



*Accepted date: Aralık 2020*

**Mustafa SANDIKÇI<sup>1</sup>, Hülya MUTLU<sup>2</sup>, Asilhan Semih MUTLU<sup>3</sup>**

## **Dini Hassasiyetinin Turizmde Kariyer Hedeflerine Etkisi: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma**

*(Bu makale II. Helal Turizm Kongresinde “ Mutfaklarda Profesyonellik ve İslam Çatışması” isimli bildirden faydalanılarak hazırlanmıştır.)*

### **ÖZ**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin İslami açıdan haram ürünlere bakış açılarını belirlemek ve gastronomi profesyoneli olma yolunda oluşabilecek ikilemlerini tespit etmek adına hazırlanan bu çalışmada, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin görüşleri alınmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin İslami açıdan haram ürünlere bakış açılarını belirlemek amacıyla, nitel araştırma yaklaşımından yararlanılmıştır. Araştırma kapsamında görüşme tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın ve elde edilen verilerin özelliklerine bağlı olarak betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Çalışmanın evrenini Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri oluşturmaktadır. Görüşme formu hazırlandıktan sonra, kolay ulaşılabılır durum örnekleme ile görüşme yapılacak kişiler belirlenmiş ve iletişime geçilmiştir. Araştırma sonucunda muhafazakâr katılımcılar eğitimlerde haram ürünlerin kullanılmaması gerektiğini, haram ürünlerin tadına bakmak istemediklerini, alkol servis eden işletmelerde belirli süre çalışabileceklerini, uzun süre çalışmayacaklarını belirtmişlerdir. Haram ürünlere karşı olumlu görüş bildiren öğrenciler eğitimlerde kullanılması gerektiğini, bir ürünün orijinalinde şarap ya da diğer haram ürünler var ise kullanılması gerektiğini savunmaktadır. Katılımcılar profesyonel olarak çalışma sırasında haram ürünleri kullanarak ürün hazırlayabileceklerini ancak tadına bakmayacakları ve tüketmeyecekleri sonucu ortaya çıkmıştır. Haram ürünlere karşı olan katılımcıların helal işletmelerde çalışmak için istekli oldukları elde edilen sonuçlar arasındadır.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, İslamiyet, Gastronomi, Helal, Haram

## **THE EFFECT OF RELİGIOUS SENSİTİVİTY ON CAREER GOALS İN TOURİSM: A RESEARCH ON GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDENTS**

### **ABSTRACT**

The aim of this study is to determine the perspectives of the students from the Department of Gastronomy and Culinary Arts from the Islamic perspective and to determine the dilemmas that may occur in the way of being a gastronomy professional. The qualitative research approach was used to determine the perspectives of the students of the Department of Gastronomy and Culinary Arts from Islamic perspective. In this study, semi-structured interview technique was used. Descriptive analysis method was used depending on the characteristics of the study and the data obtained. The universe of the study consists of the students of Department of Gastronomy and Culinary Arts in Afyon Kocatepe University. After the interview form was prepared, the people to be interviewed were

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

identified and contacted with the easily accessible situation sampling. As a result of the research, conservative participants stated that they should not use haram products in trainings, they do not want to taste haram products, they can work in alcohol service companies for a certain period of time and they will not work for a long time. Haram argues that students should be used in trainings, a product should be used in the original wine or other haram products. During the professional work, the participants were able to prepare products using haram products, but they did not taste and consume. Participants who are against Haram products are willing to work in halal enterprises.

**Keywords:** Tourism, Islam, Gastronomy, Halal, Haram

## GİRİŞ

Türkiye’de 108 üniversitede ön lisans düzeyinde, 91 üniversitede ise lisans düzeyinde turizm eğitimi verilmektedir. Bu üniversitelere yerleşen öğrenci sayıları ise 19619 ön lisans düzeyinde yerleşim yapılmış iken 7534 öğrenci lisans düzeyinde turizm bölümlerine yerleşmiştir (Tuna, Başoda ve Aylan, 2018).Turizm eğitimi kapsamında öğrenciler bağlı buldukları müfredat içeriklerine göre eğitim almakta ve mezuniyet sonrası turizm sektöründe çalışmak için hazır hale getirilmektedir. Öğrencilerin müfredatlarında aldıkları ve sektörde karşı karşıya geldikleri helal-haram olgusuna ilişkin sorunlar eğitim sırasında ve çalışma hayatında karşılıklarına çıkmaktadır.

Turizm çalışma hayatında yer alan bireyler çalıştıkları ortamda haram olmasından dolayı huzursuz olmakta, liselerde haram ürünlerin kullanılması ve bu ürünlere ilişkin derslerin olması şikâyet unsuru olmaktadır. Üniversite düzeyinde eğitimler sırasında şarap eğitimi ve tadımı öğrenci- öğretim üyesi arasında davalara kadar uzanan problemleri beraberinde getirmektedir. Turizmde yabancı müşterilere hizmet vermek için otellerin bünyesinde bulundurdukları haram sayılan bu konuların profesyonel olma yolunda engel teşkil edip etmediği sorgulanması gereken bir konu haline gelmektedir.

## LİTERATÜR

Konu ile ilgili yapılan araştırmalarda eğitim aşamasında ve çalışma hayatında turizm sektörüne ilişkin sorular şu şekildedir;

Mutfak eğitimi için özel bir okula müracaat edecek bir bireyin şu şekilde sorusu internet ortamında yer almaktadır *“Ben ...adında bir okula gitmek istiyorum. Ama okulun şarap ve alkollü kokteyl eğitimi var ve sonradan staj yapılan yerlerde alkollü. Ben bu alkollü eğitimleri almadan bu okula gitsem haram olur mu? Ayrıca okula ödenecek paramda haram mı olur”* Bu soru internet ortamında sorulmakta ve cevabı ise şu şekildedir *“Haram olan bir yerde geçici de olsa bulunmamalısınız. Bu bulunmayışı da etkili ve yetkili makamlara iletmelisiniz”*(Anonim 2019a). Eğitim almak isteyen bir aday dini hassasiyetinden dolayı eğitim almak istediği kuruma yönelik sorduğu soruda bulunulmaması gerektiği yönünde bir cevap almıştır. Hali hazırda aşçılık yapan bir bireyin eşi, bir televizyon programındaki sorusu şu şekildedir *“Aşçı olan eşim alkolün içerisinde çalışıyor çalıştığı para haram mıdır ?”* Bu soruya ilişkin verilen cevap *“Alkol içerisinde çalışmaması gerekir. Alkole bulaşmaması gerekir. İmkânı yoksa o yerde çalıştığı süre içerisinde alkolden uzak durmaya çalışsın. Ancak çok büyük bir yerde çalışıyor ve alkol servisi yapmıyor, alkol servisi tamamen farklı bir yerde ise ve eşiniz diyelim ki meyve servisi yapıyor ise ve alkol ile işi yoksa o alkol sunandan daha farklıdır. Netice itibari ile eli değmiyor alkole. Anacak işin doğrusu alkol ile uğraşmaması gerekir, uzak durması gerekir ve en kısa süre içerisinde alkolden uzak elini yüzünü bulaştırmayacağı bir iş bulmak için gayret edecek. İş bulma sürecinde orada çalışıyorsa da alkolden uzak olacak”* (Anonim 2019b) şeklindedir ve alkol bulunan ortamda çalışılmamasına yönelik bir cevaptır.

