığını düşünüyorum		0,685	
7- Aşçılığın kişiliğime uygun olmadığını düşünüyorum.		0,660	
1- Aşçı olma düşüncesi bile bana cazip geliyor.		0,619	
34- Mutfak, yiyecek-içecek, yemek pişirme ve aşçılık konularında konuşmaktan hoşlanmam.		0,592	
8- Aşçılık mesleğini seçtiğime pişman oluyorum		0,575	
6- Aşçılığın yaşam tarzıma uygun olmadığını düşünüyorum		0,548	

3- Aşçı olmayı kendime yakıştıyorum.		0,543	
21- Aşçı olacağımı düşünmek beni korkutuyor		0,533	
<b>Faktör 3 (Aşçılık Mesleğini Önemseme)</b>			
26- Aşçılıkla ilgili meslek bilgisi derslerinde başarılı olmayı önemserim	10,318	0,742	0,861
27- Aşçılık yapan kişilerle sohbet etmekten hoşlanırım.		0,719	
28- Mutfak, yiyecek-içecek, yemek pişirme ve aşçılık konularında tartışır, konuşurum		0,702	
31- Halen okumakta olduğum aşçılık programını isteyerek seçtim.		0,526	
20- Aşçılık yapan insanlara sempati duyarım.		0,523	

Tablo 4 (devam)

<b>Faktör 4 (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım)</b>			
24- Aşçılığın çalışma koşulları bana çekici geliyor	8,475	0,709	
12- Zor şartlar altında dahi aşçılık yapmak isterim.		0,608	
32- Aşçılık mesleğinin bana sıkıntılar yaşatmasından endişe duyuyorum		0,546	
4- Tekrar bir meslek tercihinde bulunmam söz konusu olsa yine aşçı olmayı seçerdim		0,523	
<b>Faktör 5 (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği)</b>			
36- Aşçılık mesleğinin popülerliği bana güven veriyor	8,413	0,780	0,827
35- Aşçı olduğumda çevre tarafından bana yeterli değerin verileceğine inanıyorum		0,673	
37- Aşçılık mesleğinin devamlılığı bana güven veriyor.		0,614	
30- Aşçı olmanın toplumda bana saygınlık kazandıracığına inanıyorum.		0,612	
<b>Faktör 6 (Mesleki Zorluk)</b>			
16- Genel olarak aşçılığın kadınlara göre bir meslek olmadığını düşünüyorum.	4,847	0,836	0,793
22- Bir meslek tercih etme durumunda olanlara aşçı olmayı tavsiye etmem.		0,620	
25- Genel olarak aşçılığın çalışma koşulları kadınlar için zordur.		0,468	
<b>KMO: 0.8937; Bartlett Küresellik Testi:4639,733 (p&lt;0.01), Cronbach Alfa:0,954</b>			

Ayrıca, Tablo 4'te her faktörde yer alan maddelerin faktör yükleri ile her bir faktöre ilişkin Cronbach Alpha güvenilirlik katsayıları yer almaktadır. Faktör yüklerinin 0.468 ile 0.836 arasında değiştiği görülmektedir. Her bir faktörün, faktör yükleri ayrı ayrı incelendiğinde;

1. Faktörün, faktör yükleri 0.531 ile 0.782; 2. Faktörün, faktör yükleri 0.533 ile 0.727; 3. Faktörün, faktör yükleri 0.523 ile 0.7742; 4. Faktörün, faktör yükleri 0.523 ile, 0.709; 5. Faktörün, faktör yükleri, 0.612 ile 0.780 ve 6. Faktörün, faktör yükleri 0.468 ile 0.836 arasındadır.

Her bir faktörün Cronbach Alpha güvenilirlik katsayıları incelendiğinde, katsayıların 0.793 ile 0,937 arasında değiştiği görülmektedir. Bu durum, her bir faktörün güvenilir olduğunu göstermektedir.

Öğrencilerin Aşçılık mesleğine yönelik tutumlara verdikleri cevaplarla elde edilen faktörler bakımından bölümler arasında farklılık olup olmadığı Student-t testi ile araştırılmış ve farklılık bulunan sorulara ilişkin sonuçlara Tablo 4.a'da yer verilmiştir.

