

Yayın Geliş Tarihi: 29.04.2022  
Yayına Kabul Tarihi: 06.06.2022  
Online Yayın Tarihi: 30.09.2022  
http://dx.doi.org/10.16953/deusosbil.1111007

Dokuz Eylül Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi  
Cilt: 24, Sayı: 3, Yıl: 2022, Sayfa: 1293-1308  
E-ISSN: 1308-0911

*Araştırma Makalesi*

## **KIZ ÖĞRENCİLERİN CAM TAVAN ALGISI: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

Turgay BUCAK\*

### **Öz**

*Türkiye’de yiyecek ve içecek sektörü; “emek yoğun” olduğu kadar son yıllarda “kadın yoğun” bir sektör haline gelmiştir (Tükeltürk ve Perçin, 2008). Türkiye’de turizm sektörü içerisinde, istihdam edilen kadın çalışan sayısı, diğer sektörlerle göre daha yüksektir. Bunun nedeni olarak da; kadınların turizm sektörü içerisinde bilgi ve becerisine dayanan iş alanlarının daha fazla olması söylenebilmektedir (Şit, 2016). TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) verilerine göre Türkiye’de; 15 yaş ve üzeri birey sayısı toplamda 59 milyon 894 bin olup; bu sayının 29 milyon 649 bini erkek, 30 milyon 244 bini ise kadındır. Söz konusu nüfus içerisinde iş gücüne katılan erkek sayısı 21 milyon 484 bin iken, bu sayı kadınlarda 10 milyon 159 bine düşmektedir. Bu durum, Türkiye’de kadınların iş gücüne katılımın düşüklüğünü göstermektedir. 2017 yılında kadınların iş gücüne katılım oranı ise % 33,6’dır. 2019 Ağustos ayı verilerine göre; Türkiye’de konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışan toplam kayıtlı çalışan sayısı 110150 kişidir. Bu sayısının içerisinde kadın çalışan sayısı 25813’dür. Bu sayılar mevsimlik işçilerden arındırılmış sayılardır.*

**Anahtar Kelimeler:** Cam Tavan, Gastronomi, Kız Öğrenciler

## **FEMALE STUDENTS' PERCEPTION OF A GLASS CEILING: A RESEARCH ON THE STUDENTS OF THE GASTRONOMY AND CULINARY ARTS DEPARTMENT**

### **Abstract**

*The food and beverage sector in Turkey; as well as being "labor intensive", has become a "women-intensive" sector in recent years (Tükeltürk and Perçin, 2008). The number of female employees employed in the tourism sector in Turkey is higher than in other sectors. As the reason for this; it can be said that women have more job fields based on their knowledge and skills in the tourism sector (Şit, 2016). According to TUIK (Turkish Statistical*

\* Bu makale için önerilen kaynak gösterimi (APA 6. Sürüm):

Bucak, T. (2022). Kız öğrencilerin cam tavan algısı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri üzerine bir çalışma. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (3), 1293-1308.

\* Doç. Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0000-0002-4901-2673, turgay.bucak@deu.edu.tr.

Institute) data, in Turkey; The number of individuals aged 15 and over is 59 million 894 thousand in total; 29 million 649 thousand of this number are men and 30 million 244 thousand are women. While the number of men participating in the labor force in this population is 21 million 484 thousand, this number decreases to 10 million 159 thousand for women. This shows the low participation of women in the labor force in Turkey. The labor force participation rate of women in 2017 was 33.6%. According to the data of August 2019; The total number of registered employees working in accommodation and food and beverage businesses in Turkey is 110150. The number of female employees in this number is 25813. These numbers are excluding seasonal workers.

**Keywords:** Glass Ceiling, Gastronomy, Female Students

## TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ EĞİTİMİ

Son yıllarda popülerliği artan gastronomi eğitiminin temelleri, 1784 yılında aşçılık ve mutfak ile ilgili ilk kursun İngiltere'de açılmasıyla atılmıştır. İngiltere'de açılan ilk mutfak kursunu, 1820'de Amerika'da ve 1891'de Fransa'da açılan kurslar takip etmiştir (Allen, 2003, Kurnaz vd., 2018). Gastronomi eğitimine 1895'de Fransa'da başlayan Le Gordon Bleu ve 1922'den günümüze kadar gastronomi eğitimine devam eden Cornell Üniversitesi diploma veren okullar olmuşlardır (Öney, 2016). Boston ve Adelaide Üniversiteleri gastronomi eğitimi alanında yüksek lisans programını açarak eğitim vermeye başlamıştır. 1996 yılında ise New York Üniversitesi doktora programını açan ilk üniversitelerden biri olmuştur. (Allen, 2003). Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi son yıllarda önem kazanmıştır.

Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları programından mezun olan öğrenciler, turizm veya yiyecek-içecek sektöründe iş bulabilmektedirler. Bu sektörlere örnek olarak; oteller, restoranlar, kafeler, yiyecek fabrikaları, alkollü ve alkolsüz içecek üreten fabrikalar verilebilmektedir (Eren ve Aydın, 2019).