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

Alkol servis edilen bir işletmede çalışan bir bireyin sorusu ise şu şekildedir “Alkol ve diğer haram ürünlerin satıldığı bir iş yerinde çalışmak caiz midir? Mecbur kalınca haram işlenen yerde çalışabilir miyiz?”. Bu soruya verilen cevap ise “Dinimizde yasak olan şeyleri yapmak günah/haram olduğu gibi, böyle şeylerin yapılmasına rıza göstermek ve yardımcı olmak da günah/haramdır. Hz. Peygamber, haram bir maddeyi kullanan ile birlikte onu imal eden, taşıyan, aracılığını ve sunumunu yapan kişilerin de aynı günaha girdiğini bildirmiştir. Bu itibarla, bir kimsenin helalinden kazanma konusunda alternatif imkânları bulunduğu sürece dinen yasaklanan şeylerin yapıldığı iş yerlerinde çalışması caiz olmaz. Ancak bütün çabalarına rağmen geçimini sağlayacak başka iş bulamadığı durumlarda zaruret sebebiyle bu tür iş yerlerinde çalışabilir. Zaruret durumu ortadan kalkması yani yapılması helal olan uygun bir iş veya iş yeri bulması halinde ise bu eski iş yerini terk etmesi gerekir” (Anonim 2019c) şeklindedir ve bu iş yerinde çalışılmaması tavsiye edilmektedir. Başka bir soru ise “Ben bir otelde resepsiyonist memuru olarak ön büroda çalışıyorum. Otelimizde yabancı turistler tatil amaçlı konaklayıp ülkelerine gidiyorlar. Otelde gelir olarak konaklama ve kiradan kazanıyor ama bir yandan da ‘her şey dâhil’ sisteminde olduğundan yabancı misafirlere içki de veriyorlar. Ben içkili bölümde değil de misafirini karşılayan, oteli ve odayla ilgili problemleri çözmeye çalışan bir bölüm olan resepsiyonda çalışıyorum. İçkili bir otelden kazandığım maaş helal mi?” şeklindedir. Bu soruya verilen cevap ise “Allah’ın kesin haramlarından biri olan alkolün tüketildiği bir yerde ancak aç kaldığınız zaman çalışabilirsiniz. Direkt veya dolaylı, nasıl olursa olsun sarhoşa hizmet edemeyiz. Hemen iyi bir iş arayın, helal yiyip huzurlu yaşamak için gerekeni yapın. Allah hepimizi muhafaza buyursun” (Anonim 2019ç) şeklindedir ve bu iş yerinde çalışılmaması yönündedir.

Yurt dışında yaşayan Müslüman bir bireyin sorusu ise şu şekildedir: “Benim birkaç sorum var ve sizin sorularıma çabuk cevap vermenizi umut ediyorum. Ben ülke dışında ve gayri İslamî bir ilkede yaşıyorum. Burada yabancı olan kimseler için iş bulmak zordur. Özellikle dünyanın mevcut ekonomik durumu bunu daha bir zor kılmıştır. Hâl böyleyken, restoran gibi alkollü içecek servis edilen bir mekânda çalışmak sakınca taşır mı?”. Bu soruya yurt dışı olması sebebiyle farklı cevaplar verilmiştir ve bu cevaplar şu şekildedir: “Sorduğunuz sorunun mevcut fikhî hükmünü istemeniz hasebiyle, mercilerin bürolarından bunu sormayı gerekli gördük. Alınan yanıtların açıklaması şudur... Bürosu: Alkollü içecek veya diğer haramlar alanında çalışmamanız ve sadece helal maddeler bölümünde çalışmanız şartıyla bir sakınca taşımaz;. Bürosu: Sizin için iş bulmak sorun olması nedeniyle bu işe devam etmek sizin için caizdir; Bürosu: Şahıslara şarap ve haram yiyecekler götürmek caiz değildir ve bunun karşısında ücret almak haramdır;...Cevabı: Eğer restoranın helal kısmında çalışıyorsanız, bir sakıncası yoktur. Eğer restoranın haram bölümü veya haram ve helalin karışık ve ortak olduğu bölüm dışında iş bulmak çok zorsa, bu bölümlerde zaruret ölçüsünde çalışmanın bir engeli bulunmamaktadır” (Anonim 2019d).

Turizm alanında soruların yanı sıra okullarda alkol eğitimi verilmesi bazı sorunları beraberinde getirmiştir. Bu sorunlara ilişkin medyaya yansıyan kaynaklar ise şu şekildedir: Özel bir üniversitede Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri ders kapsamında zorla şarap tattırıldığı gerekçesi ile dersin öğretim üyesinden şikâyetçi olmuştur (Anonim 2019e). Bunun akabinde Yüksek Öğretim Kurumu tarafından kamuoyunu bilgilendirmek amacıyla açıklama yapılmıştır ve süreçlerin üniversite yönetimi tarafından yapılacağını duyurmuştur (Anonim 2019f). 19. Milli Eğitim Şûrası’nda, Eğitim-Bir-Sen’in sunduğu “Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinin öğretim programları ve ders çizelgelerinden “Alkollü İçki ve Kokteyl Hazırlama” dersinin kaldırılması; Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde 10.sınıftan itibaren staj amacıyla tesis ve kurumlara gönderilen öğrencilerin alkollü içki servisi yapılan ya da alkollü içecek hazırlanan bölümlerde staj faaliyeti yapmalarının kaldırılması” teklifi Şûra kararlarına eklenmiştir (Anonim 2019g). Bu talep doğrultusunda Bakanlık somut adım atarak söz konusu dersi ders çizelgesinden kaldırdı haberleri medyada yer bulmuştur (Anonim 2019h). Alınan bu karar sonrasında Türkiye Otelciler Federasyonu tarafından “Bu dersi kaldırarak bazı insanların inançlarına göre eğitim alma talebine cevap veriyor olabilirsiniz. Ama öte taraftan bu yönde eğitim almak isteyenlerin önünü de kesmiş oluyorsunuz. En azından seçmeli ders olarak koyabilirlerdi. Elini değmek isteyen değer değmek istemeyen değmezdi. Bu çok yanlış bir uygulama olur. Bu dersi kaldırarak ‘Sadece içki servisi yapılmayan yeme içme mekânlarında bu mesleği icra edebilirsiniz’ demiş