Tablo 4.a-Faktörler Bakımından Bölümler Arasında Farklılık Olup Olmadığını Araştırmak İçin Yapılan t Testi Sonuçları

Faktör	Grup	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t istatistiği	p (olasılık değeri)
<b>Faktör 1 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumlu Tutum)</b>	Aşçılık	-0,0625	1,1347	-0,822	0,412
	Gastronomi	0,0604	0,8517		
<b>Faktör 2 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumsuz Tutum)</b>	Aşçılık	0,0400	1,0939	0,526	0,600
	Gastronomi	-0,0387	0,9044		
	Aşçılık	0,1541	0,7963	2,046	<b>0,042</b>

<b>Faktör 3 (Aşçılık Mesleğini Önemseme)</b>	Gastronomi	-0,1490	1,1484		
<b>Faktör 4 (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım)</b>	Aşçılık	-0,1188	1,1201	-1,570	0,118
	Gastronomi	0,1149	0,8588		
<b>Faktör 5 (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği)</b>	Aşçılık	0,1469	0,9523	0,526	0,053
	Gastronomi	-0,1420	1,0293		
<b>Faktör 6 (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği)</b>	Aşçılık	-0,0079	1,1407	0,104	0,917
	Gastronomi	0,0007	0,8483		

Tablo 4.a incelendiğinde; Aşçılık programı ile Gastronomi bölümünde öğrenim gören kadın öğrenciler arasında “elde edilen 6 faktör skor puanları bakımından sadece 3. Faktör olan “Aşçılık Mesleğini Önemseme” faktörü bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin Aşçılık mesleğine yönelik tutumlara verdikleri cevaplarla elde edilen faktörler bakımından öğretim türleri arasında farklılık olup olmadığı Student-t testi ile araştırılmış ve farklılık bulunan sorulara ilişkin sonuçlara Tablo 4.b’de yer verilmiştir.

**Tablo 4.b- Faktörler Bakımından Öğrenim Türü Grupları Arasında Farklılık Olup Olmadığını Araştırmak İçin Yapılan T Testi Sonuçları**

<b>Faktör</b>	<b>Grup</b>	<b>Aritmetik Ortalama</b>	<b>Standart Sapma</b>	<b>t istatistiği</b>	<b>p (olasılık değeri)</b>
<b>Faktör 1 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumlu Tutum)</b>	Normal Öğretim	-0,0850	1,1021	-0,807	0,420
	II. Öğretim	0,0428	0,9463		
<b>Faktör 2 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumsuz Tutum)</b>	Normal Öğretim	-0,1365	1,0136	-1,299	0,196
	II. Öğretim	0,0688	0,9901		
<b>Faktör 3 (Aşçılık Mesleğini Önemseme)</b>	Normal Öğretim	0,0190	1,0919	0,181	0,857
	II. Öğretim	-0,0096	0,9549		
<b>Faktör 4 (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım)</b>	Normal Öğretim	-0,0523	1,0391	-0,496	0,620
	II. Öğretim	0,0264	0,9830		
<b>Faktör 5 (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği)</b>	Normal Öğretim	-0,0683	1,052	-0,648	0,518
	II. Öğretim	0,0344	0,9750		
<b>Faktör 6 (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği)</b>	Normal Öğretim	-0,0780	1,0477	-0,741	0,460
	II. Öğretim	0,039	0,9772		

Tablo 4.b incelendiğinde; Normal öğretim iler II. Öğretimde öğrenim gören kadın öğrenciler arasında “elde edilen 6 faktör skor puanları bakımından tüm faktörler bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olmadığı görülmektedir.

Öğrencilerin Aşçılık mesleğine yönelik tutumlara verdikleri cevaplarla elde edilen faktörler bakımından staj durumunu tamamlayıp-tamamlamama grupları arasında farklılık olup olmadığı Student-t testi ile araştırılmış ve farklılık bulunan sorulara ilişkin sonuçlara Tablo 4.c’de yer verilmiştir.

