

Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi¹

DOI: 10.26466/opus.452139

*
Ömür Alyakut* - Saime Küçükkömürler**

*Öğr.Gör. Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Turizm Meslek Yüksekokulu, Kartepe/ Kocaeli/Türkiye

E-Posta: oalyakut@hotmail.com

ORCID: [0000-0002-5517-1881](https://orcid.org/0000-0002-5517-1881)

**Doç.Dr..Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gölbaşı/Ankara/Türkiye

E-Posta: saimekkl@hotmail.com

ORCID: [0000-0002-7893-7472](https://orcid.org/0000-0002-7893-7472)

Öz

Bu çalışma ile, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim gören üniversite öğrencilerinin kendi mesleklerine ilişkin algılarını metaforlar aracılığıyla tespit etmek amaçlanmıştır. Araştırmada nitel araştırma desenlerinden biri olan olgu bilim araştırma deseni kullanılmıştır. Araştırmanın çalışma grubunu Kocaeli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim gören 1., 2., ve 3. sınıf öğrencilerinden 80 öğrenci oluşturmuştur. Veriler açık uçlu anket yoluyla toplanmıştır. Ankette öğrencilerden “Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları...’ya benzer, çünkü...” cümlesini tamamlamaları istenmiştir. Veriler içerik analizi tekniği ile değerlendirilmiştir. Elde edilen metaforlar; Başka Mesleğe Benzeme (f:27, %40,3), Doğadan Varlıklara Benzeme (f:22, %32,8), Yapay Varlıklara Benzeme (f:11, %16.5) ve Kişinin Hayata Yansıyan Özelliklerine Benzeme (f:7, %10,4) olarak dört kategori altında toplanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinde en sık benzetilen meslek; sanatçı, en sık benzetilen doğadan varlık ise, ağaç olmuştur. Diğer kategorilerde her öğrenci tarafından tek metafor üretilmiştir. Kolon, bina, kitap yapay varlıklara benzeme, dahi, savaşı, aşık anne, bebek, burjuva köle metaforları kişinin hayata yansıyan özelliklerine benzeme kategorilerinde öğrencilerin mesleklerini nasıl algıladıklarını ortaya koymuştur. Sonuç olarak, öğrencilerin kendi mesleklerine yönelik olumlu algılara sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu çalışmadan elde edilen bulguların farklı çalışmalar için önemli bir veri kaynağı olacağı düşünülmektedir. Benzer çalışmaların farklı eğitim kademelerindeki öğrenci ve öğretim elemanlarının yanı sıra sektörde çalışan aşçılarla da yürütülmesi önemli görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mutfak Sanatları, Metafor, Algı

¹ Bu çalışma “III. Uluslararası Gençlik Araştırmaları Kongresi” kapsamında 27 Haziran-1 Temmuz 2018 tarihlerinde Nahçıvan’da bildiri olarak sunulmuştur.

Evaluation of Meta-Perceptions of Professions of University Students Receiving Gastronomy Education

*

Abstract

In this study, it was aimed to determine the perceptions of university students who are studying in gastronomy and culinary arts departments through their metaphors. In the research, one of the qualitative research designs, case study research design was used. The study group formed 80 students from 1st, 2nd, and 3rd grade students who were educated in Gastronomy and Culinary Arts department of Kocaeli University. The data were collected through an open-ended questionnaire. Students who participated in the survey: "Gastronomy and Culinary Arts graduates are similar to ... because ..." the question was asked. The data were evaluated by content analysis technique. The metaphors that were created, Similar to Another Profession (f: 27, 40.3%), Similar to Nature Existence (f: 22, 32.8%), Similar to Artificial Being and Similar to Person Characteristic Reflected to Life (f:7, %10,4) collected as four categories. Gastronomy and Culinary Arts students in the most common analogy artist, the most common of the simulated nature of the tree has been. One metaphor is produced by each student in other categories. Colon, building, book, artifacts, genius, warriors, lovers, mothers, babies, bourgeois slave metaphors have revealed how students perceive their professions in the categories of people that are reflected in life. As a result, it has been determined that students have a positive perception of their profession. Findings obtained with this study are thought to be an important source of data for different studies. It has been considered important that similar studies are carried out with the students and instructors at different levels of education as well as with the workers working in the sector.

Keywords: *Gastronomy, Culinary Arts, Metaphor, Perception*

Giriş

Metafor, bir kavramın bireyde oluşturduğu etiket, anlam ya da kavramsal ifadelerdir. Bu anlamda bir görme ve anlama sürecidir. Bireylerin basit olarak bir kavramı bir başka kavramla açıklamasından daha önemli ve güçlü bir zihinsel üretimdir çünkü ilgili kavrama dönük sahip olunan derinliği ve deneyimleri ifade eder (Eraslan, 2011, s.1).

Metaforlar hem dinleyici hem de konuşmacı açısından gerçekliği sıkıcılıktan kurtarır. Hedef kitlenin daha kolay anlayabileceği ve inanabileceği ifadeler ile hedef kitleye yeni bir düşünme biçimi sunar. Öte yandan, metaforlar bireylerin algılarını ortaya koymanın da etkili bir yöntemidir (Limon ve Durnalı, 2017, s.29).

Gastronomi ise, disiplinler arası çalışmalarla turizm ve ağırlama endüstrisine kültürel ve sosyal boyutta önemli katkılar ve açılımlar sağlayan bir bilim dalıdır (Öney, 2016, s.147). Ülkemizde gastronomi bilimi oldukça yeni olmasına rağmen, her geçen yıl yükseköğretim düzeyinde açılan gastronomi ve mutfak sanatları bölüm sayısı (n=30) artmakta ve ilgili bölümlerde 3000-3500 öğrencinin istihdam edildiği tahmin edilmektedir (Akoğlu vd., 2017, s.147).

Gastronomi eğitimi, dinamik ve sürekli değişen bir çevreye uygun nitelikte işgücü sağlayacak bir mesleki eğitim basamağıdır. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde en önemli ayrıntı teorik ve pratik eğitimin birlikte verilmesidir. Ayrıca, öğrencilerin eleştirel düşüncelerini, bilgiye ulaşmalarını, niteliklerini geliştirmelerini, öğrenmeyi öğrenmelerini, girişimci ve yenilikçi olmalarını sağlamaya yönelik eğitim verilmesi de önemlidir (Öney, 2016, s.197-198).

Günümüzde uluslararası dolaşımın en kolay olduğu mesleklerin başında aşçılık gelmektedir. Gastronomi eğitimi iş bulma kolaylığı sağlamanın yanı sıra maddi açıdan da oldukça caziptir (www.yeditepe.edu.tr, 2018). Aşçılık ömür boyu yaratıcılık yetisinin de devrede olması gereken bir meslektir. Mutfak şefleri kendi kendileri ile yarışmak, hep yeni bir şeyler keşfetmek, daha önce yapılanlara bir katkı da kendisi sunmak zorundadır. Ancak mutfakta çalışmak tüm cazibesine rağmen tam anlamıyla ağır işçiliktir. Çalışma saatleri çok uzundur ve çalışılan sürece ayakta durmak zorunluluğu vardır. Hafta sonu tatili, bayram tatili, yaz tatili gibi tatillerinin olmaması aşçılık mesleğine olan talebi azaltsa da

son yıllarda yükselen mesleklerden biri olmuştur. Ve yemek yapmanın, mutfakta çalışmanın bir ekip işi olduğu da asla unutulmamalıdır (Akgün, 2015).

Tüm bu özelliklerinden dolayı, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim gören üniversite öğrencilerinin kendi mesleklerine ilişkin algılarını ortaya çıkarmak için metaforlardan yararlanmanın etkili bir yöntem olacağı düşünülmüştür. Çalışmada nitel araştırma desenlerinden biri olan olgu bilim araştırma deseni kullanılmıştır. Öğrencilerden “*Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları...’ya benzer, çünkü...*” cümlesini tamamlamaları istenmiştir. Bunun sonucunda elde edilen verilere içerik analizi uygulanmıştır. Bu çalışma ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin kendi mesleklerini açıklarken kullanılan metaforların tercih edilme nedenleri de tespit edilmiştir. Öğrencilerin kendi mesleklerine yönelik bakışın nasıl olduğunun ve nedenlerinin anlaşılması, sorunların belirlenerek, çözüm üretilmesi açısından literatüre katkı sağlanacağı düşünülmüştür.

