

Aşçılık Eğitime İlişkin Algıların Metafor Analizi ile İncelenmesi

Examination of Perceptions About Cookery Education With Metaphor Analysis

ÖZET

Aşçılık, günümüzde popüler bir meslek olarak nitelendirilmektedir. Aşçılık eğitimi; Türkiye’de örgün eğitim kapsamında olan mesleki teknik liseler ve meslek yüksekokulları tarafından ön lisans düzeyinde verilmektedir. Bu araştırmanın amacı; aşçılık eğitimi alan öğrencilerin aşçılık eğitimine ilişkin algılarının saptanmasıdır. Belirlenen bu amaç doğrultusunda metafor yorumlamaya başvurularak metafor analizinden faydalanılmıştır. Araştırmada her bir öğrenciden aşçılık eğitimin mevcut durumuna ve olması istenen duruma ilişkin birer tane metafor üretmesi istenmiştir. Araştırmanın evrenini; Kırklareli Üniversitesi aşçılık programı öğrencileri oluşturmaktadır. Araştırma verileri 2022-2023 eğitim-öğretim yılı güz döneminde Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı’nda 1. ve 2. sınıflarda öğrenim gören öğrencilerin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Elde edilen 97 form üzerinden gerekli incelemeler yapılarak metaforlar belirlenmiş ve kategoriler oluşturulmuştur. Araştırma sonucunda; katılımcıların aşçılık eğitiminin mevcut durumuna ilişkin 64 tane geçerli metafor ürettikleri tespit edilmiştir. Üretilen bu 64 metafor için oluşturulan kategoriler; yetersiz olma, başlangıç olma, sanatsal, döngüsel, hayati ve duygusal şeklinde isimlendirilmiştir. Katılımcıların aşçılık eğitiminin olması istenen duruma yönelik ise 55 tane geçerli metafor ürettikleri tespit edilmiştir. Üretilen bu 55 metafor için oluşturulan kategoriler; pratik ağırlıklı olma, yaratıcı olma, içerik, gerçeklik ve kılavuz olma şeklinde isimlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler Aşçılık Öğrencileri, Aşçılık Eğitimi, Aşçılık Eğitimi Algısı, Metafor Analizi

ABSTRACT

Cookery is described as a popular profession today. Cookery education is given at associate degree level by vocational technical high schools and vocational colleges within the scope of formal education in Turkey. The aim of this research is to determine the perceptions of students receiving cookery education about cookery education. In line with this determined purpose, metaphor analysis was used by applying metaphor interpretation. In the research, each student was asked to produce one metaphor for the current and desired state of cookery education. The population of the study consists of the students of cookery department of Kırklareli University. The research data were collected with the participation of the students studying in the 1st and 2nd grades of Kırklareli University Pınarhisar Vocational High School Cookery Department in the autumn term of 2022-2023 academic year. Metaphors were determined and categories were created by making necessary examinations on the 97 forms obtained. As a result of the research, it was determined that the participants produced 64 valid metaphors about the current situation of cookery education. The categories created for these 64 metaphors were named as inadequacy, beginning, artistic, cyclical, vital and emotional. It was determined that the participants produced 55 valid metaphors about the desired state of cookery education. The categories created for these 55 metaphors were named as practicality, creativity, content, reality and guidance.

Keywords: Cookery Students, Cookery Education, Perception of Cookery Education, Metaphor Analysis

GİRİŞ

İnsanın varoluşundan bu yana ayrılmaz bir parçası olan yeme-içme faaliyetleri bir olgu olarak ifade edilmektedir. İnsanların yaşamsal varlıklarını bir süreliğine devam ettirmek için beslenmek zorunda oldukları bilinmektedir (Önçel, Güldemir ve Yayla, 2018: 3). Bu nedenle insanların yaşamlarına güçlü, zinde ve sağlıklı olarak devam etmeleri, sosyal açıdan gelişmeleri, ekonomik refah düzeylerinin artması, güvence altına aldıkları varlıklarının huzurlu bir şekilde devamını sağlamaları açısından yeme-içme faaliyetleri oldukça önemli bir yere sahiptir. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde de beslenme temel ihtiyaçlardan biri olarak nitelendirilmektedir (Tikkanen, 2007: 722).

Beslenme insanların büyümesi, gelişmesi, üremesi, dokularını yenileyebilmesi ve hayatını devam ettirebilmesi için gereklilik olarak nitelendirilmektedir (Altınel, 2011: 57; Bulduk, 2018: 2). Beslenme insanlar için karşılanması gereken biyolojik bir ihtiyaç, temel gereksinim, yaşam ve ölüm arasında sürekli devam eden vazgeçilmez bir olgu olarak ifade edilmektedir (Deveci, 2020: 8). İnsanlar günlük ihtiyaç duydukları enerji miktarını tükettikleri besinlerden karşılamaktadırlar. İnsanların tükettikleri besin maddeleri çiğ, yarı pişmiş, pişmiş veya işlenmiş olarak sınıflandırılmaktadır (Alsaffar ve Kalyoncu, 2015: 3). İnsanlar için yeme-içme gerekli bir ihtiyaç olmanın yanı sıra

Bahar Deveci¹

How to Cite This Article

Deveci, B. (2023). “Aşçılık Eğitime İlişkin Algıların Metafor Analizi ile İncelenmesi”, International Academic Social Resources Journal, (e-ISSN: 2636-7637), Vol:8, Issue:50; pp:2766-2782. DOI: <http://dx.doi.org/10.29228/ASRJOURNAL.70224>

Arrival: 23 April 2023
Published: 30 June 2023

Academic Social Resources Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

¹Dr. Öğr. Üyesi, Kırklareli Üniversitesi, Pınarhisar Meslek Yüksekokulu, Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Kırklareli, Türkiye

özel zamanlarda, kutlama amacıyla ve sadece bir aktivite olarak değerlendirilen faaliyet olarak açıklanmaktadır (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 615-616).

Yemek pişirme çok eski bir sanat olarak ifade edilirken tarihinin çok eski çağlara rastladığından bahsedilmektedir (Gökdemir, 2009: 31). Pişirme yaklaşık olarak iki milyon yıl önce uzak bir ata tarafından keşfedildiğine inanılan besin işleme biçimi olarak açıklanmaktadır (Shipman, 2020: 275). Ateşin ilk kullanımından bu yana besin maddeleri pişirilebilmekte, ancak yemek pişirmenin ne zaman başladığı konusunda tarih aralığı tartışılan bir konu olarak nitelendirilmektedir. Yemek pişirme faaliyeti insanları hayvanlardan ayıran en önemli faktörlerden biri olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca yemek pişirme besin maddelerinden sağlanan faydanın artırılmasına ve sindirimini kolaylaşmasına olanak sağlamaktadır (Alsaffar ve Kalyoncu, 2015: 19). Yemek pişirme eylemi canlılar arasında sadece insanlara özgü bir davranış biçimi ve uğraşı olarak ifade edilmektedir. Canlıların tamamı besinlere ulaşmak için gereken özveriye göstermekte ve genellikle aynı süreci kat etmek zorundadır. Bu süreçler; avlamak, toplamak, saklamak, depolamak ve biriktirmek olarak sıralanmaktadır. Sadece insanlar birbiriyle ilişkisi olmayan besin maddelerini bir araya getirerek kendi içinde dönemselsel olarak değişen ancak tutarlı bir sistem oluşturan tek canlı türü olarak kabul edilmektedir (Deveci, 2020: 10-11).

Mezopotamya uygarlıklarından biri olan Mısır'ın ekmek ve yemek çeşitleri konusunda çok geniş bir deneyime sahip olduğu bilinmektedir. Kazılarda ortaya çıkan mezar buluntuları sayesinde ekmek yapan fırıncılar ve yemek yapan aşçıların resmedildiği görülmektedir. Ayrıca Asur Uygarlığı'nın Kralı Sardanapalus'un yemek yarışmaları düzenlediği ve yeni bir yemek üretene krallığı adına değerli ödüller verdiği bilinmektedir (Gökdemir, 2009: 31). Tarihsel süreç boyunca yemek pişirmenin usta-çırak ilişkisi ile devam ettirildiği, kültür ve deneyim aktarımı kullanılarak geliştirildiği, gelecek nesillere miras olarak bırakılan yemek ve yemek pişirme faaliyetinin öncelikle karşılanması gereken bir zorunluluğun yerine getirilmesi için gerçekleştirildiği ifade edilirken, sanatsal niteliğinden de özellikle bahsedilmektedir.

Toplumların sürdürülebilir olması, kültürel çeşitliliğinin devamını sağlaması, ekonomik açıdan refaha ulaşmasının eğitime vermiş olduğu değerle doğru orantılı olarak arttığı veya azaldığı ifade edilmektedir. Eğitime ayrılan ekonomik kaynak ve zaman sayesinde önce bireysel daha sonra ise toplumsal faydanın artış göstereceği beklenmektedir. Eğitim; bireylerin yüksek standartlara sahip kaliteli bir yaşam elde etmesine, aynı zamanda toplumların gelişmesine, ilerlemesine ve bilime verilen önemin artmasına da katkı sağlamaktadır. Ayrıca eğitim, gelişmiş ülkeler arasında yer alabilmenin temel ilkelerinden biri olarak görülmektedir. Eğitim bireyleri olumlu açıdan değiştirerek dönüştürmektedir. Bu dönüşüm sayesinde işgücü nitelikli bir hale gelirken, üretimde emek faktörünün verimliliği de artış göstermektedir (Aslan ve Pekerşen, 2019: 94). Toplumsal uyum açısından eğitim; bireylerin ekonomik özgürlüklerini elde etmelerine, demokratik davranış biçimini benimsemelerine ve yönetsel faaliyetlere katılmalarına katkı sağlamaktadır (Preston ve Green, 2003: 146; Öztürk ve Görkem, 2011: 70).

Her alanda önem arz eden eğitim dünya çapında yaşanan küreselleşme eğilimi ile birlikte turizm alanında da önemini arttırmaktadır. Tüm dünyada turizm endüstrisinde ve yiyecek içecek sektöründe yaşanan gelişmeler ve hizmetin niteliğinin ön plana çıkması alanında eğitim almış personele olan ihtiyacı beraberinde getirmektedir (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014: 56; Serçek ve Çimar, 2019: 48). Çünkü yiyecek içecek sektöründe istihdam edilecek başarılı, gerekli bilgi, beceri ve donanıma sahip olan personeller etkin ve kaliteli bir eğitim sayesinde yetiştirilebilmektedir (Sormaz, Arman ve Erdem, 2020: 210; Sarioğlu, Avcıkurt ve Bozok, 2021: 140). Buradan hareketle; sektöre profesyonel şef adayları yetiştiren aşçılık programlarında verilen eğitimin öğrenciler tarafından nasıl algılandığının tespit edilmesinin ve aşçılık eğitiminin kalitesinin artırılmasına yönelik öneriler sunulmasının önem arz ettiği düşünülmektedir. Bu araştırmanın amacı; aşçılık eğitimi alan öğrencilerin aşçılık eğitimine ilişkin algılarının tespit edilmesidir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Öğrenme; yaşamsal faaliyetlerin bir sonucu olan ve çok az kalıcı iz bırakan davranış değişiklikleri olarak tanımlanmaktadır. *Öğretim*; bireylerdeki davranış değişikliğinin okullarda daha önceden belirlenmiş bir plan ve programa bağlı olarak gerçekleştirilmesi olarak açıklanmaktadır. *Öğretme*; davranış değişikliği sürecinde yer alan faaliyetleri yönlendirme ya da kılavuz olma işi olarak ifade edilmektedir. Eğitim kavramının tanımı yapılırken bu üç kavramdan sıklıkla yararlanıldığı görülmektedir (Demirel, 2012: 22). Eğitim, birey davranışlarını değiştirme süreci olarak kabul edilmektedir. Bireylerin davranışlarında daha önceden belirlenmiş olan amaçlara yönelik değişikliklerin meydana gelmesini kapsamaktadır. Eğitimin temel amacı, bireylerin bilgi düzeylerinin artırılarak ve becerilerinin geliştirilerek topluma faydalı olmalarını sağlamak olarak ifade edilmektedir (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018: 829; Yorgancı ve Sungur, 2023:110).