**Tablo 4.c- Faktörler Bakımından Staj Durumunu Tamalayıp-Tamamlamama Grupları Arasında Farklılık Olup Olmadığını Araştırmak İçin Yapılan T Testi Sonuçları**

<b>Faktör</b>	<b>Grup</b>	<b>Aritmetik</b>	<b>Standart</b>	<b>t</b>	<b>p</b>
---------------	-------------	------------------	-----------------	----------	----------

		Ortalama	Sapma	istatistiği	(olasılık değeri)
<b>Faktör 1 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumlu Tutum)</b>	Stajımı Tamamladım	-0,1656	1,0654	-1,787	0,076
	Stajımı Tamamlamadım	0,1063	0,9453		
<b>Faktör 2 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumsuz Tutum)</b>	Stajımı Tamamladım	-0,1041	1,2508	-1,117	0,265
	Stajımı Tamamlamadım	0,0668	0,7980		
<b>Faktör 3 (Aşçılık Mesleğini Önemseme)</b>	Stajımı Tamamladım	0,0159	0,9664	,171	0,865
	Stajımı Tamamlamadım	-0,0102	1,0252		
<b>Faktör 4 (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım)</b>	Stajımı Tamamladım	-0,2421	1,1388	-2,639	<b>0,009</b>
	Stajımı Tamamlamadım	0,1555	0,8701		
<b>Faktör 5 (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği)</b>	Stajımı Tamamladım	-0,0658	0,8838	-,705	0,482
	Stajımı Tamamlamadım	0,0423	1,0697		
<b>Faktör 6 (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği)</b>	Stajımı Tamamladım	-0,2264	1,0189	-2,463	<b>0,015</b>
	Stajımı Tamamlamadım	0,1454	0,96450		

Tablo 4.c'den; Stajını tamamlayan ve tamamlamayan öğrenciler arasında elde edilen 6 faktörler puanları bakımından 4. Faktör (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım) ve 6. Faktör (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği) faktörleri bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir.

AMYO öğrencilerinin mezun oldukları lise türüne göre aşçılık mesleğine yönelik tutumlara verdikleri cevaplarla elde edilen faktörler bakımından farklılık olup olmadığı tek yönlü varyans Analizi (ANOVA) ile araştırılmış ve farklılık bulunan sorulara ilişkin sonuçlara Tablo 5'te yer verilmiştir.

**Tablo 5- Faktör Skorları Bakımından Mezun Olunan Lise Türü Grupları arasında Sorulara Verilen Puan Ortalamaları Arasındaki Farklılığa İlişkin ANOVA Sonuçları**

Faktör		KT	sd	KO	F	p	Tukey Sonuçları
<b>Faktör 1 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumlu Tutum)</b>	Gruplararası	4,944	3	1,648	1,666	0,176	
	Grup içi	173,056	175	,989			
	Toplam	178,000	178				
<b>Faktör 2 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumsuz Tutum)</b>	Gruplararası	7,187	3	2,396	2,454	0,065	
	Grup içi	170,813	175	,976			
	Toplam	178,000	178				
<b>Faktör 3 (Aşçılık Mesleğini Önemseme)</b>	Gruplararası	1,406	3	,469	0,464	0,708	
	Grup içi	176,594	175	1,009			
	Toplam	178,000	178				
<b>Faktör 4 (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım)</b>	Gruplararası	9,153	3	3,051	3,162	0,026	Turizm meslek lisesi- aşçılık meslek lisesi Anadolu lisesi- aşçılık meslek lisesi
	Grup içi	168,847	175	,965			
	Toplam	178,000	178				
<b>Faktör 5 (Aşçılık Mesleğinin Popülerliği)</b>	Gruplararası	,869	3	,290	0,286	0,835	
	Grup içi	177,131	175	1,012			
	Toplam	178,000	178				
	Gruplararası	9,055	3	3,018	3,126	0,027	

<b>Faktör 6 (Aşçılık Mesleğinin Popülarlığı)</b>	Grup içi	168,945	175	,965			Anadolu Lisesi- - Turizm meslek lisesi
	Toplam	178,000	178				Turizm meslek lisesi- aşçılık meslek lisesi Turizm meslek lisesi- Diğer

Tablo 5'ten; öğrencilerinin mezun oldukları lise türüne göre mezun olunan lise grupları arasında elde edilen 6 faktör bakımından 4. Faktör (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım) ve 6. Faktör (Aşçılık Mesleğinin Popülarlığı) faktörleri bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir. . Farklı olan gruplar 4. Faktör için turizm meslek lisesi- aşçılık meslek lisesi, Anadolu lisesi-aşçılık meslek lisesi iken; 6. Faktör için ise, turizm meslek lisesi- Anadolu lisesi, turizm meslek lisesi- aşçılık meslek lisesi ve turizm meslek lisesi ile diğer lise gruplarıdır.