Metafor Kavramı

Metaforlar günlük hayatta kullandığımız dili sadece süslemeye yönelik bir söz sanatından ibaret değildir, onların insan hayatındaki önemi bundan çok daha fazlasını kapsar. Metafor kavramı Türkçe’de “eğretileme” veya “istiare” olarak kullanılmasına karşın, bu iki kavramın da “metaforun özünü ıskaladığı” düşünülmektedir (Saban, 2008, s.460). Çünkü metafor kelimesi, *metaphoradan* gelen Grekçe bir kelimedir ve “meta: öte” ve “pherin: taşımak” kelimelerinden meydana gelerek “bir şeyi başka bir şey ile anlatmak” manasında kullanılır (Saban, 2008, s.460; Parın, 2017, s.149).

Metafor, bir ilgi veya benzetme sonucu gerçek anlamından başka anlamda kullanılan söz olup, bir kelimeyi veya kavramı kabul edilenin dışında başka anlamlara gelecek biçimde kullanmaktır. Metaforla anlatım, düşünceyi ifade etmenin estetik bir yoludur. Metaforik yöntemle bir düşüncenin daha edebi ve daha kapsamlı anlatımı amaçlanmaktadır (Koroğlu vd., 2018, s.117).

Bilimsel araştırmalarda metafor analizinin bir yöntem olarak kullanılmaya başlanması, Lakoff ve Johnson tarafından 1980 yılında ortaya

atılan 'Çağdaş Metafor Teorisi' ile doğrudan ilişkilidir. Bu yıla kadar genellikle edebiyatla sınırlandırılmış olan metaforların bu teoriyle birlikte sadece dil odaklı olmadığı bunun yanı sıra bilişsel alanların anlamlandırılmasında da etkili olduğu ortaya konmuştur (Köroğlu vd., 2018, s.117). Lakoff ve Johnson'a (2005, s.27) göre, "metaforun özü bir tür şeyi başka bir tür şeye göre anlamak ve tecrübe etmektir." Böylece metafor, X olgusunun Y olgusu gibi olduğunun açık veya örtük bir biçimde belirtilmesiyle oluşur. İşte metaforu bir zihinsel model olarak güçlü kılan şey de budur; onun iki benzeşmez olgu arasında bir ilişki kurulmasını sağlaması veya belli bir zihinsel şemanın başka bir zihinsel şema üzerine yansıtılmasına olanak vermesidir. Bu bağlamda metaforlar, bir bireyin zihninin belli bir anlayış (kavrayış) biçiminden başka bir anlayış (kavrayış) biçimine hareket etmesini sağlayarak, o bireyin belli bir olguyu başka bir olgu olarak görmesine olanak tanır (Saban, 2008, s.460).

Geleneksel anlayışta metaforlar benzetme, istiare, metonimi ile birlikte anılır ve bir kelimenin yerine başkasını kullanma olarak bilinir. George Lakoff ve Mark Johnson'a göre metaforlar düşünce ve dili şekillendiren, yapıya kavuşturan unsurlardır. Metaforların dilsel yönü ikinci plana itilir ve kavramsallığı öne çıkartılır. Kavramların niteliği olarak ele alınan metaforlar sadece sanatsal veya estetik kaygılarla değil belirli kavramların daha iyi anlaşılmasını sağlamak için kullanılır (Parın, 2017, s.118).

Metafor, "bireylerin kendi dünyalarını anlamalarına ve yapılandırılmalarına yönelik güçlü bir zihinsel haritalama ve modelleme mekanizması olarak" günümüzde bilimsel alanda da oldukça dikkat çekmiştir (Saban, 2008, s.461). Bu anlamda bilimsel araştırmalarda metafor analizleri, metaforik düşünme kalıplarının açıklanması ve anlamlandırılması konusunda yararlı olabilmektedir. Bireylerin deneyimleri doğrultusunda ortaya çıkardıkları metaforlar, aslında metaforların bir araç değil, içinde yaşanan bir olgu olduğunu göstermektedir (Köroğlu vd. 2018, s.117).

İlgili alanyazın incelendiğinde metafor analizi yöntemiyle yapılan çalışmalara sıklıkla rastlanmıştır. Ancak gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kendi mesleklerine yönelik algılarını inceleyen herhangi bir metaforik çalışmaya rastlanmamıştır. Farklı alanlarda yapılan meslek algılarına yönelik çalışmalar değerlendirildiğinde; Kısa' (2013), "Araş-

tırma Görevlilerinin Metaforik Algıları: Kim Onlar? Kim Olmalılar?“, Eraslan (2011), “Sosyolojik Metaforlar“, Asaman (2013), “Özel Eğitim Kurumlarındaki Öğretmen Ve Öğrencilerin Birbirlerine Yönelik Metaforik Algıları“, Çetinkaya (2014), “Öğrencilerinin Kendi Mesleklerine İlişkin Algılarının Metafor Analizi İle İncelenmesi“, Kale ve Çiçek (2015), “Hemşirelerin Kendi Mesleklerine İlişkin Metafor Algıları“, Limon ve Durnalı (2018), “Doktora Öğrencilerinin Doktora Eğitimi ve Öğretim Üyelerine Yönelik Metaforik Algıları“, Ateş ve arkadaşlarının (2018), “Mesleki İmajı Oluşturan Hemşirelik Metaforlarının Değerlendirilmesi” çalışmaları olarak tespit edilmiştir.

Gastronomi Kavramı

“Gastronomi” terimi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Bu terimlerden hareketle gastronominin yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları ifade ettiği söylenebilmektedir. Gastronominin ilgi alanını, nerede, ne zaman, nasıl, ne kadar, ne şekilde ve neyle birlikte ne yenip ne içileceğine dair tavsiye ve rehberlik olarak genişletmek mümkündür (Bucak ve Ateş, 2014, s.316).

Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içeren bir bilim dalıdır (Aksoy ve Sezgi, 2015, s.80).

Gastronomi kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, tarım bilimi, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyolojiyi anlamayı ve değerlendirmeyi içermektedir. Gastronomi sanatsal özelliklerinin yanında fen bilimlerinden (fizik, kimya ve biyoloji), sosyal bilimlerden de (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama vb.) yararlanmaktadır. Ayrıca fen ve sosyal bilimler için zengin bir araştırma alanıdır (Bucak ve Ateş, 2014, s.316).

Bu kapsamda gastronominin amacı; mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasının sağlanmasıdır. Bu bağlamda gastronominin çalışma konuları; yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik bir ortamda hazırlanması, damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesidir (Şengül ve Türkay, 2016, s.89).

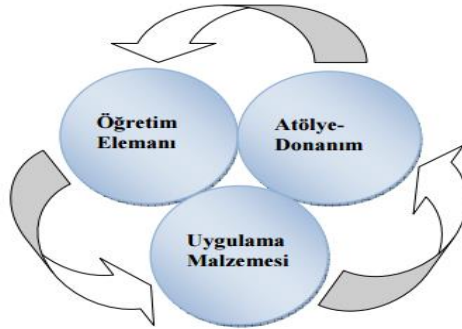
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Eğitimin çağdaş anlamı, insanların davranışlarında belli amaçlara göre değişiklik oluşturmasını içermektedir. 1950'lerde getirdiği yaklaşımla program geliştirme alanında önemli katkıları olan Tyler, eğitimi "bireylerin davranış biçimlerini değiştirme süreci" olarak tanımlamış ve bu tanım bugüne dek yaygın kabul görmüştür (Fidan, 2012, s.2).

Başka bir tanımlama ise eğitim, "bireyin davranışında kendi yaşantısı yoluyla ve kasıtlı olarak istendik değişme meydana getirme süreci" olarak tanımlanmaktadır. Eğitim, özellikle sanayi ve hizmet sektörünün gereksinme duyduğu bilgi ve beceriye sahip nitelikli işgücünü geliştirerek, çalışanları daha verimli kılarak ekonomik büyümeye önemli katkılarda bulunur (Aslan, 2010, s.42). Eğitimin temel amacı, insanların bilgi ve becerilerinin artırılması, onların topluma iyi bir vatandaş olarak kazandırılmasıdır.

Mesleki eğitim ise; bir toplumdaki bireylerin meslek sahibi olabilmeleri ve mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve pratik uygulama yetenekleri kazandırmak suretiyle birey kabiliyetlerini fiziksel, entelektüel, duygusal, sosyal ve ekonomik yönlerden geliştirme sürecidir (Hacıoğlu, 1995).

Mesleki eğitimin amaçları; bireylerin eğitimini devam ettirmek ve iş dünyasına bilgili, becerikli ve başarılı personel yetiştirmektir (Aslan, 2010, s.46). Şekil 1'de gastronomi eğitiminin temel amaçları verilmiştir (Görkem ve Sevim, 2016, s.981).



