



## Aşçılık Öğrencilerin Turizm Sektöründe Çalışmaya Yönelik Tutumları ile Demografik Özelliklerinin Karşılaştırılması (Comparison to the Attitudes of Cookery Students towards Working in the Tourism Sector and their Demographic Characteristics)

\* Rümeyza AKYÜZ<sup>a</sup> , Hacı Ahmet ÇAKIR<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Muğla Sıtkı Koçman University, Ortaca Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Muğla/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 25.08.2022

Kabul Tarihi: 22.09.2022

### Anahtar Kelimeler

Aşçılık eğitimi

Mesleki tutum

Aşçılık öğrencileri

### Öz

Bu çalışmada ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründe çalışmaya yönelik tutumları ile demografik özelliklerinin karşılaştırılması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada veri toplama aracı olarak anket kullanılmış ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Aşçılık programlarında öğrenim gören 294 öğrenciye ulaşılmıştır. Demografik özelliklerin yorumlanmasında frekans ve yüzde analizlerinden yararlanılmıştır. Öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik tutumlarının hangi boyutlar altında toplandığını belirlemek için açımlayıcı faktör analizi uygulanmıştır. Elde edilen faktörler ile demografik özelliklerin karşılaştırılmasında bağımsız örneklem t testi ve tek yönlü varyans analizi (ANOVA) uygulanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre öğrencilerin büyük çoğunluğu aşçılık programını ilk sırada tercih ettiği anlaşılmaktadır. Öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik tutumları yedi faktör altında toplanmıştır. Aşçılık öğrencilerin turizm sektöründe çalışmaya yönelik tutumları demografik özelliklerine göre farklı düzeylerde farklılık göstermektedir.

### Keywords

Cookery education

Professional attitude

Cookery students

### Abstract

In this study, it is aimed to compare the attitudes and demographic characteristics of the students who receive culinary education at the associate degree level towards working in the tourism sector. For this purpose, a survey was used as a data collection tool in the study and 294 students studying at Muğla Sıtkı Koçman University Cookery programs were reached. Frequency and percentage analyzes is used in the interpretation of demographic characteristics. Exploratory factor analysis is applied to determine the dimensions of students' attitudes towards working in the sector. Independent sample t-test and one-way analysis of variance (ANOVA) are used to compare factors and demographic characteristics. According to the results of the research, the majority of the students preferred the cookery program as a first choice. Students' attitudes towards working in the sector are grouped under seven factors. The attitudes of cookery students towards working in the tourism sector differ at different levels according to their demographic characteristics.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: ahmetcakir@mu.edu.tr (H. A. Çakır)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1101

## GİRİŞ

Ülkelerin, geleceğe yönelik olarak gelişmişlik düzeyleriyle ilgili konumlarını belirleyecek esasların başında kuşkusuz eğitim gelmektedir. Turizm sektörünün de gelişmesi ve ülke ekonomisine katkı sunabilmesi için turizm eğitimi, üzerinde önemle durulması gereken konuların başında gelmektedir (Aymakuy & Aymakuy, 2013). Mesleki turizm eğitimi; turizm sektöründe ihtiyaç duyulan bilgi ve becerilere sahip iş gören yetiştirmeyi amaçlamanın yanında, bu bilgi ve becerileri gerek teorik gerekse uygulamalı eğitim ile kişiye sistemli bir şekilde kazandıran bir süreçtir (Aymankuy & Aymankuy, 2013). Mesleki aşçılık eğitimi ise işletmelerdeki maliyetleri düşüren, verimliliği ve karlılığı arttıran, müşteri memnuniyetini arttıran vb. faydalar sağlayan bir sürecin bütünüdür. Nitelikli mutfak çalışanı okul, kurs, usta-çırak ilişkisi vb. kaynaklardan yararlanarak aldığı bu teorik mutfak bilgisini sektörde çalışarak uygulamaya dökmüş, mesleğini özveri ile yapan ve kendini yenileyen birey olarak tanımlanmaktadır (Yılmaz & Tanrıverdi, 2017).

Turizm eğitimi ülkemizde örgün ve yaygın olmak üzere iki şekilde yürütülmektedir (Baltacı, Üngüren, Avsallı & Demirel, 2012). Örgün turizm eğitimi, Milli Eğitim Bakanlığı (MEB)'na bağlı olarak eğitim ve öğretim veren ortaöğretim kurumları ile Yüksek Öğretim Kurulu'na bağlı olarak faaliyet gösteren ön lisans, lisans ve lisansüstü programlarından oluşmaktadır (Solmaz & Ulema 2014). Yaygın eğitim ise 2547 sayılı kanunda toplumun her kesimine ve değişik alanlarda bilgi ve beceri kazandırma amacı güden bir eğitim ve öğretim türü olarak tanımlanmaktadır. Yaygın eğitim Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı, üniversiteler ve özel kuruluşlar aracılığıyla gerçekleştirilen mesleki kursları kapsamakta ve bu kurslar sonucunda başarı olanlara sertifika veren bir eğitim programıdır (Demirkol & Pelit, 2002).

1950'li yıllara kadar ülkemizde aşçılık mesleği usta-çırak ilişkisi içinde ilerlemekteydi. Ancak sonrasında yaygın eğitim yöntemi ile İstanbul, İzmir ve Ankara'da Meslek Odaları ve Belediyeler tarafından kısa süreli kurslarla aşçı yetiştirilmeye başlanmış olsa da bu kurslar süreklilik gösterememiştir. Turizm Bakanlığının kuruluşuyla birlikte kısa süreli kurslar ve işbaşı eğitimleri ile aşçılık eğitimi ele alınmıştır. 1961 – 1962 eğitim ve öğretim yılında ise Ankara Otelcilik Okulu açılmış ve aşçılık eğitimi örgün bir eğitim kurumunda verilmeye başlanmıştır. Lise düzeyinde aşçılık eğitimi 2005–2006 eğitim ve öğretim dönemine kadar ülkemizde sadece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerin de verilmiştir. Bu tarihten sonrasında ise Endüstri Meslek Liseleri, Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler ve Açık Öğretim Meslek Liseleri gibi meslek liselerine de gerekli kurumsal ve fiziksel altyapı şartlarını (öğretmen, atölye, donanım vb.) taşımaları durumunda mutfak bölümü açma hakkı verilmiştir (Harbalıoğlu & Ünal, 2014; Öztürk & Görkem, 2011).