Araştırmaya katılan AMYO öğrencilerinin eğitim düzeyi gruplarına göre sorulara verdikleri cevaplarla elde edilen faktörler bakımından farklılık olup olmadığı tek yönlü varyans Analizi (ANOVA) ile araştırılmış ve farklılık bulunan sorulara ilişkin sonuçlara Tablo 6'da yer verilmiştir.

**Tablo 6- Faktörler Bakımından Not Ortalaması Grupları Arasında Sorulara Verilen Puan Ortalamaları Arasındaki Farklılığa İlişkin ANOVA Sonuçları**

Faktör		KT	sd	KO	F	p	Tukey Sonuçları
<b>Faktör 1 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumlu Tutum)</b>	Gruplararası	4,177	2	2,089	2,115	0,124	
	Grup içi	173,823	176	,988			
	Toplam	178,000	178				
<b>Faktör 2 (Aşçılık Mesleğine Karşı Olumsuz Tutum)</b>	Gruplararası	,640	2	,320	0,318	0,728	
	Grup içi	177,360	176	1,008			
	Toplam	178,000	178				
<b>Faktör 3 (Aşçılık Mesleğini Önemseme)</b>	Gruplararası	3,206	2	1,603	1,614	0,202	
	Grup içi	174,794	176	,993			
	Toplam	178,000	178				
<b>Faktör 4 (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım)</b>	Gruplararası	1,683	2	,841	0,840	0,433	
	Grup içi	176,317	176	1,002			
	Toplam	178,000	178				
<b>Faktör 5 (Aşçılık Mesleğinin Popülarlığı)</b>	Gruplararası	3,405	2	1,703	1,716	0,183	
	Grup içi	174,595	176	,992			
	Toplam	178,000	178				
<b>Faktör 6 (Aşçılık Mesleğinin Popülarlığı)</b>	Gruplararası	1,158	2	,579	0,576	0,563	
	Grup içi	176,842	176	1,005			
	Toplam	178,000	178				

Tablo 6 incelendiğinde, not ortalamaları grupları arasında elde edilen 6 faktör bakımından farklılık olmadığı belirlenmiştir.

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışmanın sonuçları, Afyon Kocatepe Üniversitesi AMYO Aşçılık Programı ile Gastronomi Bölümü'nde öğrenim gören kadın öğrencilerin Aşçılık Mesleği hakkında tutum ve düşüncelerini yansıtmaktadır.

Çalışmada ilk olarak yapılan faktör analizi sonucunda 6 faktör ortaya çıkmıştır ve bu 6 faktörün varyans açıklama oranı % 66,984 olarak belirlenmiştir. Birinci faktörde 10 madde yer almıştır (varyans açıklama oranı % 18.59). İkinci faktör de 10 madde yer almıştır (varyans açıklama oranı % 16.340). Üçüncü faktörde 5 madde yer alırken (varyans açıklama oranı % 10.318), dördüncü faktörde 5 madde toplanmıştır (varyans açıklama oranı % 8.475), beşinci faktörde 4 madde yer almaktadır (varyans açıklama oranı % 8.413) ve son olarak, altıncı faktörde 3 madde yer almaktadır (varyans açıklama oranı % 4.847).

Aşçılık programı ile Gastronomi bölümünde öğrenim gören kadın öğrenciler arasında “elde edilen altı faktör arı bakımından sadece “Aşçılık Mesleğini Önemseme” faktörü bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin öğretim türü grupları arasında elde edilen altı faktör bakımından tüm faktörler bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olmadığı görülmektedir.

Stajını tamamlayan ve tamamlamayan öğrenciler arasında elde edilen altı faktör bakımından dördüncü faktör (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım) ve altıncı faktör (Aşçılık Mesleğinin Popüleriği) bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir.

AMYO öğrencilerinin mezun oldukları lise türüne göre mezun olunan lise grupları arasında elde edilen altı faktör bakımından dördüncü faktör (Mesleki Zorluklara Karşı Olumlu Yaklaşım) ve 6. Faktör (Aşçılık Mesleğinin Popüleriği) faktörleri bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir. Farklı olan gruplar dördüncü faktör için turizm meslek lisesi- aşçılık meslek lisesi, Anadolu lisesi-aşçılık meslek lisesi iken; altıncı faktör için ise, turizm meslek lisesi- Anadolu lisesi, turizm meslek lisesi- aşçılık meslek lisesi ve turizm meslek lisesi ile diğer lise gruplarıdır.