Şekil 1: Gastronomi Eğitiminin Temel Amaçları

Özellikle üniversitelerin gastronomi bölümlerinin hemen hepsinin programında hem yiyecek içecek işletmesi hem de yemek pişirme sanatı eğitimi bulunmaktadır. Dört yıllık eğitim süresince temel mutfak bilgileri, ileri gastronomi teknikleri, dünya mutfaklarının incelikleri, Türk mutfağı öğretilmektedir. Mutlaka her yılın sonunda yurt içi ve dışı otellerde, restoranlarda, tatil köylerinde mecburi stajlar bulunmaktadır (Görkem ve Sevim, 2016, s.981).

Aşçılık eğitimi; gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme, sunma bilgi ve becerisi kazandırma süreci olarak tanımlanabilir. Ülkemizde aşçılık eğitimi örgün ve yaygın turizm eğitimi olmak üzere iki grupta verilmektedir. Örgün eğitim; ortaöğretim ve yükseköğretim programlarını kapsarken, yaygın eğitim ise çeşitli resmi veya özel kurumları kapsamaktadır (Tekin ve Çidem, 2015, s.977).

Bugün gastronomi ve aşçılık programlarına olan gereksinim ve öğrenci talebi sonucu turizm eğitimi kapsamında, hem devlet hem de vakıf üniversiteleri bu alanda hızla programlar açmaya başlamış ve bunun sonucunda ilgili programların sayı ve kontenjanlarında astronomik artışlar gözlenmiştir.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, gıda bilimi, yiyecek hazırlama, beslenme, pişirme yöntemleri ile estetik bilgi ve beceri gerektiren bir disiplindir. Aşçılık ve gastronomi eğitimi uygulama ağırlıklı bir süreç gerektirdiği için derslerin mesleğin özelliğine uygun olarak inşa edilmiş okul ve atölyelerde, tecrübeli öğretim elemanlarınca verilmesi, öğrencilerin mesleki yeterliği yönünden büyük önem arz etmektedir. Ayrıca sektörün gereksinim duyduğu standartlarda eğitim verilebilmesi bu bölümlerin uygulama atölyelerinin sektörde kullanılan teknolojiye uygun donanımına sahip olmasını ve her bir öğrencinin işlenecek konuyla ilgili yeterli uygulama malzemesine sahip olmasını gerektirmektedir (Görkem ve Sevim, 2016, s.978).

Türkiye’de orta öğretim düzeyinde 1960’lı yıllardan itibaren verilmeğe başlanan mutfak eğitimi, 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Aşçılık Bölümünün açılmasıyla ön lisans düzeyinde verilmeğe başlanmıştır. Diğer yandan 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün açılmasıyla,

Türkiye lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ile tanışmıştır (Görkem ve Sevim, 2016, s.979).

Özellikle üniversitelerin gastronomi bölümlerinin hemen hepsinin programında hem yiyecek içecek işletmesi hem de yemek pişirme sanatı eğitimi bulunmaktadır. Dört yıllık eğitim süresince temel mutfak bilgileri, ileri gastronomi teknikleri, dünya mutfaklarının incelikleri, Türk mutfacı öğretilmektedir. Mutlaka her yılın sonunda yurt içi ve dışı otellerde, restoranlarda, tatil köylerinde mecburi stajlar bulunmaktadır (Akgün, 2015).

Gastronomi mezunları ağırlıklı olarak ulusal ve uluslararası beş yıldızlı otellerin ve restoranların mutfak ekibinde veya bu işletmelerin yiyecek-içecek pazarlama ve muhasebe bölümlerinde, gıda işletmelerinin yeni ürün geliştirme bölümlerinde (ARGE), yiyecek-içecek sektörüne eğitim veren kurumlarda, havayollarına hizmet veren yemek şirketlerinde ve görsel-basılı yayın kuruluşlarında çalışmaktadır (<http://www.yedi-tepe.edu.tr>, 2018).

Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışma, nitel araştırma yaklaşımında olgu bilim (fenomenoloji) araştırması olarak desenlenmiştir. Olgubilim bireylerin bir olgu veya deneyime yükledikleri anlam veya bu yöndeki algılarını ortaya koymayı hedefler. Olgubilimde amaç bir olayı katılımcıların bakış açısından tanımlamak veya anlamaktır. Bu yaklaşımı diğer nitel yaklaşımlardan ayıran özellik öznel deneyimlerin araştırmanın merkezinde olmasıdır (Limon ve Durnalı, 2018, s.29). Araştırma kapsamında ele alınan olgu, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin mesleği olan aşçılık/tır/şefliktir.

Bu çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunlarının mesleklerine yönelik algılarını metaforlar aracılığıyla tespit etmek amaçlanmıştır. Bu kapsamda çalışmanın alt amaçları şöyle belirlenmiştir:

- Öğrencilerin aşçılık/şeflik mesleğine ilişkin sahip oldukları metaforları belirlemek
- Öğrencilerin öğrenim gördükleri sınıf açısından sahip oldukları metaforları belirlemek

- Bu metaforları ortak özellikleri bakımından kavramsal kategoriler altında toplamak
- Her metaforun kullanım sıklığını belirlemek. En sık kullanılan metaforların (ideal için) seçilme nedenlerini ortaya koymak.

Çalışma Grubu

Araştırmanın çalışma grubunu 2017-2018 eğitim-öğretim yılında Kocaeli Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim gören 1. 2. ve 3. sınıf öğrencileri oluşturmuştur. Bu bölüm yeni açıldığından 4. sınıf öğrencisi henüz bulunmamaktadır. Araştırma kapsamına toplam 80 öğrenci alınmıştır. Bu öğrenciler basit tesadüfi örnekleme yöntemi ile seçilmiştir. Öğrencilerin demografik özellikleri değerlendirildiğinde; yaş ortalamalarının 21 yaş/yıl olduğu, öğrencilerin 46'sının (%58) erkek, 34'ünün (%42) kadın olduğu belirlenmiştir. Sınıflara göre dağılımlara bakıldığında; 1. Sınıfta 20 öğrenci (18,18); 2. Sınıfta 25 (%33,33) ve 3. Sınıfta 35 (%48,48) öğrencinin katılım sağladığı görülmüştür.

Veri Toplama Aracı

Araştırmanın veri toplama aracı hazırlanırken, metaforların bireysel algıları belirlemede bir araç olarak kullanıldığı araştırmalar incelenmiştir. Bu inceleme sonucunda araştırmalarda genel yönelimin, katılımcılara açık uçlu cümle tamamlanması şeklinde olduğu görülmüştür. Buradan hareketle öğrencilerin mesleğine yönelik algılarını ortaya çıkarmak için "*Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları...'ya benzer, çünkü...*" cümlesinin yazılı olduğu bir anket formu verilmiştir. Formun dağıtılmasının ardından öğrencilere metafor olgusu açıklanmış, zihinlerini harekete geçirici birkaç örnek verilmiş ve öğrencilere tek bir metafor üzerinde yoğunlaşarak algılarını formda yer alan cümle ile ifade etmeleri istenmiştir. Bu işlem için öğrencilere 20 dakika verilmiştir. Böylece araştırmanın verilerini oluşturan metaforlar ve açıklamaları elde edilmiştir.

Verilerin Analizi ve Yorumlaması

Bu araştırmada elde edilen verilerin değerlendirilmesinde nitel araştırma yönteminin yaygın bir tekniği olan “içerik analizi tekniği” kullanılmıştır. İçerik analizi, sosyal bilimlerde sıklıkla kullanılan önemli tekniklerden biridir ve belirli kurallara dayalı kodlamalarla bir metnin bazı sözcüklerinin daha küçük içerik kategorileri ile özetlendiği sistematik bir uygulama olarak tanımlanabilir. İçerik analizi, temelde nitel verilerin nicelleştirilmesidir (Eraslan, 2011:7). Çalışma grubundan elde edilen veriler; (1) kodlama ve ayıklama, (2) örnek metafor derleme, (3) kategori geliştirme, (4) geçerlilik ve güvenilirlik ve (5) verilerin bilgisayar ortamına aktarılması olmak üzere beş aşamada analiz edilmiştir.

1-Kodlama ve Ayıklama Aşaması: Katılımcılar tarafından üretilen metaforların alfabetik sıraya göre geçici bir listesi yapılmıştır. Bu amaç doğrultusunda katılımcıların yazılarında belli bir metaforu net bir şekilde dile getirip getirmediğine bakılmıştır. Bu aşamada basitçe her katılımcının sunduğu metafor kodlanmıştır. Örneğin, sanatçı, komutan, elmas vb.