Eğitim, bireyin kendi yaşamında ve kültürlenmiş olduğu çevrede istenilen veya beklenen davranış değişikliğini ortaya çıkarma aşaması olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca eğitim bireylerin bilgiyle etkileşime girdiği, öğrenme ve öğretme metodlarının kullanıldığı, bireylerin ve toplumların yüksek yaşam kalitesine sahip olmasının, toplumun gelişmesinin ve ilerlemesinin en önemli faktörü olarak açıklanmaktadır (Üzülmez, 2021: 419). Mesleki eğitim, bireylere herhangi bir meslek grubunda ihtiyaç duyulan bilgi ve becerilerin kazandırılması için teorik ve pratik eğitim verilerek sektörün gereksinimlerini karşılayacak nitelikli personel yetiştirme olarak tanımlanmaktadır (Öztürk

ve Görkem, 2011: 70). Turizm endüstrisi içerisinde bulunan yiyecek-içecek sektörünün ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yetiştirilen bireylere sektöre yönelik bilgi, beceri, nitelik ve özellikleri kazandırmak için verilen eğitim faaliyetlerinin bütünü mesleki yiyecek içecek eğitimi olarak nitelendirilmektedir (Yorgancı ve Sungur, 2023:109). Turizm endüstrisinin ihtiyaç duyduğu beceri ve bilgi düzeyine sahip nitelikli işgücünün yaratılabilmesi ve onların daha verimli olmalarını sağlayarak ekonomik büyümenin bir aracı haline getirilmesinin de eğitimle mümkün olduğu bilinmektedir (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018: 829).

Aşçılık; planlı ve programlı çalışmayı gerektiren, üst düzey beceri ve özveri isteyen bir meslek olarak tanımlanmaktadır. Aşçılık mesleği insanların beslenmesi için kullanılan malzemelerin hasat edilmesi, üretilmesi veya ortaya konulmasıyla birlikte başlayan, aynı zamanda malzemelerin temin edilmesi, teslim alınması, uygun depolara yerleştirilmesi, standart reçetelere ve yaratıcılık yeteneği kullanarak üretim yapılmasını ve elde edilen ürünün sunma aşamalarını bünyesinde barındırmaktadır (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014: 42). Mutfaka yönelik ilgi duyan, yaratıcılık yönü güçlü veya geliştirilebilir olan bireylerin aşçılık eğitimi almaları ve mutfak bilimini kavramaları sağlanarak mükemmelle yakın aşçılar yetiştirilebilir. Aşçılık eğitimi önce sınıflarda teorik eğitim daha sonra ise uygulama mutfaklarında pratik eğitim olarak verilmektedir (Birdir ve Kılıçhan, 2013: 616). Teorik ve pratik eğitimin birleştirilmesi ile aşçılık eğitimi alan bireylerin eksiklerinin temel seviyede tamamlanması sağlanmaktadır. Staj dönemlerinde ise okullarda almış oldukları teorik ve pratik eğitimin bir benzerini çalışma alanları olan mutfaklarda tam zamanlı olarak uygulamaktadırlar.

Yiyecek-içecek sektörünün şartlarına uygun planlama yapılması ve politikalar geliştirilmesi sektörün daha iyi bir konuma ulaştırılabilmesi için ihtiyaç duyulan bireylerin de içinde bulunulan çağın ihtiyaçlarına uygun nitelikte ve özellikte eğitim verilmesiyle temin edileceği öngörülmektedir. Okullarda verilen eğitimin başarılı olması için teorik eğitimle birlikte uygulamalı eğitimin verilmesinin de oldukça önemli olduğu bilinmektedir. Aşçılık mesleğine ilişkin beceri ve yeteneklerin kazanıldığı eğitim kurumlarının sahip oldukları olanaklar, öğrenci ve aynı zamanda aşçı adayı olan bireylerin kendilerini mesleki açıdan yeterli hissetmelerinde ve aşçılık mesleğine karşı olumlu tutum sergilemelerinde oldukça önemli bir role sahiptir (Cihangir ve Özer, 2016: 845).

Aşçılık eğitimi Ahilik kültüründen gelen usta ve çırak ilişkisine dayanmaktadır. Ancak ustaların öğreticilik vasıflarının uygunluğuna bakılmadan denenmemiş farklı yöntemlerin kullanıldığı bilinmektedir. Aşçılık eğitimi çırakların ustalardan eğitim aldıkları oldukça eski tip bir meslek öğrenme yöntemi olarak ifade edilmektedir (Şahin ve Arman, 2014: 2).

Aşçılık eğitimi 1960'lı yıllara kadar usta ve çırak ilişkisi yöntemi kullanılarak verilmiştir. 1960'lı yıllardan sonra örgün eğitim kapsamında "Ankara Otelcilik Okulu"nda mutfak eğitimleri vermeye başlanmıştır. Ayrıca yaygın eğitim araçları da kullanılarak aşçılık eğitimi verilmiştir. Türkiye'de örgün eğitim kapsamında ilk kez 1985 yılında aşçılık eğitim-öğretim faaliyeti "Mengen Aşçılık Lisesi" ile Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı olarak başlamıştır. "Mengen Aşçılık Lisesi"sinin ismi 2002 yılında Milli Eğitim Bakanlığı'nın liselerde isim birliğine gitmesi kararından sonra "Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri" kapsamına alınmıştır. Türkiye'de bulunan tek aşçılık lisesi olmasından dolayı ismi "Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi" olarak değiştirilmiştir (Kurnaz, Babür ve Kurnaz, 2018: 507). Son düzenlemeyle birlikte okulun ismi "Bolu\Mengen- Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi" olarak değiştirilmiştir. Okul halen eğitim öğretim faaliyetlerine devam etmektedir. Ayrıca Türkiye'de ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi (mutfak eğitimi) "Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri" ve "Çok Programlı Anadolu Liseleri"nde verilmektedir (Yılmaz, 2019: 233).

Türkiye'de ilk kez ön lisans düzeyinde eğitim 1997 yılında Devlet üniversitesi olan "Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu" aşçılık programında başlamıştır. 2001 yılında "Afyon Kocatepe Üniversitesi", 2002 yılında "Anadolu Üniversitesi" ve 2003 yılında "Gaziantep Üniversitesi"nde aşçılık programları sırayla açılmaya başlanmıştır. Vakıf üniversitelerinde ise ilk kez 2006 yılında "Kapadokya Meslek Yüksekokulu"nda aşçılık programı açılarak eğitim-öğretim faaliyetlerine başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016: 979; Deveci vd., 2020: 2509).

Aşağıda yer alan Tablo 1 ve Tablo 2'de Türkiye'deki üniversiteler bünyesinde aşçılık programlarına ilişkin bilgiler sunulmaktadır. Tablo 1'de devlet üniversiteleri bünyesindeki aşçılık programlarına ilişkin bilgiler yer almaktadır. Tablo 1'e göre; 61 farklı şehirde yer alan 61 üniversite bünyesindeki 77 meslek yüksekokulunda aşçılık eğitimi verildiği görülmektedir. 2022 yılı verilerine göre devlet üniversitelerinde ikinci öğretim dahil toplam 5034 kontenjan bulunmaktadır.

Tablo 1: Devlet Üniversiteleri Bünyesindeki Aşçılık Programlarına İlişkin Bilgiler (2022)

İl	Üniversite	Meslek Yüksek Okulu	Kontenjan
Adıyaman	Adıyaman Üniversitesi	Sosyal Bilimler M.Y.O.	52
Afyon	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Afyon M.Y.O	62+57(İ.Ö)
		Emirdağ M.Y.O	41+ 41(İ.Ö)
Ağrı	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	Doğubayazıt Ahmed-i Hani M.Y.O	52
Antalya	Akdeniz Üniversitesi	Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O	72
		Manavgat M.Y.O	62
Aksaray	Aksaray Üniversitesi	Güzelyurt M.Y.O	62

Antalya	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm M.Y.O	57
Amasya	Amasya Üniversitesi	Gazipaşa Mustafa Rahmi Büyükbali M.Y.O	26
Eskişehir	Anadolu Üniversitesi	Amasya Sosyal Bilimler M.Y.O	52
Ankara	Ankara Üniversitesi	Eskişehir M.Y.O	72
Ardahan	Ardahan Üniversitesi	Beyşehir M.Y.O	57
Artvin	Artvin Çoruh Üniversitesi	Ardahan Teknik Bilimler M.Y.O	36
Aydın	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Artvin M.Y.O	41
Batman	Batman Üniversitesi	Davutlar M.Y.O	62
Bayburt	Bayburt Üniversitesi	Didim M.Y.O	72+72(İ.Ö.)
Bilecik	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	Hasankeyf M.Y.O	41
Bingöl	Bingöl Üniversitesi	Sosyal Bilimler M.Y.O	52
Bolu	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Osmaneli M.Y.O	52
Burdur	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Söğüt M.Y.O	47
Bursa	Bursa Uludağ Üniversitesi	Bingöl Sosyal Bilimler M.Y.O	52+41 (İ.Ö.)
Diyarbakır	Dicle Üniversitesi	Mengen M.Y.O	82
Düzce	Düzce Üniversitesi	Burdur Gıda Tarım ve Hayvancılık M.Y.O	52
Erzincan	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	Yeşilova İsmail Akın M.Y.O	41
Elazığ	Fırat Üniversitesi	Harmancık M.Y.O	62
Gaziantep	Gaziantep Üniversitesi	Diyarbakır Sosyal Bilimler M.Y.O	52
Giresun	Giresun Üniversitesi	Gökyaka Sosyal Bilimler M.Y.O	41
Gümüşhane	Gümüşhane Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik M.Y.O	62
Harran	Harran Üniversitesi	Sosyal Bilimler M.Y.O	41
Hatay	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	Şarkikaraağaç Turizm M.Y.O	93+93(İ.Ö.)
Çorum	Hitit Üniversitesi	Yalvaç M.Y.O	72+72(İ.Ö.)
İğdır	İğdır Üniversitesi	Şiran Mustafa Beyaz M.Y.O	52
Isparta	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Halfeti M.Y.O	41
Kars	Kafkas Üniversitesi	Şanlıurfa Sosyal Bilimler M.Y.O	62
Kahramanmaraş	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi	Antakya M.Y.O	52
Karabük	Karabük Üniversitesi	Alaca Avni Çelik M.Y.O	41
Karaman	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	İğdir M.Y.O	52
Kastamonu	Kastamonu Üniversitesi	Eğirdir M.Y.O	62+62(İ.Ö.)
Kayseri	Kayseri Üniversitesi	Isparta M.Y.O	62+62(İ.Ö.)
Kırklareli	Kırklareli Üniversitesi	Şarkikaraağaç Turizm M.Y.O	93+93(İ.Ö.)
Kilis	Kilis 7 Aralık Üniversitesi	Yalvaç M.Y.O	72+72(İ.Ö.)
Kilis	Kilis 7 Aralık Üniversitesi	Sarıkamış M.Y.O	57
Malatya	Malatya Turgut Özal Üniversitesi	Sosyal Bilimler M.Y.O.	52
Mardin	Mardin Artuklu Üniversitesi	Eflani M.Y.O.	52
Mersin	Mersin Üniversitesi	Sosyal Bilimler M.Y.O	62+62 (İ.Ö.)
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Daday Nafi ve Ümit Çeri M.Y.O	36
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Develi Hüseyin Şahin M.Y.O	41
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Pınarhisar M.Y.O	62
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Turizm ve Otelcilik M.Y.O	52
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Kale Turizm ve Otel İşletmeciliği M.Y.O.	52
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Midyat M.Y.O	21
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Anamur M.Y.O	57
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Datça Kazım Yılmaz M.Y.O	41
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Marmaris Turizm M.Y.O	67
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Milas M.Y.O	82
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Muğla M.Y.O	62
Muğla	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Ortaca M.Y.O	57
Tunceli	Munzur Üniversitesi	Tunceli M.Y.O	52
Muş	Muş Alparslan Üniversitesi	Sosyal Bilimler M.Y.O	41
Konya	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Meram M.Y.O	41
Nevşehir	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Turizm M.Y.O	67+62(İ.Ö.)
Niğde	Niğde Ömer Halis Demir Üniversitesi	Niğde Sosyal Bilimler M.Y.O	41+41(İ.Ö.)
Ordu	Ordu Üniversitesi	Sosyal Bilimler M.Y.O	62
Denizli	Pamukkale Üniversitesi	Tavas M.Y.O	67+52(İ.Ö.)
Sakarya	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Sapanca Turizm M.Y.O	62
Konya	Selçuk Üniversitesi	Beyşehir Ali Akkanat M.Y.O	62
Konya	Selçuk Üniversitesi	Silifke Taşucu M.Y.O	72+72(İ.Ö.)
Siirt	Siirt Üniversitesi	Sosyal Bilimler M.Y.O	62
Sinop	Sinop Üniversitesi	Gerze M.Y.O	52
Sivas	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Cumhuriyet Sosyal Bilimler M.Y.O	41
Sivas	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	Gürün M.Y.O	31
Tekirdağ	Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi	Şarköy M.Y.O	41
Tokat	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Tokat M.Y.O	21
Edirne	Trakya Üniversitesi	Arda M.Y.O	62
Yalova	Yalova Üniversitesi	Yalova M.Y.O	62
Yozgat	Yozgat Bozok Üniversitesi	Yozgat M.Y.O	52
Zonguldak	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Devrek M.Y.O	72+72(İ.Ö.)