Türkiye'de gastronomi/mutfak eğitiminin tarihi incelendiğinde, geçmişten gelen ve yaygın bir şekilde devam eden "ahilik" kurumu ile başladığı görülmektedir. Eğitim süreci, ustaların dükkanlarında usta-çırak ilişkisi içerisinde devam etmekteydi (Kılınç, 2012). Türkiye'de mutfak eğitiminin 1950'li yıllara kadar eğitim şeklinin usta-çırak ilişkisi şeklinde devam ettiği görülmektedir. Aşçılık mesleğine olan talebin artmasıyla beraber, İstanbul, Ankara ve İzmir'de yer alan meslek odaları ve belediyeler tarafından kısa süreli kurslar şeklinde eğitimler verilmeye başlanmıştır (Çetin, 1993). Turizm Bakanlığı tarafından, turizm sektöründe ara eleman yetiştirmek amacıyla 1967 yılında başlattığı Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM) kursları başlatılmıştır. TUREM kurslarında; ön büro, yiyecek ve içecek servisi, kat hizmetleri ve yiyecek üretimi (mutfak/aşçılık) olmak üzere dört branşta eğitim verilmekteydi (Bucak ve Yiğit, 2018). Türkiye'de ilk örgün mutfak eğitimi 1961-1962 öğretim yılında Ankara Otelcilik Okulu'nun açılmasıyla başlamıştır. 1985 yılında açılan Bolu Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi alanında açılan ilk lise olma özelliğini taşımaktadır (Öztürk ve Görkem, 2012).

Mutfak eğitimi Türkiye’de, 1960’lı yıllardan itibaren orta öğretim düzeyinde verilmeye başlanmıştır. Abant İzzet Baysal Üniversitesi tarafından 1997 yılında “Aşçılık Bölümünün” kurulmasıyla Türkiye’de ilk defa mutfak eğitimi ön lisans seviyesine taşınmıştır. Daha sonra Afyon Kocatepe Üniversitesi (2001), Anadolu Üniversitesi (2002) ve Gaziantep Üniversitelerinde (2003) sırasıyla programlar açılmıştır. Vakıf üniversitelerinde ise; 2006 yılında Kapadokya Meslek Yüksekokulu “Aşçılık” programını açan ilk vakıf üniversitesi olmuştur (Görkem ve Sevim, 2016).

Türkiye’de lisans düzeyinde açılan ilk gastronomi ve mutfak sanatları programı Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde 2003 yılında açılmıştır. 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi tarafından verilmeye başlanan lisans düzeyinde ilk gastronomi eğitimini sırasıyla; İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesi (2009) izlemiştir. Devlet üniversitelerinde ise, lisans düzeyinde gastronomi eğitimi 2010 yılında Nevşehir Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi bünyesinde açılan programlarla eğitim vermeye başlanmıştır. Türkiye’de özellikle 2010 yılından sonraki yıllarda gastronomi eğitimi veren kurumların sayısının önemli bir derecede arttığı görülmektedir (Güdek ve Boylu, 2017).

**Tablo 1:** Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Veren Üniversite Sayıları

Birim	2016	2017	2018	2019	Toplam
Devlet – (Fakülte)	11	3	9	7	30
Vakıf – (Fakülte)	6	6	4	1	17
Devlet – (Yüksekokul)	3	1	1	4	9
Vakıf – (Yüksekokul)	3	1	1	1	6
<b>Toplam</b>	<b>23</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>62</b>

**Kaynak:** Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Türkiye’de, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversite sayılarının yıllara göre dağılımı Tablo 1’de gösterilmektedir. Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi; devlet ve vakıf üniversitelerinde, fakültelerde (Turizm Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi ve Güzel Sanatlar Fakültesi) ve yüksekokullarda (Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Uygulamalı Bilimler Yüksekokullarında) yürütülmektedir. 2016 yılında 23, 2017 yılında 11, 2018 yılında 15 ve 2019-2020 eğitim ve öğretim yılı itibariyle 62 üniversitede (devlet ve vakıf) gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir. Tablo 1, “YÖK (Yüksek Öğretim Kurulu) ATLAS” tan faydalanılarak oluşturulmuştur. Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi özellikle son yıllarda, öğrenciler tarafından tercih edilen popüler bir program haline gelmiştir. 2019 yılında Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerin toplam kontenjanı 4349 olup, bu kontenjanın 4292’si dolmuştur. 2019 yılı itibariyle; Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü % 99’luk bir doluluğa sahiptir.

**Tablo 2:** Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerine Yerleşen Öğrencilerin Cinsiyet Dağılımı

Birim	Kız Öğrenci Sayısı	Erkek Öğrenci Sayısı	Kız Öğrenci %	Erkek Öğrenci %	Toplam
Devlet – Fakülte	3261	2815	53,67	46,33	6076
Vakıf – Fakülte	1277	1494	46,08	53,92	2771
Devlet - Yüksekokul	700	526	57,10	42,90	1226
Vakıf - Yüksekokul	444	469	48,63	51,37	913
<b>Toplam</b>	5682	5304	51,72	48,28	10986

**Kaynak:** Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 2’de, lisans düzeyinden gastronomi ve mutfak sanatları 2016-2017 ile 2019-2020 eğitim-öğretim yılları arasında tercih yapan öğrencilerin cinsiyetlerine göre dağılımı yer almaktadır. Elde edilen verilere göre; Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, kız öğrenciler (% 51,72) tarafından daha fazla tercih edilmektedir.