2-Örnek Metafor Derleme: Konuyla alakalı metaforlar tekrar alfabetik olarak sıralanmış ve tekrar gözden geçirilmiştir. Her metaforu temsil eden katılımcı kompozisyonlarından birer “örnek metafor ifadesi” seçilmiştir. Böylece, 67 metaforun her biri için onu en iyi temsil ettiği varsayılan katılımcı metafor imgelerinin derlenmesiyle birlikte bir “örnek metafor listesi” oluşturulmuştur. Bu liste, iki temel amaca yönelik olarak derlenmiştir: (a) metaforların belli bir kategori altında toplanmasında bir başvuru kaynağı olarak kullanmak ve (b) bu araştırmanın veri analiz sürecini ve yorumlarını geçerli kılmak.

3-Kategori Geliştirme: Temel olarak katılımcılar tarafından üretilen metafor imgeleri meslek olgusuna ilişkin sahip oldukları ortak özellikler bakımından irdelenmiştir. Bu işlem esnasında özellikle 67 metafor hakkında oluşturulan “örnek metafor listesi” baz alınarak her metafor imgesinin meslek algısını nasıl kavramsallaştırdığına bakılmıştır. Bu amaç için, katılımcılar tarafından üretilen her metafor imgesi (1) metaforun konusu, (2) metaforun kaynağı ve (3) metaforun konusu ile kaynağı arasındaki ilişki bakımlarından analiz edilmiştir. Daha sonra her metafor

imgesi mesleğe ilişkin sahip olduğu perspektif bakımından belli bir tema ile ilişkilendirilerek 5 kategori oluşturulmuştur. Ayrıca çalışma sürecinde daha önce yapılmış çeşitli çalışmalara da bakılmış ve kategori oluşturma aşamasında Kısa (2014)'nın "*Araştırma Görevlilerinin Metaforik Algıları: Kim Onlar? Kim Olmalılar?*" isimli çalışmasından yararlanılmıştır.

4-Geçerlik ve Güvenirlik: Oluşturulan kategorilerin, kodları temsil edip etmediğini belirlemek için uzman görüşüne başvurulmuştur. Uzmanla, kodların listesi verilerek ilgili temalara göre sınıflandırma yapılmaları istenmiştir. Uzmanın yaptığı eşleştirme, araştırmacının yaptığı eşleştirme ile karşılaştırılmıştır. Bu eşleştirmelerden sonra ortaya çıkan farklılıkları göz önünde bulundurarak araştırmacının güvenirliliğini hesaplamak için Miles ve Huberman'ın (1994, s.64, aktaran Kısa, 2013, s.51) aşağıda belirtilen formülü kullanılmıştır.

$$\text{Güvenirlik} = \frac{\text{Görüş Birliği}}{\text{Görüş Birliği} + \text{Görüş Ayrılığı}} \times 100$$

Buna göre uzman ve araştırmacı arasındaki görüş birliğinin %75'in üzerinde çıkması, güvenirliliğin sağlandığına işaret etmiştir.

5-Veriler bilgisayar ortamına aktarılması: Bütün veriler bilgisayar ortamına aktarılarak frekans (f) ve yüzde (%) değerleri hesaplanmıştır.

Bulgular

Bu bölümde çalışmanın bulguları iki temel başlık altında toplanarak sunulmuştur. "*Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Mesleklerini Algılamada Kullandıkları Metaforlar ve Seçilme Nedenleri*" başlıklarıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Mesleklerini Algılamada Kullandıkları Metaforlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan 80 öğrencinin ürettiği metaforlar değerlendirildiğinde; on üç (13) öğrencinin cevabı; metafor üretmediği, ortaya konan ifadenin metafor niteliği taşımadığı veya birden fazla metafor ürettiği için geçerli kabul edilmemiştir. Bu kapsamda değerlendirilmeye alınan metafor sayısı 67 olarak belirlenmiştir.

Öğrenciler “*Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları...’ya benzer*” ifadesine yönelik 43 farklı, 24 ortak olmak üzere toplam 67 geçerli metafor üretmiştir. Ortak 24 metafor, 8 başlık altında toplanmıştır.

Üretilen metaforlar alfabetik sıraya göre şöyle sıralanabilir:

Ağaç(3), Anka kuşu, anne, arı, aslan, aşık, balerin/balet, balon, bebek, beslenme uzmanı, bez ayakkabı, bina, burjuva köle, cambaz, çiftçi, dahi, defter, değerli taş, demir, doktor(3), elmas(2), eczacı, fındık, gemi, güneş, karınca(2), kaybolmuş çocuk, kek, kitap, kimyager, mermer heykel, kolon, komutan(2), kurt(2), lunapark, manav, muhasebeci, mühendis(2), network ağı, orkestra şefi, oyuncu, psikolog, sanatçı(8), savaşçı, tarla, tır şoförü, tohum, toprak, tren, Türkiye, ufuk.

Tablo 1. Sınıflara Göre Üretilen Metaforlar ve Dağılımı

Sınıflar	Metaforlar	f	%
1. Sınıf.	Kaybolmuş çocuk, ağaç, sanatçı (2), manav, kolon, defter, kurt, psikolog, güneş, muhasebeci	11	16,4
2.Sınıf	Kimyager, beslenme uzmanı, sanatçı (3), burjuva köle, kurt, ufuk, komutan, doktor, mühendis, arı, karınca, ağaç, eczacı, anne, orkestra şefi, Anka kuşu, aslan, oyuncu, tarla, bina, dahi	23	34,3
3.Sınıf	Fındık, bez ayakkabı, balon, cambaz, komutan, savaşçı, Türkiye, sanatçı (3), mermer heykel, kek, balerin/balet, bebek, gemi, doktor (2), tohum, karınca, aşık, tren, kitap, değerli taş, çiftçi, network ağı, ağaç, tır şoförü, lunapark, demir, elmas (2), toprak, mühendis	33	49
Toplam		67	100

Ortak metaforlar; *ağaç, doktor, elmas, karınca, komutan, kurt, mühendis ve sanatçı* olarak sıralanmıştır.

En az olarak üretilen metaforların bir birinden farklı ve çok sayıda olması, öğrencilerin meslek algılarına yönelik çok sayıda farklı anlamlara sahip olduklarını göstermiştir.

Öğrencilerin öğrenim gördüğü sınıflarına göre ürettiği metaforlar ve bu metaforların dağılımı tablo 1’de verilmiştir.

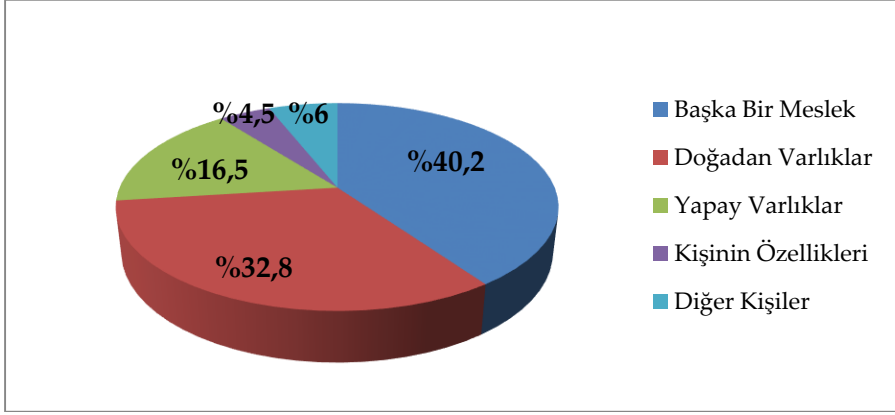
Tablo 1 ‘e göre; 1. sınıf öğrencileri 11 (%16,4) geçerli metafor üretirken, 2. sınıf öğrencileri 23 (%34,3), 3. sınıf öğrencileri ise 33 (%49,3) geçerli metafor üretmiştir. Tüm sınıflarda *ağaç* ve *sanatçı* metaforu ortak olarak üretilirken, *kurt* metaforu 1.ve 2. sınıflarda, *doktor*, *komutan*, *mühendis* ve *karınca* metaforları 2. ve 3. sınıflarda, *elmas* metaforu da 3. sınıflarda ortak olarak üretilmiştir.

Üretilen metafor sıklıkları genel olarak değerlendirildiğinde; 1. sınıf öğrencilerinin eğitim hayatının başında olması nedeniyle, mesleklerine yönelik algılarının henüz gelişmediği ve sınırlı olduğu ancak eğitim süresi arttıkça mesleklerine yönelik algıların farklılaştığı, genişlediği ve arttığı, 1. ve 2. sınıf öğrencilerinin ürettiği metafor sıklıkları ile ortaya koyulmuştur.