Ön lisans düzeyinde turizm eğitimi meslek yüksekokulları bünyesinde gerçekleştirilmektedir. Bu eğitim kapsamında öğrencilere turizm endüstrisinin ihtiyaç duyduğu nitelikleri kazandırmak ve yetenekleri geliştirmek üzere mesleki bilgi ve beceriye dayalı bir eğitim verilmektedir. Nitekim 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu'na göre ön lisans, "Ortaöğretim yeterliliklerine dayalı, en az iki yıllık bir programı kapsayan nitelikli insan gücü yetiştirmeyi amaçlayan veya lisans öğretiminin ilk kademesini teşkil eden bir yükseköğretimdir" (Yükseköğretim Kanunu, 1981). İki yıllık eğitim ve öğrenim faaliyetlerinde bulunan aşçılık ön lisans programlarında uzaktan eğitim programı haricinde tüm aşçılık programlarında zorunlu staj eğitimleri de bulunmaktadır. Program turizm endüstrisinde özellikle gastronomi alanında mutfak, servis, yönetim ve insan ilişkileri konuları başta olmak üzere gerekli bilgi ve becerilere sahip nitelikli iş gören kazandırmayı, bu alanda yenilikleri takip edebilecek ve bu alanda

ihtiyaç duyulan insan kaynağını yetiştirmeyi amaçlamaktadır (Anadolu Üniversitesi, 2022). Öğrenciler okullarında aldıkları teorik eğitimler ile genellikle yaz dönemlerinde turizm endüstrisinin farklı alanlarında stajyer olarak çalışmaktadırlar. Ayrıca öğrencilerin dikey geçiş sınavı ile ilgili alanların lisans programlarına da geçiş yapma olanakları bulunmaktadır.

Turizm eğitimi veren tüm bu kurumlarının esas amacı, turizm işletmelerinde çalışacak olan öğrencilere alanları ile ilgili temel eğitim vererek onlara turizm felsefesini ve turizm bilincini aşılamaktır. Böylelikle bir yanda sektörün gelişimine katkı sunulurken diğer yandan da sektörün kalifiye eleman ihtiyacı karşılanacaktır (Mısırlı, 2002). Turizm eğitimi veren kurum ve kuruluşlar turizm işletmelerinin gereksinim duydukları pek çok eğitim hizmetini sunarken alt ve orta kademe insan gücü, turizm sektörü ile bağlantılı kamu ve özel kurumlara üst kademe yönetici (müdür, araştırmacı ve planlayıcı vb.) yetiştirmektedir (Avcıkurt & Karaman, 2002).

Hizmet sektöründe faaliyet gösteren iş görenin yaptığı işe karşı olumlu mesleki tutumları olmaksızın müşteri memnuniyeti ve sadakati elde etmek oldukça güçtür. Çünkü müşteriler ve iş görenler aynı çevrenin paydaşı olarak, sürekli iletişim içinde olup, birbirleri ile fiziksel ve psikolojik olarak kolayca etkileşimde bulunmaktadır (Jiang & Tribe, 2009). Turizm sektörünün insan gücüne dayalı bir sektör oluşu, turizm ile ilgili aktiviteler düzenlenirken turizm personelinin konuklarına yani insanın insana hizmet etmesi anlamına gelmektedir. Dolayısıyla turizm eğitimi veren kurum ve kuruluşlarda, sektörün ihtiyaç duyduğu iş görenin yetiştirilmesini ve yetişmiş bu kalifiye iş görenin de uygun alanlarda istihdam edilmesini gerekli kılmaktadır (Ünlüönen & Boylu, 2005). Bu nedenlerle turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışma durumlarının da incelenmesi önem arz etmektedir. Öğrencilerin öğrenim gördükleri alanla ilgili sektöre yönelik tutumları, sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları, mesleklerini sevmelerini ve gelecekte sektörde çalışıp çalışmayacaklarını etkileyecektir (Yıldız, 2013).

Bu çalışmanın amacı Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nin açıcılık programlarında öğrenim gören öğrencilerin demografik profilini belirlemek ve bu öğrencilerin turizm sektörde çalışma yönelik tutumları ile demografik özellikleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farkın olup olmadığını incelemektir.

## Yöntem

Tekil tarama modeli kullanılarak yapılmış bu araştırma 15.06.2022 ile 30.06.2022 tarihleri arasında Muğla ilinde gerçekleştirilmiştir. Bireylerin belirli konulardaki tutum, inanç, bakış açısı, beklenti ve davranışlarını anket aracılığıyla tespit etmeyi amaçlayan araştırmalara tarama araştırmaları denilmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2018). Araştırmanın evrenini Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi açıcılık programlarında öğrenim görmekte olan ön lisans öğrencileri oluşturmaktadır. İlgili üniversitenin açıcılık programı olan meslek yüksekokulları; Muğla Meslek Yüksekokulu, Ortaca Meslek Yüksekokulu, Marmaris Meslek Yüksekokulu, Datça Meslek Yüksekokulu ve Milas Meslek Yüksekokulu'ndan oluşmaktadır. Bu okullarda 2021-2022 Eğitim öğretim yılı bahar yarıyılı itibari ile ders kaydını tamamlamış öğrenci sayısı, birimlerin öğrenci işlerinden elde edilen bilgiye göre 766 (Muğla 221, Marmaris 218, Milas 170, Ortaca 97 ve Datça 60)'dir. Araştırmanın örneklemini olasılığa dayalı olmayan örneklem türlerinden kolayda örneklem yöntemi ile seçilen 294 öğrenci oluşturmaktadır. Örneklem sayısı Gürbüz ve Şahin'in (2018) evrene göre örneklem hesaplama yöntemi ile belirlenmiştir. Örneklem büyüklüğü 0.05 kabul edilebilir hata payı ile evreni temsil etmektedir (Coşkun, Altunışık, Bayraktaroğlu & Yıldırım, 2015).

