



Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin 'Mutfak Uygulamaları' Dersine Yönelik Tutumları (Attitudes of Students Receiving Education at Food and Beverage Services Departments of Anatolian Vocational and Technical High School Towards to Lesson of 'Cuisine Practices')

*Rabiha BÖLÜKBAŞ^a , Yasin BOYLU^b 

^a Cumhuriyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sivas/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Department of Tourism Management, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:03.08.2018

Kabul Tarihi:07.11.2018

Anahtar Kelimeler

Mutfak uygulamaları

Yiyecek içecek hizmetleri

Meslek lisesi

Öğrenci

Tutum

Keywords

Cuisine practices

Food and beverage services

Vocational school

Student

Attitude

Öz

Bu araştırmanın amacı; Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilerin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik tutum ve düşüncelerini belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda 2017- 2018 eğitim öğretim yılında Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde öğrenim gören 11 ve 12. sınıf öğrencileri üzerinde bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırmadan elde edilen veriler çeşitli analizlere tabi tutularak yorumlanmıştır. Bulgular, araştırmaya katılan öğrencilerin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik tutum puanlarının yüksek olduğunu ortaya koymuştur. Öte yandan yiyecek içecek hizmetleri alanı 11 ve 12. sınıf öğrencilerinin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik tutumlarının cinsiyet ve öğrenim gördükleri dal yönünden anlamlı farklılıklar gösterdiğini, yaş ve sınıf değişkenleri bakımından ise anlamlı bir farklılık bulunmadığını ortaya koymuştur.

Abstract

The aim this research is to determine the opinions and attitude of students at 11th and 12nd grades at vocational and technical Anatolian food and beverage high school regarding cuisine practices lesson. To fulfill this aim, an empirical research was conducted on students at 11th and 12nd grades at vocational and technical Anatolian high school during 2017-2018 education period. Data obtained from the research were commented subsequent to various analysis methods. In conclusion, it was revealed that students who participated in this research have a highly positive attitude points towards "cuisine practices" lesson. Besides, it was also revealed that there is a statistically significant difference in terms of sex and department students at, while as for age and grade variables, no statistical significant difference was found out.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: rabiha.bolukbass@gmail.com (R. Bölükbaş)

Makale Künyesi: Bölükbaş, R. & Boylu, Y. (2018). Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin 'Mutfak Uygulamaları' Dersine Yönelik Tutumları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1062-1075

DOI: 10.21325/jotags.2018.348

GİRİŞ

Eğitim, bireylerin toplumsal yaşama katılarak kişiliklerini geliştirmeleri için kendilerine sunulan bir araçlar ve yöntemler toplamı olması yanında onların kişisel, toplumsal ve ekonomik yaşamdaki yerlerini belirlemektedir (Taş ve Yenilmez, 2008). Bu yönüyle eğitim, bireyleri yaşadıkları dünyadaki doğal kaynakları ve kendi emeklerinin ürünü olan kazançlarını verimli tüketme konusunda bilinçlendirmekte ve ekonomik yaşamın gereksinim duyduğu niteliklere sahip iş gücünü yetiştirmektedir. Eğitimin bu işlevi, değişik öğrenim basamaklarında mesleki ve teknik eğitim veren okullarca yürütülmektedir (Berk, 2012).

Mesleki ve teknik eğitim; bireylerin endüstri, tarım, ticaret ve diğer hizmet alanlarında bir meslek sahibi olarak hazırlanmasını, meslek içinde geliştirilmesini; meslek içinde değişimlerle örgün, yaygın ve çıraklık eğitiminde uygulanacak ilkelerin bir sistem içinde belirlenmesini hedeflemektedir (Yüksel, 2016). Bu yönüyle mesleki ve teknik eğitim, bireylerin ihtiyaçlarını karşılayacak meslek alanları hakkında bilgi ve beceri kazandırmakta, bireylerin yeteneklerini geliştirmeye katkı sağlamakta ve bunun sonucunda bireylerin toplum içerisinde ekonomik ve sosyal yönden güçlü olmalarına katkıda bulunmaktadır (Pak, 2015).

Meslek eğitimi alarak mezun olan bireylerin öğrencilik dönemlerindeki ders ve diğer programlara yönelik tutumları aynı zamanda ilgili eğitim programındaki başarıyı etkileyebileceği gibi, programın devamı ile ilgili yaşantılarda da tutumun gücünü ya da yönünü etkileyecektir.

Tutum bireyin herhangi bir olay ya da durum karşısında olası bir tavır ya da davranış biçimini oluşturma eğilimi olup, bu eğilim okul ve dersler de dâhil olmak üzere hayatın her aşamasında bireyin karşısına çıkmaktadır. Öğrencinin bir derse yönelik tutum ve algısı o derste başarıyı önemli ölçüde etkilemektedir (Aytan, 2016).

Eğitim tutumları değiştirmede önemli bir araç olduğundan, öğretmenlerin gerek kendi derslerine, gerekse sosyal yaşamdaki diğer olgulara yönelik öğrenci tutumlarının ne olduğunu ve nasıl ölçüleceğini bilmeleri, eğitimin niteliğini artırmada önemli bir etken olabilir. Bu nedenle, öğrencilerin belirli ders konularına yönelik tutumlarını ölçmek üzere yapılan çalışmalar önem arz etmektedir (Duatepe ve Çilesiz, 1999).

