

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğrencilerinin Mesleklerine İlişkin Algıları

Yrd. Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ^a, Arş. Gör. Aykut Göktuğ SOYLU^b, Şule DEMİR^c

^a Mersin Üniversitesi, Mersin/ Türkiye

^b Mersin Üniversitesi, Mersin/ Türkiye

^c Mersin Üniversitesi, Mersin/ Türkiye

Özet

Turizmin küresel ölçekte gelişmesi neticesinde turizm eğitimi günümüzde çeşitlenmekte ve farklı disiplinlerde turizm ile yakından ilişkili eğitim programları faaliyete geçmektedir. Bu perspektifte, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi de yaşadığımız yüzyılda ivme kazanan ve her geçen yıl daha fazla öğrencinin ilgi gösterdiği faaliyetler olarak hem üniversitelerde hem de özel akademilerde yoğun bir şekilde yürütülmektedir. Bu çalışmanın amacı, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan lisans öğrencilerinin mesleklerine ilişkin algılarını tespit etmektir. Örneklem grubu Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim alan birinci, ikinci ve üçüncü sınıf öğrencileridir. Çalışma 2016-2017 eğitim-öğretim yılı sonunda Mayıs ayı içerisinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında öğrenciler belirli mecazlar ile meslek ve geleceklere ilişkin algılarını betimlemişlerdir. Elde edilen sonuçlar değerlendirildiğinde; lisans eğitimi devam eden öğrencilerin "Aşçılık" mesleğine ilişkin ürettikleri metaforların 4 kategoriye ayrıldığı görülmüştür. Bu kategoriler; *Aşçılık mesleğine yönelik olumlu metaforlar*, *Aşçılık mesleğine yönelik olumsuz metaforlar*, *Aşçıya yönelik olumlu metaforlar*, *Aşçıya yönelik olumsuz metaforlar* olarak belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Turizm eğitimi, Gastronomi ve mutfak sanatları, Mersin

Gastronomy and Culinary Arts Undergraduate Students' Perceptions Regarding Their Careers

Abstract

As a result of development of tourism in global scale, tourism education is diversifying nowadays and education programmes which are closely related to tourism start to operate. In this perspective, Gastronomy and Culinary Arts education is also being carried out intensely at universities and private academies as activities that have gained momentum in the past century and attract more and more students every year. The aim of this study is to identify the perceptions of the undergraduate students who are studying gastronomy and culinary arts regarding their careers. The research was conducted in the spring half of the 2016-2017 academic year,. The sampling group is first, second and third grade students who are studying in the Mersin University Tourism Faculty Gastronomy and Culinary Arts department. In scope of the research, students described their perceptions regarding their career and future via metaphors. When obtained results are evaluated, the metaphors produced by students who continue their undergraduate in relation to "culinary" career it is found that the metaphors are divided into four categories. This categories were identified as; *Positive metaphors towards culinary career*, *Negative metaphors towards culinary career*, *Positive metaphors towards cook*, *Negative metaphors towards cook*

Keywords: Tourism education, Gastronomy and culinary arts, Mersin

Giriş

Turizm, Türkiye ekonomi açısından olmazsa olmaz nitelik taşıyan endüstrilerden birisidir. Özellikle son 50 yılda her geçen yıl büyüyen turizm endüstrisi insan kaynağının kullanılması sürecinde önemli istihdam kaynakları arasında kabul edilmektedir. Turizm işletmelerinin ihtiyaç duyduğu eğitimli personel ihtiyacının karşılanması amacıyla günümüzde pek çok farklı eğitim kurumunda turizmin farklı alanlarında uzmanlaşmaya yönelik eğitimler verilmektedir. Bu süreçte özellikle son yıllarda sosyal medyanın da büyük katkısı ile gelişme sergileyen alanların başında gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri gelmektedir. Ön lisans düzeyinde aşçılık, lisans ve lisansüstü düzeylerde gastronomi-gastronomi ve mutfak sanatları isimleriyle faaliyette bulunan eğitim birimlerine ilaveten; özel mutfak akademileri de gastronomi eğitimi faaliyetlerini başarıyla yürütmektedirler.

Kendisini yiyecek-içecek endüstrisinde farklı iş kollarında mesleki olarak konumlandırmak isteyen bireylerce tercih edilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri nitelikli şeflerin yetiştirilmesini sağlarken yiyecek-içecek işletmelerinde çalışacak personel ve yöneticilerin yetişmesine de katkı sağlamaktadır. Popüler ve gelişmeye açık bir mecra olarak kabul edilen “gastronomi” ile ilgili eğitim alan bireylerin mesleklerini tanımaları ve mesleğe ilişkin algılarının doğru oluşturulması ise konu ile ilgili çalışan eğitimcilere düşen önemli sorumluluklar arasındadır. Bu çalışmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin mesleklerine ilişkin algılamalarını ve mesleki terimlere yönelik yaklaşımlarını metaforlar yardımı ile tespit etmektir.