Metaforların Ortak Özellikleri Bakımından Kavramsal Kategoriler Altında Toplanması ve Seçilme Nedenleri

Öğrencilerin “*Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları...’ya benzer*” ifadesine yönelik geliştirdikleri metaforlar konu ve kaynak arasındaki ilişki bakımından değerlendirilmiş ve birbiriyle ilişkili olan metaforlar 4 kategori altında toplanmıştır. Bu kategoriler en yüksek frekanstan sırasıyla: *Başka Mesleğe Benzeme* (f:27, %40,3), *Doğadan Varlıklara Benzeme* (f:22, %32,8), *Yapay Varlıklara Benzeme* (f:11, %16,5) ve *Kişinin Hayata Yansıyan Özelliklerine Benzeme* (f:7, %10,4) olarak gruplanmıştır. Kategoriler ve yüzdelik dağılımları grafik 1’de verilmiştir.

Bu bölümde öğrencilerin ürettiği metafor kategorileri gruplandırılmış ve ayrı tablolar halinde aşağıda verilmiştir. “*Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları...’ya benzer*”, *çünkü...*” ifadesine yönelik öğrencilerin kullandıkları metaforların seçilme nedenleri de her tablonun altında açıklanmıştır.



Grafik 1: Öğrencilerin Mesleklerine Yönelik Geliştirdikleri Metaforların Kategorik Dağılımı

Kategori 1: Başka Bir Mesleğe Benzeme

Başka bir mesleğe benzeme kategorisine ait, her metaforun kullanım sıklığını belirlemeye yönelik veriler tablo 2’de verilmiştir. Bu kategoride 27 (%40,2) geçerli metafor üretilmiştir.

Tabloya göre, öğrencilerin en yüksek sıklıkla kendi mesleklerini öncelikle *sanatçı* (f:8, %29,7), daha sonra *doktor* (f:3, %11,1), *komutan ve mühendis* (f:2, %7,4) gibi mesleklere benzettiği görülmüştür. Bu metaforların seçilme nedenleri; aşçılık mesleği *sanatçı* gibi estetik değere sahip, *doktor* gibi sağlığı düşünen (koruyucu hekim), *komutan* gibi lider ve kriz çözen, *mühendis* gibi üreten, tasarımcı ve yeniliğe açık olarak algılanmıştır.

Bu kapsamda aşçılık mesleği; estetik, araştırma ve bilgiye dayalı, disiplinli ve organize edici gibi olumlu niteliklere sahip bir meslek algısı oluşturmuştur.

Daha az sıklıkla (f:1, %3,85) üretilen metaforlar ve nedenleri şunlardır; *Orkestra şefi* metaforunda kaynak kullanımı ve yönetim başlıkları öne çıkmıştır. Buna göre; bir aşçının, mutfağın tüm kaynaklarını (insan- ekipman- zaman- para vb.) ekonomik kullandığı ve eşgüdümlü yönettiği belirtilmiştir. *Çiftçi* ve *tır şoförü* metaforunda emek ve hedef başlıkları öne çıkmıştır. Bu kapsamda aşçının büyük emek harcadığı, hem işini

hem kendini büyüterek hedefe varmaya odaklandığı iletilmiştir. *Kimyager* ve *beslenme uzmanı* metaforları ile yemek pişirmenin kimyasal bir olay olduğu ve doğru gıdaları kullanmayı bildikleri, *manav* metaforu ile mevsimine uygun besinleri bir araya getirerek mönüler hazırlayabildikleri, *muhasebeci* metaforuyla maliyet kontrolü yapabildikleri, *psikolog* metaforu ile besinleri kullanarak müşterilerde motivasyon sağlamayı (çikolata, tatlı vb.) bildikleri yönünde genellikle olumlu algılar belirtmişlerdir.

Tablo 2: Başka Bir Meslek Kategorisinin Frekans ve Yüzde Dağılımı

Kategoriler	f	%	Metaforlar	f	%
			Balerin/Balet	1	3,7
			Beslenme Uzmanı	1	3,7
			Cambaz	1	3,7
			Çiftçi	1	3,7
			Doktor	3	11,1
			Eczacı	1	3,7
			Kimyager	1	3,7
Başka Bir Meslek	27	40,2	Komutan	2	7,4
			Manav	1	3,7
			Muhasebeci	1	3,7
			Mühendis	2	7,4
			Orkestra Şefi	1	3,7
			Oyuncu	1	3,7
			Psikolog	1	3,7
			Sanatçı	8	29,7
			Tır Şoförü	1	3,7
Toplam	27	40,2		27	100,0

Bu metaforlar içinde *çiftçi*, *tır şoförü* ve *balet/balerin* metaforu, mesleğin zorluklarını anlatması bakımından önemli görülmüştür. Tüm bu metaforların ortak özelliği 2. sınıf öğrencisi tarafından "*oyuncu*" metaforuyla şöyle açıklanmıştır:

"- aşçı bir oyuncu gibi sürekli oyun oynar. Bu oyun süreci öğrencilikte başlar, ömrünün sonuna kadar devam eder çünkü aşçı mutfaktan asla ayrı kalmaz. Bu sürede sürekli çalışarak kendini geliştirir, yeni tatlar peşinde koşar, denemeler, yanılmalarla pes etmez, çevresini mutlu etmeyi sever ve işini yaparken tüm mesleklere bürünür sonunda zirveye ulaşan bir oyuncu gibi tanınır ve bilinir ama çok yorgundur...".

Kategori 2: Doğadan Varlıklara Benzeme

Doğadan varlıklara benzeme kategorisine ait dağılım tablo 3'te verilmiştir. Buna göre öğrenciler 22 (%32,8) geçerli metafor üretmiştir.

En yüksek sıklıkla aşçılık mesleği, öncelikle *ağaç* (f:3, %13,7) daha sonra *karınca*, *kurt* ve *elmas* (f:2, %9,1) gibi doğal varlıklara benzetilmiştir. Bu metaforlardan 2 tanesi hayvan, 1 tanesi bitki ve 1 tanesi de maden olarak kavramlaştırılmıştır. Bu kapsamda mesleğin, bir hayvan gibi zorlu koşullarda mücadeleci, bir bitki gibi köklerine bağlı ve yararlı, bir maden gibi değerli olduğu algısı iletilmiştir.

Doğadan varlıklara yönelik en sık üretilen bu metaforlar, tüm sınıflarda ortak üretilen metaforlar olduğundan tablo 5'de ayrıntılı olarak açıklanmıştır.

Tablo 3: Doğal Varlıklara Benzeme Kategorisinin Frekans ve Yüzde Dağılımı

Kategoriler	f	%	Metaforlar	f	%
			Ağaç	3	13,7
			Anka Kuşu	1	4,6
			Arı	1	4,6
			Aslan	1	4,6
			Fındık	1	4,6
			Güneş	1	4,6
			Karınca	2	9,1
Doğadan Varlıklar	22	32,8	Kurt	2	9,1
			Tarla	1	4,6
			Tohum	1	4,6
			Toprak	1	4,6
			Türkiye	1	4,6
			Elmas	2	9,1
			Değerli Taş	1	4,6
			Kek	1	4,6
			Demir	1	4,6
			Ufuk	1	4,6
Toplam	22	32,8		22	100,0

Daha az sıklıkla üretilen metaforlardan bazıları ve seçilme nedenleri şöyledir: *Anka kuşu* metaforunda yeniden başlama ve dirilme başlıkları öne çıkmıştır. Böylece “eğitilmiş aşçılar sayesinde Türk mutfağının tekrar araştırılacağı ve geçmiş lezzetlerin günümüze uyarlanacağı belirtilmiştir. *Türkiye* metaforuyla; zenginlik ve lezzet başlıkları öncelenmiştir. Bu kapsamda ülkemizde kültürel çeşitliliğe uygun olarak çok çeşitli ve güzel tatların bulunduğu ve bir araya getirileceği ifade edilmiştir. Diğer metaforlarda ise aşçılık mesleği bir *tohum, toprak, tarla ve çiftçiye* benzetilerek emek, zaman ve yetkinlik başlıkları altında toplanmıştır. Buna göre; her gün emek harcanan, değişen ve gelişen, sonunda yetkinlik veren bir meslek algısı oluşturulmuştur. Bu sayede zamanla *değerli bir taş, elmas, maden* ya da *güneş* gibi hem kendilerine hem de çevrelerine ışık verecekleri belirtilerek metafor üretme nedenleri pekiştirilmiştir.