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

*oluyorsunuz. Aslında insanların çalışma alanlarını, seçeneğini kısıtlamış oluyorsunuz” (Anonim 2019ı) şeklinde açıklama yapılmıştır.*

Turizm alanında alkol ve diğer haram olan ürünler öğrenciler, çalışanlar ve kurumlar tarafından sorun olarak görülmektedir. Bu alanda çeşitli çalışmalar ve düzenlemeler yapılmaktadır. Konuya ilişkin internet ortamında birçok soru ve şikâyete rastlanmaktadır. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin bu konulardaki görüşleri alınmak üzere bu çalışmanın yapılması ihtiyacı ortaya çıkmıştır.

## YÖNTEM

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin İslami açıdan haram ürünlere bakış açılarını belirlemek ve gastronomi profesyoneli olma yolunda oluşabilecek ikilemelerini tespit etmek adına hazırlanan bu çalışmada, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin görüşleri alınmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin İslami açıdan haram ürünlere bakış açılarını belirlemek amacıyla yapılan çalışmada nitel araştırma yaklaşımından yararlanılmıştır. Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma yöntemi olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 41). Nitel araştırmada herhangi bir şekilde istatistiksel prosedür ya da başka bir sayısal araç olmaksızın bulgular üretilmektedir (Altunışık vd., 2015: 304). Nitel yöntemlerle toplanan veriler üzerinde bazı sayısal analizler yapmak mümkün olsa da, nitel araştırmada temel amaç sayılar yoluyla sonuçlara ulaşmak değildir. Nitel araştırmalarda amaç, araştırılan konu ile ilgili okuyucuya betimsel ve gerçekçi bir resim sunmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 48). Dolayısıyla bu çalışmada katılımcıların görüşlerinin derinlemesine incelenebileceği ve ayrıntılı bilgilere ulaşılacağı düşünülmektedir.

Araştırma kapsamında görüşme tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu görüşme tekniğinde görüşmeci, önceden hazırlanmış görüşme sorularını sorarken akışa göre gerekli değişiklikleri yapma ve ayrıntılı bilgi alma amacıyla ek sorular sorma imkânına sahip olduğundan görüşme formundaki sorulara araştırmacı katı bir şekilde bağlı kalmamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 147). Görüşme sürecinde kullanılan görüşme formu, araştırmanın literatür taraması sonucunda ortaya çıkan sorulardan oluşmaktadır.

Araştırmanın ve elde edilen verilerin özelliklerine bağlı olarak betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analizde amaç, elde edilen bulguları düzenlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde okuyucuya sunmaktır. Bu amaçla elde edilen veriler, önce sistematik ve açık bir şekilde betimlenmekte, yapılan bu betimlemeler açıklanmakta ve neden-sonuç ilişkileri irdelenerek birtakım sonuçlara ulaşılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 239-240). Oluşturulan temalara araştırmanın bulgular ve tartışma kısmında yer verilmiştir.

Çalışmanın evrenini Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri oluşturmaktadır. Görüşme formu hazırlandıktan sonra, kolay ulaşılabilir durum örneklemesi ile görüşme yapılacak kişiler belirlenmiş ve iletişime geçilmiştir. Görüşme yapılacak kişilerin katılımları gönüllülük esasına dayandırılmıştır. Görüşmeler sırasında katılımcılara yöneltilen sorulara verilecek yanıtların sadece araştırma amacı doğrultusunda kullanılacağı, herhangi bir şekilde kişisel bilgilerinin paylaşılmayacağı, her katılımcıya bir kod verilerek görüşmelere yer verileceği ifade edilerek görüşmenin güven içinde gerçekleşmesi sağlanmıştır. Ses kaydı yapabilmek için öncelikle katılımcılardan izin istenmiştir. Görüşmeler sürecinde tutulan tüm ses kayıtları, bilgisayara aktarılmak suretiyle yazılı hale getirilmiştir. Sorular belirli bir sıra halinde sorulmuş olup, duruma göre soruların sırasında değişikliğe gidilerek esneklik sağlanmıştır. Araştırma çerçevesinde yapılan görüşmelerin tamamı araştırmacılar tarafından gerçekleştirilmiş ve 08.01.2019-10.02.2019 tarihleri arasında görüşmeler tamamlanmıştır.

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

## BULGULAR ve TARTIŞMA

Katılımcılar ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerden bazıları paydaşların izni doğrultusunda ses kaydına alındığından, bulguları ortaya koyabilmek için öncelikle deşifre işlemine ihtiyaç duyulmuştur. Soruların cevabına yönelik deşifre işlemi yapılmıştır. Görüşme formu yardımıyla oluşturulan sekiz temaya ait 16 soru katılımcılara sorulmuştur. Elde edilen veriler tema isimlerine göre ayrı bir şekilde sunulmuştur. Tablo 1’de oluşturulan temalar yer almaktadır.

**Tablo 1.**Görüşme Formu Yardımıyla Oluşturulan Temalar

Tema Kodu	Temalar
T1	Katılımcılara İlişkin Bilgiler
T2	Katılımcıların İşletme Tercihlerini Etkileyen Faktörler
T3	Katılımcıların İslamiyet ve Helal Ürün Hakkındaki Görüşleri
T4	Katılımcıların İslami Açıdan Haram Ürün Hakkındaki Görüşleri
T5	Katılımcıların Eğitimlerde Haram Ürünlerin Kullanımına Karşı Tutumları
T6	Katılımcıların İş Deneyimlerini İslami Açıdan Değerlendirmesi
T7	Katılımcıların Profesyonel Kariyer Hedeflerinde İslamiyet’in Etkisi
T8	İslami Otel ve Restoran Mutfakları için Katılımcıların Sunduğu Öneriler

### Katılımcılara İlişkin Bilgiler

Araştırmada yer alan katılımcılar Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi Bölümü öğrencilerinden oluşmaktadır.