1. Turizm Eğitimi

Eğitim, insan kaynağına yönelik gerçekleştirilen yatırımların temel niteliğidir. Bu yönüyle eğitim kavramı, bireylerin yaşam düzeylerini yükselten, toplumların gelişme ve ilerlemelerine katkı sağlayan son derece değerli ve yaşamsal öneme sahip bir unsurdur (Baltacı, Üngüren, Avsallı, Demirel, 2012: 17). Eğitim mikro düzeyde bireyler, makro düzeyde ise ülkelerin gelişmesine olanak sağlamaktadır. Genel olarak eğitim toplumsal kalkınma açısından son derece mühim iken mesleklere yönelik eğitim kavramı da bireylerin sahip olunan ve faaliyet gösterilen mesleklerde ileriye gidebilmesinde son derece önem arz etmektedir. Genel olarak mesleki eğitim, bir toplumdaki bireylerin meslek sahibi olabilmeleri ve bireye mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve uygulama yeteneklerini kazandırarak, kişinin kabiliyetlerinin fiziksel, entelektüel, duygusal, sosyal ve ekonomik yönlerden geliştirilmesini sağlama sürecidir (Aksu ve Bucak, 2012, 9). Mesleki eğitim kapsamında alanyazında oldukça tartışılan ve profesyonel hayat açısından da önemli kavramlardan birisi de turizm eğitimidir. Turizm eğitimi; turizm bilincini, misafirperverliğin temel prensiplerini vermek, turizm endüstrisinde çalışan işgörenlerin genel ve mesleki bilgilerini artırmak, turizm endüstrisine yönetici, araştırmacı niteliklerinde uzman, uygulayıcı, teknisyen yetiştirmek için yapılan her türlü faaliyettir (Olalı, 1973, 10). Turizm eğitim kurumlarının temel amacı, turizm endüstrisinde iş görecektir elemanları temel eğitimden geçirerek tüm eğitim alanlarına turizm bilinci ve felsefesini kazandırılmasıyla turizm sektörünün gelişmesine katkıda bulunarak turizm endüstrisine yetişmiş kalifiye personel sağlamaktır (Mısırlı, 2002:42). Ülkemizde turizm endüstrisinin ihtiyaç duyduğu yüksek nitelikli insan kaynağını yetiştirmek üzere, çeşitli kurum ve kuruluşlarda turizm eğitimi verilmektedir. Bu kurum ve kuruluşları temelde örgün ve yaygın eğitim kurumları şeklinde iki grupta toplamak mümkündür. Örgün eğitim kurumları; ortaöğretim ve yükseköğretim kurumlarıdır. Yaygın eğitim kurumları ise çeşitli kurslar ve sertifikalar sunan kurum ve kuruluşlardır. Örgün ortaöğretimde eğitim; turizm liseleri vasıtasıyla sunulurken, yükseköğretimde; önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde turizm eğitimi verilmektedir (Emir vd., 2008, s.275; Pelit ve Güçer, 2006, s.143; Ünlüönen, 2004, s.111, Tekin ve Deniz,2015:96).

Turizmin yıllar içerisinde gelişmesi ve turizm endüstrisinde uzmanlığa yönelik talebin artması ile birlikte turizm eğitimi kendi içerisinde farklı özelliklere ayrılmaya başlamıştır. Özellikle lisans düzeyinde eğitim veren kurumlarda günümüzde turizm işletmeciliği, turizm ve otel işletmeciliği, konaklama işletmeciliği, seyahat işletmeciliği, yiyecek-içecek yönetimi gibi farklı spesifik özelliklerde eğitimler yürütülmektedir. Turizm endüstrisinde yürütülen farklı operasyonlara yönelik sürdürülen eğitimler içerisinde son yıllarda ulusal ve uluslararası ölçekte popülaritesi artan en önemli eğitsel alanlardan birisi ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimidir. Özellikle eğitilmiş yiyecek-içecek yöneticilerine duyulan ihtiyaç ve aşçılık mesleğine yönelik giderek yükselen ilgi gastronomi ve mutfak sanatlarına olan talebi her geçen yıl artırmaktadır.

2. Metafor Kavramı ve Metafor Kullanımı

İki nesne veya kavramı birbirine bağlayan dilsel bir araç olan metafor, bir yaşantıdan diğerine geçiş veya karşılaştırma yapmak üzere iki değişik fikir veya kavramın ilişkilendirildiği sembolik bir dil aracı olarak kabul edilmektedir (Aydoğdu, 2008:27). Fransızca kökenli metaphore kelimesinden Türkçe'ye geçen ve pek çok uluslararası dil kullanımında da “metaphore” olarak ifade edilen kelime “meczaz”, “benzetme”, “metafor”, “eğretileme”, “istiare”, “deyim aktarması” gibi farklı kavramları karşılayan bir ibaredir (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 205). Metafor, karmaşık bir yapıya sahip bir şeyi anlatmak için, çok iyi bilindik bir şeye benzeterek açıklamaya çalışmaktır. Bu süreçte benzeyen, benzetilen ve ikisi arasındaki ilgi önemli düzeydedir. Metaforik düşünce, bireyin benzeyen kavramı nasıl algıladığı dışında, öğrenme geçmişi, yaşadığı ortam, konu hakkındaki birikimi, dilini kullanma yeteneği ve yaşama bakış açısı gibi özellikleri hakkında ipuçları verebilir (Çoşkun, 2010; Akbaş ve Gençtürk,2013:181).

Metaforlar olayların yorumlanmasında düşüncelerimize yön veren en önemli zihinsel yapılardan biridir. Metaforlar bireyin karmaşık yapıdaki soyut olguların, somut ve deneyime dayalı olgularla karşılaştırarak açıklamasını sağlayan zihinsel araçlardır (Saban, Koçbeker ve Saban, 2006; Semerci, 2007; Şahin ve Kaya,2016:111). Alanyazında özellikle eğitim bilimleri çalışmalarında sıklıkla kullanıldığı bilinen metaforların turizm ile ilgili çalışmalarda da son yıllarda sıklıkla kullanılmaya başlandığını söylemek mümkündür. Özellikle turizm eğitimi alan öğrencilerin mesleklerine yönelik beklentilerinin kapsamlı olarak tespit edilmesi ve mesleki algılarının saptanması çalışmalarında metaforlar son derece değerli katkılarda bulunmaktadır.