Eğitim ve öğretim sürecinde tutumların ölçülmesi, öğrenenin belli zaman birimindeki tutumlarını tespit ederek ilerideki davranışını tahmin etmek, içinde buldukları koşullarla ilgili tutumlarını saptamak, tutumlarını değiştirmek ya da yeni tutumlar oluşturmak üzere öğrenenlerin mevcut tercihlerini öğrenmek gibi çeşitli açılardan yarar sağlamaktadır. Böylelikle öğrencilerin davranışlarının bilimsel olarak betimlenmeye çalışılması, davranışı yordama yoluyla daha iyiye doğru yönlendirmeye imkân sağlamaktadır (Nuhoglu, 2008).

Öğrencilerin eğitimi boyunca aldıkları derslere olan tutumları, ilerideki eğitim ve hatta meslek hayatlarında oluşturacakları davranışlar ve kazanımları önemli ölçüde etkilemektedir. Son yıllarda eğitimle ilgili araştırmalar, öğrencilerin öğrenilecek materyale, öğretmene, öğrenim gördüğü konu alanına yönelik tutumlarının okul başarılarını etkilediğini ortaya koymaktadır (Öncü ve Cihan, 2012).

Öğrencilerin genelde bir derse ilişkin akademik başarılarının onların, söz konusu derse yönelik geliştirdikleri düşünülen olumlu veya olumsuz tutumlarla ilişkili olduğu yaygın bir şekilde bilinmektedir (Memmedova, 2017).

Olumlu ve olumsuz tutumlar sergileyen öğrencilerin derslerindeki başarıları ve öğrenmelerini etkilemektedir (Kazu vd., 2016).Yapılan araştırmalarda tutum ile başarı arasında pozitif yönde korelasyon bulunduğu ifade edilmektedir (Memmedova, 2017).

Yiyecek içecek hizmetleri alanı kapsamında okutulan ‘mutfak uygulamaları’ dersinde gerçekleştirilen uygulamalı mutfak eğitiminin, mesleki alanda bilgi ve beceri kazanımı ve ilgili bireylerin mesleki yeterliliğe ulaşmasını sağlayan unsurlardan birisi olması, 'tutum' un konunun bu yönüyle ilgili işlevi bakımından önemine işaret etmektedir. Öte yandan öğrenci tutumlarının tespit edilmesinin, okul yöneticileri ve sektör temsilcileri gibi konuyla ilgili olabilecek taraflara da eğitim programı revizyonu, istihdam ve oryantasyon gibi konularda fikir verebileceği düşünülmektedir. Yiyecek içecek alanında öğrenim gören öğrencilerin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik tutumlarının belirlenmesi, çıkacak sonuçlar doğrultusunda alınacak kararların isabet derecesini artırabilecek, ayrıca öğrencilerin meslek alanıyla duygudaşlık, beceri ve bilgilerinin gelişimi yönünde de katkı sağlayabilecektir.

YÖNTEM

Araştırmada veri toplama aracı olarak araştırmacının kendisi tarafından hazırlanan bir anket formu kullanılmıştır. Anket formu beşli derecelendirme tipinde ve 21 maddeden oluşmaktadır. Veri toplama aracı olarak anket tekniğinin tercih edilme nedeni; çok maddeli ölçeklerden biri olan likert yöntemi kolay oluşturulabilmesi, ekonomik olması, yüksek güvenilirliğin, geçerliğin sağlanabilmesi ve birçok duyuşsal özelliğin ölçülmesinde başarılı olmasıdır (Tekindal, 2009; Tezbaşaran, 1997).

Alanyazın taramasında "mutfak uygulamaları" dersine yönelik tutum ölçeğine rastlanamamış olmasından dolayı, ortaöğretim düzeyinde farklı derslerle ilgili ölçeklerden yararlanılarak "mutfak uygulamaları" dersine yönelik bir tutum ölçeği hazırlanmıştır. Ölçekte yer alan ifadeler maddeler halinde yazılırken öğrencilerin tutumları mümkün olduğunca her yönden ölçülmeye çalışılmış ve bu amaçla olumlu maddeler yanında olumsuz maddeler de kullanılmıştır. Başlangıçta 48 madde şeklinde düzenlenen anket formu, uzman görüşleri doğrultusunda 21 madde şeklinde revize edilmiştir. Bu haliyle de Ankara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören 47 öğrenci üzerinde pilot çalışma yapılmış ve bu çalışmadan elde edilen dönütler doğrultusunda anket formuna son şekli verilmiştir.

Geliştirilen tutum ölçeği iki bölümden oluşmaktadır. Ölçeğin birinci bölümünde öğrencilerle ilgili genel bilgilerin yer aldığı sorulara, ikinci bölümünde ise tutum maddeleri yer almıştır. Ölçek, 12'si olumlu, 9'u olumsuz olmak üzere 21 ifadeden oluşmaktadır. Ayrıca araştırmaya katılan öğrencilerin ölçekteki ifadeleri değerlendirmelerinde beşli likert derecelendirme sistemi kullanılmıştır.