### Cam Tavan Sendromu

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ve mezunlarının büyük bir çoğunluğu turizm sektörü ile yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışmaktadırlar. Yıllar içerisinde yiyecek ve içecek işletmeleri büyük bir gelişim kaydetmesine rağmen cinsiyet ayrımcılığı hala devam etmektedir (Nupur, Deepa ve Khimya, 2013; Santero Sanchez vd., 2015; Casado-Diaz ve Simon, 2016; Remington ve Kitterlin-Lynch, 2018; Garrigos vd., 2019)

Cam tavan sendromu olarak adlandırılan ve kadınların üst düzey örgütsel kademelere gelmesinin önündeki yapay engeller olarak dile getirilen kavram ilk defa başta Amerika olmak üzere batı dünyasında 1970’li yıllardan sonra kullanılmaya başlanmıştır (Yaprak, 2009; Ögüt, 2006; Aydın vd., 2007). Wirth’e (2001) göre cam tavan, örgütsel bir takım işlem ve kararlar veya örgütteki insanların sahip oldukları önyargılar tarafından oluşturulan, kadın çalışanların örgütte üst yönetici pozisyonlarına gelmelerini engelleyen, ancak herhangi bir şekilde görünür olmayan yapay engellerdir. Genel olarak cam tavan kadınların, üst yönetim kademelerine gelmelerini engelleyen görünmez yapay engeller olarak tanımlanmaktadır (Winn, 2005; Wirth, 2001; Wrigley, 2002; Weiler ve Bernasek, 2001; Tlais ve Kauser, 2010; Carvalho vd., 2019).

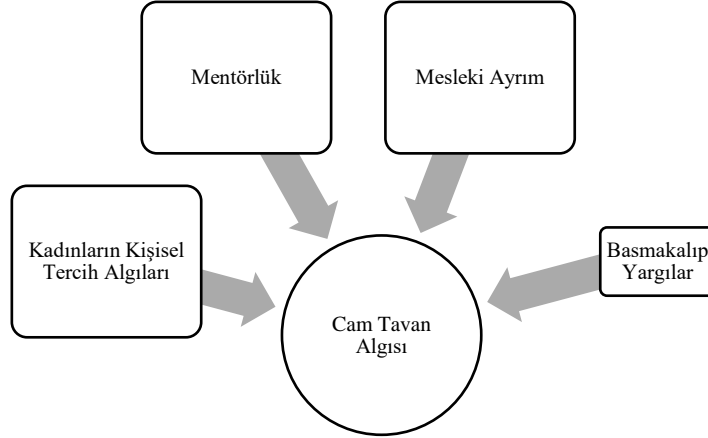
Gerek dünyada gerekse Türkiye’de, konu ile ilgili yapılan çalışmalarda cinsiyet temelli cam tavan engellerinin farklı şekillerde sınıflandırıldığı görülmektedir. Ancak bütüncü bir bakış açısıyla, örgütlerde cam tavan oluşumuna yol açan unsurlar bireysel, örgütsel ve toplumsal faktörler etrafında toplanabilmektedir (Cong, 2007; Mızrahi ve Aracı, 2010).

Cam tavan sendromu ulusal ve uluslararası çalışmalarda farklı şekillerde ele alınmıştır. Kara'ya (2012) göre; Türkiye'de konaklama sektörü içerisinde kadınlar, erkeklere göre daha fazla kariyer engeli ile karşılaşmaktadır. Akpınar-Sposito (2013), cam tavanın kadın çalışanlar için büyük bir problem olduğunu ve dünya genelinde de farklı şekillerde ortaya çıkabildiğini ifade etmişlerdir. Bazazo (2017), Ürdün'de turizm ve konaklama sektöründe çalışan kadınların cam tavan algılarının düşük seviyede olduğunu tespit etmişlerdir. Perez ve arkadaşları (2018) yapmış oldukları çalışmada, İspanya'da konaklama sektöründe çalışan kadın yöneticilerin cinsiyet temelli ayrımcılığa maruz kaldıklarını belirtmektedirler. Garrigos, Haddaji, Segovia ve Signes (2019) göre, mutfakta çalışan şeflerin cinsiyet ayrımcılığından öte sahip olmuş oldukları niteliklere göre kariyerleri şekillenmektedir.

Cam tavanla ilgili literatür incelendiğinde; söz konusu algının oluşmasında etkili olan birtakım faktörler bulunmaktadır. Bu faktörler; çoklu rol üstlenme, kadınların kişisel tercih algıları, örgüt kültürü ve politikaları, mentörlük, mesleki ayırım ve basmakalıp yargılardır (Burgess, 2003; Haddaji vd., 2017; Bazazo vd., 2017).

Çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kız öğrenciler ile gerçekleştirildiğinden dolayı; bu çalışmada rol çatışması ile örgütsel faktörler çalışma kapsamına alınmamıştır.

**Şekil 1: Çalışmanın Modeli**



Çalışmanın modeli Şekil 1'de gösterilmektedir. Modele göre; gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kız öğrencilerin cam tavan algılamalarında hangi faktörün daha baskın olduğu çalışma kapsamında ortaya çıkarılmaya çalışılacaktır.