3. İlgili Alanyazın

Alanyazın incelendiğinde turizm eğitimi alan öğrencilerin mesleki algılamaları ve mesleğe yönelik tutumlarıyla ilgili oldukça fazla çalışmaya rastlanılmaktadır. Yine aynı şekilde metaforlar kullanılarak farklı bilimsel alanlarda gerçekleştirilmiş pek çok çalışmanın varlığından da söz etmek mümkündür. Ancak gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilere yönelik bilimsel çalışmaların sayısının oldukça az olduğunu söylemek mümkündür. Alanyazında konu ile ilgili yapılmış çalışmalardan bazıları şunlardır:

Yen, Cooper ve Murrmann (2013), Amerika Birleşik Devletlerinde 339 öğrenci üzerinde gerçekleştirdikleri çalışmalarında öğrencilerin kariyerlerine yönelik beklentilerini kariyerlerini sürdürmek için izleyecekleri adımları araştırmışlardır. Çalışma neticesinde; öğrencilerin işe başladıkları süreçte daha çok alt pozisyonlarda çalışmaya yönelik tutumlara direnç sağlamadıkları ancak uzun vadede mesleğe yönelik tutumlarının negatif olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Geçen yıllar ile doğru orantılı olarak meslekten beklentilerin de yükseldiği ve öğrencilerin iş kararlarında mesleğe yönelik rehberlikleri kullanmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir (2017), Abant İzzet Baysal Üniversitesi Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları

bölümünde okuyan 104 öğrenci ile gerçekleştirdikleri çalışmalarında; öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açılarını tespit etmeyi amaçlamışlardır. Çalışma neticesinde, işin doğası ve çalışma koşulları, sosyal statü ve gelecek kaygısı, ücret ve olanaklar ve son olarak da kişisel görüşler olmak üzere dört farklı boyutta öğrencilerin mesleği algıladıkları ortaya çıkmıştır. Öğrencilerin bölüm tercihi yaparken gastronomi okumayı isteyerek tercih ettikleri, mezun olduktan sonra mesleğe devam etme yönünde tutumları olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Demir, Samav ve Girgin (2017), Gastronomi ve aşçılık öğrencilerinin gıda güvenliği ve hijyen ile ilgili bilgi düzeylerini ölçtükleri çalışmalarında; çapraz bulaşma, yiyecek ve içeceklerin zaman ve sıcaklık koşullarına göre doğru depolanması, hastalık riskini artıran gıdalar ve gıda kaynaklı hastalık ölçeğinde en çok hastalık riski altında kalan gruplar konusunda katılımcıların bilgi ve uygulama düzeylerinin orta seviyede olduğu tespit edilmiştir. Ancak öğrencilerin, patojenler ve ilişkili oldukları gıdalar ile ilgili bilgi düzeylerinin oldukça düşük olduğu tespit edilmiştir. Çuhadar ve Çetintürk (2016), Süleyman Demirel Üniversitesi bünyesindeki Meslek Yüksekokullarındaki, Turizm ve Otel İşletmeciliği ve Aşçılık programlarında 2014-2015 akademik yılında öğrenim gören 312 öğrenciyle yürüttükleri çalışmada; öğrencilerin turizm sektöründe kariyere yönelik algılarını belirlemeyi amaçlamışlardır. Çalışma sonucunda öğrencilerin büyük bir kısmının turizm sektörüne yönelik olumlu bir tutum içerisinde oldukları saptanmıştır. Öğrenim gördükleri program ilk tercihi olan öğrencilerin kariyere yönelik algılarının daha yüksek bir ortalamaya sahip olduğu ve geleceğe yönelik kariyer algılarının diğer öğrencilere göre olumlu olduğu görülmüştür. Woolcock (2011), Avustralya Aşçılık Okulu'ndaki 24 son sınıf öğrencisiyle gerçekleştirdiği çalışmada; öğrencilerin eğitimlerinin, stajyerlik dönemlerinin ve okul derslerinin kariyer algılarını etkileyip etkilemediğini amaçlamıştır. Araştırma sonucuna göre, öğrencilerin mutfak derslerinde daha başarılı oldukları ve teorik derslerdense pratik derslerini tercih ettikleri, kız öğrencilerin stajlarda erkeklere oranla daha istekli oldukları görülmüştür. Hwang, Huh ve Chong (2006), Seul'daki 5 ayrı iki yıllık aşçılık okulundaki 415 öğrenci ile gerçekleştirdikleri çalışmada; işbaşı eğitim dönemlerinin kariyer tercihlerinde ve kariyer memnuniyetlerinde ne derece etkili olduğu saptanmaya çalışılmıştır. Çalışma sonucunda öğrencilerin %66.9'u işbaşı eğitimlerinin kariyer tercihlerinde etkili olduğunu belirtmiştir. Özellikle işbaşı eğitiminin yapısı ve içeriğinin kariyer tercihinde etkili olduğu saptanmıştır. Aşçı olmak isteyen öğrencilerin işi bırakma oranı düşük olurken, aşçı olmaya sıcak bakmayan öğrencilerin işten ayrılmaya daha çok meyilli oldukları saptanmıştır.

