



Aşçılık Meslek Etiği İlkelerinin Belirlenmesine Yönelik Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Research to Determine the Principles of Chefs' Professional Ethics)

* Ramazan EREN^a 

^a Akdeniz University, Manavgat Tourism Faculty, Department of Tourism Management, Antalya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:02.11.2020

Kabul Tarihi:21.12.2020

Anahtar Kelimeler

Etik

Mesleki etiği

Aşçılık

Öz

Bu çalışmada aşçılık mesleğini icra eden kişilerin mesleki etik konusundaki görüşlerini derinlemesine incelemek ve keşfedici bir yaklaşımla aşçılık mesleğine ilişkin etik ilkeleri belirlemek amaçlanmaktadır. Bu araştırma nitel bir desen ile tasarlanmış olup katılımcılar ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş ve veriler içerik analizi ile incelenmiştir. Ayrıca çalışmada amaçlı örnekleme yöntemi çerçevesinde ölçüt örnekleme kullanılmıştır. Araştırma kapsamında on üç aşçı ile görüşülmüştür. Bulgular aşçılık meslek etiği yapısının üç ana kategori ile yirmi iki alt kategoriden oluştuğunu göstermektedir. Araştırmaya katılan kadın aşçıların mesleki etik kavramını cinsiyet eşitliği, fırsat eşitliği, adil olmak ve mobbing yapmamak gibi ifadelerle tanımladıkları ortaya çıkan önemli bir sonuç olmuştur. Ayrıca aşçılık mesleğine ilişkin açıkça tanımlanmış yirmi iki etik ilkenin belirlendiği çalışmada bu etik ilkelerin uygulanması ve yaygınlaştırılmasına yönelik öneriler sunulmuştur.

Keywords

Ethics

Professional ethics

Professional chefs

Abstract

In this study, it is aimed to examine in depth the opinions of the people who perform the cooking profession on professional ethics and to determine the ethical principles of the chef (cook) profession with an exploratory approach. This research was designed with a qualitative design, semi-structured interviews were conducted with the participants and content analysis used for the data analyses. In addition, criterion sampling was used within the framework of purposeful sampling method. Thirteen chefs were interviewed within the scope of the research. The findings show that the chefs professional ethics structure consists of three main categories and twenty-two sub-categories. The results of the study revealed that the female participants in the study defined the concept of professional ethics with expressions such as gender equality, equal opportunity, being fair and not doing mobbing. In addition, this study determined twenty-two clearly defined ethical principles related to the cooking profession, suggestions for the implementation and dissemination of these ethical principles were discussed.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ramazan.eren@yahoo.com.tr (R. Eren)

DOI: 10.21325/jotags.2020.725