**Tablo 2.** Katılımcılara İlişkin Bilgiler

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Turizm Lisesi Mezun Durumu	Eğitim Aldığı Alan	Çalıştığı Departman	Yurtdışı Mutfak Deneyimi
Katılımcı 1	Erkek	24	Hayır	Gastronomi	Mutfak	Yok
Katılımcı 2	Bayan	21	Hayır	Gastronomi	Mutfak	Yok
Katılımcı 3	Bayan	20	Hayır	Gastronomi	Mutfak	Yok
Katılımcı 4	Erkek	21	Evet	Gastronomi	Mutfak	Yok
Katılımcı 5	Erkek	25	Hayır	Gastronomi	Mutfak	Var
Katılımcı 6	Bayan	22	Hayır	Gastronomi	Mutfak	Yok
Katılımcı 7	Erkek	24	Hayır	Gastronomi	Mutfak	Yok
Katılımcı 8	Bayan	24	Hayır	Gastronomi	Mutfak	Yok
Katılımcı 9	Erkek	23	Evet	Gastronomi	Mutfak	Var

Katılımcıların seçiminde mutfak deneyimi olmasına özen gösterilerek seçim işlemi gerçekleştirilmiş, dolayısıyla katılımcıların diğer departmanlarda deneyiminin bulunmasının yanı sıra tamamının mutfak deneyimi de bulunmaktadır. Görüşme formunda katılımcılara ilişkin bilgiler ana temasında yaş, cinsiyet, turizm lisesi mezuniyet durumu, işletmelerde çalıştığı departman ve yurtdışı mutfak deneyiminin olup olmadığı gibi sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların beşi erkek, dördü bayan olup, yaşları 20-25 yaş arasında değişmektedir. Katılımcıların sadece ikisi turizm lisesi mezunu olup, her iki katılımcıda lise eğitimini mutfak bölümünde tamamlamıştır. Benzer bir şekilde, katılımcıların sadece ikisi yurtdışında bir işletmede çalışmış ve mutfak departmanında görev almışken, diğer katılımcılar Türkiye’deki farklı işletmelerde çalışmışlardır. Tablo 2’de katılımcılara ilişkin bilgiler yer almaktadır.

### Katılımcıların İşletme Tercihlerini Etkileyen Faktörler

Katılımcılara çalışacakları işletmeyi seçerken hangi konulara dikkat ettiği sorulmuştur. Katılımcıların çoğunluğu kendilerini geliştirebilecek işletmeleri tercih edeceklerini belirtmiştir. Bazı katılımcıların cevapları aşağıda yer almaktadır.

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)



Katılımcı 6: “İlk önce ben kendimi geliştirebilecek miyim ben ona bakarım. Sonra bana bir şeyler katabilecek mi, aşçı grubu- şef grubu varsa bu kişiler uzmansa bunlar önemli benim için. İşletmenin büyüklüğü de önemli.”

Katılımcı 7: “Kendimi geliştirebileceğim bir işletme olması önemli, bu alkollü bir işletmede olabilir. Ama uzun soluklu bu tarz işletmelerde çalışmak istemem.”

Katılımcı 8: “Özellikle şehir önemli, gelir benim için çok önemli olmadığını düşünüyorum, daha çok eğitime katkı sağlayacak, beni geliştirecek bir işletme olmalı. Tabii işletmede haram ürünlerin bulunmaması da benim için bir etken. Son çalıştığım işletme İslami bir oteldi ve burada çalışmaktan çok memnundum. Bu nedenle yine böyle bir otelde çalışmayı özellikle tercih ederim.”

Katılımcı 9: “Lise eğitiminden sonra buna dikkat etmiyordum açıkçası, hem yaşımızın küçük olması hem de bazı şeyleri tam anlamıyla idrak edememizden kaynaklanıyordu sanırım. Ama sonrasında düzenli bir hayat kurma ve toplumda saygınlık kazanma adına sanki alkolsüz bir işletmede çalışmanın daha prestijli ve daha kabul edilebileceğini düşünüyordum. O yüzden alkolsüz işletmeleri tercih etmeye başladım. Ancak önceki tecrübelerim hep alkollü işletme olduğu için tekrar alkollü işletmelerde çalıştım. Aslında ben tercih etmek istemiyorum, işletmenin verdiği fırsatlar hem de kendimi geliştirebilmem adına alkollü bir işletme daha iyi imkân verdiği için alkollü işletmeyi tercih etmek zorunda kalıyordum tekrar.”

### **Katılımcıların İslamiyet ve Helal Ürün Hakkında Görüşleri**

Katılımcılara ilk olarak İslamiyet açısından kendilerini nasıl tanımladıklarını belirtmeleri istenmiş ve katılımcıların tamamı Müslüman olduklarını dile getirmişlerdir. Katılımcılara “Satın aldığınız ürünlerin helal belgeli ürünler olup olmadığına dikkat eder misiniz?” sorusuna verilen cevaplar aşağıda sunulmaktadır.

Katılımcı 1: “Genelde et tüketiminde bildiğim kasaplara giderim. Güven duyarım. Helal belgesi olmasa da besmele ve tekbir ile kesilip kesilmediği hakkında tanıdığım kasaba güvenirim. Bilmediğim yerden almak zorundaysam da mecburen alıp güvenmek durumundayım.”

Katılımcı 5: “Özellikle dikkat ederim. Yurtdışında Türk dönercilerinin domuz eti karıştırarak yaptıkları döner çok, domuz olmasa bile helal kesim yapmayan çok, buna dikkat edilmiyor. Yurtdışında kaldığım şehirde akrabalarım vardı, onlar güvenilir işletmeleri söylemişlerdi, bir iki marka var belgeli, onun amblemini gördüğüm zaman yiyebiliyordum, diğer türlü dışarıda tüketim yapıyordum.”

Katılımcı 6: “Çok dikkat ettiğim söylenemez ne yazık ki. Bakıyorum ama hepsini incelemiyorum en azından. Ama helal gıda olduğunu düşündüğüm firmaların ürünlerini satın alıyorum.”

Katılımcı 9: “Evet ederim. Güvenmediğim yerlerden –özellikle et ürünleri- almam. Ürünlerin helal belgesi olup olmadığına bakarım. Ürünlerin içeriklerini incelerim. Piyasada yer alan helal belgesi olan ürünleri öğrendikten sonra hep aynı markaları tercih ederim.”