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket kullanılmıştır. Kullanılan anket formundaki sorular Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan ve Özdemir (2017) tarafından Türkçe'ye çevrilen, Kuşluyan ve Kuşluyan'ın (2000) makalesindeki ölçekten yararlanılarak mevcut olan araştırmaya uyarlanmıştır. Veri toplamaya geçilmeden önce anketteki ifadelerin doğru anlaşıldığından emin olmak için 30 öğrenciyle uygulama yapılmış ve herhangi bir sorun ile karşılaşılmadığı için aynı veri toplama aracı ile araştırmaya devam edilmiştir. Veri toplama aşamasına geçilmeden önce, bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Etik Kurulu 31.05.2022 tarihi ve 86 karar numarası ile alınmıştır.

Anket formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm için beşli likert ölçeği (1: kesinlikle katılmıyorum, 2: katılmıyorum, 3: orta düzeyde katılıyorum, 4: katılıyorum, 5: kesinlikle katılıyorum) kullanılmıştır. Açılış programı öğrencilerinin sektörde çalışma niyetlerine ilişkin beklentileri beş farklı faktör boyutunda incelenmiştir. Bu boyutlar; işin doğası, sosyal statü, fiziksel çalışma koşulları, ücret ve olanaklar ve gelecek kaygısı şeklindedir. Faktörlerin isimlendirilmesinde orijinal ölçekten (Kuşluyan & Kuşluyan 2000) ve çevirisi yapılan çalışmadan (Akoğlu vd., 2017) yararlanılmıştır.

İkinci bölümde ise kapalı uçlu olarak yapılandırılmış katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine (cinsiyet, yaş, sınıf, staj durumu, coğrafi bölge, tercih sırası) ilişkin sorular yer almaktadır. Araştırma sonucunda elde edilen veriler istatistik paket programı ile analiz edilmiştir. Araştırmadan elde edilen verilerin yorumlanmasında faktör analizi, frekans yüzde ve mutlak değerler, bağımsız örneklem t test ve tek yönlü varyans analizleri kullanılmıştır.

Açımlayıcı faktör analizine geçilmeden önce ölçekteki olumsuz anlam içeren toplam 12 ifade recode yapılarak ters kodlanmıştır. Buna göre Tablo 2'de italik yazılan ifadeler ters kodlanmıştır. Olumsuz önermelere katılmıyorum veya hiç katılmıyorum şeklinde yanıt veren öğrencilerin, gerçekte olumlu bir tutum içinde oldukları varsayılmıştır.

AFA uygulanmasının nedeni aynı yapıyı ya da niteliği ölçen değişkenleri bir araya toplayarak daha az sayıda faktör ile açıklamayı sağlamak ve aynı zamanda ölçeğin faktöriyel geçerliğini tespit etmektir (Gürbüz & Şahin, 2018). Ölçeğe ilişkin sonuçlar Tablo 1'de sunulmuştur. Yapılan analiz ile veri setinin faktör analizi için uygunluğu ve veriden anlamlı faktörler çıkabileceğini gösteren Bartlett Testinin 0,001 düzeyinde anlamlı olduğu sonucuna ulaşılmıştır ( $\chi^2/df = 2997,573 / 276$ ;  $p < .001$ ). Örneklemin faktör analizi için yeterli olup olmadığının belirlenmesinde dikkate alınan KMO (Kaiser-Meyer-Olkin) uygunluk ölçütü değeri 0,721 olarak hesaplanmıştır. Ayrıca ölçeğin güvenilirliği Cronbach's Alpha güvenilirlik testi ile hesaplanmış olup 0,793 ve  $p < 0,01$  olarak bulunmuştur. Bu sonuçlar ölçeğin faktör analizi için uygun olduğunu ve faktöriyel geçerliğini sağladığını göstermektedir. Nihai faktörler belirlenmeden önce yapılan ilk faktör analizinde iki ifade faktör yüklerinin düşük olması ve dağılımın eşit olmamasından dolayı ölçekten çıkarılmıştır. İkinci kez yapılan analiz sonucunda oluşan veri seti 24 ifadeyi içeren 7 faktörden oluşmaktadır. Söz konusu faktörler sırasıyla şu şekildedir: Maddi olanaklar, sektörel bağlılık, terfi olanakları, prestij, mesleki zorluklar, geleceğe yönelik kaygılar ve fiziksel şartlar şeklindedir. Faktörlerin isimlendirilmesinde Kuşluyan ve Kuşluyan; çalışmalarından yararlanılmıştır. Söz konusu faktörlerin toplam varyansı açıklama oranı %67,1235'dir. Sosyal bilimlerde açıklanan varyansın pratikte %60'tan az olmaması, bazı araştırmacılara göre ise asgari varyans açıklama oranı %50 olması gerektiği bilinmektedir (Coşkun vd., 2015). Dolayısıyla araştırmanın yapıyı açıklamasının yeterliliği kabul edilebilir orandadır.

Faktör analizi sonuçlarına göre maddi olanaklar faktörü toplam varyansın %19,172'sini; sektörel bağlılık faktörü % 15,904'ünü; terfi olanakları faktörü % 9,777'ini; prestij faktörü % 6,763'sini; mesleki zorluklar faktörü %

5,893'ünü; geleceğe yönelik kaygılar faktörü % 4,992'sini ve fiziksel şartlar faktörü ise toplam varyansın % 4,635'ini açıkladığı görülmektedir.