Tablo 1: Beşli Likert Puanlama Tablosu

Seçenek	Olumlu İfade Puanı	Olumsuz İfade Puanı
Kesinlikle Katılıyorum	5	1
Katılıyorum	4	2
Kısmen Katılıyorum	3	3
Katılmıyorum	2	4
Kesinlikle Katılmıyorum	1	5

Tutum Ölçeğinin Uygulanması

Araştırmanın çalışma evrenini, 2017-2018 eğitim-öğretim yılında Ankara ilinde bulunan Milli Eğitim Bakanlığına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanının 11 ve 12. sınıflarında öğrenim gören 1906 (Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğü, 2018) öğrenci oluşturmaktadır. Çalışma evreni olarak Ankara'nın seçilme nedeni, ülkenin başkenti olarak diğer şehirleri de temsil yeteneğinin yüksek olabileceği düşüncesi yanında ekonomiklik ve anketlerin daha kolay uygulanabilirliğidir. Araştırmada tam sayım yapılması hedeflenmişse de, bazı okul idarelerinin araştırmaya katılma konusundaki isteksizliği, bazı öğrencilerin araştırmanın uygulandığı dönemde okulda bulunmaması ya da araştırmaya katılmak istememesi gibi nedenlerle toplam 16 okuldan 550 anket toplanabilmiştir. Hedef kitleyi temsil edebileceği düşünülen bu anketler ilgili okullara gidilerek araştırmacı tarafından öğrencilere bizzat uygulanmıştır. Anketlerin ön incelemesinde 53 anketin hatalı veya gelişi güzel doldurulduğu, bazı anketleri dolduran öğrencilerin 9 veya 10. sınıfta okuduğunun sonradan anlaşılmış olması gibi sorunlar tespit edildiğinden bu tip sorunlu anketlerin analiz dışına çıkartılmasına karar verilmiş ve böylelikle analize tabi tutulacak anket sayısı 466 olarak gerçekleşmiştir. Ryan (1995)'nin formülü kullanılarak yapılan hesaplama sonucunda bu sayının hedef kitleyi temsil etme kabiliyetine sahip olduğu anlaşılmıştır.

BULGULAR VE YORUMLAR

Araştırmaya katılan öğrencilerin, cinsiyet, sınıf, yaş, öğrenim gördükleri dal, mezuniyet sonrası öncelikli olarak yapmayı düşündükleri iş ve alanları ile ilgili sosyal medya ve süreli yayınları takip edip etmediklerine yönelik bilgiler tablo 2'de görülmektedir.

Tablo 2: Araştırmaya Katılan Öğrencilerle İlgili Bazı Tanıtıcı Bilgiler

Cinsiyet	f	%	Sınıf	f	%
Erkek	114	24,5	11. Sınıf	284	60,9
Kız	352	75,5	12. Sınıf	182	39,1
Toplam	466	100	Toplam	466	100
Alanla İlgili Süreli Yayın Takibi			Alanla İlgili Sosyal Medya		
Evet	248	53,2	Evet	404	86,7
Hayır	218	46,8	Hayır	62	13,3
Toplam	466	100	Toplam	466	100
Mezuniyet Sonrası Öncelikli Plan			Öğrenim Görülen Program		
Alanıyla ilgili üniversite okumak	246	52,8	Mutfak	396	85,0
Farklı alanda üniversite okumak	63	13,5	Pastacılık	55	11,8
Alanıyla ilgili bir işte çalışmak	64	13,7	Servis	15	3,2
Farklı bir alanda çalışmak	8	1,7	Toplam	466	100
Memuriyet sınavlarına hazırlanmak	20	4,3			
Kendi işini kurmak	55	11,8	Yaş		
Diğer	10	2,1	16	60	12,9
Toplam	466	100	17	232	49,8
			18	161	34,5
			19	13	2,8
			Toplam	466	100

Araştırmaya katılanların yüzde 75,5'i kız öğrencilerden, yüzde 24,5'u ise erkek öğrencilerden oluşmaktadır. Bu dağılım, ortaöğretim düzeyindeki yiyecek içecek bölümlerinin kız öğrenciler tarafından daha fazla tercih edildiğine işaret etmektedir. Öğrencilerin yüzde 60,9'u 11. sınıfta öğrenim görmekteyken, yüzde 39,1'i 12. sınıfta öğrenim görmektedir. Araştırmaya katılan 12. sınıf öğrencilerinin dağılımının 11. sınıflara göre daha düşük olmasının, 12. sınıf öğrencilerinin haftanın belirli günlerinde meslek stajı kapsamında okul dışında bulunmalarından kaynaklanmış olabileceği düşünülmektedir (Tablo 2).

Araştırmaya katılan öğrencilerin yüzde 53,2'si alanıyla ilgili süreli yayınları takip ettiğini ifade ettiğini, yüzde 46,8'i ise bu tür yayınları düzenli olarak takip etmediğini ifade etmiştir. Bu oranlar yiyecek içecek alanıyla ilgili sosyal medya hesapları açısından yüzde 86,7 takip edilme, yüzde 13,3 takip edilmeme şeklinde gözlenmektedir. Yiyecek içecek alanındaki sosyal medya paylaşımlarının öğrenciler tarafından yoğun olarak takip ediliyor olması, akıllı telefonlardan düşük maliyetli ve kolay bir şekilde internet imkânının bir sonucu olarak düşünülebilir (Tablo 2).

Araştırmaya katılanların yüzde 52,8'i mezuniyet sonrasında yiyecek içecek alanıyla ilgili, yüzde 13,5'i ise bu alan dışında yükseköğrenim görmeyi planladıklarını ifade etmişlerdir. Yine bu öğrencilerin yüzde 13,7'si mezuniyet sonrası öncelikli olarak alanıyla ilgili bir işte çalışmak istediğini, yüzde 1,7'si yiyecek içecek alanı dışında farklı bir alanda çalışmak istediğini, yüzde 11,8'i de kendi işini kurmayı planladığını ifade etmiştir. Bu noktada araştırmaya katılan öğrencilerin toplam yüzde 66,3'ünün mezuniyet sonrasında öncelikli olarak üniversite öğrenimine devam etme niyetinde olmaları dikkat çekmektedir (Tablo 2).