Bu metaforların seçilme nedenlerinde öne çıkan başlıklar ise; emek ve çok çalışma gerektiren, uzun sürede yetkinlik kazandıran, birleştirici bir role sahip ve ekip çalışmasını destekleyen meslek algısıdır.

Kategori 3: Yapay Varlıklara Benzeme

Yapay varlıklara benzeme kategorisinin dağılımı tablo 4’te verilmiştir. Tablo değerlendirildiğinde, toplam 11 (%16,5) geçerli metafor üretildiği belirlenmiştir.

Tablo 4: Yapay Varlıklara Benzeme Kategorisi

Kategoriler	f	%	Metaforlar	f	%
			Balon	1	9.1
			Bez Ayakkabı	1	9.1
			Bina	1	9.1
			Defter	1	9.1
			Gemi	1	9.1
Yapay Varlıklar	11	16.5	Kitap	1	9.1
			Kolon	1	9.1
			Lunapark	1	9.1
			Mermer Heykel	1	9.1
			Network Ağı	1	9.1
			Tren	1	9.1
Toplam	11	16,5		11	100,0

Bu kategoride her öğrenci tarafından tek metafor üretilmiştir. “Balon” metaforunda ego ve hayal kırıklığı başlıkları öne çıkmıştır. Buna göre; eğitim esnasında egolarının şişirildiği ancak mesleğe başladıklarında beklentilerinin gerçekleşmediği belirtilmiştir. *Bez ayakkabı* metaforu ile mesleğin çok yorucu ve fedakarlık istediği bu yüzden çabuk pes edebilecekleri, *lunapark* metaforu ile dışarıdan eğlenceli ve zevkli bir meslek görüldüğü ancak gerçekte çok yoğun, ciddi ve yorucu bir meslek olduğuna yönelik olumsuz algılar belirtilirken, *kolon* metaforu ile, sektörünün bel kemiğini oluşturduklarına yönelik olumlu algı belirtmişlerdir.

Bu anlamda mesleğe büyük sorumluluk, bilgi, deneyim ve anlam yüklemişlerdir. Bu algı mesleği network ağına benzeten öğrencinin yaptığı şu açıklamayla da desteklenmiştir:

“- Aşçılar bir araya geldiklerinde ucu bucağı olmayan bilgi ve tecrübe deposuna sahiptirler. Hepsinin ayrı birikimi vardır o yüzden aşçılık, network ağı gibi iletişime ve birlikteliğe açık, ekip çalışması gerektiren önemli bir meslektir”.

Kategori 4: Kişinin Hayata Yansıyan Özelliklerine Benzeme

Kişinin hayata yansıyan özelliklerine benzeme kategorisine yönelik metaforların dağılımı tablo 5’te verilmiştir. Tabloya göre öğrenciler 7 (%10,4) geçerli metafor üretmiş ve her metaforu bir kez üretmiştir.

Metaforların seçilme nedenleri değerlendirildiğinde; *savaşçı* metaforunda çok çalışma, mücadele etme başlıkları öne çıkmıştır. Aşçının özellikle yoğun iş günlerinde (banketler vb.) işi yetiştirmek ve işin kaliteli olmasını sağlamak için mutfakta kaynakların en iyi şekilde kullanımı ile ilgili mücadele ettiği, didinip durduğu ifade edilmiştir.

Dahi metaforu ile öne çıkan başlıklar ise; yaratıcılık, ve hayal gücüdür. Bu kapsamda aşçılık mesleğinin, öngörü, bilgi, tecrübe istediği ve aşçıların da kibar, dürüst ve hayalperest olduğu algısı dile getirilmiştir.

Aşık metaforunda; sevgi ve fedakarlık başlıkları öne çıkmıştır. Aşçılık mesleğinin sevilmeden yapılamayacağı, mesleğin zor olmasına rağmen bir aşık gibi bu zorlukların görülmediği vurgulanmıştır.

Anne metaforunun; şefkat ve koruma başlığı altında toplandığı görülmüştür. Aşçının, tıpkı anne gibi müşterilerine en lezzetli yemeği sun-

duğu ve gıda güvenliğine yönelik önlem olarak müşterilerinin sağlığını koruduğu algısı kuvvetlidir.

Bebek metaforu; aşçılık mesleğinin büyük fedakarlık istediği, aşçıların uzun sürede yetiştiği ve ilk günkü heyecanla çalışılması gerektiği algısını vurgulamıştır. *Kaybolmuş çocuk metaforu* da bebek metaforuyla ilintilidir. Bu kapsamda, evini, ailesini arayan kaybolmuş çocuk gibi aşçılık mesleğinin de sürekli yeni lezzetleri, tarifleri ve kültürleri aramak zorunda olduğu ifade edilmiştir.

Tablo 5: Kişinin Hayata Yansıyan Özelliklerine Benzeme Kategorisi

Kategoriler	f	%	Metaforlar	f	%
Kişinin Hayata Yansıyan Özellikleri	4	10,4	Savaşçı	1	14,3
			Dahi	1	14,3
			Aşık	1	14,3
			Anne	1	14,3
			Bebek	1	14,3
			Burjuva Köle	1	14,3
			Kaybolmuş Çocuk	1	14,3
Toplam	7	10,4		7	100,0

Burjuva köle metaforuyla ise; aşçılık mesleğinin aşçıyı esir aldığı ve çok çalışarak iyi kazanç elde ettikleri algısını yansıtmıştır. Ancak köle kelimesi ile aslında hizmetkar olduklarının altı çizilmiştir. Metaforu üreten öğrenci; genellikle aşçıların yüksek maaş aldıklarını, rahat yaşayabilecek paraları olmasına rağmen hizmetkar gibi işyerine bağlı kalarak çalıştıklarını ve mesleğin kendilerini esir aldığını iletmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Mesleklerini Algılamada En Sık Kullandıkları Metaforlar ve Seçilme Nedenleri

Öğrencilerin en sık ürettiği metaforların dağılımı Tablo 6’da verilmiştir. Tablo 6’ya göre en fazla üretilen ilk üç metafor “sanatçı” (f:8, %33,3), ağaç-doktor (f:3 %25,2) ve elmas, karınca, komutan, kurt ve mühendis (f:2, %41,5) olarak belirlenmiştir. Bu metaforlar, toplam metaforların %35,8’ini oluşturmuştur.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencileri en yüksek frekansla “sanatçı” metaforunu kullanmıştır. Sanatçı metaforunda; estetik ve

doyum başlıkları öne çıkmıştır. Bu kapsamda metaforu üreten öğrenci; yemek yapmanın bir sanat olduğunu ve ürünün hazırlanması ve sunulmasında aşçının bir sanatçı gibi yemeği işleyerek misafirin hem karnını hem de gözünü doyurduğunu ifade etmiştir.

Öğrencilerin ikinci sıklıkla kullandıkları metaforlar; *ağaç* ve *doktordur*. *Ağacın* toprağa bağlı olduğu gibi aşçıların da mutfağa ve mutfak kültürüne bağlı olduğu, her aşçının mutfağın bir dalında uzmanlaşarak bilgelige eriştiği ve *ağaç* gibi uzun sürede yetiştiği algısı iletilmiştir.

Tablo 6: En Sık Kullanılan Metaforlar

Kategoriler	f	%	Metaforlar	f	%
En Sık Kullanılan Metaforlar	24	35,8	Sanatçı	8	33,3
			Ağaç	3	12,6
			Doktor	3	12,6
			Elmas	2	8,3
			Karınca	2	8,3
			Komutan	2	8,3
			Kurt	2	8,3
			Mühendis	2	8,3
Toplam	24	35,8		24	100,0

Doktor metaforu ile güvenli ve sağlıklı ürünlerle pişirilen yemeğin insan sağlığını koruduğu ve bu anlamda koruyucu hekimlik gibi son derece hayati bir meslek yaptıkları algısını ortaya koymuşlardır.

Üçüncü sıklıkta kullanılan metaforlar ise; *elmas*, *karınca*, *komutan*, *kurt* ve *mühendistir*. İlgili metaforların her biri farklı bir anlama gelse de, bu metaforlar bir araya geldiğinde bir aşçının yetiştirme süresi ve çalışma şekli hakkında en doğru bilgiyi ortaya koymaktadır. Buna göre; *elmas* metaforu ile; iyi bir aşçı olmak için uzun yıllara ihtiyaç duyulduğu, bu süreçte uzmanlaşan aşçının oldukça değerli olduğu, *karınca* gibi sürekli çalışmaları ve çalışkan oldukları, bir *mühendis* gibi yaratıcı oldukları yeni lezzetler keşfettikleri, *kurt* gibi dinamik, zeki ve atak olarak takım çalışmasını yürüttükleri, bir *komutan* gibi disiplinli, lider ve kriz çözücü oldukları yönünde meslek algılarının kuvvetli olduğu tespit edilmiştir.