**Tablo 1.** Açımlayıcı faktör analizi sonuçları

	Faktör Yükleri	Öz Değerler	Açıklanan Varyans
<b>Maddi olanaklar</b>		4,601	19,172
Aşçılık alanındaki uzun çalışma saatleri ve iş sorumluluğu göz önüne alındığında verilen ücretleri tatmin edici bulmuyorum.	802		
Aşçılık alanında ücret dışındaki ek gelirler (prim, ikramiye vb.) yetersizdir	746		
Aşçılık alanındaki çalışanlara hak ettiğinden daha düşük ücret verildiğini düşünüyorum.	736		
Aşçılık alanındaki işletmelerin çalışanlarını desteklediklerini düşünmüyorum	562		
<b>Sektörel Bağlılık</b>		3,817	15,904
Kariyer planlamamı aşçılık alanında yaptığım için mutluyum.	819		
Mezun olduktan sonra aşçılık alanında çalışmak istiyorum	755		
Eşimin/çocuğumun aşçılık alanında çalışmasını isterim.	744		
Mezun olduktan sonra aşçılık alanı dışında başka alanda çalışmayı düşünmüyorum.	628		
<b>Terfi olanakları</b>		2,346	9,777
Aşçılık alanında terfi alabilmek için mutlaka çalışma ortamında size ayrıcalık yapabilecek bir tanıdığa ihtiyacınız vardır.	825		
Aşçılık alanındaki terfiler adil olarak yapılmaz.	677		
Aşçılık alanındaki terfiler sistematik olarak yapılmaz.	659		
Aşçılık alanında yönetici pozisyonlarına yapılan terfiler sınırlıdır.	645		
<b>Prestij</b>		1,623	6,763
Türk toplumu için aşçılık alanındaki meslekler prestijlidir.	803		
Ülkemizde aşçılık alanındaki meslekler önemli ve topluma faydalı olarak kabul edilir.	715		
Aşçılık alanındaki uzmanlığım ailemi gururlandırır.	701		
Aşçılık alanındaki mesleklerin ilgi çekici olduğunu düşünüyorum.	536		
Aşçılık alanında her gün yeni şeyler öğrenebilirim.	433		
<b>Mesleki zorluklar</b>		1,414	5,893
Aşçılık alanındaki çalışma saatlerinin uzun olduğunu düşünüyorum.	766		
Aşçı olarak çalışmayı yorucu ve stresli buluyorum.	723		
Aşçı olarak çalışmanın aile yaşamını negatif etkileyeceğini düşünüyorum.	667		
<b>Geleceğe yönelik kaygılar</b>		1,198	4,992
Aşçılık alanında çalışmanın dezavantajları daha yüksektir.	826		
Aşçılık okumak isteyen öğrencilere başka alanda kariyer planı yapmalarını öneririm.	487		
<b>Fiziksel şartlar</b>		1,112	4,635
Aşçılık alanındaki çalışma ortamı rahatsız edicidir.	732		
Aşçılık alanındaki fiziksel çalışma koşulları genellikle iyidir.	595		
Varyans açıklama oranı			67,1235
KMO (Kaiser-Meyer-Olkin) Örneklem değeri			,721
Barlett Testi			2997,573
Df. (serbestlik derecesi)			276
p. (anlamlılık derecesi)			,000

### Verilerin Analizi

Katılımcılara ilişkin sosyo demografik özellikler mutlak ve yüzde değer kullanılarak analiz edilmiştir. Katılımcıların turizm sektöründe çalışmaya yönelik tutumları sosyo demografik özelliklerine göre farklılık gösterip göstermediği incelenmiştir. Farklılık testlerini yapmadan önce veri setinin normal dağılım gösterip göstermediğine bakılmıştır. Veri setinin normalliğine ilişkin çarpıklık ve basıklık değerlerinin kabul edilebilir değerler arasında ( $-1,5 < \text{çarpıklık} \text{ ve basıklık} < 1,5$ ) (Tabachnick ve Fidell, 2013) olduğu görülmüştür. Dolayısıyla ölçeklere ilişkin veri setinin normal dağılım özelliği gösterdiği söylenebilir. Buna göre iki gurubun karşılaştırılması (cinsiyete, sınıf, staj

durumu ve tercih sırası) amacıyla bağımsız örneklem t testi (Independent sample t test), üç veya daha fazla grubun karşılaştırılması amacıyla (yaş ve coğrafi bölge) ise tek yönlü varyans analizi (One-Way ANOVA) yöntemi kullanılmıştır. Varyans analizi sonucunda fark bulunan gruplarda farkın hangi gruplardan kaynaklandığını belirlemek amacı ile Tukey ve Games-Howell testinden yararlanılmıştır. İstatistiksel analizlerde (önemlilik seviyesi)  $p < 0,01$  ve  $p < 0,05$  değeri kabul edilmiştir.

Farklılık analizlerinde istatistiksel olarak anlamlı bulunmayan farklara ilişkin karşılaştırmalar tablolarda verilmemiştir. Buna göre cinsiyet değişkeniyle sektörel bağlılık, terfi olanakları, prestij, mesleki zorluklar, geleceğe yönelik kaygılar ve fiziksel şartlar; sınıf değişkeniyle maddi olanaklar, terfi olanaklar ve fiziksel şartlar; coğrafi bölge değişkeniyle maddi olanaklar, sektörel bağlılık, terfi olanakları ve geleceğe yönelik kaygılar; yaş değişkeni ile maddi olanaklar, terfi olanakları, prestij, mesleki zorluklar ve fiziksel şartlar faktörleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir. Aşçılık programını tercih sırası tüm faktör boyutlarında da istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermemiştir.

### Demografik Özelliklere Ait Bulgular

Tablo 2’de görüldüğü üzere katılımcıların %55,1’i kadın, %44,9’u erkektir. Cinsiyet bakımından dağılımın birbirine çok yakın olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaşları bakımında dağılımları incelendiğinde % 58,5’i 20 - 21 yaş grubunda, %30,6’sı 18 – 19 yaş grubunda ve %10,9’u ise 22 yaş ve üzeri grubundadır. Katılımcıların %63,6’sını ikinci sınıfta öğrenim gören öğrenciler oluştururken, %36,4’ünü birinci sınıfta öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Katılımcıların %57,5’inin stajlarını yaptıklarını, %43,5’inin ise stajlarını henüz yapmadıkları anlaşılmaktadır. Katılımcıların geldikleri coğrafi bölge bakımından tablo incelendiğinde, öğrencilerin %28,9’unun Ege bölgesinden geldiği görülmektedir. Bunu sırasıyla Akdeniz bölgesi (%17,0), Marmara bölgesi (%14,3), Karadeniz bölgesi (%13,6), İç Anadolu bölgesi (%10,2), Güneydoğu Anadolu bölgesi (%8,8) ve Doğu Anadolu bölgesi (%7,1) takip etmektedir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu (%81) aşçılık programını ilk sırada tercih ettiklerini belirtmektedir.