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının yönünü belirlemek amacıyla uygulanan anket formundaki ifadeleri değerlendirmeleri neticesinde ulaşılan her bir ifade ile ilgili frekans, yüzde, aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerine ilişkin bilgiler Tablo 3'te görülmektedir. Bu tablo oluşturulurken, anket formundaki ifade sıralaması yerine, tutum puanlarının aritmetik ortalama cinsinden sıralaması baz alınmıştır. Buna göre, araştırmaya katılan öğrencilerin ölçekteki olumlu ifadeleri pozitif yönde, olumsuz ifadeleri negatif yönde değerlendirdikleri anlaşılmaktadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin “mutfak uygulamaları” dersi ile ilgili yapmış oldukları değerlendirmeler, söz konusu dersin öğrenciler tarafından sevildiğini, bu dersin kendilerine ileride kullanabilecekleri beceriler kazandırdığını, bu derste yeni bilgiler öğrendiklerini, dersi ilgi çekici ve öğretici bulduklarını, bu derse isteyerek katıldıklarını ve kendilerini iyi hissettiklerini göstermektedir.

Yüksek aritmetik ortalamaya sahip 12 olumlu ifadenin değerlendirilme sonuçları, araştırmaya katılan öğrencilerin “mutfak uygulamaları dersine yönelik olumlu tutum içerisinde bulduklarını göstermektedir. Bu durumu ölçekteki 9 olumsuz ifadeyle ilgili değerlendirmeler de desteklemektedir.

Tablo 3: Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Ölçekteki İfadelere İlişkin Değerlendirmelerinin Frekans, Yüzde, Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İfadeler	Hiç Katılmıyorum		Katılmıyorum		Kısmen katılıyorum		Katılıyorum		Tamamen Katılıyorum		A.O	S.S.
	n	f	n	f	n	f	n	f	N	f		
Mutfak uygulamaları, sevdiğim bir derstir.	4	0,9	6	1,3	22	4,7	107	23,0	327	70,2	4,60	,71
Mutfak uygulamaları dersi bana ileride kullanabileceğim beceriler kazandırıyor.	6	1,3	3	,6	23	4,9	107	23,0	237	70,2	4,60	,72
Mutfak uygulamaları dersinde yeni bilgiler öğrenmek beni mutlu ediyor.	5	1,1	4	,9	28	6,0	109	23,4	320	68,7	4,57	,73
Mutfak uygulamaları dersine isteyerek katılıyorum.	6	1,3	12	2,6	30	6,4	115	24,7	303	65,0	4,49	,83
Mutfak uygulamaları dersinin teknik becerilerimi arttırdığını hissediyorum.	5	1,1	6	1,3	32	6,9	140	30,0	283	60,7	4,48	,77
Mutfak uygulamaları, benim için ilgi çekici bir derstir.	8	1,7	9	1,9	49	10,5	118	25,3	282	60,5	4,40	,88
Mutfak uygulamaları dersinin eğlenceli ve öğretici olduğunu düşünüyorum.	13	2,8	8	1,7	39	8,4	132	28,3	274	58,8	4,38	,91
Mutfak uygulamaları dersinde kendimi iyi hissediyorum.	8	1,7	10	2,1	64	13,7	134	28,8	250	53,6	4,30	,90
Mutfak uygulamaları dersini kaçırmak istemem.	8	1,7	20	4,3	50	10,7	140	30,0	248	53,2	4,28	,94
Mutfak uygulamaları dersinde zamanın nasıl geçtiğini anlamıyorum.	8	1,7	18	3,9	73	15,7	110	23,6	257	55,2	4,26	,97
Mutfak uygulamaları dersine ayrılan saatlerin daha fazla olmasını isterim.	20	4,3	32	6,9	79	17,0	89	19,1	246	52,8	4,09	1,16
Mutfak uygulamaları dersi kolay bir derstir.	14	3,0	30	6,4	129	27,7	145	31,1	148	31,8	3,82	1,04
Mutfak uygulamaları dersi zor bir derstir.	192	41,2	118	25,3	107	23,0	31	6,7	18	3,9	2,06	1,11
Mutfak uygulamaları ders ekipmanlarını kullanırken kendimi çok gergin hissediyorum.	207	44,4	149	32,0	66	14,2	30	6,4	14	3,0	1,91	1,05
Mutfak uygulamaları dersinde sıkılıyorum.	268	57,5	125	26,8	33	7,1	19	4,1	21	4,5	1,71	1,06
Mutfak uygulamaları dersinde zaman bir türlü geçmek bilmiyor.	295	63,3	101	21,7	31	6,7	10	2,1	29	6,2	1,66	1,11
Keşke mutfak uygulamaları dersi yerine başka bir ders seçebilseydim.	288	61,8	117	25,1	23	4,9	11	2,4	27	5,8	1,65	1,07
Mutfak uygulamaları dersi sıkıcıdır.	278	59,7	125	26,8	26	5,6	18	3,9	19	4,1	1,65	1,02
Mutfak uygulamaları dersi olduğu zaman okula gitmek istemiyorum.	301	64,6	108	23,2	13	2,8	19	4,1	25	5,4	1,62	1,08
Bu derste öğrendiklerimi mezun olduktan sonra kullanabileceğimi sanmıyorum.	317	68,0	89	19,1	19	4,1	18	3,9	23	4,9	1,58	1,07
Mutfak uygulamaları dersinde zamanımın boşa geçtiğini düşünüyorum.	326	70,0	94	20,2	14	3,0	9	1,9	23	4,9	1,07	1,01

Araştırmada kullanılan tutum ölçeğindeki olumsuz ifadelerin ters kodlanması ve diğer ifadelerle birlikte hesaplamaya dâhil edilerek ulaşılan genel aritmetik ortalamaya ilişkin bilgiler Tablo 4'te görülmektedir. Buna göre, araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutum puanları toplamının 90,923 ve genel tutum puanı ortalamasının da yaklaşık 4,33 olduğu gözlenmiştir. Bu sonuçlar da öğrencilerin söz konusu derse yönelik tutumlarının yönünün pozitif olduğuna işaret etmektedir.

