

# TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ İLE AŞÇILIK PROGRAMI ÖĞRENCİLERİNİN “UYGULAMALI MUTFAK DERSLERİ” HAKKINDA TUTUM VE DÜŞÜNCELERİNİ ÖLÇMEYE YÖNELİK BİR UYGULAMA

*An Application on Measuring Behaviour And Opinion Of Tourism And Hotel Management And Cookery Department Students About “Cookery Practice Courses”*

*Fatih ÇEMREK\**

*Hatice YILMAZ\*\**

## ÖZET

Bu çalışmada Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu (AMYO) Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık programlarında öğrenim gören öğrencilerin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” hakkındaki tutum ve düşünceleri belirlenmeye çalışılmıştır. Söz konusu iki program öğrencilerinin Uygulamalı Mutfak Dersleri hakkında tutum ve düşüncelerini belirlemek için araştırmacılar tarafından hazırlanan bir anket 97 öğrenciye uygulanmıştır. Çalışmada öncelikle, anket sorularına verilen cevaplara ilişkin frekans ve yüzde değerleri verilmiştir. Daha sonra analiz aşamasında, sonuçları değerlendirmek için, cinsiyet, öğretim türü, program bakımından öğrencilerin düşünceleri arasında farklılık olup olmadığını belirlemek için bağımsız 2 örneklem t testi yapılmıştır. Genel not ortalaması grupları arasında öğrencilerin düşünceleri bakımından farklılık olup olmadığını araştırmak için ise tek yönlü varyans analizi uygulanmıştır. Yapılan t testi sonucunda kız öğrencilerle erkek öğrenciler arasında, sorulara verilen cevaplar bakımından farklılık olmadığı belirlenmiştir. Normal öğretim öğrencileri ile II. Öğretim öğrencileri arasında, sadece “Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde (ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır” sorusuna verilen cevaplar bakımından farklılık olduğu belirlenmiştir. Bu soruya normal öğretim öğrencilerinin verdiği puan ortalaması, II. Öğretim öğrencilerinin ortalamasından daha yüksektir.

Aşçılık Bölümü ile Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü öğrencileri arasında ise Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı yaklaşımlarını beğeniyorum”, “Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde (ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır” ve “Uygulamalı

---

\* Yrd. Doç. Dr. Eskişehir Osman Gazi Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, İstatistik Bölümü

\*\* Öğr. Grv. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksek Okulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

mutfak dersleri gereksizdir” sorularına verilen cevaplar bakımından istatistiksel olarak anlamlı farklılık olduğu görülmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm Eğitimi, Uygulamalı Mutfak Dersleri, t testi.

## **ABSTRACT**

In this study, the behaviour and opinion of Tourism-Hotel Management and Cookery Department students studying at Afyon Kocatepe University, Afyon Vocational School about “Cookery Practice Courses” were tried to be determined. In order to determine the behaviour and opinion regarding “Cookery Practice Courses” of the said two department students, a questionnaire prepared by researchers and was applied on 97 students. In this study, first of all, the frequency and percentage values concerning answers to the questionnaire are given. In order to evaluate the results further at the analysis stage, two independent sampling t-test were applied to determine if there were opinion difference among the students according to sex, education and department. One-Way ANOVA was applied to find out if there was opinion difference among students according to their cumulative GPA. One of the results of the t-test applied revealed that, according to the answers given to the questions, there was no difference between female students and male students. It was also determined that there was answer difference in just one question (among Morning Class and Evening Class students. Difference in answers of three questions asked were observed between Cookery Department and Tourism Hotel Management Department students..