Tartışma ve Sonuç

Bu çalışma Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim gören öğrencilerin, kendi mesleklerine yönelik algılarını metafor yardımıyla ortaya çıkarmak amacıyla yapılmıştır.

Öğrenciler; mesleklerini neye benzettiklerini açıklarken çoğunlukla *başka meslekleri* kullanmışlardır. Gastronomi bilimi, yemeği ana eksenine alarak çok sayıda kültürel bileşenini incelemek için güzel sanatlar, sosyal bilimler ve doğa bilimlerinden yararlandığından, öğrenciler de disiplinler arası bir faaliyet olarak aşçılık mesleğini bu alanlara ait çeşitli mesleklere benzetmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinde en sık benzetilen meslek; *sanatçı* olmuştur. *Sanatçı* metaforu ile; mesleğin estetik anlayışa sahip, bilgi ve beceri donanımı gerektiren yani uygulamaya yönelik meslek algısının yanı sıra yaratıcı, istekli ve zarif meslek mensuplarının çalıştığı yönde olumlu bir meslek algısı yansıttığı ortaya koyulmuştur.

Doktor metaforu da önemli görülmüş ve insan sağlığını korunmasında elzem bir meslek algısının yansıması olarak tespit edilmiştir. Şükran'a (2015:102-103) göre aşçılık mesleğinde istekli olmak çok önemlidir. Turizm sektörü çalışanlarına göre ise, turizm işletmelerinde çalışan personelde bulunması gereken en önemli özellikler sırasıyla; "teoriyi pratiğe iyi uyarlayabilmek", deneyim, turizm eğitimi almak ve yabancı dil bilgisidir" (aktaran Yılmaz ve Tanrıverdi, 2017:623). Bu bulgular çalışma bulgularımızın bazıları ile paralellik göstermiştir. Harbalıoğlu ve Ünal'ın (2014:62) yaptığı çalışmada, aşçılık programı öğrencilerinin mesleğe yönelik tutumlarının genel olarak olumlu olduğu tespit edilmiş, bu bulgu çalışmanın bulgularını desteklemiştir.

Çalışmaya katılan öğrencilerin mesleklerine ait ikinci algı grubunu "*doğadan varlıklar*" oluşturmuştur. Öğrenciler mesleklerini en sık *ağaç* metaforuna benzetmiştir. *Ağaç* metaforunun mesleğe ait yansıması; uzun süren gelişim süreci, mesleğe olan bağlılık ve bilgelik algısı olarak ortaya koyulmuştur. Bu yansıma, yapılan benzer araştırma sonuçlarıyla paralellik göstermiştir (Çekal, 2007:73; Kurnaz ve Kurnaz, 2014:59; Tekin ve Çidem, 2015:980-981).

Diğer gruplarda her öğrencinin farklı ve tek bir metafor üretmesi, mesleklerine yönelik çok çeşitli algılarının olduğunu ortaya çıkarmıştır.

Öğrencilerin “*Yapay Varlıklara Benzeme*” kategorisinde ürettiği “*bez ayakkabı, bina, lunapark, mermer heykel, tren* gibi metaforlarla mesleğin; yoğun ve meşakkatli fakat bir o kadar da müşteri memnuniyetine yönelik olduğu algısını yansıtmıştır. Ayrıca *kolon* metaforu da mesleki algıyı yansıtmıştır. Bu yansıma, mesleğin turizm açısından önemini ve öğrencilerin bu önemin farkında olduklarını ortaya koymuştur.

Kişinin hayata yansıyan özelliklerine yönelik savaşı, dahi, aşık metaforları değerlendirildiğinde; öğrenciler, mesleğin zorlu ve mücadele gerektiren, bu kapsamda sevilmeden yapılamayacağı, ancak bunun yanı sıra öngörülü, zeki, araştırmacı ve pratik insanların çalışabileceği bir meslek algısı yansıtmıştır. Günümüz aşçı profilindeki değişimi göstermesi açısından bu yansıma önemli görülmüştür. Bu bulgu günümüzde gastronomi bölümlerinin açılması, yüksek puanla öğrenci alması ve aşçılığın trend mesleklerden biri haline gelmesine iyi bir tespittir.

Çağımızda mesleklerin, meslek sahibinin kendi kimliğine yönelik etkisinin yanı sıra, kişinin toplum tarafından algılanmasına dair bir referans olmasından dolayı da mesleki algısı çok önemli bulunmaktadır. Bir mesleğin sosyal statüsünün yüksek oluşu mesleği daha prestijli hale getirmekte ve bireyin mesleğine yönelik algısını da şekillendirmektedir (Yılmaz ve Tanrıverdi 2017:624). Doğan ve Yeşiltaş'ın (2017), çalışmalarında; 15 sıcak bölüm aşçısının ortalama puanı üzerinden yaratıcılık (ort.9), öngörü (ort.8,33), güçlü hafıza (ort.7,8), hesaplama bilgisi (ort.7,46), değişim ve yeniliğe açık olmak (ort.9,26), esnek mesai saatlerine riayet etme (ort.9,26) gibi kişilik özelliklerinin aşçılarda bulunması gerekliliği tespit edilmiştir. Bu bulgular, yaptığımız çalışmanın bulgularını destekler niteliktedir.

Kişinin hayata yansıyan özelliklerine yönelik diğer metaforlar anne-bebek- kaybolmuş çocuk- burjuva köle mesleğe yönelik olarak; müşterileri koruyan, güven veren ve iyi kazanç sağlayan olumlu meslek algısı yansıtırken uzun çalışma saatleri ve tatillerin değerlendirilememesi olumsuz meslek algısı yansıtmıştır. Yapılan benzer bir çalışmada öğrenciler aşçılık mesleğinin, kendilerini maddi ve manevi açıdan tatmin edeceğini (ort.4,35) iletmiş, diğer çalışmada da aşçılık mesleğinin ekonomik

imkanlarının yeterli olduğu tespit edilmiştir (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014:59; Yılmaz ve Tanrıverdi, 2017:628), başka bir çalışmada da uzun çalışma saatlerinin olmasına yönelik bulgular (Doğan ve Yeşiltaş, 2017:255), çalışma sonuçlarımızla uyumlu bulunmuştur.

Alan yazında Gastronomi Mutfak Sanatları öğrencilerinin mesleki algısının metaforlar yöntemiyle belirlenmesine yönelik bir araştırmaya rastlanmamış olması ve bu alandaki önemli bir boşluğu doldurmasından dolayı çalışmanın önemini artırmaktadır. Bu açıdan önlisans, lisansüstü ve öğretim elemanlarının yanı sıra sektörde çalışan aşçılarla da benzer çalışmalar yürütülebilir. Bu çalışmadan elde edilen bulguların farklı çalışmalar için önemli bir veri kaynağı olacağı düşünülmektedir.

Sonuç olarak, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları mesleklerine yönelik yüksek sıklıkla olumlu algılar yansıtmıştır. Olumsuz algı yansıtan metaforlardan hareketle, ulusal meslek standardında aşçılık mesleğine yönelik mevzuatın yeniden değerlendirilmesi, yapılacak düzenlemelerle eksiklerin tamamlanması, var olan maddelerin iyileştirme yönünde revize edilmesi önemli görülmüştür.

EXTENDED ABSTRACT

**Evaluation of Meta-Perceptions of Professions of
University Students Receiving Gastronomy
Education**

*

Ömür Alyakut – Saime Küçükkömürler

Kocaeli University – Gazi University

Metaphor is the word used in a sense other than the true meaning of a result or an analogy; to use a word or concept to mean other than the accepted. Expression with metaphor is an aesthetic way of expressing thought. It is aimed to give a more literary and more comprehensive expression of a thought by metaphorical method. Metaphor, as a powerful mental mapping and modeling mechanism for individuals to understand and construct their own world, has attracted considerable attention in scientific field. The metaphors they create in accordance with the experiences of individuals; in fact, it is a fact that metaphors are not a tool, but a fact that lives in it.

The term “Gastronomy” consists of gaster (stomach) and nomas (law) in Greek. Based on these terms, it can be said that gastronomy Expresses all rules and norms related to eating and drinking. Gastronomy, with all the artistic and scientific elements of food and beverages, starting from the historical development process of all the features of a detailed understanding, implementation and development of the current work is a branch of science that includes adaptation to today's conditions.