Tablo 4: Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Ölçekteki İfadelere İlişkin Değerlendirmelerinin Frekans, Yüzde, Dönüştürülmüş Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İfadeler	Hiç Katılmıyorum		Kısmen katılmıyorum		Katılıyorum		Tamamen Katılıyorum		A.O	S.S.		
	n	f	n	f	n	f	n	f				
Mutfak uygulamaları, sevdiğim bir derstir.	4	0,9	6	1,3	22	4,7	107	23,0	327	70,2	4,60	,71
Mutfak uygulamaları dersi sıkıcıdır.	19	4,1	18	3,9	26	5,6	125	26,8	278	59,7	4,34	1,02
Mutfak uygulamaları dersinin teknik becerilerimi arttırdığımı hissediyorum.	5	1,1	6	1,3	32	6,9	140	30,0	283	60,7	4,48	,77
Mutfak uygulamaları ders ekipmanlarını kullanırken kendimi çok gergin hissediyorum.	14	3,0	30	6,4	66	14,2	30	149	32,0	207	4,08	1,05
Mutfak uygulamaları dersi olduğu zaman okula gitmek istemiyorum.	25	5,4	19	4,1	13	2,8	108	23,2	301	64,6	4,37	1,08
Mutfak uygulamaları dersi bana ileride kullanabileceğim beceriler kazandırıyor.	6	1,3	3	,6	23	4,9	107	23,0	237	70,2	4,60	,72
Mutfak uygulamaları dersine ayrılan saatlerin daha fazla olmasını isterim.	20	4,3	32	6,9	79	17,0	89	19,1	246	52,8	4,09	1,16
Mutfak uygulamaları, benim için ilgi çekici bir derstir.	8	1,7	9	1,9	49	10,5	118	25,3	282	60,5	4,40	,88
Bu derste öğrendiklerimi mezun olduktan sonra kullanabileceğimi sanmıyorum.	23	4,9	18	3,9	19	4,1	89	19,1	23	317	4,41	1,07
Mutfak uygulamaları dersinin eğlenceli ve öğretici olduğunu düşünüyorum.	13	2,8	8	1,7	39	8,4	132	28,3	274	58,8	4,38	,91
Mutfak uygulamaları dersine isteyerek katılıyorum.	6	1,3	12	2,6	30	6,4	115	24,7	303	65,0	4,49	,83
Mutfak uygulamaları dersinde zamanın nasıl geçtiğini anlamıyorum.	8	1,7	18	3,9	73	15,7	110	23,6	257	55,2	4,26	,97
Mutfak uygulamaları dersinde yeni bilgiler öğrenmek beni mutlu ediyor.	5	1,1	4	,9	28	6,0	109	23,4	320	68,7	4,57	,73
Keşke mutfak uygulamaları dersi yerine başka bir ders seçebilseydim.	27	5,8	11	2,4	23	4,9	117	25,1	288	61,8	4,34	1,07
Mutfak uygulamaları dersinde zamanımın boşa geçtiğini düşünüyorum.	23	4,9	9	1,9	14	3,0	94	20,2	326	70,0	4,48	1,01
Mutfak uygulamaları dersini kaçırmak istemem.	8	1,7	20	4,3	50	10,7	140	30,0	248	53,2	4,28	,94
Mutfak uygulamaları dersi zor bir derstir.	192	41,2	118	25,3	107	23,0	31	6,7	18	3,9	3,93	1,11
Mutfak uygulamaları dersinde kendimi iyi hissediyorum.	8	1,7	10	2,1	64	13,7	134	28,8	250	53,6	4,30	,90
Mutfak uygulamaları dersinde sıkılıyorum.	21	4,5	19	4,1	33	7,1	125	26,8	268	57,5	4,28	1,06
Mutfak uygulamaları dersi kolay bir derstir.	14	3,0	30	6,4	129	27,7	145	31,1	148	31,8	3,82	1,04
Mutfak uygulamaları dersinde zaman bir türlü geçmek bilmiyor.	29	6,2	10	2,1	31	6,7	101	21,7	295	63,3	4,33	1,11
Genel Aritmetik Ortalama										4,33		

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının cinsiyet açısından farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla t testi yapılmıştır. 0,05 anlamlılık düzeyinde yapılan analiz sonucunda erkek ve kız öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarında anlamlı bir farklılık olduğu gözlenmiştir (0,024). Genel olarak öğrencilerin tutum ortalamaları yüksek sayılabilecek bir görünüm sergilese de kız öğrencilerin tutum ortalamasının erkek öğrencilere nazaran daha yüksek olduğu dikkat çekmektedir (Tablo 5).