**H1:**

**H<sub>0</sub>:** Kız öğrencilerin cam tavan algıları ile eğitim gördükleri sınıf arasında anlamlı bir fark yoktur.

**H<sub>1</sub>:** Kız öğrencilerin cam tavan algıları ile eğitim gördükleri sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.

**H<sub>2</sub>:**

**H<sub>0</sub>:** Kız öğrencilerin cam tavan algıları ile eğitim gördükleri üniversite türleri arasında anlamlı bir fark yoktur.

**H<sub>1</sub>:** Kız öğrencilerin cam tavan algıları ile eğitim gördükleri üniversite türleri arasında anlamlı bir fark vardır.

**H<sub>3</sub>:**

**H<sub>0</sub>:** Kız öğrencilerin cam tavan algıları ile staj yapmaları arasında anlamlı bir fark yoktur.

**H<sub>1</sub>:** Kız öğrencilerin cam tavan algıları ile staj yapmaları arasında anlamlı bir fark vardır.

## **YÖNTEM**

### **Amaç ve Önem**

Bu çalışmanın amacı, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kız öğrencilerin cam tavan algısını araştırmaktır. Bu amacın yanı sıra, cam tavan algısının belirlenen demografik değişkenlere göre anlamlı farklılık gösterip göstermediği de araştırılmıştır. Ayrıca çalışma sonucunda elde edilen sonuçlar; Türkiye’de faaliyet gösteren yiyecek ve içecek profesyonellerinin kurmuş olduğu dernek ve sivil toplum örgütleri ile paylaşılması da çalışmanın amaçları arasındadır. Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kız öğrenciler tarafından daha fazla tercih edilmesi nedeniyle; bir kariyer engeli olan cam tavan konusunun önemini ortaya koyması ve konuya dikkat çekmesi, çalışmanın önemli yanını ortaya koymakta olup bu yönüyle literatüre katkı sağlanacağı düşünülmektedir. Literatürde yiyecek ve içecek sektöründe çalışan kadın şefler üzerine çalışmalar olmasına rağmen geleceğin şef adayı olan kız öğrencilerin cam tavan algısını araştıran araştırma sayısı son derece kısıtlıdır. Bu durum çalışmanın önemli görülmesine neden olan bir başka etmendir.

### **Evren ve Örneklem**

Araştırmanın evrenini; Türkiye’de devlet ve vakıf üniversitelerinde lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kız öğrenciler oluşturmaktadır. YÖK’ün (Yükseköğretim Kurulu) açıklamış olduğu raporda; 2016-2019 yılları arasında lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelere yerleşen toplam kız öğrenci sayısı 5682’dir. Örneklem yeter sayısının belirlenmesinde Yazıcıoğlu ve Erdoğan (2004) referans olarak alınmıştır. Örneklem belirlemede amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak 591 kız öğrenciye ulaşılmıştır.

### **Veri Toplama Aracı**

Araştırmada, veri elde etmede anket formu kullanılmıştır. Anket formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde (4 soru) araştırmaya katılan öğrencilerin tanımlayıcı (demografik) özelliklerini elde etmeye amacına yöneliktir. İkinci bölüm ise araştırma ile ilgili asıl kısmı (21 ifade) oluşturmaktadır. Bu çalışmada ölçüm aracı olarak Karaca'nın (2007) çalışmasından faydalanılmıştır. Türkiye'de bu ölçüm aracı son yıllarda birçok araştırmada kullanılmıştır. Cam tavan algısı ise bir ifade ile ölçülmüştür. Ölçüm aracı 5'li Likert tipindedir ve ifadelere katılım; 1: Hiç Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3:Kararsızım, 4: Katılıyorum, 5: Tamamen Katılıyorum şeklindedir. Katılımcıların seçeneğe katılma düzeyinin ortalaması 1.00-1.79 olduğunda “kesinlikle katılmıyorum”; 1.80-2.59 olduğunda “katılmıyorum”; 2.60-3.39 olduğunda kararsızım; 3.40-4.19 olduğunda “katılıyorum”; 4.20-5.00 olduğunda ise “kesinlikle katılıyorum” olarak yorumlanması kabul edilmiştir.

### **Verilerin Analizi**

Araştırma kapsamında elde edilen veriler bilgisayar ortamına aktarılarak nicel analiz programı yardımıyla analiz edilmiştir. Araştırma sonucu elde edilen verileri özetlemede frekans (sıklık) ve yüzde (%) değerleri kullanılmıştır. Bağımsız iki grup arasında cam tavana ilişkin algıda fark olup olmadığının araştırılmasında Bağımsız Örneklem T Testi kullanılırken ikiden fazla bağımsız grup arasında fark olup olmadığı ise Tek Yönlü Anova Testi ile incelenmiştir. Araştırma kapsamında kullanılan ölçeğin Cronbach Alfa değeri 0,705 olarak elde edilmiştir. Bu değer ölçeğin güvenilir olarak kullanılabileceğini göstermektedir.

### **Bulgular**

#### **Katılımcıların Tanımlayıcı Özelliklerine İlişkin Bulgular**

Katılımcıların tanımlayıcı özellikleri ilişkin bulgular Tablo 3'de gösterilmiştir.