### **Katılımcıların İslami Açıdan Haram Ürün Hakkındaki Görüşleri**

Katılımcılara İslami açıdan haram ürün hakkındaki düşüncelerini belirtmeleri istenmiştir. Katılımcıların çoğunluğu alkol tüketmediğini, haram ürünlere karşı hassasiyeti olduğunu dile getirmişlerdir. Katılımcıların çoğunluğu mesleği gereği haram bir ürünü hazırlayabileceğini belirtmiştir. Alkolle hazırlanan bir ürünün tadına bakabileceğini söyleyen katılımcı sayısı fazla iken, domuz etiyle hazırlanan bir ürünü tadabileceğini söyleyen bir katılımcı bulunmaktadır. Aşağıda katılımcıların haram ürünlere karşı görüşleri yer almaktadır.

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

Katılımcı 1: “Deneyim açısından ilk başta tadına bakmam bence gerekli çünkü onu müşteriye sunacağım, dini değerlere biraz ters ama tadına bakmadan ben onu sunamam. Tadına bakmam orijinalini bilmem açısından önemli ve sürekli aynı ürünü çıkartma açısından da gerekli olduğunu düşünüyorum, tadına bakabilirim yani. Ama günlük hayatımda alkolle hazırlanan bir ürünü tüketmem, zaten alkol kullanmayan birisiyim. Muhafazakâr bir ailede yetiştim, Müslüman olarak da bazı duyarlılıklarım var, bu duyarlılıklarım yiyecek içecek alışkanlıklarıma da etki ediyor. İslami açıdan tüketilmemesi gerekenleri tüketmiyorum. Ancak işim gereği hazırlayabilirim, bir kez tadına bakabilirim ama domuz etinin tadına bakmam.”

Katılımcı 2: “Alkolle hazırlanan bir ürünü tüketmem, sadece hazırladığım ürünün tadına bakarım. Mesleğin gerektirdiği zorunluluktan dolayı tadına baktım bir kez. Domuz etinde ise zorunda kalsam bile tadına bakmam.”

Katılımcı 3: “Alkol belli bir sürede uçuyor ama yine de şüpheye düşen hiç bir haram ürüne yaklaşmam, tadına bakmam, tüketmem.”

Katılımcı 4: “Alkolle hazırlanan bir ürünün tadına da bakarım tüketirim de. Günlük hayatımda alkol tüketiyorum zaten. Lise 10.sınıfta Marmaris’te staj yaptım. Bodrum ve Marmaris’i kıyasladığım zaman Marmaris’te daha fazla domuz tüketimi var. Bodrum’daki otellerde fazla domuz tüketimi yok, Marmaris’te daha fazla oluyor. Benim çalıştığım otelde yaklaşık 3 günde bir domuz etinden yemek yapılırdı. Bir kere domuz etinin tadına bakmıştım. Ben o ürünü yapmadığım halde tadına bakmak istedim. Ufak bir parça aldım ama yemedim. Pişirmek zorundaysam, zaten profesyonel bir aşçı domuz etini de yapması lazım. Ne bileyim dana etini de yapması lazım, kuzu etini de yapması lazım. Yurtdışında bir yerde çalışırsam işletme sahibi bana domuz getirirse ben bunu yaparım, tadına bakarım ama günlük hayatımda tüketmem, zaten alışkanlık yok. Alışılacak bir şey olmadığını da düşünüyorum.”

Katılımcı 5: “Ülkemizde domuz eti tamamen haram gibi görünse de alkol biraz daha ılımlı görünüyor. Ülkemizde alkol tüketen insan sayısı da fazla. Alkol ve domuz eti Allah’ın haram kıldığı şeyler. İkisi de benim için haram kefesinde olduğu için ikisini de tasvip etmiyorum. Ben 25 yaşındayım. 25 yaşıma kadar ağzıma bir damla alkol sürmedim, domuz etiyle ilgili herhangi bir ürün de tüketmedim. İkisinin de benim gözümde kabul edilebilirliği yok.”

Katılımcı 6: “İçki artık benimsetilmiş farklı gelmiyor ama domuz etine karşı tutucuyuz. Köpek eti, eşek eti, katkı maddeleri, jelatinler belki bizim bilmediğimiz daha çok haram ürünler olabilir.”

Katılımcı 8: “Özellikle ülkemizde alkollü içkinin kabul edilebilirliği çok yüksek, sürekli bir alkol tüketimi var insanlarda, zaten ülkemizde de alkollü içkilerden şarap, rakı gibi içkilerin üretilmesi içkinin kullanımını da yaygınlaştırdığını düşünüyorum. Ama domuz etinde böyle bir yaygınlaşma, benimseme söz konusu değil, bu yüzden kabul edilebilirliği daha düşük. Domuz eti ya da diğer haram sayılan ürünler alkolle eş değer tutulmuyor ülkemizde, alkol benimsenmiş çünkü. Benim haram ürünlere bakış açım ise tamamen olumsuz, haram olduğunu bildiğim yiyecek ve içecekleri tüketmiyorum, herhangi bir şekilde karşıma çıktığında da tadına bakmayı düşünmüyorum.”

Katılımcı 9: “Alkolle ürünler de hazırladık, tadına da baktık ama günlük hayatımda alkol tüketmiyorum. Domuz etini ise hazırlamadım ve tatmadım. Çalıştığım işletmede bazı ürünleri tüketmiyordum. Et, tavuk hiçbirini tüketmiyordum. İlk etapta bu, içerisinde domuz ürünü vardır şüphesinden kaynaklanıyordu. Ayrıca onların helal kesim olmadığını da düşündüğüm için tüketmemeye başladım. Diğer personeller tarafından farklı algılanıyordu. Benim vejetaryen olduğumu söyleyenler vardı.”

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

## Katılımcıların Eğitimlerde Haram Ürünlerin Kullanımına Karşı Tutumları

Aşağıda katılımcıların aldıkları eğitimlerde (lise/lisans/workshop vb.) İslami açıdan haram sayılan ürünlerin yer alıp almaması durumunda düşünceleri yer almaktadır.