Tablo 5: Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Cinsiyetlerine Göre Karşılaştırılması

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	\bar{x}	ss	t	p
Cinsiyet	Erkek	114	4,2285	0,555	-2,263	0,024
	Kız	352	4,3628	0,549		
		466	4,2957			

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının sınıfları açısından farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla t testi yapılmıştır. 0,05 anlamlılık düzeyinde yapılan analiz sonucunda 11. ve 12. sınıf öğrencilerinin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarında anlamlı bir farklılık olmadığı (0,256) gözlenmiştir. 11 ve 12. sınıf öğrencilerinin tutum puanı ortalamaları yüksek ve birbirlerine yakın düzeyde görünmektedir (Tablo 6).

Tablo 6: Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Sınıflarına Göre Karşılaştırılması

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	\bar{x}	ss	t	p
Sınıf	11.sınıf	284	4,3067	0,567	-1,135	0,256
	12.sınıf	182	4,3663	0,529		
		466	4,3365			

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının öğrenim görülen program açısından farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla çoklu karşılaştırma testi yapılmıştır. 0,05 anlamlılık düzeyinde yapılan analiz sonucunda mutfak ve pastacılık dalında öğrenim gören öğrencilerle, servis dalında öğrenim gören öğrenciler arasında mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarında anlamlı farklılıklar (0,024) gözlenmiştir (Tablo 7).

Tablo 7: Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Öğrenim Görülen Programa Göre Karşılaştırılması

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	\bar{x}	ss	F	p
Öğrenim Görülen Program	Mutfak	396	4,3452	,551	3,750	,024
	Pastacılık	55	4,3238	,501		
	Servis	15	3,9492	,662		
		466	4,2061			

Mutfak uygulamaları dersine yönelik öğrenim görülen dallarla ilgili farklılığın kaynağını tespit etmek amacıyla yapılan Post Hoc testi sonucunda bu derse yönelik öğrenci tutumlarının servis dalında öğrenim gören öğrenciler açısından kısmen daha düşük olduğu (Tablo 8), mutfak ve pastacılık dallarında öğrenim gören öğrenciler açısından ise tutum ortalamaları bakımından kayda değer bir farklılık bulunmadığı gözlenmiştir. Bu durumun, servis dalı ile mutfak ve pastacılık dalları arasındaki işlevsel farklılıklar yanında, servis dalındaki uygulamalı mutfak derslerinin haftalık ders saatlerinin mutfak ve pastacılık dallarındaki uygulamalı mutfak derslerinin haftalık ders saatlerinden kısmen daha düşük olmasından kaynaklanıyor olabileceği düşünülmektedir (Tablo 8).

Tablo 8: Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarındaki Farkın Kaynağına Yönelik Analiz Bulguları

Öğrenim Görülen Program		Grup İstatistiği		
		Ortalama Farkı	Standart Hata	p
Mutfak	Pastacılık	,02143	,07915	,960
	Servis	,39603	,14468	,018
Pastacılık	Mutfak	,02143	-,02143	,960
	Servis	,37460	,37460	,052
Servis	Mutfak	,39603	-,39603	,018
	Pastacılık	,37460	-,37460	0,52

Araştırmaya katılan öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarının yaşları açısından farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla çoklu karşılaştırma testi yapılmıştır. 0,05 anlamlılık düzeyinde yapılan analiz sonucunda öğrencilerin yaşları açısından mutfak uygulamaları dersine yönelik tutumlarında anlamlı farklılık olmadığı (,633) gözlenmiştir (Tablo 9). Genel olarak tüm yaş gruplarındaki öğrencilerin mutfak uygulamaları dersine yönelik tutum ortalamalarının yüksek olduğu söylenebilir.

Tablo 9: Araştırmaya Katılan Öğrencilerin ‘Mutfak Uygulamaları’ Dersine Yönelik Tutumlarının Yaşlarına Göre Karşılaştırılması

		Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
		n	\bar{x}	ss	F	p
Yaş	16	60	4,2437	,651	,574	,633
	17	232	4,3399	,545		
	18	161	4,3487	,534		
	19	13	4,3187	,437		
		466	4,3128			

SONUÇ VE ÖNERİLER

Belirli bir konudaki eğitim ve öğretim faaliyetlerinin değerlendirilmesinde kullanılabilecek önemli araçlardan birisi de öğrencilerin düşüncelerinin belirlenmesine yönelik çalışmalardır. Bu sayede gerek öğretim programlarına gerekse öğretim programı kapsamındaki her bir derse yönelik mevcut durum değerlendirilebilecek ve özellikle öğrencilerin tutum, davranış, istek ve ihtiyaçları doğrultusunda yeni düzenlemeler yapılabilecektir.

Tutum, en olumsuzundan en olumluşuna kadar uzanabilen iki kutuplu bir değişken olarak ele alındığında; bir mesleğe yönelik olarak geliştirilen tutumun, bireyin o meslekteki başarısının önemli bir yordayıcısı olduğunu söylemek mümkündür. Bireyleri tanıma, onlar hakkındaki çeşitli özelliklere yönelik olarak bilgi toplamak da mümkündür. Doğrudan gözlenemeyen psikolojik özellikler söz konusu olduğunda ise, bireyler hakkında sağlıklı bilgi elde etmenin yolu, nesnel ölçme araçlarının kullanımından geçmektedir. Öte yandan anket formları, ilgi envanterleri, tutum ölçekleri, yetenek testleri, zekâ testleri ve başarı testleri gibi pek çok ölçme aracı, bireylerin çeşitli psikolojik özellikleri hakkında bilgi elde etmek üzere geliştirilmekte ve kullanılmaktadır. Belirli bir konudaki görüş, düşünce ya da tutumların belirlenmesinde kullanılan araçlar arasında ise en yaygın kullanılanlarından birisi de tutum ölçekleridir. Tutum ölçeklerinin kullanıldığı çalışmalar sayesinde öğrencilerin mevcut durumu değerlendirilebilecek ve olumlu veya olumsuz tutumlar doğrultusunda yeni düzenlemeler yapılabilecektir.