TOPLAM 5034

Kaynak: <https://www.yok.gov.tr/universiteler/universitelerimiz> ve <https://yokatlas.yok.gov.tr/> web siteleri incelenerek yazar tarafından derlenmiştir.

Tablo 2’de vakıf üniversiteleri bünyesindeki açılış programına ilişkin bilgiler yer almaktadır. Tablo 2’ye göre; 7 farklı şehirde yer alan 28 üniversite bünyesindeki 28 meslek yüksekokulunda açılış eğitimi verildiği görülmektedir. 2022 yılı verilerine göre vakıf üniversitelerinde toplam 1953 kontenjan bulunmaktadır.

Tablo 2: Vakıf Üniversiteleri Bünyesindeki Açılış Programlarına İlişkin Bilgiler (2022)

İl	Üniversite	Meslek Yüksek Okulu	Kontenjan
İstanbul	Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar Üniversitesi	M.Y.O.	5*+28***
Antalya	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	M.Y.O.	10*+ 20***
	Antalya Akev Üniversitesi	M.Y.O.	4*+21***
	Antalya Bilim Üniversitesi	M.Y.O.	5*+31***
Trabzon	Avrasya Üniversitesi	M.Y.O.	4*+18***
Ankara	Başkent Üniversitesi	Sosyal Bilimler M.Y.O.	6*+34**
	Beykent Üniversitesi	M.Y.O.	13*+76*** 6*(İ.Ö.)+38***(İ.Ö.)
İstanbul	Beykoz Üniversitesi	M.Y.O.	5*+25***
	Doğuş Üniversitesi	M.Y.O.	14*+84*** 7*(İ.Ö.)+42***(İ.Ö.)
	Haliç Üniversitesi	M.Y.O.	10*+56*** 9*(İ.Ö.)+51***(İ.Ö.)
	İstanbul Arel Üniversitesi	M.Y.O.	8*+48***
	İstanbul Aydın Üniversitesi	Anadolu Bil M.Y.O.	13*+75*** 9*(İ.Ö.)+49***(İ.Ö.)
	İstanbul Bilgi Üniversitesi	M.Y.O.	12*+68*** 8*(İ.Ö.)+45***(İ.Ö.)
	İstanbul Esenyurt Üniversitesi	M.Y.O.	7*+38***
	İstanbul Galata Üniversitesi	M.Y.O.	7*+31***+8****
	İstanbul Gedik Üniversitesi	Gedik M.Y.O.	7*+38***
	İstanbul Gelişim Üniversitesi	İstanbul Gelişim M.Y.O.	14*+82*** 8*(İ.Ö.)+51***(İ.Ö.)
	İstanbul Okan Üniversitesi	M.Y.O.	7*+38***
	İstanbul Rumeli Üniversitesi	M.Y.O.	5*+29***+1****
	İstanbul Sağlık ve Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu	İstanbul Sağlık ve Sosyal Bilimler M.Y.O.	5*+25***
	İstanbul Şişli Meslek Yüksekokulu	İstanbul Şişli M.Y.O.	12*+67***
	İstanbul Topkapı Üniversitesi	Plato M.Y.O.	11*+60*** 7*(İ.Ö.)+40***(İ.Ö.)
	İstinye Üniversitesi	M.Y.O.	9*+51***
	İzmir	İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu	İzmir Kavram M.Y.O.
Nevşehir	Kapadokya Üniversitesi	Kapadokya M.Y.O.	8*+42***
İstanbul	Nişantaşı Üniversitesi	M.Y.O.	11*+ 61***+1**** 6*(İ.Ö.)+33****(İ.Ö.)+ 1**** (İ.Ö.)
İstanbul	Piri Reis Üniversitesi	Denizcilik M.Y.O.	8*+47***
Mersin	Toros Üniversitesi	M.Y.O.	5*+30***
TOPLAM			1953

Kaynak: <https://www.yok.gov.tr/universiteler/universitelerimiz> ve <https://yokatlas.yok.gov.tr/> web siteleri incelenerek yazar tarafından derlenmiştir. (* Burslu, ** %25 Burslu, *** %50 Burslu, **** Ücretli)

YÖNTEM

Bu çalışmada açılış bölümü ön lisans öğrencilerinin açılış eğitimine ilişkin algıları metafor analizi ile incelenmiştir. Katılımcıların açılış eğitiminin mevcut durumu ve nasıl olmasını istediklerine ilişkin algıları belirlenmeye çalışılmıştır. Ayrıca bu algıların altında yatan nedenler çalışmaya çalışılmıştır. Kişilerin algılarını belirlemek ya da ortaya çıkarmak için kullanılan en etkili yöntemler arasında metaforun olduğu belirtilmektedir (Limon ve Durnalı, 2018: 29). Çünkü metaforlar; olguları tanıdık terimlerle tanımlayarak insanların görüşlerini, algılarını, duygularını ve deneyimlerini basitleştirerek yansıtmaktadır. Kişilerden bir metafor yapmaları istenildiğinde iki şey arasındaki benzerlikler temelinde, bir şeyi başka bir şeye geleneksel olarak ait olan özelliklerle anlatılmaktadır (Sağlamel ve Çetinkaya, 2022: 485). Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan “fenomenoloji (olgubilim) deseni” kullanılmıştır. Bu desenin kullanılmasının temel sebebi; fenomenolojinin yabancı olunmayan fakat anlamı tam olarak kavranamayan olgu, olay ya da kavramları araştırma ve ortaya çıkarmaya olanak sağlamasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 69).

Bu çalışmanın evrenini Kırklareli Üniversitesi açılış öğrencileri oluşturmaktadır. Çalışmada kullanılan verileri toplayabilmek adına gerekli etik kurul izin belgesi Kırklareli Üniversitesi Etik Kurulu 04.08.2022 tarihi ve E-

35523585-302.99-55593 sayı numarası ile alınmıştır. Araştırma 2022-2023 eğitim-öğretim yılı güz döneminde Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'nda 1. ve 2. sınıflarda öğrenim gören 99 öğrencinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Verilerin değerlendirme aşamasında eksik ya da hatalı bir şekilde doldurulan 2 form analize dahil edilmemiştir. Toplam 97 form üzerinden gerekli incelemeler yapılarak metaforlar belirlenmiş ve kategoriler oluşturulmuştur.

Araştırma verilerini toplamak için amacına uygun olacak şekilde bir form hazırlanmıştır. Soru formunda araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemek adına cinsiyet, yaş, sınıf ve lise mezuniyetlerine ilişkin dört soru yer almaktadır. Aynı zamanda aşçılık eğitimi algılarını tespit etmek amacıyla yönetilmiş iki adet açık uçlu soru bulunmaktadır. Açık uçlu sorular; “Bana göre aşçılık eğitimi ... gibidir. Çünkü...” ve “Bana göre aşçılık eğitimi...gibi olmalıdır. Çünkü...” şeklindedir.

Araştırmada veri analizi; “kod verme ve ayıklama”, “kategori oluşturma”, “geçerlilik ve güvenilirlik”, “analiz ve yorumlama” aşamaları ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmada kullanılan bu aşamaların daha önceki araştırmalarda da kullanıldığı görülmektedir (Saban, 2009; Ay ve Fidan, 2013; Aydın ve Sulak, 2015; Köroğlu, Yıldırım ve Avcıkurt, 2018; Deveci, Ceylan ve Adıgüzel, 2020; Deveci, 2021; Süzük ve Akıncı, 2022; Kızıldaş ve Saruç, 2023). Araştırmanın analizleri 97 form üzerinden gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan aşçılık eğitiminin hem mevcut durumuna hem de olması istenen durumuna yönelik metafor üretmeleri istenmiştir. Katılımcıların aşçılık eğitiminin mevcut durumuna ilişkin 64 tane geçerli metafor ürettikleri tespit edilmiştir. Geçerli metaforların nedenleri ve ortak özellikleri dikkate alınarak altı grup oluşturulmuştur.

- ✓ Birinci grup altında yer alan metaforların gerekçeleri uygulama alanlarının, ekipmanların, uygulama derslerinin ve sektöre ilişkin bilgilerin yetersiz kaldığı yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “yetersiz olma açısından aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.
- ✓ İkinci grup altında yer alan metaforların gerekçeleri iş hayatına ve sektöre hazırlık olduğu ve yeni başlangıçlara atılan bir adım olduğu yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “başlangıç olma açısından aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.
- ✓ Üçüncü grup altında yer alan metaforların gerekçeleri yetenek ve profesyonellik gerektirdiği, kişinin kendini sürekli yeni şeyler deneyerek geliştirebildiği yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “sanatsal açıdan aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.
- ✓ Dördüncü grup altında yer alan metaforların gerekçeleri aşçılık eğitiminin devam eden bir döngüsel süreç olduğu yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “döngüsel açıdan aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.
- ✓ Beşinci grup altında yer alan metaforların gerekçeleri hayatî önem taşıdığı yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “hayatî olma açısından aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.
- ✓ Altıncı grup altında yer alan metaforların gerekçeleri kişinin iç dünyasında uyandırdığı duygularla ilişkili olduğu yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “duygusal açıdan aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.

Katılımcıların aşçılık eğitiminin olması istenen durumuna yönelik 55 tane geçerli metafor ürettikleri tespit edilmiştir. Geçerli metaforların nedenleri ve ortak özellikleri dikkate alınarak beş grup oluşturulmuştur.