4. Yöntem

Araştırma, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan lisans öğrencilerinin aldıkları eğitimleri perspektifinden mesleklerine yönelik algılarını tespit etmek amacıyla yürütülmüştür. Nitel araştırma yöntemi kullanılarak hazırlanan çalışmada öğrencilerin mesleğe yönelik ifadelerinin sağlıklı olarak tespit edilebilmesi amacıyla “fenomenoloji” deseninden yararlanılmıştır. Bireylerin bir olguya ilişkin yaşantılarını, algılarını ve bunlara yüklediği anlamları ortaya çıkarma süreci, olarak ifade edilebilecek olan fenomenoloji dilimizde *olgu bilim* olarak ifade edilmektedir. Olgu bilim araştırmalarında veri analizi yaşantıları ve anlamları ortaya çıkarmaya yöneliktir (Özdemir, Aras, Özdemir, 2016:123). Olgu bilim deseninde, yaygın uygulamaları ortaya çıkarmak ve katılımcılar tarafından oluşturulan anlamları tanımlamak ve açıklamak amaçlanır (Annells, 2006:56).

Nitel araştırma yöntemi, olgu bilim deseni kullanılan çalışmada veri toplama tekniği olarak ise “görüşme” tercih edilmiştir. Alanyazından yola çıkılarak oluşturulan metaforlar neticesinde öğrencilerden görüşme yolu ile elde edilen bilgiler içerik analizi kullanılarak detaylandırılmıştır. Araştırmanın evreninin ülkemizde faaliyette bulunan tüm gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri öğrencileri oluşturmaktadır. Örneklem grubu ise Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim alan birinci, ikinci ve üçüncü sınıf öğrencileridir.

Çalışma 2016-2017 eğitim-öğretim yılı sonunda Mayıs ayı içerisinde gerçekleştirilmiştir. Öncelikle çalışmaya katılan öğrencilere metafor kelimesinin tanımı yüksek sesle okutularak öğrencinin kavramı anlaması sağlanmıştır. Daha sonrasında ise öğrencilerden “Aşçılık mesleği.....ifade eder. Çünkü.....” ve “Aşçı kavramı bana.....eder. Çünkü.....” soruları ile ilgili pozitif ve negatif kavramları tanımlamaları istenmiştir. Çalışma kapsamında üretilen 92 adet metafor 40 öğrencinin katkısı ile analiz edilmiştir. Çalışmaya katılan 46 adet katılımcı bulunmasına rağmen 6 katılımcının cevap formu uygun bulunmadığından analize dahil edilmemiştir. Herhangi bir metafor kaynağını içermeyen dönütler, herhangi bir gerekçenin sunulmadığı ifadeler, mantıksız veya gastronomi-aşçılık kavramlarının daha iyi anlaşılmasına herhangi bir katkısı olmayan metaforlar araştırma kapsamının dışında tutulmuştur.

5. Bulgular

5.1. Lisans Öğrencilerinin Aşçılık Olgusuna Yönelik Ürettikleri Metaforlar

Araştırmaya katılan 40 öğrencinin 20'si erkek 20'si kadındır. Araştırmaya katılan Mersin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans öğrencileri "aşçı" olgusuna yönelik toplam 92 geçerli metafor üretmişlerdir. Bunlardan 29 tanesi yalnızca bir katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Bunlar; *Beyin, ayak, atom bombası, baba, zeki, alçak gönüllü sabırsız, olgun, lamba, mutsuz, çikolata, sönmüş sokak lambası, kaplumbağa, sorumluluk sahibi, sihirbaz, ressam, duvar, karizmatik, kurşun kalem, sigara, güvenilir, saygın, şöhret, hayali, ipek böceği, solucan, sincap, limon, köpek, kararlı, ahtapot, ileri görüşlü, kelebek, kitap, kokarca, saat, orkide, su ve ateş* olmuştur. 2 ile 10 katılımcı tarafından ifade edilen metaforlar: *Girişken, lider, pratik, tehlikeli, baykuş, kapitalist, tembel, egolu, kahraman, eğitilmiş, organize, kendini geliştiren, tüp, kutsal, gurme, anne, adil (f=2), çalışkan, mutfak robotu, ağaç, stajyer, disiplinli, sabır taşı, usta (f=3), üretken, tatil, sosyal, iş imkanı olan, hırslı, insanları doyuran (f=4), yetenekli, aslan, arı, önemsenmeyen, zorlu (f=5), kuş, yönetici, stresli, çita (f=6), fedakar, mutluluk vereen, tutkulu (f=7), zengin (f=8), bıçak, yemek yapan (f=9), karınca (f=10), sanatçı, yaratıcı, işçi, çok çalışan, eğlenceli (f=12) ve 25 katılımcının dile getirdiği üzere *yorucu* şeklinde olmuştur. Katılımcıların ifade etmiş olduğu metaforlar aşağıda tablo.1'de verilmiştir.*