Araştırmaya katılan AMYO öğrencilerinin eğitim düzeyi gruplarına göre sorulara verdikleri cevaplarla elde edilen faktörler bakımından farklılık olup olmadığı için yapılan tek yönlü varyans Analizi (ANOVA) sonucunda not ortalamaları grupları arasında elde edilen altı faktör bakımından farklılık olmadığı belirlenmiştir.

Bu farklılıklar dikkate alınarak AMYO Aşçılık Programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik düşünceleri doğrultusunda mesleğe hazırlanmaları ve mesleklerini severek yapabilmeleri konusunda motive edici olunmalıdır.

Bu çalışmadan elde edilen bulgulardan hareketle, Aşçılık mesleği konusunda kadın öğrencilerin mesleklerini icra ederken rahat olabilmeleri, çekingen oldukları konularda bu durumu azaltacak etkinlikler çalıştaylar vb. programlar uygulanmalıdır. Ayrıca, Aşçılık mesleğini icra etme konusunda erkek öğrencilerin de görüşlerinin alınacağı ve kadınların görüşleriyle karşılaştırılabileceği çalışmalar da yapılabilir.

## KAYNAKÇA

- Aca, Zeynep, Burak Faik Emirgil ve Özlem Işığışık (2013), “Türkiye’de İş ve Meslek Danışmanlarının Mesleki Algıları Üzerine Nitel Bir Araştırma”, I. Uluslararası İş ve Meslek Danışmanlığı Kongresi (Ankara), Bildiriler Kitabı, ss.149-157
- Anadolu Üniversitesi, <http://abp.anadolu.edu.tr/tr/program/programProfili/1576/8>, erişim: 01.11.2018.
- Anadolu Üniversitesi, <https://www.anadolu.edu.tr/acikogretim/turkiye-programlari/acikogretim-fakultesi-onlisans-programlari-2-yillik/ascilik>, erişim: 01.11.2018.
- Ansiklomedya, <https://www.ansiklomedya.com/ascilik-nedir-ascilik-belgesi-nasil-alinir/>, erişim: 01.11.2018.
- Aslim, Serap Tüfekçi (2013), “İlköğretim Öğretmeni Adaylarının Öğretmenlik Mesleğine Yönelik Tutumlarının Değerlendirilmesi”, Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi Sayı: 32, S.65-81.
- Aydın, Rafet ve Gülseren Sağlam, “Öğretmen Adaylarının Öğretmenlik Mesleğine Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi”, Türk Eğitim Bilimleri Dergisi Bahar 2012, 10(2), ss. 257-294.
- Baysal, Ayşe Can, “Sosyal Psikolojide Tutumlar”, <https://arastirmax.com/tr/system/files/dergiler/2057/makaleler/10/1/arastirmax-sosyal-psikolojide-tutumlar.pdf>, erişim: 25.20.2018.
- Birdir, Kemal ve Reha Kılıçhan (2014), “Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma”, 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı (05-08 Aralık 2013, Kayseri), ss. 615-635.
- Çapri, Burhan ve Öner Çelikkaleli (2008), “Öğretmen Adaylarının Öğretmenliğe İlişkin Tutum Ve Mesleki Yeterlik İnançlarının Cinsiyet, Program Ve Fakültelerine Göre İncelenmesi”, İnönü Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, Cilt: 9, Sayı: 15, ss:33–53.
- Çelik, Muhabbet ve Semra Akar Şahingöz (2018), “İş Yaşamında Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Aşçılar Örneği”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6, Special Issue3, ss.370-383.