Gastronomy training is a vocational training step that will provide a dynamic and continuously changing environment. The most important detail in gastronomy and culinary arts education is the combination of theoretical and practical training. In addition, it is also important to provide training to enable students to think critically to access information, to improve their qualifications, to learning to learn, to be entrepreneurial and innovative. Although gastronomy science is quite new in our country, the number of gastronomy and culinary arts departments (n = 30)

has been increasing every year at higher education level and it is estimated that 3000-3500 students are employed in the related departments.

At the beginning of the profession, where international circulation is the easiest, chef comes. Gastronomy training is not only easy to find, but also attractive from a financial point of view. Chef is a profession that needs to have a lifetime of creativity. Kitchen chefs have to compete with themselves, always discover something new, and offer a contribution to what has been done before. But despite all the charm of working in the kitchen is literally heavy labor. Working hours are very long and there is a need to stand as long as they are working. Although the lack of holidays such as weekend breaks, holidays, summer holidays has reduced the demand for the culinary profession, it has become one of the rising professions in recent years. For this reason, it was thought that it would be an effective method to benefit from metaphors to reveal the perceptions of university students studying in the gastronomy and culinary arts department.

From this point of view, it was aimed to determine the perceptions of the graduates of Gastronomy and Culinary Arts through metaphors. For this purpose, one of the qualitative research design case, phenomenology research design is used. The phenomenon covered in the research is the cook/chef who is the profession of gastronomy and culinary arts. The study group consisted of 80 students from 1st, 2nd and 3rd grade students studying at the Department of Gastronomy and Culinary Arts in Kocaeli University. These students were selected by simple random sampling method. When the demographic characteristics of the students are evaluated; The mean age of the students was 21 years, 46 (58%) were male and 34% (42%) were female. When we look at the distributions by class it was observed that; 20 students in the 1st grade (18,18); 35 (48.48%) students in the 2nd grade and 25 students in the 3rd grade (33.33%).

Data were collected through an open-ended survey. The students were asked to complete the following statement: "*Gastronomy and Culinary Arts graduates are similar to because* " After the dissemination of the form, the metaphor phenomenon was explained to the students; a few examples were given to mobilize their minds and were asked to express their perceptions on a single metaphor and to express their perceptions

in the form. For this procedure, 20 minutes were given to students. Thus, metaphors and explanations of the data of the research were obtained. Content analysis technique which is a common technique of qualitative research method was used in the evaluation of the data obtained in this study. Content analysis is one of the most important techniques frequently used in social sciences and can be defined as a systematic practice in which some words of a text are summarized with smaller content categories based on certain rules. Data from the study group was analyzed in five stages: (1) coding and sorting, (2) sample metaphor compilation, (3) category development, (4) validity and reliability, and (5) data transfer to the computer. Expert opinion was consulted to determine whether the categories created represent codes or not. A list of codes was given to the expert and asked to classify according to the relevant themes. The pairing performed by the expert was compared with that of the researcher. Miles and Huberman's formula were used to calculate the reliability of the study by considering the differences after these matches. Accordingly, the consensus between the expert and the researcher was over 75%, that indicating credibility was achieved. All data were transferred to computer and frequency (f) and percentage (%) values were calculated.

The findings of the study are presented under two main headings. These; "Metaphors Used by The Students of the Department of Gastronomy and Culinary Arts to Perceive Their Professions" and "Reasons for Selection". A total of 67 valid metaphors were produced, 43 different and 24 common. It is not accepted that thirteen (13) students can not produce metaphors, they do not have metaphors or they produce more than one metaphor.

Grade 1 students in the gastronomy and culinary arts department produced 11 (16.4%), while the second grade students 23 (34.3%) and the third grade students 33 (49.3%) current metaphor. While the metaphor of the trees and artists was produced jointly in all classes, the metaphor of the wolves were produced in the 1st and 2nd grades as well as the metaphors of the doctors, commanders, engineers and ants in the 2nd and 3rd grades, and the diamond metaphors in the 3rd grades.

Metaphors are collected as four categories in conceptual categories in terms of common characteristics and metaphors obtained according to the reasons of selection; Similar to Other Profession (f:27, %40,3), Similar to Existence from Nature (f:22, %32,8), Similar to Artificial Assets (f: 11, 16.5%) and Similar to Reflections of Person to Life (f: 7, 10.4%). Gastronomy and Culinary Arts students are the most common profession is artist; the most common existence from nature is the tree. One metaphor is produced by each student in other categories. Colon, building and book are similar to artificial beings; genius, warrior, loving mother, baby and bourgeois slave metaphors have revealed life how students perceive their professions in the Reflections of Person to Life categorie.

As a result, it is determined that students have positive perceptions about their profession. It is thought that the findings obtained from this study will be an important source of data for different studies. It is important that similar studies are carried out with students and instructors from different education levels as well as with chefs working in the sector.

Kaynakça/References

- Akgün, M. (2015). Şimdi mutfak sanatları okumak çok havalı, *Radikal Gazetesi*, 15 Nisan 2015 Günü Yazısı , <https://msa.com.tr/simdi-mutfak-sanatlari-okumak-cok-havali>
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G.(2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi. *Gastronomik Unsurları. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89
- Asaman, E. (2013). *Özel eğitim kurumlarındaki öğretmen ve öğrencilerin birbirlerine yönelik metaforik algıları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Mersin.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi –bir uygulama*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya

- Ateş H., Cırık, V. ve Efe, E. (2018). Mesleki imajı oluşturan hemşirelik metaforlarının değerlendirilmesi, *Sözel Bildiri*, 17. Ulusal Hemşirelik Öğrencileri Kongresi: Çanakkale, 4-6 Nisan 2018
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği, *International Journal Of Social Science*, 28, 315-328, Doi Number:Http://Dx.Doi.Org/10.9761/Jasss2528
- Çekal, N. (2007). Aşçuların beslenme (besin öğeleri) bilgi düzeyleri üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 64-74
- Çetinkaya Kodan, S. (2014). Öğrencilerinin kendi mesleklerine ilişkin algılarının metafor analizi ile incelenmesi. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 36, 137-150.
- Doğan, S. ve Yeşiltaş, M. (2017). Aşçının kişisel özellikleri ile mesleki yetkinliklerinin tespitine yönelik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 250-263
- Eraslan, L. (2011). Sosyolojik metaforlar, *Akademik Bakış Dergisi*, 27, 1-22
- Fidan, N. (2012). *Okulda öğrenme ve öğretme*, 3. Baskı, Ankara: Pegem Akademi.
- Göçer, A. (2013). Türkçe öğretmeni adaylarının dil kültür ilişkisi üzerine görüşleri: Fenomenolojik bir araştırma. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(2), 25-38.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988
- Hacıoğlu, N. (1995). *Türkiye'de turizm eğitimi*. Balıkesir: Turizm ve Otel İşletmeciliği Ders Notları.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1, .55-65
- Kale, E. ve Çiçek, Ü. (2015). Hemşirelerin kendi mesleklerine ilişkin metafor algıları. *Sağlık ve Hemşirelik Yönetim Dergisi*, 3(2), 142-151
- Kısa, N. (2013). Araştırma görevlilerinin metaforik alguları: kim onlar? kim olmalılar?. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 28, 47 – 46
- Koroğlu, Ö., Manav, S. ve Karaca, Ç. K. (2018). Turizm rehberliği öğrencilerinin "türk mutfağı" kavramına ilişkin algılarının metaforlar

- yöntemi ile belirlenmesi. *Sosyal ve Beşeri Bilimleri Dergisi*, 10(2), 114-129.
- Kurnaz, A. ve Kurnaz Akyurt, H. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61
- Limon, İ. ve Durnalı, M. (2018). Doktora öğrencilerinin doktora eğitimi ve öğretim üyelerine yönelik metaforik algıları. *Sakarya University Journal of Education*, 8(1), 26-40.
- Maviş, F. ve Kozak, S. (1992). Meslek yüksekokullarında turizm programı ve Anadolu üniversitesi Eskişehir meslek yüksekokulu turizm otelcilik ders programı. *Turizm Eğitimi Konferansı-Workshop*, Yorum Basım Yayın, Ankara, ss.169-172
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203
- Parın, K. (2017). Metaforlar: Hayat, anlam ve dil. *Söylem Dergisi*, 2(3), 149-151
- Saban, A. (2008). Okula ilişkin metaforlar. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 55, 459-496
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 86-99
- Yılmaz, A. ve Tanrıverdi, H. (2017). Aşçıların meslek uyumu ve meslek algısı düzeyleri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (2), 621-639.

Kaynakça Bilgisi / Citation Information

Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi Eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *OPUS-Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9(16), 823-852. DOI: 10.26466/opus.452139