**Tablo 2.** Katılımcılara ait demografik bilgiler

Cinsiyet	n	%	Coğrafi Bölge	n	%
Erkek	132	44,9	Marmara	42	14,3
Kadın	162	55,1	Ege	85	28,9
Yaş	n	%	İç Anadolu	30	10,2
18 – 19	90	30,6	Karadeniz	40	13,6
20 – 21	172	58,5	Doğu Anadolu	21	7,1
22 ve üzeri	32	10,9	Akdeniz	50	17,0
Sınıf	n	%	Güneydoğu Anadolu	26	8,8
Birinci Sınıf	107	36,4	Aşçılık Tercih Sırası	n	%
İkinci Sınıf	187	63,6	İlk tercihim	238	81,0
Staj Durumu	n	%	İkinci ya da daha üst sırada	56	19,0
Yaptım	125	43,5			
Yapmadım	169	57,5			

### Demografik değişkenlerle yapılan karşılaştırmalar

Aşçılık öğrencilerinin sektörde çalışmaya yönelik tutumlarına ilişkin elde edilen faktörlerin aritmetik ortalamaları demografik özelliklere (cinsiyet, sınıf ve staj durumu) göre farklılık gösterip göstermediği bağımsız örneklem t testi ile incelenmiştir (bkz. Tablo 3). Maddi olanaklar faktörü cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı

bir farklılık göstermektedir. Kadınların verdiği yanıtların ortalaması erkelere göre daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Sektörel bağlılık, prestij, mesleki zorluklar ve geleceğe yönelik kaygılar faktörü öğrencilerin sınıfına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermektedir. Birinci sınıfta öğrenim gören öğrencilerin verdiği yanıtların aritmetik ortalaması tüm faktör boyutlarında ikinci sınıflara göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Geleceğe yönelik kaygı faktörü öğrencilerin staj durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermektedir. Staj yapanların verdikleri yanıtların ortalaması staj yapmayanlara göre daha yüksek olduğu görülmektedir.

**Tablo 3.** Bağımsız örneklem T testi sonuçları

Faktörler	Cinsiyet	n	$\bar{x}$	ss	t	p
Maddi olanaklar	Erkek	132	2,15	0,89	-2,096	0,045*
	Kadın	162	2,35	0,74		
	<b>Sınıf</b>	<b>n</b>	<b><math>\bar{x}</math></b>	<b>ss</b>	<b>t</b>	<b>p</b>
Sektörel bağlılık	Birinci Sınıf	107	2,36	0,86	3,679	0,002**
	İkinci Sınıf	187	2,19	0,78		
Prestij	Birinci Sınıf	107	4,23	0,54	0,135	0,007**
	İkinci Sınıf	187	4,22	0,72		
Mesleki zorluklar	Birinci Sınıf	107	2,96	0,91	3,893	0,034*
	İkinci Sınıf	187	2,55	0,78		
Gelecek kaygısı	Birinci Sınıf	107	3,60	0,78	1,402	0,045*
	İkinci Sınıf	187	3,18	0,78		
	<b>Staj</b>	<b>n</b>	<b><math>\bar{x}</math></b>	<b>ss</b>	<b>t</b>	<b>p</b>
Gelecek kaygısı	Yaptı	125	3,42	0,85	0,631	0,008**
	Yapmadı	169	3,35	1,10		

Aşçılık öğrencilerinin sektörde çalışmaya yönelik tutumlarına yönelik elde edilen faktörlerin aritmetik ortalamaları demografik özelliklere (coğrafi bölge ve yaş) göre farklılık gösterip göstermediği tek yönlü varyans analizi ile incelenmiştir (bkz. Tablo 4). Prestij, mesleki zorluklar ve fiziksel şartlar faktörleri öğrencilerin geldikleri coğrafyaya göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermektedir. Prestij faktöründe farkın İç Anadolu bölgesinden gelenler ile Ege, Karadeniz, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgesinden gelenler arasında olduğu görülmektedir (  $F=3,256$ ;  $p=0,004$ ). Mesleki zorluklar faktöründe farkın Marmara bölgesinden gelenler ile İç Anadolu, Karadeniz, Doğu Anadolu, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu; Ege bölgesinden gelenler ile Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu; İç Anadolu bölgesinden gelenler ile Karadeniz, Doğu Anadolu, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgesinden gelenler arasında olduğu görülmektedir ( $F=11,948$ ;  $p=0,000$ ). Fiziksel şartlar faktöründe farkın Marmara bölgesinden gelenler ile Ege ve Akdeniz bölgesinden gelenler arasında olduğu tespit edilmiştir. Tablo 4'e göre öğrencilerin verdikleri yanıtların aritmetik ortalamaları incelendiğinde prestij ve mesleki zorluklar faktöründe Güneydoğu Anadolu bölgesinden gelenlerin, fiziksel şartlar faktöründe ise Akdeniz bölgesinden gelenlerin ortalamaları diğer gruplara göre daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Bir diğer ifade ile Güneydoğu Anadolu bölgesinden gelen öğrenciler diğer bölgelerden gelenlere nazaran aşçı olarak çalışmanın sosyal statülerini daha arttıracak tutumu içindelerdir. Aynı şekilde bu öğrenciler diğer bölgelerden gelenlere göre mesleğin doğasından gelen zorluklara karşı daha olumlu tutum içinde oldukları anlaşılmaktadır. Akdeniz bölgesinden gelen öğrenciler ise diğerlerine göre aşçılık mesleğinin fiziki şartlarını daha önemli bulmaktadır.

Sektörel bağlılık ve gelecek kaygı faktörü yaşa göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermektedir. Sektörel bağlılık faktöründe farkın 18 – 19 yaş grubu ile 22 yaş ve üzeri arasında olduğu ( $F= 5,011$ ;  $p=0,007$ );

gelecek kaygısı faktöründe farkın ise 22 yaş ve üzeri ile 18 – 19 yaş ve 20 - 21 yaş grupları arasında olduğu (F= 5,019; p=0,007) tespit edilmiştir. 18 – 19 yaş grubunun verdikleri yanıtların ortalaması her iki faktör boyutunda da diğer gruplara göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Yani 18 – 19 yaş aralığındaki öğrenciler diğer yaş gruplarına karşın turizm sektöründe kariyer yapmak ve bu bölümü başkalarına tavsiye etmek gibi tutumları daha yüksektir. Bu yaş grubunda bulunan öğrencilerin birinci sınıf öğrencileri olduğu ve birinci sınıf öğrencilerinin de stajlarını yapmamış oldukları göz önüne alındığında staj yapmayan öğrencilerin yapanlara göre daha yüksek tutum içinde olduğu söylenebilir. Benzer bir şekilde Kozak ve Kızıllırmak (2001); Yıldız (2013); Yılmaz ve Çemrek (2019) çalışmalarında, stajlarını tamamlamamış öğrencilerin tamamlayanlara karşı daha olumlu tutum içinde olduklarını tespit etmişlerdir. Aymankuy ve Aymankuy (2013) staj yapmamış öğrencilerin kariyer beklentilerinin yapanlara göre daha yüksek olduğunu bulmuşlardır.