Katılımcı 4: *“Okullarda şarap eğitimleri olabilir. Belli ürünler var mesela Boeuf Bourignon. Mesela bu üründe okulda şarap kullanıyorduk, şarabın alkolü kaçtığı için sadece üzümün tadı kalıyor yani o mayalanma tadı kaldığı için yiyorum ve servis etmek de isterim. Domuz nasıl üretilir, nasıl büyütülür, nasıl kesilir ve hangi yöntemlerle pişirilir gibi eğitimlerde verilmeli ki çalıştığımız işletmelerde zorluk çekmeyelim. Domuz eti için teorik bir eğitim verilmeli ama şarap tadım eğitimleri olmalı, şarap uygulamalı olarak öğretilmeli. Et ve et ürünleri dersi alacağım bu dönem. Mesela şahsen ben isterim, domuz nasıl yetişir, nasıl büyür, hangi yaşa gelince kesilir, kafasından hangi yemekler yapılır, bacaklarından hangi yemekler yapılır, bunların okullarda teorik de olsa öğretilmesi gerekir.”*

Katılımcı 6: *“Eğitimlerde kullanılması bence uygun değil ama çalıştığımız ortam yabancılarla da hitap ettiği için yapıyoruz ama yemiyoruz, yapıyoruz ama ekipmanlarını ayırıyoruz.”*

Katılımcı 9: *“Türkiye’de eğitim veren kurumlarda farklı farklı bölümler var ve bu bölümlerinde kendilerine göre müfredatları var. Bu müfredatlarda öğrencileri sektöre en iyi şekilde hazırlamaya yönelik bütün her şeyi kapsayacak şekilde geniş bir müfredata yer veriliyor. Liselerde dâhil olmak üzere alkollü ürünlerin hazırlanışından tadımının yapılmasına kadar bu aşamalar gösteriliyor okullarda. Ben de o okullardan birisinden mezun oldum. Zaten okul olmasa bile işletmelerde çalışan herkesin bunu yaşama şansı oluyor. Okullarda bu tarz ürünlerin olması sınıfı iki gruba böleceği için olmaması daha iyi olur. Bir grup tadına bakmak isterken, bir grup tadına bakmak istemediği zaman sınıfta bir çatışma ortaya çıkabilir ve ders amacına ulaşmayabilir.”*

## Katılımcıların İş Deneyimlerini İslami Açıdan Değerlendirmesi

Katılımcıların her birine alkol veya domuz eti servis edilen bir işletme ile İslami otel veya restoranda çalışma durumu sorulmuştur. Ardından çalıştıkları işletmelerin İslami açıdan kendilerinde nasıl bir duygu hissettirdiği sorulmuştur. Elde edilen bulgulara göre, katılımcılardan sadece ikisinin İslami otel veya restoranda çalıştığı belirlenirken, diğer katılımcıların helal konseptli işletmelerde deneyimi bulunmamaktadır. Katılımcılardan üçü çalıştığı işletmelerde domuz ürünlerinin servis edildiğini belirtmiştir. Katılımcılara domuz ürünleri ile herhangi bir ürün hazırlayıp tadına bakıp bakmama durumu sorulmuş, üç katılımcının da domuz ürünlerinden herhangi bir ürün hazırlamadıkları, iki katılımcının tadına bakmadığı, bir katılımcının ise tadına baktığı belirlenmiştir. Katılımcıların tamamı alkol servis edilen işletmelerde çalıştığını dile getirmiştir. Aşağıda katılımcıların iş deneyimlerini İslami açıdan değerlendirmesi yer almaktadır.

Katılımcı 1: *“Kırşehir’de termal otelde çalıştım, bu otelde alkol servis ediliyordu, bende garson olarak çalıştığım için alkollü içeceklerin servisini yaptım. Paraya ihtiyacım olduğu için elde ettiğim gelire bir nevi göz yumuyordum, sıkıntı olmuyordu o an için. Çalıştığım otel alkollü bir işletme olduğu için bazen içimde bir rahatsızlık oluyordu, başka bir işletmede çalışmalıyım diyordum ama para kazanmak mecburiyetinde olduğumuz için göz yumuyordum.”*

Katılımcı 2: *“Alkollü işletmede çalıştım, bende hiçbir şekilde farklı bir duygu uyandırmadı, bu işletmede çalışmam da benim için sorun teşkil etmiyor, ben gelirime bakarım.”*

Katılımcı 3: *“Yazın çalıştığım otelde alkol servis ediliyordu, çiğ köfte yanında rakı servis ediyorduk. Ben alın terimin karşılığını aldığımı düşünüyorum. Bu nedenle bende İslami açıdan kendimi kötü hissettirecek bir duygu uyandırmadı.”*

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)



Katılımcı 4: *“Benim çalıştığım her otelde ve işletmede alkol servisi yapılıyordu. Sonuçta mesleğim gereği olduğu için rahatsızlık duymuyorum. Zaten alkol tüketen biriyim. Şu anda her otelde var alkol, son zamanlarda birkaç tane otel duydum sadece tam Müslüman müşterilere hizmet eden.”*

Katılımcı 5: *“Alkol veya domuz eti sunan işletmede çalışmam bende herhangi bir pişmanlığa neden olmadı, şüphe de olmadı, zaten yemeklerinden yemiyordum, kendi evimde yapıp bir şeyler orada tüketiyordum, o yüzden herhangi bir şüphem olmadı. Bu işletmede staj yaptığımdan dolayı herhangi bir gelir de elde etmedim, bu yüzden haram bir gelir de elime geçmedi. Yurtdışında İslam’ı temsil ettiğimi düşünüyorum. Neden çünkü benim orada alkol kullanmadığımı biliyorlardı, domuz eti yemediğimi biliyorlardı. Diğer İslam’ı seçen insanlar arasında farklı olduğumu gördüler çünkü bazıları dikkat etmiyor, ne varsa yiyip içebiliyorlardı. Yurtdışında İslamiyet zannettiğimiz gibi ilerlemiyor.”*