- ✓ Birinci grup altında yer alan metaforların gerekçeleri pratik kısmın daha önemli olduğu, uygulama derslerinin ve mutfak uygulamalarının daha fazla olmasının düşünüldüğü yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “pratik ağırlıklı olma açısından aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.
- ✓ İkinci grup altında yer alan metaforların gerekçeleri yetenek ve yaratıcılık gerektirdiği yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “yaratıcı olma açısından aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.
- ✓ Üçüncü grup altında yer alan metaforların gerekçeleri derslerin yürütülme içeriklerinin detaylı, kapsamlı ve bireysel şekilde işlenmesinin düşünüldüğü yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “içerik açısından aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.
- ✓ Dördüncü grup altında yer alan metaforların gerekçeleri mezun olduktan sonra sektörde çalışılacak mutfaklarda yaşanacak gerçek disiplin ve stres ortamının şeffaf bir şekilde gösterilmesinin düşünüldüğü yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “gerçeklik açısından aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.
- ✓ Beşinci grup altında yer alan metaforların gerekçeleri çalışma yaşamına ilişkin yol gösterici ve kılavuz olması gerektiğinin düşünüldüğü yönündedir. Bu yüzden bu gruptaki metaforlar “kılavuz olma açısından aşçılık eğitimi” kategorisinde toplanmıştır.

Araştırmada geçerlilik ve güvenilirliği ortaya koymak için ilk olarak araştırmayla ilgili tüm süreçler detaylı olarak açıklanmıştır. Verilere ve elde edilen sonuçlara nasıl ulaşıldığına ilişkin ayrıntılı bilgi verilmiştir. Metafor ile ilgili yapılan nitel araştırmalarda geçerliliğin sağlanabilmesi adına bu yöntem kullanılmaktadır (Saylık, Saylık ve Sağlam, 2021). Verilerin kodlama sürecine gelindiğinde güvenilirliği sağlamak için araştırmacı tarafından yapılan

her bir kodlama tekrar tekrar kontrol edilmiştir. Nitel araştırmalarda yapılan araştırmaların güvenilirliğini arttırmak için derecelendirilenler arası güvenilirlik kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu yüzden araştırmanın güvenilirliğini sağlamak ve kategorilendirmelerin teyit edilmesi için uzman görüşünden faydalanılmıştır. Uzmanın görüşünü belirtmesinin ardından “güvenilirlik = kod sayısı/(ortak kod sayısı + ortak olmayan kod sayısı) x 100” formülü ile hesaplama yapılmıştır (Miles ve Huberman, 1994). Bu formüle göre $(G=119/(119+8) \times 100)$ araştırmanın güvenilirliği %93 olarak hesaplanmıştır. Nitel araştırmalarda “güvenilirlik düzeyi %90 ve üzeri olduğunda” arzu edilen güvenilirliğin sağlandığı belirtilmektedir (Saban, 2008). Verilerin analizine geçildiğinde metaforlar ile kategorileri temsil etmekte olan “katılımcı sayıları (f)” ve “yüzdeler oranları (%)” hesaplanmıştır. Hesaplamaların ardından ise veriler yorumlanmıştır.

BULGU VE TARTIŞMALAR

Elde edilen verilere göre; araştırmaya katılanların %61,9’u (f=60) kadın ve %38,1’i (f=37) erkeklerden oluşmaktadır. Katılımcıların %96,9’u (f=94) 18-21 yaş, %2,1’i (f=2) 22-25 yaş ve %1’i (f=1) 26 yaş ve üzeri yaş aralığındadır. Katılımcıların kaçınıcı sınıfta olduklarına ilişkin yöneltilen soruya verdikleri cevaplara bakıldığında %60,8’inin (f=59) 1.sınıf ve %39,2’sinin (f=38) 2.sınıf olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca lise mezuniyet alanları incelendiğinde %64,9’unun (f=63) diğer alanlardan ve %35,1’inin (f=34) turizm ile ilgili alanlardan mezun oldukları saptanmıştır.

Araştırmada katılımcıların açılış eğitiminin mevcut durumuna ve olmasını istedikleri duruma ilişkin üretmiş oldukları metaforlar detaylı bir şekilde incelenmiş ve kategorilendirilmiştir. Bulgulara ilişkin sonuçlar aşağıdaki tablolarda detaylı bir şekilde yer almaktadır. Tablo 3’te açılış eğitiminin mevcut durumuna ilişkin belirlenen metaforlar sunulmaktadır. Araştırma katılımcılarının açılış eğitiminin mevcut durumuna ilişkin toplam 64 tane metafor ürettiği görülmektedir. Tablo 3’te açılış eğitime ilişkin en fazla üretilen metaforların 8’er kişi (%8,2) ile yetersiz ve sanat olduğu saptanmıştır. Bu metaforları 7 kişi (%7,2) ile teorik ağırlıklı, 5 kişi (%5,2) ile hazırlık, 4 kişi (%4,1) ile eksik takip etmektedir. 55 kişi tarafından ise 55 farklı metafor üretildiği tespit edilmiştir.

Tablo 3: Açılış Eğitiminin Mevcut Durumuna İlişkin Belirlenen Metaforlar

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Yetersiz	8	8,2	33	Rüya	1	1
2	Sanat	8	8,2	34	Denize girmek	1	1
3	Teorik ağırlıklı	7	7,2	35	Dar kalıplara sıkışmış bir yapı	1	1
4	Hazırlık	5	5,2	36	Yemek sanatı	1	1
5	Eksik	4	4,1	37	Şiir	1	1
6	Yap-boz	3	3,1	38	Vücut sistemi	1	1
7	Uzmanlık	3	3,1	39	Hayat	1	1
8	Ezber	2	2,1	40	Fragman	1	1
9	Öğrenme alanı	2	2,1	41	Boşa harcanan zaman	1	1
10	Sektöre uzak	1	1	42	Sonsuz	1	1
11	Bitmeyecek döngünün temeli	1	1	43	Bir bebeği büyütme	1	1
12	Gelişme alanı	1	1	44	Hayatın gerekliliği	1	1
13	Antreman sahası	1	1	45	Seyahat	1	1
14	Keşif alanı	1	1	46	Eziyet	1	1
15	Anatomi	1	1	47	Demo	1	1
16	Varoluş	1	1	48	Mutfak disiplini	1	1
17	Anaokulu eğitimi	1	1	49	Vazgeçilmez	1	1
18	Eğlenceli	1	1	50	Tablo	1	1
19	Ufuk	1	1	51	Plansız	1	1
20	Mutluluk	1	1	52	Gemi	1	1
21	Kronolojik sıralama	1	1	53	Deneme-yanılma	1	1
22	Çocuk yetiştirme	1	1	54	Temel yapı	1	1
23	Sıkışmış yol	1	1	55	Hayal	1	1
24	Düşsel gelişim	1	1	56	Herkese yönelik	1	1
25	Eleme sınavı	1	1	57	Profesyonelleşme	1	1
26	Ön hazırlık	1	1	58	Kurs	1	1
27	Kaynak	1	1	59	El emeği	1	1
28	Özensiz	1	1	60	Kalıplaşmış	1	1
29	Okuma yazma	1	1	61	İlkokul eğitimi	1	1
30	Kariyerin ilk basamağı	1	1	62	Çıraklık	1	1
31	Keşif	1	1	63	Fidan	1	1
32	Pasta tabanı	1	1	64	Ağaç dikmek	1	1
TOPLAM						97	100

Tablo 4’te yetersiz olma açısından açılış eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 31 kişinin 14 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 4’te sunulan kategoride en fazla üretilen metaforların; yetersiz (f=8), teorik ağırlıklı (f=7), eksik (f=4) ve ezber (f=2) olduğu görülmektedir. Diğer 10

metafordan sadece birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi yetersiz gibidir. Çünkü mezun olduktan sonra bizim için gerekli olan bilgilerin hepsini eğitim sitemi bize vermiyor diye düşünüyorum, mutfağımız küçük ve hepimize aynı anda yetmiyor, mutfakta kullanılan birçok ekipman var ancak eğitim boyunca biz bunların bir kısmını hiç görmüyoruz, ülke genelinde bölüme gerekli önemin verildiğini düşünmüyorum, genel anlamda baktığımda tüm okullarda yetersiz olduğunu düşünüyorum, ülke genelinde yetersiz olduğunu düşünüyorum, yurtdışına kıyasla eğitim olanaklarımızın yetersiz olduğunu düşünüyorum, gerekli bilgilerle mezun olmadığımızı düşünüyorum”, **“...teorik ağırlıklı gibidir.** Çünkü gereğinden fazla teorik ders görüyoruz, hiç teorik ders görmeden mutfakta daha çok zaman geçirmek istiyoruz, bu eğitim teorikle olacak bir şey değil dersler tamamen uygulama olmalı, aşçılık eğitiminde uygulama önemli bir kısmı kapsar, uygulama derslerinin daha faydalı olacağı kanaatindeyim, mutfaka çok fazla girmedim kendimi yetersiz hissediyorum, sektöre atıldığımızda kimse bize teorik bilgi sormayacak, **“...eksik gibidir.** Çünkü sektörde işimize yarayacak bilgiler yok eksik kalıyoruz, uygulama açısından eksik olduğunu düşünüyorum, staj yerleri bulmakta zorlanıyoruz bu konuda genel anlamda eksiklik olduğunu düşünüyorum, alana yönelik derslerde eksiklik bulunmakta”, **“...ezber gibidir.** Çünkü sadece sınavları geçmek için ezber yapılıyor, teorik derslerin de olması bana sadece ezber yapmamız gerektiğini hatırlatıyor”, **“...sektöre uzak gibidir.** Çünkü sanki bizi yiyecek içecek sektörüne değil de turizmin herhangi bir alanına hazırlıyor gibi”, **“...sıkışmış yol gibidir.** Çünkü istemeyerek geldiğim bu bölüm çıkmaz sokağa girmişim gibi hissettiriyor ve istemeyerek geldiğim için çok fazla bir şey öğrenemeyip arkadaşlarımdan gerisinde kalıyorum”, **“...özensiz gibidir.** Çünkü gerekli önem verilmiyor”, **“...boşa harcanan zaman gibidir.** Çünkü ailem istiyor diye bu bölümü seçtim ve okulda geçen zaman boşa geçiyor gibi hissediyorum”, **“...dar kalıplara sıkışmış bir yapı gibidir.** Çünkü verilen ve öğretilen çoğu bilginin sektörde geçerliliği olduğunu düşünmüyorum”, **“...eziyet gibidir.** Çünkü çalışılan tüm yerler bu işten keyif alarak yapmamıza izin vermiyor ve eziyet gibi geçen yoğun iş temposunda çalışılıyor. Eğitim kısmı da böyle. Keyif alarak yapılmaya izin verilmiyor”, **“...plansız gibidir.** Çünkü birçok ilde plansız bir şekilde bu program açıldı”, **“...kalıplaşmış gibidir.** Çünkü hayal gücümüzü kullanamıyoruz kalıplaşmış sistem içerisinde sürüyor eğitim”, **“...herkese yönelik gibidir.** Çünkü şuanki sistemde puanı yeten herkes bu bölüme girebiliyor ama yetenek olmayınca derslerde çok zorlanılıyor”, **“...gemi gibidir.** Çünkü dibe batmış ve kimsenin ilgilenmediği bir hâl almıştır. Popüler bir bölüm olmasına rağmen eğitim içeriğinin iyi olmadığını düşünüyorum.