- Çemrek, Fatih ve Hatice Yılmaz (2010), “Turizm ve Otel İşletmeciliği İle Aşçılık Programı Öğrencilerinin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama”, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. Cilt:12, Sayı:2, Aralık, ss. 203-220.
- Çetin, Şaban (2006) “Öğretmenlik Mesleği Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi (Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması)”, Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi Sayı:18, ss.28-37.
- Denk, Erkan ve Koşar, Abdulkadir (2017), “Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri Ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi”, Yorum-Yönetim-Yöntem Uluslararası Yönetim-Ekonomi Ve Felsefe Dergisi, Cilt: 5 •Sayı: 1•Ss: 55-83.
- Ensari, M. Şebnem ve Hazal K. Alay (2017), “Meslek Seçimini Etkileyen Faktörlerin Demografik Değişkenler İle İlişkinin Araştırılması: İstanbul İlinde Bir Uygulama”, Humanitas, 5 (10), ss. 409-422.
- Gülşen, Celal ve Seyrathı, Esra (2014), “Formasyon Eğitimi Alan Öğretmen Adaylarının Öğretmenlik Mesleğine İlişkin Tutumları”, Eğitim Ve Öğretim Araştırmaları Dergisi, Ağustos 2014 Cilt:3 Sayı:3, ss. 14-25.
- Harbalıoğlu, Melda ve İpek ÜNAL (2014). “Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama”, Turizm Akademik Dergisi, 1 (1), ss. 55-65.
- İnce, Şengül (2016), “Şeflerin Savaşı: Profesyonel Mutfaklarda Erkek Ve Kadın Şefler”, Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi, 3 (2), ss.409-435.
- Kahraman, A.Burak, Nihan Ozansoy Tunçdemir ve Ayşegül Özcan (2015), “Toplumsal Cinsiyet Bağlamında Hemşirelik Bölümünde Öğrenim Gören Erkek Öğrencilerin Mesleğe Yönelik Algıları”, Sosyoloji Araştırmaları Dergisi, Cilt 18, Sayı 2, Ss.108-144.
- Karadağ, Aişe (2002). “Meslek Olarak Hemşirelik”, Atatürk Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi, Cilt 5, Sayı 2, ss.1-8.
- Karagülle, Başak (2007). “Türkiye’de İşsizliğe Bir Çözüm Önerisi Olarak Türkiye İş Kurumu’nun İş Danışmanlığı Hizmetleri”, Uzmanlık Tezi, T.C. Çalışma Ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Türkiye İş Kurumu Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Kariyernet, <https://www.kariyer.net/pozisyonlar/asci/nedir>, erişim: 13.11.2019.
- Kırılmış, Şenay (2017). “Aday Öğretmenlerin, Öğretmenlik Mesleğine Karşı Tutumları (Denizli İli Örneği)”, Tezsiz Yüksek Lisans Projesi, Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eğitim Yönetimi, Teftişi, Planlaması Ve Ekonomisi Bilim Dalı , Tezsiz Yüksek Lisans Programı (İ.Ö.).
- Korkmaz, Fatoş (2011). “Meslekleşme ve Ülkemizde Hemşirelik”, Sağlık Bilimleri Fakültesi Hemşirelik Dergisi, ss.59-67.
- Kurnaz, Alper, Kurnaz, Hande Akyurt ve Kılıç, Burhan (2013), Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı (05-08 Aralık 2013, Kayseri), ss. 574-594.
- Kurnaz, Alper, Kurnaz, Hande Akyurt ve Kılıç, Burhan (2014), Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sayı 32, ss. 41-61.
- MEB, [http://metefankara.meb.gov.tr/baglantilar/05\\_mesbil/rehberlik/ogrenciler.pdf](http://metefankara.meb.gov.tr/baglantilar/05_mesbil/rehberlik/ogrenciler.pdf), erişim: 16.10.2018.
- MEB, [http://megep.meb.gov.tr/mte\\_program\\_modul/moduller\\_pdf/Meslek%20Ahlak%20C4%B1%20ve%20Ahlak.pdf](http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Meslek%20Ahlak%20C4%B1%20ve%20Ahlak.pdf), erişim: 03.10.2018.
- MEB, [https://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/programlar/yiyecek\\_icecek\\_hizmetleri/asci.pdf](https://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/programlar/yiyecek_icecek_hizmetleri/asci.pdf), erişim: 01.11.2018.
- Meslekler, <https://meslekler.org/meslekler/ascilik.html>, erişim: 25.10.2018.
- Meslekler, <https://meslektr.com/yiyecek-icecek-hizmetleri/asci/asci-calisma-alanlari-ve-is-bulma-olanaklari.html>, erişim: 01.11.2018.
- Meslektr, <https://meslektr.com/yiyecek-icecek-hizmetleri/asci/asci-meslek-elemanlarinda-aranan-ozellikler.html>, erişim: 01.11.2018.
- Özkan, Zeynep Kızılcık, Seher Ünver, İlker Murat Avcıbaşı, Remziye Semerci, Ümmü Yıldız-Fındık (2017), “Bir Grup Hemşirelik Öğrencisinin Mesleğe Yönelik İmaj Algısı”, Hemşirelikte Araştırma Geliştirme Dergisi, 19(1), ss. 38-47.
- Özmen, Dilek ve Aynur Çetinkaya (2016), “Hemşirelik Son Sınıf Öğrencilerinin Mesleki Algılarına Yönelik Nitel Bir Çalışma” Hemşirelikte Araştırma Geliştirme Dergisi, 18 (1), ss.40-52.
- Özpancar, Nurhan, Aydın, Nursel ve Akansel, Neriman (2008), “Hemşirelik 1. Sınıf Öğrencilerinin Hemşirelik Mesleği İle İlgili Görüşlerinin Belirlenmesi”, C.Ü. Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi, 12(3), ss. 9-17.