**Tablo 3:** Katılımcıların Tanımlayıcı Özelliklerine İlişkin Bulgular

Sınıf	N=591	%
1. Sınıf	214	36,2
2. Sınıf	161	27,2
3. Sınıf	119	20,1
4. Sınıf	97	16,5
<b>Staj</b>	<b>591</b>	
Evet	176	29,8
Hayır	404	68,4
Kayıp Değer	11	1,8
<b>Üniversite Türü</b>	<b>591</b>	
Devlet Üniversitesi	270	46,0

Vakıf Üniversitesi	305	51,8
Kayıp Değer	16	2,2
<b>Mutfak Eğitimi</b>	<b>591</b>	
Evet	114	19,3
Hayır	476	80,5
Kayıp Değer	1	0,2

Tablo 3’de katılımcılara ait tanımlayıcı bulgulara yer verilmiştir. Katılımcıların % 36,2’si (214 kişi) 1. sınıf, % 27,2’si (161 kişi) 2. sınıf, % 20,1’i (119 kişi) 3. sınıf ve % 16,5’i (97 kişi) 4. sınıf öğrencisidir. Katılımcıların staj durumu incelendiğinde ise % 68,4’ü (404 kişi) stajını yapmamış iken % 29,8’i (176 kişi) stajını yapmıştır. Katılımcıların % 51,8’i (305 kişi) vakıf üniversitesinde eğitim görürken % 46’sı (270 kişi) devlet üniversitesinde eğitim görmektedir. Katılımcıların % 19,3’ü (114 kişi) üniversite öncesi mutfak eğitimi almışken % 80,5’i (476 kişi) üniversite öncesi mutfak eğitimi almamıştır.

#### Ortalama-Standart Sapma Ölçülerine İlişkin Bulgular

İfadelere ilişkin ortalama ve standart sapma ölçüleri Tablo 4’de sunulmuştur.

**Tablo 4:** Katılımcıların Cam Tavan Algısına İlişkin Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Ortalama	Standart Sapma
<b>Cam Tavan Algısı</b>						3,8393	1,19443
Gelecekte kariyerinizde daha yüksek pozisyonlara ilerlemenizi önleyen bir cam tavan mevcudiyeti olacağını düşünüyor musunuz?	6,1	8,0	20,1	27,6	38,2	3,8393	1,19443
<b>Kadınların Kişisel Tercih Algıları</b>						4,3610	0,59950
1. Kadınlar kariyer hedeflerini gerçekleştirmek	3,4	3,6	11,2	43,3	38,4	4,100	0,96647



için belirli bir plana sahiptirler.							
2. Kadınlar için işlerinde ilerleme ve gelişme olanakları çok önemlidir.	3,6	1,4	1,9	30,1	63,0	4,4788	0,89204
3. Kadınlar başarılı bir yönetici olmak için gerekli yetenek, objektif görüş ve inisiyatife sahiptir.	3,4	1,5	3,7	21,7	69,7	4,5279	0,90693
4. Kadınlar üst düzey yönetici olduklarında yalnız kalma korkusu yaşarlar. (R)	3,0	4,4	12,9	35,0	44,8	4,1433	1,00179
5. Üst düzey kadın yöneticiler, kadın olma özelliklerini yitirirler. ( R )	2,3	2,5	5,4	22,3	67,5	4,5025	0,88624
6. Kendine güveni olan kadınlar, üst yönetici olmanın zorluklarını kolaylıkla aşarlar.	5,1	3,2	6,9	28,9	55,9	4,2687	1,06687
7. Kadınlar terfi etme ve daha yüksek pozisyonlara gelme konusunda isteksizdirler. ( R )	2,0	1,5	5,4	25,9	65,2	4,5059	0,83334
<b>Mesleki Ayrım</b>						2,9658	0,55790
8. Aileler kız çocuklarını kadınlara yönelik olduğunu düşündükleri mesleklere	12,0	26,6	19,8	14,2	27,4	3,1841	1,39794

yönelmektedir. ( R )							
9. Kurum içinde görev dağılımı kadın ve erkek için farklılık arz etmektedir. ( R )	11,8	25,8	22,3	16,9	23,2	3,1385	1,34585
10. Kadın çalışanlar mesleklerinde ilerleme konusunda erkeklere göre daha çok çalışmakta ve daha uzun süre beklemektedir. ( R )	24,9	29,8	22,8	13,2	9,3	2,5228	1,25377
11. Kadınlar üst düzey yönetici olarak atanmamalıdır. ( R )	1,9	0,7	2,5	10,1	84,8	4,7530	0,70822
12. Üst düzey yönetici kademelerine ulaşmada etkili olan kilit görevlerde, kadınlar yeterince yer almaktadır.	19,5	34,3	25,9	14,5	5,8	2,5279	1,12994
13. Erkekler, kadınlara göre üst düzey yöneticilik konumuna daha uygundur.	61,8	22,0	8,0	4,2	4,0	1,6684	1,06006
<b>Basmakalıp Yargılar</b>						4,4457	0,63439
14. Kadın yöneticiler hızlı ve mantıksal karar alamazlar. ( R )	2,4	2,0	3,6	16,8	75,2	4,6058	0,84687
15. Kadınlar yöneticilik özelliklerine sahiptir. ( R )	5,1	1,9	2,5	21,2	69,3	4,4780	1,01114