Tablo 4: Yetersiz Olma Açısından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforun Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforun Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Yetersiz	8	25,8	8	Boşa harcanan zaman	1	3,2
2	Teorik ağırlıklı	7	22,6	9	Dar kalıplara sıkışmış bir yapı	1	3,2
3	Eksik	4	12,9	10	Eziyet	1	3,2
4	Ezber	2	6,5	11	Plansız	1	3,2
5	Sektöre uzak	1	3,2	12	Kalıplaşmış	1	3,2
6	Sıkışmış yol	1	3,2	13	Herkese yönelik	1	3,2
7	Özensiz	1	3,2	14	Gemi	1	3,2
TOPLAM						31	100

Tablo 5’te başlangıç olma açısından aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 20 kişinin 13 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 5’te sunulan kategoride en fazla üretilen metaforların; hazırlık (f=5), yap-boz (f=3) ve öğrenme alanı (f=2) olduğu görülmektedir. Diğer 10 metafordan sadece birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi hazırlık gibidir. Çünkü bizi sektöre hazırlar, burada gerçek mutfaka hazırlanırız, mezun olduktan sonra kendini hazır hisseden zaten eğitimi boyunca başarılı olmuş demektir, beni sevdiğim işi yapmam için hazırlıyor, iş hayatına bizi hazırlıyor”, **“...yap-boz gibidir.** Çünkü yemek yaparken her malzemenin yeri bellidir, ortaya güzel bir yemek çıkarmak için parçaları doğru yere yerleştirmeyi öğrenmek gerekir, parçaları birleştirmek kolay değildir ve alan ile ilgili gerekli eğitimi almak gerekir”, **“...öğrenme alanı gibidir.** Çünkü mutfakla ilgili her şeyi öğreniriz, burada çok şey öğreniyoruz”, **“...antreman sahası gibidir.** Çünkü sektörde çalışmaya başlamadan önce bilgi ve yeteneklerimizi test edebilme ve antreman yapabilme şansımız var”, **“...keşif alanı gibidir.** Çünkü burada mutfakı keşfediyoruz”, **“...okuma yazma gibidir.** Çünkü okuma yazma öğrenir gibi en baştan başlar eğitim süreci”, **“...ön hazırlık gibidir.** Çünkü çalışma hayatına başlamadan hazırlık süreci gibidir”, **“...deneme-yanılma gibidir.** Çünkü birçok yemek deneriz başarısız olsak bile çok şey öğreniriz”, **“...keşif gibidir.** Çünkü gerçek mutfakı keşfetmemize yardımcı olur”, **“...denize girme gibidir.** Çünkü okula ilk başladığında yüzmeyi yeni öğrenir gibi olursun zaman geçtikçe denize girmekten keyif alır gibi ilerler süreç”, **“...fragman gibidir.** Çünkü sektörü film gibi düşünürsek burası fragman olur”, **“...demo gibidir.** Çünkü adeta bize mutfak sisteminin işleyişinin demosunu anlatır”, **“...eleme sınavı gibidir.** Çünkü eğitim boyunca aslında kimlerin mesleğe uygun olup olmadığı ortaya çıkmaktadır”.

Tablo 5: Başlangıç Olma Açısından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Hazırlık	5	25	8	Deneme-yanılma	1	5
2	Yap-boz	3	15	9	Keşif	1	5
3	Öğrenme alanı	2	10	10	Denize girme	1	5
4	Antreman sahası	1	5	11	Fragman	1	5
5	Keşif alanı	1	5	12	Demo	1	5
6	Okuma-yazma	1	5	13	Eleme sınavı	1	5
7	Ön hazırlık	1	5				
TOPLAM						20	100

Tablo 6’da sanatsal açıdan aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 18 kişinin 9 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 6’da sunulan kategoride en fazla üretilen metaforların; sanat (f=8) ve uzmanlık (f=3) olduğu görülmektedir. Diğer 7 metafordan sadece birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi sanat gibidir. Çünkü yetenek gerektirir ve kazanılarak öğrenilmez, yemek yapmak keyif ve zevk verir, yemeğin en ince ayrıntısına kadar önemsenir, kendimi ve yeteneklerimi sürekli geliştiriyorum, yemek yapmaktan çok sanatın bir parçası gibi, lezzetli bir yemek yapmak, yemeğin sunumu ve servisi adeta bir sanattır, yemekleri yaparken bir sanat eseri gibi özen gösteriyoruz, yemek yapmak bir sanattır, **“...uzmanlık gibidir.** Çünkü eğitim sayesinde uzmanlaşır insan, derslerde birçok şey dener ve uzmanlaşırız, lisede aldığım eğitimden sonra burada uzmanlaşıyorum”, **“...tablo gibidir.** Çünkü öğrendiklerimiz ile tabağı aynı bir tablo gibi hazırlarız”, **“...gelişme alanı gibidir.** Çünkü ancak eğitim sayesinde kişi kendini geliştirip ileriye gidebilir”, **“...düşsel gelişim gibidir.** Çünkü yemek yapım sürecinde farklı teknikler öğrenmek gelişimi sağlar”, **“...yemek sanatı gibidir.** Çünkü sadece yemek yapmıyorsunuz her bir detay üzerinde düşünüyorsunuz ve bu adeta bir sanat”, **“...şiir gibidir.** Çünkü şiirin her bir satırı aşçılık eğitiminin de her bir dersi detaylı ve özenlidir”, **“...profesyonelleşme gibidir.** Çünkü temel ihtiyacı gidermek adına herkes yemek yapabilir ama eğitim olmadan kimse profesyonelleşemez”, **“...el emeği gibidir.** Çünkü eğitim süresi boyunca herşey ince ince işlenir”.

Tablo 6: Sanatsal Açısından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Sanat	8	44,4	6	Yemek sanatı	1	5,6
2	Uzmanlık	3	16,7	7	Şiir	1	5,6
3	Tablo	1	5,6	8	Profesyonelleşme	1	5,6
4	Gelişme alanı	1	5,6	9	El emeği	1	5,6
5	Düşsel gelişim	1	5,6				
TOPLAM						18	100

Tablo 7’de döngüsel açıdan aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 14 kişinin 14 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 7’de sunulan kategoride her bir metafordan birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi bitmeyecek döngünün temeli gibidir. Çünkü insanlar yaşamını devam ettirmek için yemek yemek zorundadır ve sektör hep gelişecektir”, **“...kronolojik sıralama gibidir.** Çünkü” aşçılık eğitiminde ilk yenilen yemekten günümüze dek tüm yemekler öğretilir, **“...kariyerin ilk basamağı gibidir.** Çünkü kariyeri uzun bir süreç olarak ele alırsak ilk basamak burada başlıyor”, **“...pasta tabanı gibidir.** Çünkü pastayı bir bütün olarak düşündüğünüzde aşçılık eğitimi pastanın tabanı, gastronomi eğitimi kreması, lisansüstü eğitim ise pasta süslerine benzer. Eğitim aşamaları birbirini takip eder ve tamamlar”, **“...temel yapı gibidir.** Çünkü yemek insanların hayatında önemli bir noktadır ve bu nedenle yiyecek sektörü önemli bir hal almıştır. Bu sektörde başarılı olmanın ilk yolu eğitim ve aşçılık eğitiminden geçer”, **“...kaynak gibidir.** Çünkü çalışma hayatına başladığımızda burada aldığımız eğitim bize kaynak olur”, **“...fidan gibidir.** Çünkü eğitim almaya başladığımızda yeni bir fidan dikmiş gibi olursunuz süreç ilerledikçe o da büyür”, **“...ağaç dikmek gibidir.** Çünkü okula başladığımız zamanı ağaç dikmiş gibi düşünün çalışıp güzel yerlere geldiğinizde ve iyi para kazandıkça meyve vermiş gibi olacaksınız”, **“...anaokulu eğitimi gibidir.** Çünkü neredeyse hiçbir şey bilmeyen insanlara bir şeyler öğretiyorlar”, **“...ilkokul eğitimi gibidir.** Çünkü nasıl ki ilkokula başladığımızda temel bilgileri öğreniriz aşçılık eğitiminde de meslekle ilgili temel şeyleri öğreniriz”, **“...çıraklık gibidir.** Çünkü lisans eğitimi ustalık olsa aşçılık eğitimi çıraklık olur”, **“...çocuk yetiştirme gibidir.** Çünkü ona büyütürken bir şeyler katarsın aşçılık mesleği de böyledir eğitimle sürekli kendine bir şeyler katarsın”, **“bebek büyütme gibidir.** Çünkü zorlu, stresli ve özen ister ama sonu mükemmeldir”, **“...kurs gibidir.** Çünkü kısa sürede çok şey öğreniriz”.

Tablo 7: Döngüsel Açından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Bitmeyecek döngünün temeli	1	7,1	8	Ağaç dikmek	1	7,1
2	Kronolojik sıralama	1	7,1	9	Anaokulu eğitimi	1	7,1
3	Kariyerin ilk basamağı	1	7,1	10	İlkokul eğitimi	1	7,1
4	Pasta tabanı	1	7,1	11	Çıraklık	1	7,1
5	Temel yapı	1	7,1	12	Çocuk yetiştirme	1	7,1
6	Kaynak	1	7,1	13	Bebek büyüme	1	7,1
7	Fidan	1	7,1	14	Kurs	1	7,1
TOPLAM						14	100

Tablo 8’de hayatî olma açısından aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 7 kişinin 7 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 8’de sunulan kategoride her bir metafordan birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi anatomi gibidir. Çünkü gıdanın bütün kısımlarını inceleriz”, “...varoluş gibidir. Çünkü insanlığın varoluşundan itibaren tüketilen tüm ürünleri inceliyoruz”, “...vücut sistemi gibidir. Çünkü vücudumuzda her şey uyum içinde ve birlikte hareket etmek zorundadır”, “...hayat gibidir. Çünkü çok önemlidir”, “...hayatın gerekliliği gibidir. Çünkü insan var olduğu sürece yemeye içmeye ve tüketmeye devam edecek”, “...vazgeçilmez gibidir. Çünkü insanlar var oldukça bu bölümden vazgeçilemeyecek ta ki teknoloji tamamen hayatımıza girene kadar”, “...mutfak disiplini gibidir. Çünkü mutfak tehlikeli bir yerdir ve kazaların olmaması için disiplinli çalışmak gerekir. Eğitim sürecinde de bunların hepsi öğretilir”.

Tablo 8: Hayatî Olma Açısından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Anatomi	1	14,3	5	Hayatın gerekliliği	1	14,3
2	Varoluş	1	14,3	6	Vazgeçilmez	1	14,3
3	Vücut sistemi	1	14,3	7	Mutfak disiplini	1	14,3
4	Hayat	1	14,3				
TOPLAM						7	100

Tablo 9’da duygusal açıdan aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 7 kişinin 7 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 9’da sunulan kategoride her bir metafordan birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi mutluluk gibidir. Çünkü mutfakta yeni şeyler öğrenmek ve denemek bana mutluluk veriyor”, “...eğlenceli gibidir. Çünkü yemek yaparken çok eğlenir ve keyif alırsın”, “...hayal gibidir. Çünkü” küçüklüğümden beri bu bölüm ve meslek hayalimdi, “...rüya gibidir. Çünkü burada olmak gerçek olamayacak kadar güzel ve eğlenceli”, “...ufuk gibidir. Çünkü hayal gücümü genişletir”, “...sonsuz gibidir. Çünkü uçsuz bucaksız hissettirir”, “...seyahat gibidir. Çünkü farklı ülkelerin yemeklerini öğrendikçe oralara seyahat etmiş kadar zevk alırsın”.

Tablo 9: Duygusal Açından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Mutluluk	1	14,3	5	Ufuk	1	14,3
2	Eğlenceli	1	14,3	6	Sonsuz	1	14,3
3	Hayal	1	14,3	7	Seyahat	1	14,3
4	Rüya	1	14,3				
TOPLAM						7	100

Tablo 10’da aşçılık eğitiminin olması istenen durumuna ilişkin belirlenen metaforlar sunulmaktadır. Araştırma katılımcılarının aşçılık eğitiminin olması istenen durumuna yönelik toplam 55 tane metafor ürettiği görülmektedir. Tablo 10’da aşçılık eğitimine ilişkin en fazla üretilen metaforların; 15 kişi (%15,5) ile uygulama ağırlıklı olduğu saptanmıştır. Uygulama ağırlıklı metaforunu 9 kişi (%9,3) ile uygulama odaklı, 6 kişi (%6,2) ile teorikten uzak ve 5’er kişi (%5,2) ile yaratıcı ve sektöre uyumlu takip etmektedir. 46 kişi tarafından ise 46 farklı metafor üretildiği tespit edilmiştir.