Katılımcı 9: *“Alkollü işletmede çalışmam önceleri sorun olmuyordu benim için. Alkol ile ilgili bilgim artıktan sonra, hatta şöyle bir söz de beni çok etkilemişti ve her seferinde aklıma bu gelir. Şaraplık üzümü taşıyan eşeğin bile cehennemlik olacağını duymuştum. Hazırlayan, tüketen, satan bunların hepsinin cezalandırılacağını duyduktan sonra bende her seferinde sanki bir suç işliyormuşum duygusu oluşmaya başladı. Alkolün tadına bakan birisi olarak, yani eğitimlerimizden dolayı, tüketim yok ama tadına baktığımız için sonrasında bunları müşterilere sunmak biraz suçluluk duygusu hissettiriyordu. Yurtdışında çalıştığım iki işletmede de domuz ürünleri servis ediliyordu. İlk yurtdışı deneyimimde domuz ürünlerinin kullanıldığı yerle pek alakam yoktu, o yüzden fazla içli dışlı olmadım, nerdeyse hiç hazırlanışını görmedim. Ama servis aşamasında, geri dönen tabaklarda görmüşlüğüm oldu. Tiksindirici ve dinen de yasak olmasından dolayı aynı ortamda bulunmak bile rahatsız ediyordu. Ürünlerin hazırlandığı ekipmanların sanki tekrar kullanıldığı, servis edilen tabağın sanki ilerleyen süreçte benim önüme başka bir yiyecek koyularak getirilmesi düşüncesi beni rahatsız ediyordu. İkinci çalıştığım işletmede de direkt görme şansım oldu, servis edilmesini, pişirilmesini, yani onu hazırlayan ustaların tadına baktığını da gördüm. Çalışırken burada olmamam gerektiğini düşünüyordum. Nitekim bu çalıştığım işletmelerden sonra bu tarz işletmelerde çalışmak istemediğimin farkına vardım. Bundan sonraki çalışacağım işletmelerde kesinlikle haram ürünlerin sunulmasını istemem.”*

### **Katılımcıların Profesyonel Kariyer Hedeflerinde İslamiyet’in Etkisi**

Katılımcılara İslami yeme içme yasaklarının profesyonel kariyer hedeflerine engel olup olmayacağı hakkında soru yöneltilmiştir.

Katılımcı 5: *“Eğer domuz eti ve alkol tüketmem gerekiyorsa o kariyeri tercih etmem. Kariyerim olmasa da olur. Ben engel olacağını düşünmüyorum, şarapla marine edeceğine süt veya zeytinyağı ile marine edersin.”*

Katılımcı 6: *“Engel olur diye düşünüyorum.”*

Katılımcı 9: *“Ürünler hazırlanıp tadına bakılmaması profesyonellik anlamında biraz eksiklik olabilir. Özellikle yurtdışı için konuşacağımız zaman. Ama Türkiye’de genel olarak bütün ürünler helal olduğu için –en azından biz öyle kabul ediyoruz- Türkiye’de sorun teşkil etmezken yurtdışında büyük problem profesyonellik olma yolunda.”*

Bu soruya ilaveten mesleklerinde profesyonel olmak için haram ürünlerin sunulduğu yerde çalışma veya çalışmama, bu ürünleri hazırlama ve tadına bakma hakkında düşüncelerini belirtmeleri istenmiştir.

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

Katılımcı 1: *“Türkiye’de genellikle muhafazakâr kesime uygun işletmeler var. İçki konusunda sıkıntı olmaz ama domuz eti kullanılan işletmeleri tercih etmemeye dikkat ederim. Örneğin yüksek gelir sağlayan ve domuz eti kullanan bir işletme ile düşük gelir sağlayan ve domuz eti kullanmayan bir işletme arasında tercih yapmam gerekirse gelirin dışında benim mutluluğum da önemli mesleğimde. Domuz etinin yapıldığı yerde ben mutlu olmayacaksam, düşük gelir sağlayan işletmede mutlu olacaksam bu işletmeyi tercih edebilirim. İyi yapıyorsam o mesleği, alkol tüketmesem bile hazırlayabilirim ve tadına bakabilirim. İş başa düşerse domuz eti ile yapılan bir yiyeceği mecbur hazırlamak zorundayım çünkü mesleğim, ben kullanmam ama mecbur kalırsam da hazırlayabilirim.”*

Katılımcı 3: *“Her türlü otelde çalışırım. Emeğimin karşılığını aldığım sürece kim alkol kullanmış kim domuz eti yemiş benim için önemli değil. Alkol ve domuz etiyle ürünler hazırlayabilirim ama tatlarına bakmam.”*

Katılımcı 4: *“Neresi bana daha iyi bir gelecek sunuyorsa orada çalışırım. Ne kadar iyi ücret veriyorsa veya kendimi geliştirmek için gerekli bir işyeriyse orada çalışırım. Bu işletme helal konseptli olur veya domuz eti sunan bir işletme olur bu önemli değil. Profesyonelliği önde tutarım. Alkol kullanarak ürün hazırlıyorum ve tadıyorum. Domuz eti pişirmek zorundayım, zaten profesyonel bir aşçı domuz etini de yapması lazım. Ne bileyim dana etini de yapması lazım, kuzu etini de yapması lazım. Yurtdışında bir yerde çalışırsam işletme sahibi bana domuz getirirse ben bunu yaparım, tadına bakarım.”*

Katılımcı 5: *“Ben tüketmediğim sürece sıkıntı yok benim için, her türlü ürünü hazırlarım işim gereği. Yurtdışında çalıştığım otelde yemeklerimi evden götürüyordum, işyerinde evde hazırladığım yiyeceği tüketiyordum. Tüketmediğim bir ürünü hazırlayıp servis etmek açısından bir sıkıntı olmuyor. Yaparken zevk almıyorum ama iş prensibi diye göz yumabiliyorum yani. Domuz kesmem gerektiğinde eldiven kullanıp işimi yapıyordum. Çalışanlar da bana yardımcı oluyordu, eldivenimi temin ediyorlardı, kendi bıçağımı kullanmıyordum, ayrı bir bıçak veriyorlardı.”*

### **İslami Otel ve Restoran Mutfakları için Katılımcıların Sunduğu Öneriler**

Katılımcılara “Size göre İslami otel ve restoran mutfaklarında hangi konulara dikkat edilmeli?” sorusu yöneltilmiş olup, elde edilen cevapların bir kısmı aşağıda sunulmuştur.

Katılımcı 1: *“Kesilen etlerin helal kesim olması, İslami şartlara göre kesilmesi gerekiyor. Çalıştığım otellerde tedarikçilerin helal et belgesi vardı, helal kesime dikkat ediyorlardı.”*

Katılımcı 5: *“Bu dönemde sıkça rastladığımız at kesimi, eşek kesimi olduğu için etlerin nasıl-nerden geldiğine bakmaları gerekiyor. Birde eğer İslami otelse alkolün domuz etinin bulunmaması gerektiğini düşünüyorum. Onun yerine şerbetler olabilir, Osmanlı şerbeti mesela.”*