16. Kadınlar iş dünyasının güçlüklerine erkekler kadar direnç gösteremezler. ( R )	1,0	4,0	9,0	27,1	58,9	4,3827	0,90195
17. Kadınlar erkeklere göre daha duygusal olduklarından üst düzey yöneticilikte başarılı olamazlar. ( R )	1,2	2,1	5,2	25,2	66,3	4,5328	0,79312
18. Kadınlar uzun mesailere, şehirlerarası ya da ülkeler arası seyahatlere sıcak bakmazlar. ( R )	2,2	4,2	17,8	30,3	45,5	4,1267	0,99324
19. Kadınlar kariyerlerine erkekler kadar bağlı değildirlir. ( R )	2,5	1,7	5,6	18,8	71,4	4,5482	0,87564
<b>Mentörlük</b>						2,9375	1,31915
20. Kadınlara rol modeli olabilecek yeterli sayıda kadın yönetici yoktur. ( R )	16,2	23,7	27,9	14,4	17,8	2,9375	1,31915

\*1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum

\*\*R= Ters kodlanmış ifadelerdir.

Katılımcılar, “erkekler, kadınlara göre üst düzey yöneticilik konumuna daha uygundur”, “kadın çalışanlar mesleklerinde ilerleme konusunda erkeklere göre daha çok çalışmakta ve daha uzun süre beklemektedir” ve “üst düzey yönetici kademelerine ulaşmada etkili olan kilit görevlerde, kadınlar yeterince yer almaktadır” ifadelerine az katılmakta; “Kadınlar üst düzey yönetici olarak atanmamalıdır”, Kadın yöneticiler hızlı ve mantıksal karar alamazlar ve “Kadınlar kariyerlerine erkekler kadar bağlı değildirlir” ifadelerine en fazla katılım göstermişlerdir.

Katılımcıların cam tavan algısını ölçmeye amaçlayan ifadeye (3,8393) katılmaktadırlar. Katılımcıların cam algılamalarına en fazla etki eden faktörler sırasıyla; basmakalıp (geçmişten gelen) yargılar (4,4457), kadınların kişisel tercih algıları (4,3610), mesleki ayırım (2,9658) ve mentorlük (2,9375) şeklindedir.

### Hipotez Testleri

Cam tavan algısının, kız öğrencilerin eğitim gördükleri sınıfa göre farklılık gösterip göstermediği tek yönlü ANOVA testi ile ölçülmüştür ve sonuçlar Tablo 5’de sunulmuştur.

**Tablo 5:** Cam Tavan Algısı ve Eğitim Görülen Sınıf Arasındaki İlişki

Sınıf	N	Ort.	SS	SD	F	p
1. Sınıf	214	3,5701	1,22656			
2. Sınıf	161	4,0124	1,16183			
3. Sınıf	119	3,8908	1,16292	3,587	6,332	.000
4. Sınıf	97	4,0825	1,11496			
<b>Toplam</b>	591	3,8393	1,19443			

Tablo ##’te gösterildiği üzere 4.sınıfta eğitim gören kız öğrencilerin (4,0825) ortalamaları diğer sınıfta eğitim gören kız öğrencilere göre daha fazladır. Yapılan analiz sonucu ( $p < 0,05$ ); kız öğrencilerin cam tavan algıları ile eğitim gördükleri sınıf arasında anlamlı bir fark vardır sonucu elde edilmiştir.

Cam tavan algısının, gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi alan kız öğrencilerin eğitim gördükleri üniversite türüne ve staj durumlarına göre farklılık gösterip göstermediği bağımsız örneklem t testi ile ölçülmüş ve sonuçlar Tablo ##’de ve Tablo ##’ yer almaktadır.

**Tablo ##:** Cam Tavan Algısı ve Eğitim Görülen Üniversite Türü Arasındaki İlişki

Üniversite Türü	N=591	Ort	SS	SD	t	p
Devlet Üniversitesi	272	3,7463	1,18648	578	-1,738	.451
Vakıf Üniversitesi	306	3,9183	1,18869			
Missing Value	13					

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kız öğrencilerin cam tavan algılamaları ile eğitim görmüş oldukları üniversite türü arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır ( $p > 0,05$ ).

**Tablo 6:** Cam Tavan Algısı ile Staj Durumu Arasındaki İlişki

Stajınızı Yaptınız mı ?	N	Ort	SS	SD	t	p
Evet	176	4,0227	1,19978	578	2,294	.174
Hayır	404	3,7772	1,17875			

Tablo 6’da yer alan sonuçlara göre ise; öğrencilerin, cam tavan algısı ile staj durumları arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır ( $p>0,05$ ).