Tablo 1: Lisans Öğrencilerinin "Aşçılık" Olgusuna İlişkin Ürettikleri Metaforlar

No	Metafor Adı	Frekans (f)	Yüzde (%)	No	Metafor Adı	Frekans (f)	Yüzde (%)
1.	Yorucu	25	8,1	47.	Kendini geliştiren	2	0,6
2.	Sanatçı	12	3,9	48.	Tüp	2	0,6
3.	Yaratıcı	12	3,9	49.	Kutsal	2	0,6
4.	İşçi	12	3,9	50.	Gurme	2	0,6
5.	Çok çalışan	12	3,9	51.	Anne	2	0,6
6.	Eğlenceli	12	3,9	52.	Adil	2	0,6
7.	Karınca	10	3,2	53.	Beyin	1	0,3
8.	Yemek yapan	9	2,9	54.	Ayak	1	0,3
9.	Bıçak	9	2,9	55.	Atom bombası	1	0,3
10.	Zengin	8	2,6	56.	Baba	1	0,3
11.	Fedakar	7	2,3	57.	Zeki	1	0,3
12.	Mutluluk Veren	7	2,3	58.	Alçak gönüllü	1	0,3
13.	Tutkulu	7	2,3	59.	Sabırsız	1	0,3
14.	Kuş	6	1,9	60.	Olgun	1	0,3
15.	Yönetici	6	1,9	61.	Mutsuz	1	0,3
16.	Stresli	6	1,9	62.	Lamba	1	0,3
17.	Çita	6	1,9	63.	Çikolata	1	0,3
18.	Yetenekli	5	1,6	64.	Sönmüş sokak lambası	1	0,3
19.	Aslan	5	1,6	65.	Kaplumbağa	1	0,3
20.	Arı	5	1,6	66.	Sorumluluk sahibi	1	0,3
21.	Önemsenmeyen	5	1,6	67.	Sihirbaz	1	0,3
22.	Zorlu	5	1,6	68.	Ressam	1	0,3
23.	Üretken	4	1,3	69.	Duvar	1	0,3
24.	Tatil	4	1,3	70.	Karizmatik	1	0,3
25.	Sosyal	4	1,3	71.	Kurşum kalem	1	0,3
26.	İş imkanı olan	4	1,3	72.	Sigara	1	0,3
27.	Hırslı	4	1,3	73.	Resim fırçası	1	0,3
28.	İnsanları doyuran	4	1,3	74.	Güvenilir	1	0,3
29.	Çalışkan	3	1,0	75.	Saygın	1	0,3
30.	Mutfak robotu	3	1,0	76.	Şöhret	1	0,3
31.	Ağaç	3	1,0	77.	Hayalci	1	0,3
32.	Stajyer	3	1,0	78.	İpek böceği	1	0,3
33.	Disiplinli	3	1,0	79.	Solucan	1	0,3
34.	Sabır taşı	3	1,0	80.	Sincap	1	0,3
35.	Usta	3	1,0	81.	Limon	1	0,3
36.	Girişken	2	0,6	82.	Köpek	1	0,3
37.	Lider	2	0,6	83.	Kararlı	1	0,3
38.	Pratik	2	0,6	84.	Ahtapot	1	0,3
39.	Tehlikeli	2	0,6	85.	İleri görüşlü	1	0,3
40.	Baykuş	2	0,6	86.	Kelebek	1	0,3
41.	Kapitalist	2	0,6	87.	Kitap	1	0,3
42.	Tembel	2	0,6	88.	Kokarca	1	0,3
43.	Egolu	2	0,6	89.	Saat	1	0,3
44.	Kahraman	2	0,6	90.	Orkide	1	0,3
45.	Eğitimli	2	0,6	91.	Su	1	0,3
46.	Organize	2	0,6	92.	Ateş	1	0,3
				Toplam	310	100	100

Lisans öğrencilerinin geliştirmiş oldukları metaforların kategorik analiz yapıldığında öğrencilerin aşçı ve aşçılık mesleğine ilişkin kavramları olumlu ve olumsuz algılamaları üzerinden sınıflandırma gerçekleştirilmiştir.

5.2. Lisans Öğrencilerinin Aşçılık Mesleği ve Aşçı Kavramlarına Yönelik Belirttikleri Metaforlar

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alan lisans öğrencilerinin aşçılık mesleği ve aşçı kavramlarına yönelik türettikleri metaforlardan elde edilen bulgular *aşçılık mesleğine yönelik olumlu metaforlar*, *aşçılık mesleğine yönelik olumsuz metaforlar*, *aşçıya yönelik olumlu metaforlar*, *aşçıya yönelik olumsuz metaforlar* olmak üzere dört farklı başlık altında sınıflandırılmıştır. Belirlenen bu kategoriler aşağıda tablo. 2'de gösterilmiştir.

Tablo.2 Lisans öğrencilerinin Aşçılık mesleğine ilişkin geliştirdikleri metaforlar ve bu metaforların yer aldığı kategoriler

Kategoriler	Metaforlar	Metafor Adedi	Metafor Frekansı	Yüzde (%)
1. Aşçılık mesleğine yönelik olumlu metaforlar	Eğlenceli (12), İş imkanı olan (4), Kutsal (2), Şöhretli (1)	19	4	6,1
2. Aşçılık mesleğine yönelik olumsuz metaforlar	Yorucu (25), Stresli (6), Zorlu (5), Tatil (4), Tehlikeli (2)	42	5	13,5
3. Aşçı kavramına yönelik olumlu metaforlar	Yaratıcı(12), Sanatçı(12), Karınca(10), Yemek yapan(9), Zengin(8), Tutkulu(7), Fedakar(7) Bıçak(7), Mutluluk veren(7), Yönetici(6), Çita(6), Kuş(6), Arı(5), Aslan(5), Yetenekli(5), Üretken(4), Sosyal(4), İnsanları doyuran(4), Usta(3), Sabır taşı(3), Disiplinli(3), Ağaç(3), Mutfak robotu(3), Çalışkan(3), Adil(2), Gurme(2), Anne(2), Kendini geliştiren(2), Organize(2), Eğitilmiş(2), Kahraman(2), Baykuş(2), Pratik(2), Lider(2), Girişken(2), Beyin(1), Baba(1), Zeki(1), Alçak gönüllü(1), Olgun(1), Lamba(1), Çikolata(1), Sorumluluk sahibi(1), Sihirbaz(1), Ressam(1), Karizmatik(1), Kurşun kalem(1), Güvenilir(1), Saygın(1), Hayalci(1), İpek böceği(1), Sincap(1), Kararlı(1), Ahtapot(1), İleri görüşlü(1), Kelebek(1), Kitap(1), Saat(1), Orkide(1), Su(1)	191	60	61,6
4. Aşçı kavramına yönelik olumsuz metaforlar	Çok çalışan(12), İşçi(12), Bıçak(2), Önemsenmeyen(5), Hırslı(4), Stajyer(3), Tüp(2), Ego(2), Tembel(2), Kapitalist(2), Ayak(1), Atom bombası(1), Sabırsız(1), Mutsuz(1), Sönmüş sokak lambası(1), Kaplumbağa(1), Duvar(1), Sigara(1), Solucan(1), Limon(1), Köpek(1), Kokarca(1), Ateş(1)	58	23	18,7
TOPLAM		310	92	100