**Tablo 4.** Tek yönlü varyans analizi (ANOVA) sonuçları

Faktörler	Coğrafi Bölge	n	$\bar{x}$	ss	F	p	HSD Testi
<b>Prestij</b>	Marmara	42	4,19	0,49	3,256	0,004**	3 - 2,4,6,7
	Ege	85	4,27	0,56			
	İç Anadolu	30	3,76	0,89			
	Karadeniz	40	4,27	0,81			
	Doğu Anadolu	21	4,17	0,46			
	Akdeniz	50	4,35	0,65			
	Güneydoğu Anadolu	26	4,39	0,61			
<b>Mesleki Zorluklar</b>	Marmara	42	2,18	0,54	11,948	0,000**	1 - 2,4,5,6,7 2 - 6,7 3 - 4,5,6,7
	Ege	85	2,64	0,86			
	İç Anadolu	30	2,14	0,77			
	Karadeniz	40	2,70	0,60			
	Doğu Anadolu	21	2,96	0,75			
	Akdeniz	50	3,20	0,98			
	Güneydoğu Anadolu	26	3,25	0,54			
<b>Fiziksel şartlar</b>	Marmara	42	2,96	0,67	2,374	0,030*	1 - 2,6
	Ege	85	3,40	0,85			
	İç Anadolu	30	3,36	0,55			
	Karadeniz	40	3,40	0,84			
	Doğu Anadolu	21	3,19	0,69			
	Akdeniz	50	3,53	0,79			
	Güneydoğu Anadolu	26	3,38	1,02			
	<b>Yaş</b>	<b>n</b>	<b><math>\bar{x}</math></b>	<b>ss</b>	<b>F</b>	<b>p</b>	<b>HSD Testi</b>
<b>Sektörel bağlılık</b>	18 – 19	90	4,12	0,78	5,011	0,007**	1 - 3
	20 – 21	172	3,94	0,81			
	22 ve üzeri	32	3,59	0,91			
<b>Gelecek kaygısı</b>	18 – 19	90	3,45	0,97	5,019	0,007**	3 - 1,2
	20 – 21	172	3,42	0,90			
	22 ve üzeri	32	2,89	1,02			

### Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Turizm sektörüne yönelik ihtiyaç duyulan kalifiye personelin istihdam edilebilmesi ancak etkili ve verimli bir aşçılık eğitimi ile sağlanabilmektedir. Günümüzde sayısı artarak açılan aşçılık programları ihtiyaç duyulan bu eğitimi karşılamak için faaliyet göstermektedir. Bu çalışma ile ön lisans düzeyinde aşçılık programlarından mezun olacak öğrencilerin sektöre yönelik tutumları ile sosyo-demografik özellikleri karşılaştırılmıştır.



Araştırma kapsamına alınan öğrencilerin sosyo demografik özellikleri çoğunluğun kadın, 20-21 yaş aralığında, ikinci sınıfta öğrenim gören, zorunlu mesleki stajlarını tamamlamış olan, Ege bölgesinden ve açılış programını ilk sırada tercih eden öğrencilerden oluşmaktadır.

Faktör analizi sonuçlarına göre çalışma kapsamına alınan açılış öğrencilerinin turizm sektöründe çalışmaya yönelik tutumları yedi boyut altında toplanmıştır. Bu boyutlardan toplam varyansı en yüksek oranda açıklayan faktörün “maddi olanaklar” olduğu görülmektedir. Öğrenciler turizm sektöründe çalışmanın açılış mesleğinin gerekliliklerini göz önüne alındığında ücretlerinin, ücret dışındaki mesai ve ikramiye gibi gelirlerin, hak ettikleri kadar ücretin ve işverenlerden yeterli ekonomik desteğin alınmadığına dair olumsuz tutum içinde bulunmaktadır. Bu faktör altındaki ifadelerin olumsuz tutum belirttiği göz önüne alındığında, bu sonuç Akoğlu vd.’nin (2017) çalışmalarındaki öğrencilerin çalışma ücretleri ile ilgili tutumları sonucuyla örtüşmektedir.

Araştırma katılan açılış öğrencilerinin turizm sektöründe çalışmaya yönelik tutumları sosyo-demografik özelliklerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre, öğrencilerin maddi olanaklar faktörüne ilişkin tutumları cinsiyete göre farklılık göstermektedir. Kadınlar erkeklere göre daha olumlu tutum içinde görülmektedir. Bu sonuç Kozak ve Kızılırmak’ın (2001) çalışmalarındaki sonuç ile örtüşmektedir. Öğrencilerin sektörel bağlılık, prestij mesleki zorluklar ve gelecek kaygısı faktörüne ilişkin tutumları öğrenim gördükleri sınıflara göre farklılaşmaktadır. Tüm faktör boyutlarında da birinci sınıf öğrencilerin tutumları ikinci sınıflara göre daha yüksek bulunmuştur. Yıldız (2013) bir çalışmada, lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları ile öğrenim gördükleri sınıflar arasında farklılık bulmuştur. Öğrencilerin gelecek kaygısına yönelik tutumları staj durumlarına göre farklılık göstermektedir. Staj yapan öğrencilerin yapmayan öğrencilere göre sektöre karşı daha olumlu tutum içinde olduklarını saptanmıştır. Bu sonuç Kozak ve Kızılırmak’ın (2001) çalışmalarındaki sonuç ile farklılık göstermektedir. Öğrencilerin prestij, mesleki zorluklar ve fiziksel şartlar faktörlerine ilişkin tutumları geldikleri coğrafi bölgelere göre farklılık göstermektedir. Prestij ve Mesleki zorluklar faktöründe Güneydoğu Anadolu bölgesinden gelen, fiziki şartlar faktöründe ise Akdeniz bölgesinden gelen öğrencilerin tutumlarının daha yüksek olduğu görülmektedir. Öğrencilerin sektörel bağlılık ve gelecek kaygısına ilişkin tutumları yaşa göre farklılaşmakta olup 18-19 yaş grubu diğer yaş gruplarına göre daha olumlu tutum içinde olduğu görülmektedir. Yıldız (2013) çalışmada, psikolojik durum ve gelecek kaygısı boyutunda anlamlı bir fark bulunmuştur. Buna karşılık Harbalıoğlu ve Ünal (2014) ise yaş değişkeni açısından öğrencilerin açılış mesleğine yönelik tutumunda herhangi bir farklılık tespit etmemiştir.