### SONUÇ

Cam tavan sendromu, sektörler değişse de kadın çalışanların sıklıkla karşılaşmakta olduğu engellerdendir. Turizm sektöründe ve özellikle yiyecek içecek işletmelerinde Türkiye’de kadın çalışan sayısının yüksek olması, konunun önemini ortaya koymaktadır. Yiyecek ve içecek işletmeleri, çağın gerektirmiş olduğu yenilik ve değişimler ile yollarına devam etmektedirler. Bu değişim ve yeniliklerden bir tanesi de son yıllarda kadın çalışanların yiyecek ve içecek işletmelerinde daha fazla rol almasıdır. Aşçı ve aşçıbaşı mesleğinin toplum içerisinde öneminin artmasıyla bu alanda eğitim veren üniversitelere ve bölümlere olan ilgi de paralel olarak artmıştır. Yiyecek ve içecek sektörünün son yıllarda iyi bir servisten öte, işletmeye gelen misafirlerine unutamayacakları bir deneyim sunma arayışı içerisindeyler. Bu deneyim sadece maddesel olgulardan ziyade çalışan personelin mental durumuyla da direkt olarak ilgilidir. Diğer sektörlerde olduğu gibi yiyecek ve içecek sektöründe de mutlu personel ve mutlu misafirler ortaya çıkartabilmektedir.

Araştırma sonucunda, lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kız öğrencilerin cam tavan algıları yüksek sayılabilecek bir değer ile algılanmaktadır. Dolayısıyla geleceğin şef adayı olan kız öğrenciler, gelecekte hedeflerini başarma noktasında önlerinde görünmez engellerin bulunduğu inanmaktadırlar. Özellikle mezun olmaya yakın olan son sınıf öğrencilerinde bu algı daha fazladır. Son sınıf öğrencilerini sırasıyla ikinci sınıf ve üçüncü sınıf öğrencileri takip etmektedir. Cam tavan algısının birinci sınıf öğrencileri dışında diğer öğrencilerde daha yüksek çıkması; birinci sınıf öğrencilerinin ilk yıllarında sektör ile ilişkisinin olmaması şeklinde yorumlanabilmektedir. Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerde genellikle zorunlu iş stajları birinci sınıftan sonra başlamaktadır. Araştırma kapsamında kız öğrencilerin; eğitim gördükleri üniversite türü ve staj durumları ile cam tavan algılamaları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark bulunamamıştır. Araştırmaya katılan kız öğrencilerin cam tavan algılamalarında, en büyük etmenin basmakalıp (geçmişten gelen) yargılar olduğu ortaya çıkmıştır. Yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışanların erkek egemenliğinde olduğu düşünüldüğünde; kız öğrencilerin bu tür yargılara direnç göstermesi son derece normal olarak değerlendirilmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kız öğrencilerin birinci sınıf olsalar bile, gelecekte kariyer planlamalarında cam tavan sendromuna maruz kalacaklarını düşünmeleri, yiyecek ve içecek sektörü açısından olumsuz yönler teşkil etmektedir. Yiyecek ve içecek sektörünün, kız öğrencilerdeki cam tavan algısını iyi analiz ederek bu algıyı ortadan kaldırmaya çalışmalıdır. İyi bir eğitim görmüş bireylerin, kariyer engelleri nedeniyle sektör değiştirmesi gelecekte yiyecek ve içecek sektörünün kalifiye çalışan bulamamasına neden olabilecektir.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kız öğrencilerin cam tavan algılarını kırmalarında, hali hazırda eğitim aldıkları kurumdaki akademik ve idari personellere de bazı görevler düşmektedir. Akademisyenler tarafından, kız öğrencilere eğitim hayatları boyunca kariyer engelleri hakkında bilgiler ile bu engelleri nasıl ortadan kaldırabilecekleri hakkında çözüm önerileri anlatılmalıdır. Ayrıca sektör içerisinde başarısını kanıtlamış kadın şefler davet edilerek, kız öğrencilere rol model olma ve mentörlük konusunda yardımcı olmaları sağlanmalıdır.

Gelecekte mutfak personeli ve şef olarak çalışacak kız öğrencilere, cam tavan algılarını ortaya koyabilmesi konusunda birlikte görev yapacakları yöneticilerinin bu algılamalara karşı politika geliştirebilmeleri çok önemlidir. Literatürde eksik olarak görülen, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kadın şef ve mutfak personeli adaylarının cam tavan algılamaları konulu çalışmanın literatürdeki bu boşluğu doldurması ümit edilmektedir. Gelecek akademik çalışmalar da ise, kız öğrencilerin staj öncesi ve sonrası cam tavan algılamaları, bir başka konu cam tavan algılamalarında bölgesel farklılıklar ve bu engelleri kırmaya yönelik öneriler gibi konular üzerinde yoğunlaşmaları tavsiye edilmektedir.

## KAYNAKÇA

Akpınar-Sposito, C. (2013). Career Barriers for Women Executives and the Glass Ceiling Syndrome: The Case Study Comparison Between French and Turkish Women Executives. *Social and Behavioral Sciences*, 75, 488-497.

Allen, G. (2003). Education About Food. *Encyclopedia of Food and Culture*, 1, 556-558.

Aydın, Ş., Özkul, E., Tandoğan, G. K. ve Şahin, N. (2007). Otel İşletmelerinde Kadınların Üst ve Tepe Yönetime Yükseltilmesinde Cam Tavan Etkisi Üzerine Bir Araştırma. 15. *Ulusal Yönetim ve Organizasyon Kongresi Bildiriler Kitabı*, 312-319.