5.2.1. Aşçılık mesleğine yönelik olumlu metaforlar: "Aşçılık" kavramını bilinen en genel anlamda algılayan katılımcıların oluşturduğu bu kategoride üretilen 19 adet metafor 4 farklı başlık altında incelenmiştir. Aşçılık mesleğine ilişkin olumlu ifadeler tüm metaforlar içerisinde % 6,1 paya sahiptir. Bu kategoriyi oluşturan metaforların dağılımları incelendiğinde ise Eğlenceli (12), İş imkanı olan (4), Kutsal (2), Şöhretli (1) şeklinde dağıldıkları görülmüştür. Mesleğe yönelik; *"Aşçılık mesleği bana eğlenceyi çağrıştırmaktadır. Çünkü mutfakta eğlenceli bir ortam vardır."*, *"Aşçılık mesleği bana eğlenceyi çağrıştırmaktadır. Çünkü yemek yapmak eğlenceli ve rahatlatıcıdır."*, *"Aşçılık mesleği bana iş imkanının fazlalığını çağrıştırmaktadır. Çünkü insanlar her yerde yemek yer ve her yerde aşçıya ihtiyaç vardır."*, *Aşçılık mesleği bana kutsallığı çağrıştırmaktadır. Çünkü aşçılık hizmet sektörü içerisinde ve yoğun bir el emeği gerektirir."* Başta olmak üzere farklı tamamlayıcı ifadelere rastlamak mümkündür.

5.2.2. Aşçılık mesleğine yönelik olumsuz metaforlar: Aşçılık mesleğine yönelik olumsuz düşüncelerin ön plana çıktığı bu kategoride üretilen 42 adet metafor 5 farklı başlık altında sınıflandırılmıştır. Aşçılık mesleğine ilişkin olumsuz ifadeler tüm metaforlar içerisinde % 13,5 paya sahiptir. Bu kategoride yer alan metaforların dağılımları incelendiğinde; Yorucu (25), Stresli (6), Zorlu (5), Tatil (4), Tehlikeli (2) olarak isimlendirilmiştir. Mesleğe yönelik *"Aşçılık mesleği bana yorulmayı çağrıştırmaktadır. Çünkü uzun çalışma saatleri vardır."*, *"Aşçılık mesleği bana yorulmayı çağrıştırmaktadır. Çünkü dinlenmeye zaman yoktur."*, *"Aşçılık mesleği bana yorulmayı çağrıştırmaktadır. Çünkü ağır çalışma şartları altında emek harcanır."*, *"Aşçılık mesleği bana stresi çağrıştırmaktadır. Çünkü hata yapma lüksünüz yoktur."*, *"Aşçılık mesleği bana stresi çağrıştırmaktadır. Çünkü gelen siparişi kısa sürede iyi bir biçimde sunmak gerekir."*, *"Aşçılık mesleği bana zorluğu çağrıştırmaktadır. Çünkü gece gündüz tatil demeden çalışmak zorunda kalınan bir meslektir."*, *"Aşçılık mesleği bana tatili çağrıştırmaktadır. Çünkü bayram veya haftasonu sizin en çok çalıştığınız zamanlardır."* Başta olmak üzere farklı tamamlayıcı ifadelere rastlamak mümkündür.

5.2.3. Aşçı Kavramına yönelik olumlu metaforlar: "Aşçı" kavramına yönelik olumlu düşüncelerin yer aldığı bu kategoride üretilen 191 adet metafor 60 farklı başlık altında sınıflandırılmıştır. Aşçılık mesleğine ilişkin olumlu ifadeler tüm metaforlar içerisinde % 61,6 paya sahiptir. Bu kategorideki metaforlar frekans dağılımları ile şu şekildedir: Yaratıcı (12), Sanatçı (12), Karınca (10), Yemek yapan (9), Zengin (8), Tutkulu (7), Mutluluk veren (7), Fedakar (7) Bıçak (7), Yönetici (6), Çita (6), Kuş (6), Arı (5), Aslan (5), Yetenekli (5), Üretken (4), Sosyal (4), İnsanları doyuran (4), Usta (3), Sabır taşı (3), Disiplinli (3), Ağaç (3), Mutfak robotu (3), Çalışkan (3), Adil (2), Gurme (2), Anne (2), Kendini geliştiren (2), Organize (2), Eğitimli (2), Kahraman (2), Baykuş (2), Pratik (2), Lider (2), Girişken (2), Beyin (1), Baba (1), Zeki (1), Alçak gönüllü (1), Olgun (1), Lamba (1), Çikolata (1), Sorumluluk sahibi (1), Sihirbaz (1), Ressam (1), Karizmatik (1), Kurşun kalem (1), Güvenilir (1), Saygın (1), Hayalci (1), İpek böceği (1), Sincap (1), Kararlı (1), Ahtapot (1), İleri görüşlü (1), Kelebek (1), Kitap (1), Saat (1), Orkide (1), Su (1). Aşçı kavramına yönelik *"Aşçı bana yaratıcılığı çağrıştırmaktadır. Çünkü yapılan yemeklerden çıkarılan sunumlar yaratıcılık gerektirir."*, *"Aşçı bana sanatçıyı çağrıştırmaktadır. Çünkü aşçı göze hitap eden tabaklar ortaya çıkarır."*, *"Aşçı bana karıncayı çağrıştırmaktadır. Çünkü aşçı sürekli çalışır."*, *"Aşçı bana zenginliği zenginliği çağrıştırmaktadır. Çünkü aşçılar çok maaş alır."*, *"Aşçı bana tutkuyu çağrıştırmaktadır. Çünkü aşçılık sevilmeden yapılabilecek bir iş değildir."*, *"Aşçı bana mutluluk vermeyi çağrıştırır. Çünkü aşçı yaptığı güzel yemeklerle insanları mutlu eder."*, *"Aşçı bana fedakarlığı çağrıştırır. Çünkü aşçı ailesine ayıracağı vakti işine ayırır."*, *"Aşçı bana bıçağı çağrıştırır. Çünkü bıçak ile aşçı bir bütündür, bıçak olmazsa aşçı da olmaz."*, *"Aşçı bana yöneticiyi çağrıştırır. Çünkü aşçı ekibini yönetme becerisine sahiptir."*, *"Aşçı bana çitayı çağrıştırır. Çünkü aşçılık hızlı olmayı gerektirir."*, *"Aşçı bana kuşu çağrıştırır. Çünkü aşçı kuşun yuvasını hazırladığı gibi ince ince tabağı işler."*, *"Aşçı bana beyni çağrıştırmaktadır. Çünkü Aşçı yaratıcılık gücünü kullanandır"*. Başta olmak üzere farklı tamamlayıcı ifadelere rastlamak mümkündür.