- Sarıtaş, Seyhan Çıtlık, Derin, Neslihan ve Serdar Sarıtaş (2014), “Hemşirelik Öğrencilerinde Mesleki İmaj Algısının Meslekte Kalma Niyeti Üzerine Etkisi”, İnönü Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 3(1), ss. 29-32.
- Şahin, Tuba ve Adem Arman (2014), “Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimini Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi”, Akademik Bakış Dergisi, Sayı 41, <http://www.akademikbakis.org>. Erişim: 03.11.2018.
- Şişman, Mehmet ve M. Bahaddin Acat (2003), “Öğretmenlik Uygulaması Çalışmalarının Öğretmenlik Mesleğinin Algılanmasındaki Etkisi”, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: 13, Sayı: 1, Sayfa: 235-250.
- Taşdan, Murat (2012), “Turkish Primary School Teachers’ Perception Of Personal And Occupational Efficacy”, Procedia - Social and Behavioral Sciences, 47, ss. 987 – 1001.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&kelime=MESLEK](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=MESLEK), erişim: 29.09.2018.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_yanlis&view=yanlis&kelimez=14](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_yanlis&view=yanlis&kelimez=14), erişim: 03.11.2018.
- Tedmem (Türk Eğitim Derneği), Öğretmen Gözüyle Öğretmenlik Mesleği, Rapor Dizisi: 3, [http://portal.ted.org.tr/yayinlar/ogretmen\\_gozuyle\\_ogretmenlik\\_meslegi.pdf](http://portal.ted.org.tr/yayinlar/ogretmen_gozuyle_ogretmenlik_meslegi.pdf), erişim: 03.10.2019.
- Ulusal Mesleki Bilgi Sistemi, <http://mbs.meb.gov.tr/>, erişim: 16.10.2018.
- Üniversite Rehberi, <https://www.universiterehberi.org/2017/12/gastronomi-ve-mutfak-sanatlar.html>, erişim: 01.11.2018,
- Üstüner Mehmet (2006), “Öğretmenlik Mesleğine Yönelik Tutum Ölçeğinin Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması”, Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi, Issue 45, pp. 109-127.
- Vurucu, Fuat (2010). “Meslek Lisesi Öğrencilerinin Meslek Seçimi Yeterliliği Ve Meslek Seçimini Etkileyen Faktörler”, Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eğitim Yönetimi ve Denetimi Yüksek Lisans Programı.
- Yalçın, Oxana Monolova Ve Bahar Özgen (2017), “Okul Öncesi Öğretmenliği Bölümü Öğrencilerinin Mesleğe Yönelik Tutumlarının Ve Öz Güven Düzeylerinin İncelenmesi (KKTC)”, Eğitim Kuram Ve Uygulama Araştırmaları Dergisi, Cilt 3, Sayı 3, Ss.63-80.
- Yıldız, Banu (2013), Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları, 14. Ulusal Turizm Kongresi, Bildiriler Kitabı, ss. 595-614.
- Yılmaz, Arif ve Tanrıverdi, Haluk (2017), “The Intermediary Role of the Occupational Adjustment in Effects of Future Expectation on Occupation Perception of the Cooks”, Journal of Strategic Research in Social Science , Vol.3, Issue 3, pp. 2-18.
- Yılmaz, Arif ve Tanrıverdi, Haluk (2017), Aşçıların Meslek Uyumu ve Meslek Algısı Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt 7, Sayı 2, ss. 621-639.
- Zencir, Gülbanu ve Eşer, İsmet (2016), “Hemşirelik Öğrencilerinin Hemşirelik Mesleğine Yönelik Tutumları İle Hemşirelik Tercih Arasındaki İlişki: Türkiye Örneği”, Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi, 9(2), 30-37.