Turizm tüm teknolojik gelişmelere rağmen halen insan gücüne dayalı bir sektördür. Bu sektörde çalışacak yeterli bilgi ve beceriye sahip insan gücü ise hiç kuşkusuz turizm bilincini teorik ve uygulamalı olarak veren turizm okullarından geçmektedir. Bu anlamda açılış mesleğine gerekli önem verilmelidir ve özellikle açılış programlarının kurumsal ve fiziksel altyapısı iyileştirilmelidir. Zira YKS program ve kontenjan istatistiklerine göre her geçen yıl açılış program sayısı ve bu programa dahil olan öğrenci kontenjanı artmaktadır. Ancak ilgili çalışmalara göre bu programdan mezun olan öğrenciler turizm dışındaki farklı sektörde çalışmakta ve sektörde ihtiyaç duyulan kalifiye eleman açığı da devam etmektedir.

Bu çalışma Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi açılış programları öğrencileri ile sınırlıdır. Her ne kadar farklı birkaç üniversite bünyesinde bu çalışmanın benzeri yürütülmüş olduğu yapılan literatür incelenmesi sonucunda anlaşılmış olsa da Türkiye genelinde kapsamlı bir çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Çünkü açılış mesleği her

geçen gün popülerliğini koruduğu gibi dünya çapında bu mesleğe ilişkin kalifiye eleman ihtiyacı da her geçen gün devam etmektedir. Dolayısıyla gelecekte açılış programı öğrencilerinin mezun olduktan sonra meslekte devam etme/etmeme nedenlerini araştıran ve bu öğrencileri mesleğe yönelik motive edici etkenleri tespit edecek olan çalışmalar ihtiyaç duyulduğu da açıktır.

### **Beyan**

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Etik Kurulu 31.05.2022 tarihi ve 86 karar numarası ile alınmıştır.

Bu çalışma TÜBİTAK 2209-A üniversite öğrencileri araştırma projeleri destekleme programı kapsamında ve 1919B012105794 başvuru numarası ile destek almıştır.

### **KAYNAKÇA**

- Aksu, A. A & Köksal, C. D. (2005). Perceptions and attitudes of tourism students in Turkey. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17 (4/5), 436-447.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. & 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.
- Anadolu Üniversitesi. (2022). <https://www.anadolu.edu.tr/acikogretim/turkiye-programlari/acikogretim-fakultesi-onlisans-programlari-2-yillik/ascilik> (Erişim Tarihi: 12.07.2022).
- Avcıkurt, C. & Karaman, S. (2002). Lisans eğitimi veren turizm okullarının ders programları karşılaştırılması, *Turizm Eğitimi Konferans Bildirileri*. Ankara: T.C. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü.
- Aymankuy, Y. & Aymankuy, Ş. (2013). Turizm işletmeciliği eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründeki istihdamla ilgili görüşleri ve sektördeki kariyer beklentileri (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu örneği). *Akademik Bakış Dergisi*, 35, 1-21.
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H. & Demirel, O. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açıların belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-25.
- Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S. & Yıldırım, E. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Spss Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Demirkol, Ş. & Pelit, E. (2002). Türkiye'deki turizm eğitim sistemi ve Avrupa Birliği sürecinde olası gelişmeler. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 125-146.
- Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Harbalıoğlu, M. & Ünal, İ. (2014). Açılış programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55-65.

- Jiang, B. & Tribe, J. (2009). Tourism jobs-short lived professions: student attitude towards tourism careers in China. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, 8(1), 4- 19.
- Kozak, M. A. & Kızılırmak, İ. (2001). Türkiye'de meslek yüksekokulu turizm-otelcilik programı öğrencilerinin turizm sektörüne yönelik tutumlarının demografik değişkenlere göre değişimi: Akdeniz ve Karadeniz Teknik Üniversitesi öğrencileri üzerine bir uygulama. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 12(1), 9-16.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A. & Kılıç, B. (2014). Ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Kuşlivan, S. & Kuşlivan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21(3), 251-269.
- Mısırlı, İ. (2002). Turizm sektöründe meslek standartları ve mesleki belgelendirme sistemi (sertifikasyon). *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 13 (1), 39-55.
- Öztürk, Y. & Görkem, O. (2011). Mutfak dalı öğrencilerinin mesleki yeterliklerinin değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi öğrencilerine yönelik bir uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.
- Solmaz, S. A. & Ulama, Ş. (2014). Türkiye'de Turizm eğitim-öğretiminde mevcut durum üzerine analitik bir değerlendirme. *In Ist International Congress of Tourism and Management Researches*, 97-115.
- Tabachnick, B.G. & Fidell, L.S. (2013). *Fidell Using Multivariate Statistics* (sixth ed.) Boston: Pearson.
- Yıldız, S. B. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. 14. *Ulusal Turizm Kongresi*, 595-614.
- Yılmaz, A. & Tanrıverdi, H. (2017). Aşçıların meslek uyumu ve meslek algısı düzeyleri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(2), 621-639.
- Yılmaz, H. & Çemrek, F. (2019). Aşçılık programı ile gastronomi bölümünde okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 2(2), 141-156.
- Yükseköğretim Kanunu. (1981). <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.2547.pdf> (Erişim Tarihi: 27.08.2022).