Katılımcı 8: *“Bence mutfaklarda haram ve mekruh olan bütün her şeye dikkat edilmeli, alkol ve domuz etinin olmamasının yanında mekruh sayılan yiyeceklerde olmamalı. Benim çalıştığım İslami otelde karides, kalamar, midye gibi deniz ürünleri İtalyan alakart menüsünde yer alıyordu. Aynı zamanda büfedeki sıcak-soğuk bölümlerde de bulunuyordu. Bu ürünler bazı mezheplerde mekruh görülüyor. Baktığımız zaman İslami açıdan bu ürünlerin tüketimi de şüpheli. Demek istediğim helal konseptli işletmeler sadece alkolün bulunmamasından yola çıkmamalı, diğer bütün haram sayılan ya da şüpheli ürünleri de sunmamalı. Çalıştığım işletmede bilinen yabancı markaların kolaları ve enerji içecekleri de bulunuyordu, bunlarda dinimiz açısından şüpheli ürünler bence, bunlarda bulunmamalı.”*

Katılımcı 9: *“Bir işletme helal ve İslami olduğunu söylüyorsa bütün helal kuralları personeline aktarmalı. Çünkü bu sadece satın alınan üründen helallik ya da haramlık ortaya çıkmıyor. Aynı zamanda personelin o hazırlama sürecindeki duyguları da bunu etkiliyor. Bir ürüne şarap katılmaması gerekir ve personel*

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

*bunu yapıyorsa bu personelin bilinçsizliğinden kaynaklanan bir şey. Bunun dışında helal ürün sertifikası buldurması gerekiyor işletmenin. Hem personelin gözünde hem de müşterinin gözünde meşruiyetini kazanmak için. Hayvanın kesim aşamasındaki süreç bile helal mi haram mı olduğunu etkileyen unsur olduğu için tüm bunların kontrol altında tutulması gerekiyor.”*

## SONUÇ

Katılımcıların işletme tercihlerinde ilk dikkat ettikleri husus kendilerini geliştirebilecekleri bir işletme olması yönündedir. Bu kapsamda katılımcıların genel algısı alkollü işletmelerin daha iyi gelişme imkânı sağladığı yönündedir ancak katılımcılar bu işletmelerde uzun süre çalışmak istemediklerini belirtmişlerdir. Son yıllarda artış gösteren helal otellerin katılımcılar tarafından bilinmediği görülmektedir. Katılımcıların helal belgeli ürünlere yönelik, yurt dışı tecrübesi olan katılımcılarda hassasiyetin yüksek olduğu ancak diğer katılımcıların ürünlere helal belgesi olup olmadığına dikkat etmediği görülmektedir. Bunun sebebi ise işletmelerin helal ürün sundukları düşüncesinin olmasından kaynaklandığı görülmektedir. Haram ürünlere ilişkin görüşlerde muhafazakâr ailede yetişen katılımcıların bu ürünlerin tadına bakmayacağı ve tüketmeyeceği, bazı katılımcıların meslekleri gereği alkolle hazırlanmış ürünün tadına bakabileceği ancak domuz ürünlerinin tadına bakamayacağı sadece bir katılımcının domuz ürünlerinin tadına bakabileceği sonucu ortaya çıkmıştır. Alkollü ürünün tadına bakarken domuz ürününün tadına bakmama sebebi sorulduğunda ise alkolün daha kabul edilebilir olduğu ancak domuz ürününün hiçbir şekilde kabul edilmediği sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcılar eğitimlerde haram ürünleri kullanabileceklerini ancak tadına bakmayacaklarını belirtmişlerdir. Haram ürünlerin mutfakta kullanılmaması gerektiğini söylemelerine rağmen ders içeriği gereği görmeleri halinde yapabileceklerini ancak tadına bakmayacakları sonucu ortaya çıkmaktadır.

Sonuç olarak işletmelerde haram ürünlerin kullanılması profesyonel olarak aşçılık mesleğini yapacak katılımcılarda sürekli olarak bu işletmeleri tercih etmeyecekleri sonucu ortaya çıkmıştır. Bu işletmeler katılımcıların kendilerini geliştirmek için tercih edebilecekleri işletmeler olarak kabul edilmektedir. Diğer taraftan haram ürünlerin kullanılması onaylanmamasına rağmen gerekirse meslekleri gereği bu ürünleri hazırlayabilecekleri katılımcılardan elde edilen sonuçlar arasındadır.

## KAYNAKÇA

- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. (8. Baskı).Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Anonim, (2019a). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <https://www.fetvameclisi.com/fetva-alkol-egitimi-de-veren-bir-kurumdan-farkli-ders-almak-caiz-midir-84179.html>
- Anonim, (2019b). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <https://www.youtube.com/watch?v=JpYOPBA3MZk>
- Anonim, (2019c). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <http://www.islamveihsan.com/icki-satan-yerde-calismak-gunah-midir.html>
- Anonim, (2019ç). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <https://www.fetvameclisi.com/fetva-alkol-tuketilen-yerde-calismak-caiz-mi-5059.html>
- Anonim, (2019d). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <http://www.islamquest.net/tr/archive/question/fa6208>
- Anonim, (2019e). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <https://www.dunyabulteni.net/genel/ogrencilerine-zorla-sarap-tattiran-akademisyen-istifa-etti-h360501.html>
- Anonim, (2019f). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <https://www.egitimajansi.com/haber/yokten-derste-ogrencilere-zorla-alkol-tattirildigi-iddialarina-aciklama-haberi-50405h.html>
- Anonim, (2019g). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <http://www.meb.gov.tr/19-mill-egitim-srasi-sona-erdi/haber/7594/tr>
- Anonim, (2019h). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <http://www.ebs.org.tr/manset/4205/alkollu-icki-ve-kokteyl-hazirlama-dersinin-kaldirilmasi-talebimizin-kabul-gormesi-gundem-olusturdu>

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

- Anonim, (2019). (Erişim Tarihi: 10.01.2019) <https://t24.com.tr/haber/turizm-liselerinde-alkollu-icki-servisi-dersini-kaldirma-onerisi-kabul-edildi,279487>
- Tuna, M., Başoda, A. ve Aylan, S. (2017) *ÖSYM 2018-YKS Turizm Ön Lisans ve Lisans Kontenjanları ve Yerleřtirme Sonuçları İstatistikleri ve Raporu*. Turizm Akademisyenleri Derneđi. (Erişim Tarihi:10.01.2019).<http://www.tuader.org/turizm-akademisyenleri-derneginden-2018-yks-turizm-egitimi-raporu/>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (10. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

---

<sup>1</sup> Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [sandikcimustafa@aku.edu.tr](mailto:sandikcimustafa@aku.edu.tr)

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta İkrım Hizmetleri Programı Açılık Bölümü, [hulyamutlu08@gmail.com](mailto:hulyamutlu08@gmail.com)

<sup>3</sup> Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)