5.2.4. Aşçı Kavramına yönelik olumsuz metaforlar: "Aşçı" kişisine yönelik olumsuz düşüncelerin yer aldığı bu kategoride üretilen kategoride üretilen 58 adet metafor 23 farklı başlık altında sınıflandırılmıştır. Aşçılık mesleğine ilişkin olumlu ifadeler tüm metaforlar içerisinde % 18,7 paya sahiptir. Bu kategorideki metaforlar frekans dağılımları ile şu şekildedir: Çok çalışan (12), İşçi (12), Önemsemeyen (5), Hırslı (4), Stajyer (3), Tüp (2), Bıçak (2), Ego (2), Tembel (2), Kapitalist (2), Ayak (1), Atom bombası (1), Sabırsız (1), Mutsuz (1), Sönmüş sokak lambası (1), Kaplumbağa (1), Duvar (1), Sigara (1), Solucan (1), Limon (1), Köpek (1), Kokarca

(1), Ateş (1). Aşçı kavramına yönelik; "Aşçı bana çok çalışmayı çağrıştırmaktadır. Çünkü aşçı durmak bilmeden çalışır.", "Aşçı bana işçiyi çağrıştırmaktadır. Çünkü mutfaktaki her türlü angarya iş aşçıya verilir.", "Aşçı bana bıçağı çağrıştırmaktadır. Çünkü aşçı işe yaramayanı kesip atar.", "Aşçı bana önemsenmemeyi çağrıştırmaktadır. Çünkü aileniz bile mesleğinizi küçümser.", "Aşçı bana kapitalisti çağrıştırmaktadır. Çünkü üç liraya mal ettiği tabağı yirmi liraya satar.", "Aşçı bana ayağı çağrıştırmaktadır. Çünkü uzun çalışma saatlerinden dolayı çekilen ağırdır.", "Aşçı bana kokarcayı çağrıştırmaktadır. Çünkü bütün gün yaptığınız yemeklerin kokuları üzerinize siner." Başta olmak üzere farklı tamamlayıcı ifadelere rastlamak mümkündür.

6. Sonuç

Gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi alan öğrencilerin mesleklerine yönelik algılarının tespit edildiği bu çalışmada; öğrencilerin aşçılık mesleği ve aşçı kavramlarına hem olumlu hem de olumsuz anlamlar yükleyerek adı geçen unsurları değerlendirdikleri bulgulanmıştır. Öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik algılarında temel vurgu mesleğin eğlenceli olması ve iş bulma konusunda rahatlık olarak tespit edilmiştir. Mesleğin olumsuz yanları olarak ise yorucu ve stresli bir iş olarak addedilmesi öne çıkmaktadır. Öğrencilerin aşçı kavramı ile ilişkili yükledikleri anlamlar incelendiğinde; aşçıyı yaratıcı, bir sanatçı ve karınca gibi çalışkan olarak betimledikleri görülmüştür. Öğrencilerin aşçı kavramına yönelik olumsuz algıları incelendiğinde ise aşçıyı, çok çalışkan; işçi kavramları ile betimledikleri sonucuna ulaşılmıştır. Çalışma kapsamında öğrenciler belirli mecazlar ile meslek ve geleceklere ilişkin algılarını betimlemişlerdir. Elde edilen sonuçlar değerlendirildiğinde; lisans eğitimi sürecinde her geçen yıl ile birlikte öğrencilerin mesleklerine yönelik algılarının geliştiği ve mesleki tutumlarının daha somut ifadelerle büründüğünü söylemek mümkündür. Diğer yandan mesleki çalışma şartlarının kız öğrenciler üzerinde çok daha negatif etkilerinin olduğu da çalışmanın yürütüldüğü süreçte tespit edilen önemli faktörler arasında yer almaktadır.