Bazazo, I., Nasseef, M. A., Mukattesh, B., Kastero, D. ve Al-Hallaq, M. (2017). Assessing the Glass Ceiling Effect for Women in Tourism and Hospitality. *Journal of Management and Strategy*, Vol:8 (3). 51-66.

Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma. *International Gastronomy Studies Congress Bildiriler Kitabı*, 809-822.

Burgess, C. (2003). Gender and Salaries in Hotel Financial Management: It is Still a Man's world. *Women in Management Review*, 18(1/2), 50-59.

Carvalho, I., Costa, C., Lykke, N. ve Torres, A. (2019). Beyond the Glass Ceiling: Gendering Tourism Management, *Annals of Tourism Research*, Vol:75, 79-91.

Casado-Diaz, J. M., ve Simon, H. (2016). Wage Differences in the Hospitality Sector. *Tourism Management*, 52, 96-109.

Cong, L. (2007). Does the Current Position of Women in the Labour Market in Asia Pacific Countries Signal an End to Gender Inequality?. *International Journal of Business and Management, Business School*, 3(6), 118-122.

Çetin, Ş. (1993). *Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi*, Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.

Eren, R. ve Aydın, A. (2019). Perceptions and Attitudes of Culinary Students Towards Food and Beverage Industry in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, DOI: 10.1080/15428052.2019.1640155.

Garrigos, J. A., Haddaji, M. Segovia, P. G. ve Signes, A. P. (2019). Gender Differences in the Evolution of Haute Cuisine Chef's Career. *Journal of Culinary Science & Technology*, DOI: 10.1080/15428052.2019.1640156.

Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.

Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4), 489-503.

Haddaji, M., Albors-Garrigos, J. ve Garcia-Segovia, P. (2019). Women Chef's Experience: Kitchen Barriers and Success Factors, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Vol: 9, 49-54.

Kara, D. (2012). Gender Differences of Middle-Level Hotel Managers Self-Evaluation Ratings in Turkey. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 11(1), 1-15.

Karaca, A. (2007). *Career Barriers for Women Executives: An Applied Research on Glass Ceiling Syndrome*. Dissertation Thesis, Selçuk University, Konya.

Kılınç, M. (2012). Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarında Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişimleri, *New World Sciences Academy*, 7(4), 63-73.

Kurnaz, A., Babür, E. T. ve Kurnaz, H. A. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8 (8), 504-520.

Mizrahi, R. ve Aracı, H. (2010). Kadın Yöneticiler ve Cam Tavan Üzerine Bir Araştırma. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 2(1), 150-155.

Nupur, S., Deepa, K. ve Khimya, T. (2013). A Study on Career Advancement of Women in the Hospitality Sector in Oman. *International Journal of Multidisciplinary Management Studies*, 3(9), 154-166.

Öğüt, A. (2006). Türkiye’de Kadın Girişimciliğin ve Yöneticiliğin Önündeki Güçlükler: Cam Tavan Sendromu, *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 1(1), 56-78.

Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.

Öztürk, Y. ve Görkem, O. (2012). Aşçılık Eğitimi Yeterliliğini Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 112-129.

Remington, J. ve Kitterlin-Lynch, M. (2018). Still Pounding on the Glass Ceiling: A Study of Female Leaders in Hospitality, Travel and Tourism Management. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 17 (1), 22-37.

Şit, M. (2016). Türkiye’de Turizm Sektörünün İstihdama Katkısı, *Akademik Yaklaşımlar Dergisi (Journal of Academic Approaches)* Vol: 7 (1), 101-117.

Tlaiss, H. ve Kauser, S. (2010). Perceived Organizational Barriers to Women’s Career Advancement in Lebanon. *Gender in Management: An International Journal*, 25(6). 462-496.

Tükeltürk, Ş. A. ve Perçin, N. Ş. (2008). Turizm Sektöründe Kadın Çalışanların Karşılaştıkları Kariyer Engelleri ve Cam Tavan Sendromu: Cam Tavanı Kırmaya Yönelik Stratejiler. *Yönetim Bilimleri Dergisi*, 6(2), 113-128.

Weiler, S. ve Bernasek, A. (2001). Dodging the Glass Ceiling? Network and the New Wave of Women Entrepreneurs. *The Social Science Journal*, 38 (1), 85-103.

Winn, J. (2005). Women Entrepreneurs: Can We Remove the Barriers?. *International Entrepreneurship and Management Journal*, 1(3), 381-397.

Wirth, L. (2001). Breaking Through The Glass Ceiling, Women in Management. *International Labour Office*, Geneva.



Wrigley, B. J. (2002). Glass Ceiling? What Glass Ceiling? A Qualitative Study of How Women View the Glass Ceiling in Public Relations and Communications Management. *Journal of Public Relations Research*, 14(1), 27-55.

Yaprak, Ş. (2009). Kadınların Yönetim Kademelerinde Yer Almalarının Önündeki Engeller ve Cam Tavan Olgusu. *Uluslararası Disiplinlerarası Kadın Çalışmaları Kongresi Bildiriler Kitabı*, 181-191.

Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.