Ankara'daki Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilerin "mutfak uygulamaları" dersine yönelik tutumlarının belirlenmesine yönelik bu araştırmanın sonucunda elde edilen veriler, en yüksek tutum puanlarının cinsiyet değişkeni açısından kız öğrencilerde (4,3628), sınıf değişkeni açısından 12. sınıflarda (4,3663), öğrenim görülen dal değişkeni açısından mutfak dalında öğrenim görenlerde (4,3452) ve yaş değişkeni açısından da 18 yaşındaki öğrencilerde (4,3487) olduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar, ortaöğretim düzeyinde yiyecek içecek eğitimi alan öğrencilerin "mutfak uygulamaları" dersine yönelik olarak olumlu bir tutum içerisinde olduklarına işaret etmektedir.

Mutfak ve pastacılık dallarında öğrenim gören öğrencilerin tutum puanlarında bariz bir fark bulunmazken, servis dalında öğrenim gören öğrencilerin tutum puanlarının daha düşük bir seyir içerisinde bulunduğu görülmektedir. Bu durum, servis dalı ile mutfak ve pastacılık dalları arasındaki işlevsel farklılıklardan kaynaklanmaktadır. Zira servis dalında öğrenim gören öğrencilerin okulda gördükleri uygulamalı dersler arasındaki ağırlığın "servis uygulamaları", diğer iki alandaki öğrencilerin gördükleri uygulamalı dersler arasındaki ağırlığın ise "mutfak uygulamaları" dersi olduğu düşünüldüğünde, bu sonucun normal karşılanması gerektiği söylenebilir.

Genel olarak cinsiyet, sınıf, yaş ve dal açısından bakıldığında "mutfak uygulamaları" dersine yönelik öğrenci tutum puanlarının yüksek ve tutum puanlarındaki farkların düşük olduğu görülmektedir. Bu durum, bir yandan söz konusu derse yönelik öğrenci motivasyonları ile ilgili olumlu bir görünüme işaret ederken, bir yandan da mevcut durumun muhafazası ve hatta iyileştirilmesi açısından okul idareleri ve Milli Eğitim Bakanlığına ayrı bir sorumluluk yüklemektedir.

Bu araştırma, amaca tam olarak ulaşılabilmesi açısından Türkiye'nin muhtelif bölge ve şehirlerinde bulunan Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilere yönelik benzer araştırmalarla desteklenmelidir.

Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde görev yapan müdür, müdür yardımcıları, idari hizmetlerde çalışan personel ile "mutfak uygulamaları" dersini yürüten öğretmen ve atölye şefleri de araştırma kapsamına alınırsa, elde edilecek verilere yeni boyutların eklenmesi söz konusu olabilir.

Özellikle “mutfak uygulamaları” dersine ilişkin içerik, kaynak, araç ve gereçler ile öğretmenlerin etkinlikleri açısından öğrencilerin ayrı ayrı değerlendirmelerini almaya yönelik araştırmalar da bu çalışmayı destekleyebilir.

Araştırmaya katılanların yüzde 75,5’inin kız öğrencilerden, yüzde 24,5’inin ise erkek öğrencilerden oluşmuş olması, yiyecek içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrenciler açısından cinsiyet dengesi sağlanma ihtiyacı olabileceğini göstermektedir. Bu yönüyle, özellikle ortaokul son sınıfta öğrenim gören ve bu alana ilgi duyabilecek erkek öğrencilere yönelik sağlıklı bilgilendirmelerin yapılması fayda sağlayabilecektir.

Servis dalında öğrenim gören öğrencilerin “mutfak uygulamaları” dersine yönelik tutum puanlarının diğer öğrencilere nazaran kısmen düşük olması, servis dalı öğrencilerine yönelik öğretim stratejilerinde revizyon ihtiyacı olabileceğini göstermektedir. Zira, yiyecek içecek işletmeciliği açısından servis ve mutfak departmanlarının birbirlerini tamamlayan entegre departmanlar olduğundan, servis bölümünde mutfak bilgi ve becerisi; mutfak bölümünde de servis bilgi ve becerisi zorunlu hale gelmektedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin yiyecek içecek alanıyla ilgili süreli yayınları takip etme oranları, bu konudaki sosyal medya hesaplarını takip oranlarının oldukça gerisinde bulunmaktadır. Özellikle okul idaresi ve öğretmenlerin alanla ilgili güvenilir süreli yayınları takip etmeleri konusunda öğrencileri teşvik etmeleri, öğrencilerin doğru kaynaklardan bilgi edinmelerine fayda sağlayabilecektir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin mezuniyet sonrasında öncelikli olarak yapmayı planladıkları işlere bakıldığında, alanıyla ilgili bir işte çalışmayı düşünenlerin oranı yüzde 13,7 olarak gözlenmiştir. Mesleki ve teknik ortaöğretimin amaçlarından birisi de ülkenin ihtiyaç duyduğu nitelikli mesleki ve teknik elemanlarının yetiştirilmesidir. Çok sayıda yönetici ve iş insanının nitelikli personel bulmakta güçlük yaşadığını ifade ettiği bir dönemde, mezuniyet sonrasında eğitim alınan alanda çalışmayı düşünen öğrencilerin oranının bu denli düşük olmasının da ilgili kişi ve kurumlarca değerlendirilmesi uygun olabilecektir.