Alanyazın incelendiğinde gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin mesleğe yönelik algılarının incelendiği çalışmaların sayısının oldukça az olduğu görülmektedir. Özellikle önceki çalışmalarda, turizm öğrencilerine yönelik çalışmalara oldukça sık rastlanılmasına rağmen gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine yönelik çalışmaların sayısının görece az olma sebebi olarak aşçılık-gastronomi ile ilişkili bölümlerin son yıllarda açılmaya başlanması olduğu öne sürülebilir. Eğitim bilimlerinde ve öğrencilere yönelik çalışmalarda sıklıkla kullanılan metaforlar ile bireylerin görüşlerinin sınıflandırılması çalışmalarına ilaveten, öğrenci algılarının tespit edilmesine yönelik ileriki çalışmalarda nicel yöntemler kullanılarak gerçekleştirilecek çalışmalar, farklı zenginlikte bulgulara ulaşılmasına olanak sağlayacaktır. Çalışmanın daha geniş örneklem grupları kullanılarak yürütülmesi halinde farklı sonuçlara ulaşılabilmesi ve farklı algıların ortaya çıkartılabilmesi de olasıdır. Ayrıca farklı örneklem grupları ile gerçekleştirilecek çalışmalar vasıtası ile bilimsel açıdan karşılaştırma ve kıyaslamaların yapılabilmesi de bu çalışma neticesinde önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akbaş, Y., ve Gençtürk, E. (2013). Coğrafi Bilgi Sistemleri Kavramına Metaforik Bakış, *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, 21 (2013) 179-196
- Aksu M. ve Bucak, T. (2012). Mesleki Turizm Eğitimi. *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, 4(2), 7-18.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılı, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159.

- Annells, M. (2006). Triangulation of qualitative approaches: Hermeneutical phenomenology and grounded theory. *Journal of Advanced Nursing*, 56(1), 55-61.
- Aydoğdu, E. (2008). İlköğretim Okullarındaki Öğrenci ve Öğretmenlerin Sahip Oldukları Okul Algıları ile İdeal Okul Algılarının Metaforlar (Mecazlar) Yardımıyla Analizi, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir Osman Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.
- Baltacı, F., Üngüreni E., Avsallı, H., Demirel, N. (2012) Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi Yıl:2012 C:4 S:1 ss.17-25.*
- Coşkun, M. (2010). Lise öğrencilerinin “iklim” kavramıyla ilgili metaforları (zihinsel imgeleri). *Turkish Studies*, 5 (3), 919-940.
- Çuhadar, M., Çetintürk, İ. (2016). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Öğrencilerin Kariyer Yönelik Algıları : Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 51-69.
- Demir, Ö., Samav, U., ve Girgin, G. K. (2017). Gastronomi ve Aşçılık Öğrencilerinin Gıda Hijyeni ve Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi, Tutum ve Uygulama Düzeylerinin Ölçülmesi, *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4 (Special Issue 1), 1-11.
- Emir, O., Arslan, S. ve Kılıçkaya, Ş. (2008). Turizm işletmeciliği ve otelcilik programı öğrencilerinin staj uygulamaları hakkındaki görüşlerinin değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği, *Afyon Kocatepe Üniversitesi, İ.İ.B.F. Dergisi*, 10(2), 273-291.
- Hwang, H.-J., Huh, K.-S., Chong, Y.-K. (2006). The Effects of Internship Program Satisfaction on the Career Decisions of Culinary Major Students, *Korean journal of food and cookery science*, 22(5), 702-711.
- Mısırlı, İ. (2002). Turizm sektöründe meslek standartları ve mesleki belgelendirme sistemi (sertifikasyon), *Anatolia Turizm Araştırma Dergisi*, 13(1), 39-55.
- Olalı, H. (1973). *Turizm Eğitim ve Öğretimi, İktisadi Coğrafya ve Turizm Enstitüsü Konferansları*, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi, Güler Matbaası, İstanbul.
- Pelit, E. ve Güçer, E. (2006). Turizm alanında öğretmenlik eğitimi alan öğrencilerin turizm işletmelerinde yaptıkları stajları değerlendirmeler üzerine bir araştırma, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (1), 39-163.
- Saban, A., Koçbeker, B.N. & Saban, A. (2006). Öğretmen adaylarının öğretmen kavramına ilişkin algılarının metafor analizi yoluyla incelenmesi. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Bilimleri (Educational Sciences: Theory & Practice)*, 6(2), 461-522.
- Semerci, Ç. (2007). Program geliştirme kavramına ilişkin metaforlarla yeni ilköğretim programlarına farklı bir bakış. *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi*, 31(40), 125-140.
- Şahin, M.H., Ve Kaya, H. (2016). Sosyal Bilgiler Öğretmen Adaylarının Bazı Coğrafya Kavramlarına İlişkin Algılarının Metaforlar Yoluyla Analizi, *Eğitim Ve Öğretim Araştırmaları Dergisi*,5,111-120.
- Tekin, Ö. A., Ve Deniz, İ. (2015). Turizm Öğrencilerinin Yiyecek & İçecek Departmanına Yönelik Tutumları, *I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators (EITOC-2015)*, Konya,ss.95-107
- Ünlüönen, K. (2004). Turizm işletmeciliği öğretmenlik programlarının öğrenci beklentileri ve algılamaları açısından karşılaştırılması- 1998-1999 ve 2003-2004 öğretim yılları, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 7(1), 108-130.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. (8. Basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yen, C.L., Cooper, C.A., ve Murrmann, S. K. (2013). Exploring Culinary Graduates' Career Decisions and Expectations, *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 12:109–125.

Woolcock, C. (2011). To What Extent Does Studying to Become an Australian Trade-Qualified Cook Prepare Culinary Students for Further Education?, *Journal of Culinary Science & Technology*, 9, 228-246.