Tablo 10: Aşçılık Eğitiminin Olması İstenen Durumuna İlişkin Belirlenen Metaforlar

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Uygulama ağırlıklı	15	15,5	29	Sağlam bina	1	1
2	Uygulama odaklı	9	9,3	30	Öğrenme odaklı	1	1
3	Teorikten uzak	6	6,2	31	Lezzetli bir yemek	1	1
4	Yaratıcı	5	5,2	32	Öğrenci odaklı	1	1
5	Sektörle uyumlu	5	5,2	33	Disiplinli	1	1
6	Sanat	4	4,1	34	Simülasyon	1	1
7	Askeri eğitim	3	3,1	35	Pusula	1	1
8	Yetenek sınavı ile alım yapan bölümler	2	2,1	36	Harita	1	1
9	Yeniliğe açık	2	2,1	37	Ziyafet pastası	1	1
10	Temel eğitim	1	1	38	Rehber	1	1
11	Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi	1	1	39	Asker ocağı	1	1
12	Yabancı dil	1	1	40	Ufuk açıcı	1	1
13	Melodi	1	1	41	Teorik destekli	1	1
14	Dostluk	1	1	42	Sektöre hazırlayan	1	1
15	Masterchef programı	1	1	43	Zengin içerikli	1	1
16	Profesyonel	1	1	44	Trendleri takip eden	1	1
17	Özel ders	1	1	45	Bireyselci	1	1
18	Çalar saat	1	1	46	Örgü örneği	1	1
19	Mutfak	1	1	47	Portre	1	1
20	Hayal gücü	1	1	48	Eğlenceli	1	1
21	Kapsamlı	1	1	49	Şimdiki gibi	1	1
22	İştah açıcı yemek	1	1	50	Ayrıntılı	1	1
23	Esnek	1	1	51	Dünya mutfağı	1	1
24	Terazi	1	1	52	Gökkuşuğu	1	1
25	Gökyüzü	1	1	53	Gerçek mutfak	1	1
26	Planlı	1	1	54	Deney	1	1
27	Işık	1	1	55	Ayna	1	1
28	Rota	1	1				
TOPLAM						97	100

Tablo 11’de pratik ağırlıklı olma açısından aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 43 kişinin 12 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 11’de sunulan kategoride en fazla üretilen metaforların; uygulama ağırlıklı (f=15), uygulama odaklı (f=9), teorikten uzak (f=6) ve sektöre uyumlu (f=5) olduğu görülmektedir. Diğer 8 metafordan sadece birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi uygulama ağırlıklı gibi olmalıdır. Çünkü bu işin yapılarak öğrenileceğine inanıyorum, teorik eğitim uygulamanın yerini tutmuyor, teorik bilgileri kendimiz okuyarak da öğrenebiliriz, aşçılık mesleği sürekli bir şeyler denenerek öğrenilir, daha faydalı olur, tecrübe kazanmak için buna ihtiyaç var, iki yıl çok uzun bir süre değil o yüzden ne kadar çok uygulama yaparsak faydalı olur, pratiklik kazanma açısından bu önemlidir, daha çok şey öğrenebiliriz, sektöre atıldığımızda yabancılik çekmememiz için, ileride el çabukluğu sağlar, sektöre hazırlanmak için bu durum şart, kendimizi geliştirmemiz lazım, gereksiz dersler bizi geriye atar tecrübe her şeydir, bir şeyler deneyerek öğrenilir”, “...uygulama odaklı gibi olmalıdır. Çünkü daha fazla mutfakta olmak istiyoruz, ancak bu şekilde ilerleyebiliriz, ancak o şekilde verim alınır, yapacağımız birçok şeyi bu sayede öğrenebiliriz, daha etkili ve akılda kalıcıdır, aksi halde çalışma hayatımızda eksik kalırız, bilgiyi öğrenmek önemlidir ancak uygulamaya koymak daha da önemlidir, uygulamaya odaklanmadan olmaz, ben bu şekilde olmasının daha mantıklı olacağını düşünüyorum”, “...teorikten uzak gibi olmalıdır. Çünkü teorik dersler ve sınavlar bana bir şey katmıyor aksine çok stres yapıyor, gerekli bilgiler kitaptan değil mutfaktan öğrenilir, mesleğimizde pratik ve teorik kısım kıyaslanamayacak kadar önemlidir, bu sayede sınavlar da uygulamalı olur ve daha az stres oluruz, iş hayatında aldığımız nota değil yaptığımız yemeğe bakıyorlar, bazı şeyler okunarak da öğrenilir”, “...sektöre uyumlu gibi olmalıdır. Çünkü sektörden ve yeniklerden uzak bir eğitim alınırsa kişi işe başladığında sudan çıkmış balık gibi olur, okul bitince nitelikli eleman olmak için sektörle senkronize ilerlemek gerekir, çalışma şartlarına uygun eğitim almamız gerekir, çalışmaya başladığımızda zorlanmamamız gerekir, sektörde işimize yaramayacak birçok şey öğreniyoruz bunların yeniden düzenlenmesi gerekir”, “...teorik destekli gibi olmalıdır. Çünkü pratikliği öğrenmek için teorik destek önem arz eder”, “...sektöre hazırlık gibi olmalıdır. Çünkü en iyi burada hazırlanabiliriz”, “...ayna gibi olmalıdır. Çünkü nasıl çalışacaksak o şartları yansıtmalıdır”, “...dostluk gibi olmalıdır. Çünkü mutfağa da zamanla orada bir şeyler yaparak tıpkı yakın bir dostun gibi alışmaya başlarsın”, “...öğrenme odaklı gibi olmalıdır. Çünkü uygulama derslerinde birçok deneyip öğrenebiliriz”, “...öğrenci odaklı gibi olmalıdır. Çünkü eğitimin odağında biz olmalıyız ve en kısa sürede pratik bir şekilde neler öğrenebiliriz bunlar düşünülmeli”,

“...simülasyon gibi olmalıdır. Çünkü daha sonra zorluk çekmemek için adeta bir simülasyon gibi olmalı eğitim”, “...terazi gibi olmalıdır. Çünkü teorik ve uygulama dersleri dengesi korunmalıdır”.

Tablo 11: Pratik Ağırlıklı Olma Açısından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Uygulama ağırlıklı	15	34,9	7	Ayna	1	2,3
2	Uygulama odaklı	9	20,9	8	Dostluk	1	2,3
3	Teorikten uzak	6	14	9	Öğrenme odaklı	1	2,3
4	Sektöre uyumlu	5	11,6	10	Öğrenci odaklı	1	2,3
5	Teorik destekli	1	2,3	11	Simülasyon	1	2,3
6	Sektöre hazırlık	1	2,3	12	Terazi	1	2,3
TOPLAM						43	100

Tablo 12’de yaratıcı olma açısından aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 28 kişinin 19 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 12’de sunulan kategoride en fazla üretilen metaforların; yaratıcı (f=5), sanat (f=4), yetenek sınavı ile alım yapan bölümler (f=2) ve yeniliğe açık (f=2) olduğu görülmektedir. Diğer 15 metafordan sadece birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi yaratıcı gibi olmalıdır. Çünkü kişi kendini ancak bu şekilde geliştirebilir, bütüne baktığımızda bu bölümde çok alt düzeyde eğitim alınıyor ve kendimi bu şekilde geliştirebileceğime inanmıyorum, sürekli olarak farklı ham maddeler ile farklı ürünler ortaya koymak gerekir, ortaya yeni yemekler çıkarabilmek yaratıcılık gerektirir, sektörde her şey değişiyor yeni şeyler ortaya koymak için yaratıcılık gerekiyor”, “...**sanat gibi olmalıdır.** Çünkü herşey nakış gibi ustalıklı işlenmelidir, yemek yemek sadece karın doyurmak değildir ruhu doyurmak ve göze hitap eden tabaklar hazırlamak da önemlidir, herkesin hayal gücünü kullanması ve sınırlara bağlı olmadan farklı ürünler ortaya koyması gerekir, yemek yapmak bir sanattır”, “...**yetenek sınavı ile alım yapan bölümler gibi olmalıdır.** Çünkü herkesin elinin yatkın olması mümkün değil eleme yapmak şart, bu iş yetenek gerektirir herkese göre değildir”, “...**yeniliğe açık gibi olmalıdır.** Çünkü nasıl ki çalışma hayatında yenilikleri bilmek şart o zaman eğitim kısmı da yeniliklere açık olmalı”, “...**profesyonel gibi olmalıdır.** Çünkü profesyonel şefler yetiştirmek için önce eğitimin profesyonel olması gerekir”, “...**hayal gücü gibi olmalıdır.** Çünkü sonsuz ve rengarenk olmalıdır”, “...**ıştah açıcı yemek gibi olmalıdır.** Çünkü ilk o yemeği yediğinizde menünün devamında daha güzel gelecek yemeklerinde olduğunu hayal ettirmelidir”, “...**lezzetli yemek gibi olmalıdır.** Çünkü herkesin yeteneğini ortaya koyup yaptığı lezzetli bir yemek”, “...**ziyafet pastası gibi olmalıdır.** Çünkü özenle düşünülmeli ve her detayıyla dikkat çekmeli”, “...**ufuk açıcı gibi olmalıdır.** Çünkü yaratıcılığımızı geliştirmemiz için buna ihtiyaç var”, “...**trendleri takip eden gibi olmalıdır.** Çünkü işimiz gereği yenilikleri ve trendleri takip etmek zorunluluktur”, “...**portre gibi olmalıdır.** Çünkü karşından baktığında tıpkı portre gibi pek çok anlam ve güzellik içermelidir”, “...**dünya mutfağı gibi olmalıdır.** Çünkü her kültürden bir şeyler ortaya koyabilmeli, “...**gökkuşağı gibi olmalıdır.** Çünkü gökkuşağındaki tüm renkleri ahengi gibi uyumlu olmalı”, “...**deney gibi olmalıdır.** Çünkü derslerde yeni şeyler denemek ve sunmak gerekir”, “...**melodi gibi olmalıdır.** Çünkü ilk olarak kulağa hoş gelmelidir”, “...**zengin içerikli gibi olmalıdır.** Çünkü ne kadar çok şey öğrenirsek bakış açımız gelişir ve bizlerde kendi hayal gücümüzle üzerine bir şeyler koyarız”, “...**bireyselci gibi olmalıdır.** Çünkü bazı şeyleri özgün olarak ortaya çıkarmamıza imkân verilmelidir”, “...**eğlenceli gibi olmalıdır.** Çünkü stresli ve kasvetli bir süreç bizi meslektan soğutabilir”.

Tablo 12: Yaratıcı Olma Açısından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Yaratıcı	5	17,9	11	Trendleri takip eden	1	3,6
2	Sanat	4	14,3	12	Portre	1	3,6
3	Yetenek sınavı ile alım yapan bölümler	2	7,1	13	Dünya mutfağı	1	3,6
4	Yeniliğe açık	2	7,1	14	Gökkuşağı	1	3,6
5	Profesyonel	1	3,6	15	Deney	1	3,6
6	Hayal gücü	1	3,6	16	Melodi	1	3,6
7	İştah açıcı yemek	1	3,6	17	Zengin içerikli	1	3,6
8	Lezzetli yemek	1	3,6	18	Bireyselci	1	3,6
9	Ziyafet pastası	1	3,6	19	Eğlenceli	1	3,6
10	Ufuk açıcı	1	3,6				
TOPLAM						28	100

Tablo 13’te içerik açısından aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 9 kişinin 9 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 13’te sunulan kategoride her bir metafordan birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi temel eğitim gibi olmalıdır. Çünkü mutfağı en baştan tam anlamıyla öğrenmek gerekir”, “...yabancı dil gibi olmalıdır. Çünkü bir şeyi öğrenmeye temelden başlarsak çok başarılı oluruz”, “...kapsamlı gibi olmalıdır. Çünkü sadece yemek yapmayı öğrenmek yetmez yemek kültürünü de öğrenmek gerekir”, “...sağlam bina gibi olmalıdır. Çünkü alanda başarılı olmamız için sağlam bir içeriğe sahip olması gerekir”, “...gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi gibi olmalıdır. Çünkü o bölümde daha detaylı bilgiler öğreniliyor diye düşünüyorum”, “...özel ders gibi olmalıdır. Çünkü istasyon sayıları az olup grup halinde çalışıldığında çok verimli olduğunu düşünmüyorum”, “...esnek gibi olmalıdır. Çünkü bizimde kendi yemeğimizi istediğimiz gibi yapacak esneklik tanınmalı”, “...şimdiki gibi olmalıdır. Çünkü eğitimimizi en iyi şekilde aldığımızı düşünüyorum”, “...ayrıntılı gibi olmalıdır. Çünkü en ince ayrıntısına kadar her şeyin öğretilmesi gerektiğini düşünüyorum. Bu alanla ilgili en ufak noktayı bile bilmeye ihtiyacım var”.