KAYNAKÇA

- Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğü. <https://ankara.meb.gov.tr/www/egitim-istatistikleri/icerik/24>. Erişim tarihi: 21.04.2018
- Aytan, N. (2016). “Türkçe Dersi Tutum Ölçeği” Geliştirme Çalışması. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 24(2), 535-546.
- Berk, Ş. (2012). *Mesleki Ve Teknik Ortaöğretim Kurumlarında Uygulanan Modüler Sistemin Provus’un Farklar Modeli İle Değerlendirilmesi*, Doktora Tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.
- Duatepe, A., Çilesiz, Ş. (1999). Matematik Tutum Ölçeği Geliştirilmesi. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 16(16), 45-52.
- Kazu, İ. Y., Özdemir, O., Erten, P.(2016). İşletim Sistemleri ve Uygulamaları Dersine Yönelik Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi Çalışması. *Milli Eğitim Dergisi*, 45(209), 223-235.
- Memmedova, S. S. V. (2017). Öğrencilerin İstatistik Dersine Yönelik Tutumları: Geçerlilik ve Güvenirlilik Çalışması. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (59), 116-127.

- Nuhođlu, H. (2008). İlköğretim Fen ve Teknoloji Dersine Yönelik Bir Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi. *İlköğretim online*, 7(3).
- Öncü, E., Cihan, H. (2012). *Sınıf Öğretmeni Adayları İçin Beden Eğitimi Dersi Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi*. Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi, 18(2012), 31-47.
- Pak, Ö. (2015). *Türkiye’de Mesleki Turizm Eğitimi ve Zorunlu Staj: Turizm Meslek Lisesi Örneđi*. Yüksek Lisans Tezi, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Ryan, C. (1995). *Researching Tourist SAtisfaction-Issues, Consepts, Problems*, Routledge, London.
- Taş, U., Yenilmez, F. (2008). *Türkiye’de Eğitimin Kalkınma Üzerindeki Rolü ve Eğitim Yatırımlarının Geri Dönüş Oranı*. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 9(1).
- Tekindal, S.(2009). *Duyuşsal Özelliklerin Ölçülmesi için Araç Oluşturma*. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Tezbaşaran, A. (1997). *Likert Tipi Tutum Geliştirme Kılavuzu*. (İkinci Baskı). Ankara: Türk Psikologlar Derneđi Yayınları.
- Yüksel, B. (2016). Sosyal politika sorunlarına çözüm aracı olarak Ahilik. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 2(2), 488-500.

Attitudes of Students Receiving Education at Food and Beverage Services Departments of Anatolian Vocational and Technical High School Towards to Lesson of 'Cuisine Practices'

Rabiha BÖLÜKBAŞ

Cumhuriyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sivas/Turkey

Yasin BOYLU

Ankara Hacı Bayram Veli University, Department of Tourism Management, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extensive Summary

It is to say that since education as a whole means to create patterns of attitudes and behaviors in the desired direction in individuals, it can be said that the attitudes and behaviors of the students who receive vocational training will be a predictor of their career development. The attitudes of the graduates of vocational education to courses and other programs during the student period also affect the success of the related education program. In addition, the continuation of the program will affect the strength or direction of the attitude in life.

Furthermore, cuisine practices training, which is carried out in the 'cuisine practices' course which is taught within the scope of food and beverage services, is one of the elements that enables the students to gain knowledge and skills in the professional field and to reach the professional competence of the related individuals. Thus, the 'attitude' points to the importance of the function of this aspect of the issue. Moreover, the determination of the attitudes of the students studying in the food and beverage sector towards the 'cuisine practices' course will increase the accuracy of the decisions to be taken in line with the results. In addition, students will be able to contribute to the development of their sense of profession, skills and knowledge.

The universe of this research consists of 1906 (Ankara Provincial Directorate of National Education, 2018) students who are in Ministry of National Education in Ankara province of vocational and technical Anadolu high schools in the field of food and beverage services from the 11th and 12th grades in the 2017-28 academic year. Although the survey was intended to make a full count, 550 surveys were collected from 16 schools and 466 of these surveys were subject to analysis, for reasons such as reluctance of some school administrations to participate in the survey, absence of some students during the period of the survey or unwilling to participate in the survey. These questionnaires, which are thought to represent the target audience, were carried out by the researcher to the relevant schools and applied to the students. As a result of the calculation using the formula of Ryan (1995), it is understood that this number has the ability to represent the target audience.

The data obtained from this study aimed at determining the attitudes of students studying in the field of food and beverage services of vocational and technical Anatolian high schools in Ankara to "cuisine practices", were found in the highest attitude scores in terms of gender variable in female students (4,3628), in terms of class variable in the

12th grade (4,3663), in terms of the branch variable in terms of students studying in the cuisine branch (4,3452) and in terms of age variable in 18-year-old students (4,3487).

In general, the student attitude scores for "cuisine practices" are high and the differences in attitude scores are low in terms of gender, age and education. While there was no difference in the attitude scores of the students who were educated in the cuisine and pastry departments, it was observed that the attitude scores of the students who were educated in the service department were lower in the course. These results indicate that the students who receive food and beverage education at the secondary level are in a positive position towards the "cuisine practices" course.

It is clear that the purpose of this research is to ensure that the support of vocational and technical Anatolian high schools in various regions and cities of Turkey with similar research for students studying in the field of food and beverage services will be able to obtain more comprehensive information on the subject.