## **Comparison to the Attitudes of Cookery Students towards Working in the Tourism Sector and their Demographic Characteristics**

**Rümeysa AKYÜZ**

Muğla Sıtkı Koçman University, Ortaca Vocational School, Muğla/Turkey

**Hacı Ahmet ÇAKIR**

Muğla Sıtkı Koçman University, Ortaca Vocational School, Muğla/Turkey

### **Extended Summary**

The fact that the tourism sector is a labor-intensive sector which means touristic activities serve people to people. This requires the training of staff suitable for the needs of the sector in institutions providing tourism education and the employment of qualified staff in the sector (Ünlüönen & Boylu, 2005: p.11). For these reasons, it is necessary to examine the working status of the students in the tourism sector. Students' attitudes towards the sector related to their field of study, their perspectives on working in the sector will affect their love of their profession and whether they will work in the sector in the future (Yıldız, 2013).

The aim of this study is to determine the demographic profile of the students in cookery programs of Muğla Sıtkı Koçman University and to reveal the attitudes of the students studying in the cookery program towards working in the tourism sector. On the other hand, it is to examine whether there is a statistically significant difference between students' attitudes towards working in the tourism sector and their demographic characteristics.

The universe of the research consists of associate degree students studying in the cookery programs of Muğla Sıtkı Koçman University. The number of students who have completed course registration in these schools as of the spring semester of the 2021-2022 academic year is 766, according to the information obtained from the student affairs of the units. The sample number consists of 294 students determined by Gürbüz and Şahin's (2018) sample calculation method according to the population. The sample size represents the universe with an acceptable margin of error of 0.05 (Çoşkun vd., 2015). A survey was used as a data collection tool in the research. The questions in the survey used were adapted to the existing research by using the scale in the article of Kuşluvan and Kuşluvan (2000), which was translated into Turkish by Akoğlu etc. (2017). Before starting to collect data, 30 students were applied to ensure that the statements in the survey were understood correctly, and the research was continued with the same survey since no problems were encountered. The alpha value of the scale was calculated as 0.789 by using the Cronbach's Alpha test, which is widely reliable. According to this result, scale reliability was achieved. Exploratory factor analysis was applied to determine the dimensions of students' attitudes towards working in the sector. Independent sample t-test and one-way analysis of variance were used to compare the obtained factors and demographic characteristics.

According to the results of the factor analysis, the attitudes of the cookery students included in the study towards working in the tourism sector were gathered under seven dimensions. It is seen that the factor that explains the total variance at the highest rate among these dimensions is "financial possibilities". Considering the requirements of the culinary profession to work in the tourism sector, the students have a negative attitude that their wages, incomes such as overtime and bonuses other than wages, the wages they deserve and sufficient economic

support from the employers are not received. The attitudes of the cookery students participating in the research towards working in the tourism sector were compared according to their socio-demographic characteristics. Students' attitudes towards the factor of financial opportunities differ according to gender. Women seem to have a more positive attitude than men. Students' attitudes towards sectoral commitment, prestige, professional difficulties and future anxiety differ according to the class they are studying. In all factor dimensions, first-year students' attitudes were found to be higher than second-year students. Students' attitudes towards future anxiety differ according to their internship status. It has been determined that students who do internship have a more positive attitude towards the sector than students who do not. Students' attitudes towards the factors of prestige, professional difficulties and physical conditions differ according to the geographical regions they come from. It is seen that the attitudes of the students coming from the Southeastern Anatolia region in the factor of prestige and professional difficulties and the students coming from the Mediterranean region in the factor of physical conditions are higher. The attitudes of students towards sectoral commitment and future anxiety differ according to age, and it is seen that the 18-19 age group has a more positive attitude than the other age groups.

Despite all the technological developments, tourism is still a sector based on human power. The labor with sufficient knowledge and skills to work in this sector undoubtedly passes through tourism schools that give tourism awareness theoretically and practically. In this sense, the cookery profession should be given due importance, especially the institutional and physical infrastructure of cookery programs should be improved. Because, according to the program and quota statistics of the Higher Education Institution, the number of cookery programs and the quota of students included in this program are increasing every year. However, according to related studies, students who graduate from this program want to work in a different sector other than tourism, and the shortage of qualified personnel needed in the sector continues.

This study is limited to the students of Muğla Sıtkı Koçman University cookery programs. Although it has been seen as a result of the literature review that this study has been carried out similarly in several different universities, a comprehensive study is needed throughout Turkey. Because, as the profession of cookery maintains its popularity day by day, the need for qualified personnel for this profession continues every day around the world. Therefore, it is clear that there is a need for studies investigating the reasons for continuing/not continuing in the profession after graduation and determining the motivating factors of these students for the profession in the future.

## Ek-1: Etik Kurul İzni

**MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI ETİK KURULU - 2**  
**KARARI**

Protokol No : 220077

Karar No : 86

<b>Araştırma Yürütücüsü</b>	Lisans Öğrencisi RÜMEYSA AKYÜZ
<b>Kurumu / Birimi</b>	ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU / OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
<b>Araştırmanın Başlığı</b>	Aşçılık Programında Öğrenim Gören Öğrencilerin Turizm Sektöründe Çalışmaya Yönelik Tutumları
<b>Başvuru Formunun Etik Kurula Geldiği Tarih</b>	18.05.2022
<b>Başvuru Formunun Etik Kurulda İncelendiği Tarih</b>	İlk İnceleme Tarihi : <b>20.05.2022</b> 1. Düzeltme Tarihi : <b>20.05.2022</b>
<b>Karar Tarihi</b>	<b>31.05.2022</b>

**KARAR : UYGUNDUR**

AÇIKLAMA :Beyan edilen veri formlarının dışına çıkılmaması şartıyla araştırmanın uygulanabilirliği konusunda bilimsel araştırmalar etiği açısından bir sakınca yoktur.

Prof.Dr. Nilsun SARIYER  
Başkan

Doç.Dr. Pınar YÜRÜR  
Üye

Prof.Dr. Serkan ÇİÇEK  
Üye

Doç.Dr. Perihan KORKUT  
Üye

Doç.Dr. Raşit AVCI  
Üye

Prof.Dr. Oktay YİMLİ  
Üye

Doç.Dr. Savaş ARTUĞER  
Üye

Doç.Dr. Tonguç Osman MUTLU  
Üye