Tablo 13: İçerik Açısından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Temel eğitim	1	11,1	6	Özel ders	1	11,1
2	Yabancı dil	1	11,1	7	Esnek	1	11,1
3	Kapsamlı	1	11,1	8	Şimdiki gibi	1	11,1
4	Sağlam bina	1	11,1	9	Ayrıntılı	1	11,1
5	Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi	1	11,1				
TOPLAM						9	100

Tablo 14’te gerçeklik açısından aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 10 kişinin 8 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 14’te sunulan kategoride en fazla üretilen metaforun; askeri eğitim (f=3) olduğu görülmektedir. Diğer 7 metafordan sadece birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi askeri eğitim gibi olmalıdır. Çünkü bu meslekte ancak disiplinli olduğunda başarılı olunabilir, bu alan her dakikanın kontrollü olmasını gerektirir, mutfak gerçek disiplini gerektirir”, “...çalar saat gibi olmalıdır. Çünkü vaktinde ve düzenli bir şekilde işlenmelidir”, “...şeffaf gibi olmalıdır. Çünkü sonradan çalışacağımız ortamı bize tüm gerçekliğiyle göstermelidir”, “...plânlı gibi olmalıdır. Çünkü gerekli önem verilip plânlı ilerlendiğinde Türk mutfak kültürünü de ön plana çıkarmak gerçekten mümkündür”, “...disiplinli gibi olmalıdır. Çünkü ancak bu sayede gerçek bir şef yetiştirilebilir”, “...asker ocağı gibi olmalıdır. Çünkü her şey kural ve nizamaya uygun ilerlemeli”, “...gerçek mutfak gibi olmalıdır. Çünkü mutfaktaki tüm o gerçek stres ortamından çalışmaya başlamadan önce haberdar olunmalıdır”, “...masterchef programı olmalıdır. Çünkü o program bana gerçek çalışma ortamındaki stresi hissettiriyor”.

Tablo 14: Gerçeklik Açısından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Askeri eğitim	3	30	5	Disiplinli	1	10
2	Çalar saat	1	10	6	Asker ocağı	1	10
3	Şeffaf	1	10	7	Gerçek mutfak	1	10
4	Planlı	1	10	8	Masterchef programı	1	10
TOPLAM						10	100

Tablo 15’te kılavuz olma açısından aşçılık eğitimi kategorisinde yer alan metaforlar sunulmaktadır. Bu kategori içerisinde 7 kişinin 7 tane metafor ürettiği saptanmıştır. Tablo 15’te sunulan kategoride her bir metafordan birer tane (f=1) üretildiği tespit edilmiştir. Bu metaforların geliştirilme nedenleri aşağıda yer almaktadır.

“Bana göre aşçılık eğitimi ışık gibi olmalıdır. Çünkü çalışma hayatımıza yönelik görüşlerimize ışık tutmalıdır”, “...rota gibi olmalıdır. Çünkü mezun olduktan sonra ne yapacağımızı belirlemeye yardımcı olmalıdır”, “...harita gibi olmalıdır. Çünkü bize yol göstermelidir”, “...gökyüzü gibi olmalıdır. Çünkü sektör gökyüzü gibi uçsuz bucaksız o yüzden eğitim de öyle olmalı”, “...pusula gibi olmalıdır. Çünkü yönümüzü bulmamıza yardımcı olmalıdır”, “...rehber gibi olmalıdır. Çünkü bize bilgi verip yol göstermelidir”, “...örgü örneği gibi olmalıdır. Çünkü ilmek ilmek işleyeceğimiz şeyin bütününcü önceden göstermelidir”.

Tablo 15: Kılavuz Olma Açısından Aşçılık Eğitimi

Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler		Metaforun Kodu	Metaforun Adı	Metaforu Temsil Eden Kişiler	
		f	%			f	%
1	Işık	1	14,3	5	Pusula	1	14,3
2	Rota	1	14,3	6	Rehber	1	14,3
3	Harita	1	14,3	7	Örgü örneği	1	14,3
4	Gökyüzü	1	14,3				
TOPLAM						7	100

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırma katılımcılarının çoğunluğu kadınlardan oluşmaktadır. Geçmiş yıllarda yapılan araştırmalarda (Kurnaz vd., 2014; Şahin ve Arman, 2014; Erdem ve Kemer, 2016) erkek katılımcılar çoğunlukta olmasına rağmen son yıllardaki araştırmalarda (Ertopçu, Avcıkurt ve Çetinkaya, 2019; Kocabaş ve Akdağ, 2019; Can ve Solmaz, 2021; Oğan, 2022) kadın katılımcı sayısının daha fazla olduğu dikkat çekmektedir. Bu durum genellikle aşçıların erkeklerden oluşması ve programın erkekler tarafından daha çok tercih edilmesi görüşünün yavaş yavaş ortadan kalkmasına ilişkin bir gelişme olarak ifade edilebilir. Nitekim Yorgancı ve Sungur tarafından 2023 yılında yapılan araştırmada da son zamanlarda kadın aşçıların daha fazla ön plana çıkmaya başladığı ifade edilmektedir (Yorgancı ve Sungur, 2023). Araştırma katılımcılarının büyük bir çoğunluğu 18-21 yaş aralığındaki katılımcılardan meydana gelmektedir. 1. sınıfta eğitim gören öğrencilerin sayısının daha fazla olduğu saptanmıştır. Bu durum 2022 yılında bir önceki yıla göre kontenjan artışının gerçekleştirilmesi ve 1.sınıf öğrencilerinin artmasıyla ilişkilendirilebilir. Katılımcıların lise mezuniyet alanları incelendiğinde çoğunluğun turizm ile ilgili alanlar dışında kalan diğer alanlardan mezun olduğu saptanmıştır. Bu durum aşçılık programının özellikle son zamanlarda tercih edilen popüler programlardan olması ve diğer alanlardan da tercih edilmesi ile ilişkilendirilebilir.

ÖSYM verileri incelendiğinde; 2012 yılında devlet üniversiteleri bünyesinde 17 farklı şehirde yer alan 17 üniversite bünyesindeki 22 meslek yüksek okulunda aşçılık eğitimi verildiği görülmektedir. 2012 yılında devlet üniversitelerinde ikinci öğretim dahil toplam 1070 kontenjan bulunmaktadır. 2012 yılında vakıf üniversiteleri bünyesinde 2 farklı şehirde yer alan 8 üniversite bünyesindeki 8 meslek yüksek okulunda aşçılık eğitimi verildiği görülmektedir. 2012 yılında vakıf üniversitelerinde ikinci öğretim dahil toplam 359 kontenjan bulunmaktadır. 2022 yılı verileri incelendiğinde ise; devlet üniversiteleri bünyesinde 61 farklı şehirde yer alan 61 üniversite bünyesindeki 77 meslek yüksekokulunda aşçılık eğitimi verildiği görülmektedir. 2022 verilerine göre devlet üniversitelerinde ikinci öğretim dahil toplam 5034 kontenjan bulunmaktadır. 2022 yılında vakıf üniversiteleri bünyesinde 7 farklı şehirde yer alan 28 üniversite bünyesindeki 28 meslek yüksekokulunda aşçılık eğitimi verildiği görülmektedir. 2022 verilerine göre vakıf üniversitelerinde toplam 1953 kontenjan bulunmaktadır. Aşçılık programlarındaki son on yıl içerisindeki değişime bakıldığında; 2012 yılında 30 meslek yüksek okulu bünyesinde 1429 kontenjan, 2022 yılında ise 105 meslek yüksek okulu bünyesinde 6987 kontenjan bulunduğu görülmektedir. Verilere bakıldığında aşçılık eğitimi verilen meslek yüksek okulu sayısının üç buçuk kat, kontenjan sayısının ise yaklaşık beş kat arttığı dikkat çekmektedir. Yiyecek içecek sektöründe yaşanan gelişmeler, işletme sayısının artması vb. gibi durumlara paralel olarak personel ihtiyacı da arttığı için bu artışlar bir taraftan olumlu sonuçlar doğurabilirken bir yandan da özellikle kontenjan artışıyla birlikte mezun öğrenci enflasyonu oluşabilmektedir. Kontenjan artışlarının planlı bir şekilde yürütülmediği durumlarda işsizlik ya da mezunların başka alanlarda çalışmaya yönelmesi gibi olumsuz muhtemel sonuçlar da oluşabilmektedir.

Araştırma sonucunda katılımcıların hem aşçılık eğitiminin mevcut durumuna hem de olması istenen durumuna ilişkin birçok metafor geliştirdiği dikkat çekmektedir. Katılımcıların aşçılık eğitiminin mevcut durumuna ilişkin 64 tane geçerli metafor ürettikleri tespit edilmiştir. Üretilen bu 64 metafor için oluşturulan kategoriler; “yetersiz olma açısından aşçılık eğitimi”, “başlangıç olma açısından aşçılık eğitimi”, “sanatsal açıdan aşçılık eğitimi”, “döngüsel açıdan aşçılık eğitimi”, “hayatî olma açısından aşçılık eğitimi” ve “duygusal açıdan aşçılık eğitimi” şeklinde sıralanmaktadır. Katılımcıların aşçılık eğitiminin olması istenen durumuna yönelik ise 55 tane geçerli metafor ürettikleri tespit edilmiştir. Üretilen bu 55 metafor için oluşturulan kategoriler; “pratik ağırlıklı olma açısından aşçılık eğitimi”, “yaratıcı olma açısından aşçılık eğitimi”, “içerik açısından aşçılık eğitimi”, “gerçeklik açısından aşçılık eğitimi” ve “kılavuz olma açısından aşçılık eğitimi” şeklinde sıralanmaktadır. Üretilen metafor sayıları göz önünde bulundurulduğunda aşçılık eğitiminin olması istenen durumuna yönelik metaforların da az sayıda olduğu görülmektedir. Bunun temel sebebinin; özellikle katılımcıların pratik ağırlıklı olma kategorisinde ortak paydada buluşmalarıyla ilgili olduğu söylenebilir.

Gerçekleştirilen analizler neticesinde; aşçılık eğitiminin mevcut durumuna ilişkin en fazla üretilen metaforun “yetersiz olma” ve “döngüsel” kategorilerinde yer aldığı görülmektedir. Döngüsel kategorisinde her metafordan birer adet üretildiği ancak yetersiz olma kategorisinde tekrarlanan metaforların olduğu dikkat çekmektedir. Yetersiz olma kategorisinde en sık tekrarlanan metaforlar; yetersiz, teorik ağırlıklı ve eksiktir. Aşçılık eğitiminin olması istenen durumuna ilişkin en fazla üretilen metaforun ise; yaratıcı olma kategorisinde yer aldığı görülmektedir. Bu kategoride

en sık tekrarlanan metaforlar; yaratıcı ve sanattır. Katılımcılar bu kategoride aşçılık eğitiminin yaratıcılığı geliştirmesi, yenilikleri ve trendleri takip etmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Nitekim Şahin ve Arman (2014) tarafından yapılan araştırmada da aşçılık eğitiminin niteliğini ve kalitesini arttırmak adına sürekli olarak değişen ve gelişen yeme alışkanlıkları, sektördeki trendlerin yakından takip edilmesi vb. durumların eğitim süreçlerinde yer bulması önerilmektedir. Benzer şekilde Kurnaz vd. tarafından 2014 yılında yapılan araştırmada da öğrencilerin yeteneklerinin geliştirilmesine katkı sağlamak adına okullardaki donanımların iyileştirilmesi önerisi sunulmaktadır.

Yapılan bu araştırma ile aşçılık öğrencilerinin aşçılık eğitiminin mevcut durumu ve olması istenen durumuna ilişkin algılarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda aşçılık programlarının geliştirilmesi ve eksikliklerin giderilmesine katkı sağlanabilir. Ayrıca aşağıda araştırma bulguları dikkate alınarak sunulan birtakım öneriler yer almaktadır. Bunlar:

- ✓ Sürekli olarak gelişen turizm endüstrisi ve yiyecek içecek sektörünü takip etmek ve öğrencilerin becerilerinin gelişmesine katkı sağlamak adına mevcut aşçılık programlarının müfredatlarında incelemeler yapılabilir. Sektöre nitelikli eleman yetiştirmek adına uygulamalı derslerde ve ders saatlerinde artış yapılabilir.
- ✓ Ders içeriklerinin uygulama saatleri arttırılabilir.
- ✓ Sektörün ihtiyaçlarını göz önünde bulundurmak ve eğitimi daha kaliteli ve nitelikli hale getirmek adına sektör profesyonelleri ve alanında uzman akademisyenlerden oluşan ekipler oluşturularak çalışmalar yürütülebilir.
- ✓ Yiyecek içecek sektörü işletmelerinin ihtiyacına yönelik eğitimler verilebilir.
- ✓ Uygulamalı eğitim daha fazla talep edildiği için mevcut derslerin yanı sıra workshop vb. etkinlikler ile öğrencilerin üretim ve uygulama süreçlerine daha fazla katılımı sağlanabilir.
- ✓ Yerel işletmeler ile dersler kapsamında anlaşma/protokoller yapılarak işgücü olarak değerlendirilebilir.
- ✓ Yaşayan kampüs felsefesiyle öğrenciler menüler tasarlayarak sunabilirler ve bu sayede yaratıcılıklarını geliştirebilirler.
- ✓ Okul uygulama mutfaklarında altyapı iyileştirmeleri yapılabilir ve gerekli olan eksik ekipmanların tedariki sağlanabilir. Eksik olan okullarda her öğrencinin bireysel olarak uygulama yapabileceği istasyonlar oluşturulabilir.
- ✓ Akademik takvim dönemleri yeniden gözden geçirilerek öğrencilerin staj/iş yeri uygulama eğitiminde daha fazla zaman geçirmesi sağlanabilir.
- ✓ Staj/iş yeri uygulama eğitimi kapsamında öğrencinin ilgisine göre yönlendirme yapılabilir.
- ✓ Yoğun bir şekilde hizmet veren işletmelere (örneğin; fırın, pastane, lokanta, otel vb.) öğrenciler yarı zamanlı çalışan olarak yönlendirilebilir.
- ✓ Yapılan bu araştırma sadece bir üniversitedeki aşçılık programındaki öğrenciler ile sınırlandırılmıştır. Daha sonraki araştırmalarda daha büyük bir örneklem üzerinde bir araştırma yapılabilir. Bu sayede aşçılık eğitiminin mevcut durumu ve geleceği hakkında daha fazla veri elde edilerek alan yazına daha fazla katkıda bulunulabilir.
- ✓ Farklı program/bölüm öğrencilerinin kendi öğrenim gördükleri program/bölümün mevcut durumu ve geleceğine ilişkin algılarının tespitine yönelik araştırmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Alsaffar, A. A. ve Kalyoncu, Z. B. (2015). *Pişirme Yöntemleri*, Beta Yayıncılık, Ankara.
- Altınel, H. (2011). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürlü, S. (2018). “Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi”, *OPUS–Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9(16):823-852.
- Aslan, N. ve Pekerşen, Y. (2019). “Aşçılık Eğitimi ve Sektör Başarısı Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi: Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Çalışan Aşçılar Üzerine Bir Araştırma”, *CBÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(2):93-122.
- Ay, T. S. ve Fidan, N. K. (2013). “Öğretmen Adaylarının “Kültürel Miras” Kavramına İlişkin Metaforları”, *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(12):1135-1152.
- Aydın, E. ve Sulak, S. E. (2015). “Sınıf Öğretmeni Adaylarının “Değer” Kavramına Yönelik Metafor Algıları”, *Bartın Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 4(2):482-500.
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). “Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma”, 14. Ulusal Turizm Kongresi (05-08 Aralık, 2013), s.615-635, Kayseri.

- Bulduk, S. (2018). *Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Can, Ç.Ü. ve Solmaz, C. (2021). “Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algıları ve Mutfak Departmanında Kariyere Yönelik Düşünceleri”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2):810-834.
- Cihangir, S. İ. ve Özer, O. (2016). “Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetleri Ve Kariyer Beklentilerine Yönelik Bir Araştırma USET”, II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu (02-04 Mayıs 2016) s.841-867, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Demirel, Ö. (2012). *Öğretim İlke ve Yöntemleri-Öğretme Sanatı*, Pegem Akademi, Ankara.
- Deveci, B. (2020). “Kültür ve Yemek Kültürü”. N. Çetinkaya (Ed.). *Yemek, Kültür ve Toplum içinde* (s.1-26). Nobel Yayıncılık, Ankara.
- Deveci, B. (2021). “Profesyonel Şef Adaylarının Olası Benliklerinin Metafor Analizi Yoluyla İncelenmesi”, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4):2592-2612.
- Deveci, B., Ceylan, U. Adıgüzel, S. (2020). “Hardaliye İçeceğine İlişkin Algıların Metafor Analizi Yoluyla İncelenmesi”. Ş. Aydın, Ö. Çoban, Y. Karakuş ve N. Çalışkan (Ed.). *Gastronomi Turizminde Güncel Araştırmalar içinde* (s.21-34), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Deveci, B., Deveci, B., Aymanıkuy, Y. ve Aymanıkuy, Ş . (2020). “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personelinin Eğitim Profili: Devlet Üniversiteleri Üzerine Bir Araştırma”, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3):2506-2526.
- Erdem, Ö. ve Kemer, A. K. (2016). “Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlinde 4 Ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli ile Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencileri Bilgi Ve Görüşlerinin Belirlenmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2):3-16.
- Ertoğlu, İ., Avcıkurt, A. ve Çetinkaya, T. (2019). “Aşçılık Programı Öğrencilerinin Hijyen Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3):2187-2203.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). “Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor?”, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58):977-988.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). “Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi: Ön Lisans Düzeyinde Bir Uygulama”, *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1):55-65.
- Kızıldaş, A. ve Saruç, S. (2023). “Sağlık Çalışanlarının COVID-19’a İlişkin Algılarının İncelenmesi: Bir Metafor Analizi”, *Turkish Journal of Family Medicine and Primary Care*, 17(1):168-177.
- Kocabaş ve Akdağ, (2019). “Aşçılık Programı Öğrencilerinin Demografik Özellikleri ile Üniversite Seçimleri Arasındaki İlişkiler Üzerine Bir Araştırma”, *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 6(36):1082-1090.
- Koroğlu, Ö., Yıldırım, H. U. ve Avcıkurt, C. (2018). “Kültürel Miras Kavramına İlişkin Algıların Metafor Analizi Yoluyla İncelenmesi”, *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1):98-113.
- Kurnaz, A., Babür T. E. ve Kurnaz, H. A. (2018). “Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı”, *OPUS – Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı):504-520.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A. ve Kılıç, B. (2014). “Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi”, *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32(Bahar):41-61.
- Limon, İ. ve Durnalı, M. (2018). “Doktora Öğrencilerinin Doktora Eğitimi ve Öğretim Üyelerine Yönelik Metaforik Algıları”, *Sakarya Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 8(1):26-40.
- Miles, B. M. ve Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. (Second Edition), Sage Publications, London.
- Oğan, Y. (2022). “Üniversite Öğrencilerinin İş Hayatına Hazır Bulunma Düzeyi: Aşçılık Programı Üzerine Bir Araştırma”, *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 25(1):1-18.
- Önçel, S., Güldemir, O. ve Yayla, Ö. (2018). *Mutfak Uygulamaları*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- ÖSYM. (2012). *Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu*. Ankara.
- Öztürk, Y., ve Görkem, O. (2011). “Meslek Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama”, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2):69-89.

Preston, J. ve Green A., (2003). *The Macro-Social Benefits of Education, Training and Skills in Comparative Perspective*. The Center Research on The Wider Benefits of Learning Institute of Education Publishing, No: 9, London.

Saban, A. (2008). “Okula İlişkin Metaforlar”, *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 55(1):459-496.

Saban, A. (2009). “Öğretmen Adaylarının Öğrenci Kavramına İlişkin Sahip Oldukları Zihinsel İmgeler”, *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 7(2):281-326.

Sağlamel, H. ve Çetinkaya, Ş. E. (2022). “Unraveling College Students’ Conceptualisation of Emergency Remote Teaching: A Metaphor Analysis”, *Journal of Educational Technology & Online Learning*, 5(3):481-499.

Saylık, A., Saylık, N. ve Sağlam, A. (2021). “Eğitimcilerin Gözünden Türk Eğitim Sistemi: Bir Metafor Çalışması”, *YYÜ Eğitim Fakültesi Dergisi*, 18(1):522-546.

Sarıoğlan, M., Avcıkurt, C. ve Bozok, D. (2021). “Mutfak Çalışanlarının Doğrama Tekniklerine Yönelik Kavramsal Değişim Süreçlerinin İncelenmesi”, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1):137-151.

Serçek, G. Ö. ve Çimar, S. (2019). “Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleki Yeterliliklerinin İncelenmesi”. M. O. Gülbahar (Ed.). *Tourism, Development Studies and Urbanization içinde* (s.23-33). IJOPEC Publication, London.

Shipman, D. (2020). “Gastronomi Eğitimi ve Yönetimi”. Z. Dilistan Shipman (Ed.). *Gastronomide Geçmiş, Bugün ve Gelecek içinde* (s.275-305), Detay Yayıncılık, Ankara.

Sormaz, Ü., Arman, A. ve Erdem, Ö. (2020). “Uygulamalı Mutfak Eğitimi Organizasyonlarının Öğrencilerin Mutfak Bilgi ve Beceri Düzeyine Etkisi: Ulusal Aşçılık Kampı Örneği”, *Turizm Akademik Dergisi*, 7(1):209-223.

Süzük, E. ve Akıncı, T. (2022). “Öğretmen Adaylarının Covid-19 Pandemisi Sürecinde Çevrimiçi Eğitime Yönelik Algılarının İncelenmesi: Bir Metafor Analizi”, *Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 56:209-232.

Şahin, T. ve Arman, A. (2014). “Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimi Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi”. *Akademik Bakış*, 41 (Mart-Nisan):306-317.

Tikkanen, I. (2007). “Maslow’s Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases”, *British Food Journal*, 109(9):721-734.

Üzülmez, M. (2021). “Gastronomi ve Eğitim”. O. Güler, G. Akdağ ve A. Kale (Ed.). *Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi Kavramlar, Araştırmalar ve Çalışma Örnekleri içinde* (s.419-434), Detay Yayıncılık, Ankara.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (10.Baskı), Seçkin Yayıncılık, Ankara.

Yılmaz, G. (2019). “Türkiye’de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi”, *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1):229-248.

Yorgancı, E. ve Sungur, B. (2023). “Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Temel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi: İstanbul İli Örneği”, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1):108-123.

İnternet Kaynakları

<https://www.yok.gov.tr/universiteler/universitelerimiz> (Erişim tarihi: 10.04.2023).

<https://yokatlas.yok.gov.tr/> (Erişim tarihi: 10.04.2023).