**Key words:** Tourism Education, Cookery Practices Courses, t-test.

\*\*\*

## **GİRİŞ**

Eğitim, bireyler için yüksek yaşam düzeyi elde etmenin, toplumlar için ise gelişme ve ilerlemenin, çağdaş ülkeler arasında yer almanın başlıca yolu olarak karşımıza çıkmaktadır (Tayfun ve Kara, 2008: 104). Bireyin davranışlarında geliştirici bir değişme meydana getirme sürecini ifade eden eğitim bu yönüyle; iş gücüne nitelik kazandırır, üretimde emek faktörünün verimliliğini artırır (Ünlüöner ve Boylu, 2005: 160).

Eğitim ve verimlilik çok sıkı bir ilişki içindedir ve verimliliğe giden yolun eğitimden geçtiği bilinmektedir. Eğitim ile verimlilik çok sıkı bir ilişki içerisinde. Bu yüzden ancak çalıştığı iş kolunda gerekli mesleki beceriyi öğrenmiş bir insan, zamanını optimal ve yararlandığı araç ve gereçleri verimli bir şekilde kullanabilecektir. Eğitim; insanlara bilgi ve beceri kazandırmanın yanı sıra belli bir görüş açısı da aşılacaktır (Böyüközlü, 2006: 8).

Eğitimin bir türü olarak mesleki eğitim; uzmanlaşmamış ya da yarı uzman işgücünü, uzmanlık gerektiren ve özel nitelikteki görevlere hazırlamak amacıyla yapılan çalışmaların bütünüdür (Olçay, 2008: 384). Mesleki eğitim, çalışanların ihtiyaç duyduğu genel ve mesleki bilgileri kapsar; bilgi, beceri, yeterlik, anlayış, tavır ve iş alışkanlığı geliştirmek için düzenlenmiş bir eğitimidir (Ünlüönen ve Boylu, 2005: 160).

Mesleki turizm eğitimi ise turizm sektöründe çalışan ve çalışacak olan kişilere, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu mesleki yenilikleri ve becerileri kazandırmayı hedefleyen bir eğitim türüdür (Hacıoğlu, 1992, 92). Diğer bir ifadeyle, turizm eğitimi, turizm olayının ve turizm ekonomisinin halka ve öğrenim gören gençliğe öğretilmesi, turizm konusunda bilgili ve kalifiye personel ve yönetici yetiştirilmesi için yapılan çalışmalara denilmektedir. Turizm eğitimi; insanın insana doğrudan hizmet etmesini öğreten, ona bilgi, beceri, insan sevgisi, hoşgörü ve meslek bilinci kazandıran bir disiplindir (Dağdeviren, 2007: 15). Turizm sektörü emek yoğun bir sektördür ve sektördeki işletmelerin başarılı olmaları daha çok çalışanlarının başarılarına bağlı görülmektedir (Boylu, 2007: 259). Diğer yandan uluslararası turizmde zorlaşan rekabet ortamında, avantajlı bir durum elde etmek, ancak müşteri memnuniyetinin sağlanmasıyla, müşteri memnuniyeti ise sunulan hizmetin kaliteli olmasıyla mümkün olmaktadır. Kalitenin yakalanmasında, turizm sektörünü oluşturan ünitelerin fiziksel yapıları kadar bunlara anlam kazandıran günümüz turistinin beklediği düzeyde hizmet üreten insan gücü de büyük öneme sahiptir (Temizkan ve Temizkan, 2008, 421). Mesleki turizm eğitimi ile bireyler, turizm sektörüne hazırlanmakta, sektörün beklentilerine cevap verecek bilgi ve beceri ile donatılarak turizm sektörüne kazandırılmaktadır. Türkiye’de mesleki turizm eğitim ve öğretimi, örgün ve yaygın olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır. Yaygın turizm eğitimi çeşitli kuruluşlar tarafından açılan kurslar vasıtasıyla yerine getirilmektedir. Örgün turizm eğitim ve öğretimi ise orta öğretim ve yüksek öğretim düzeyindeki eğitim kurumları tarafından yapılmaktadır (Ünlüönen ve Boylu, 2005: 160).

Yüksek öğretim kurumuna bağlı üniversite seviyesindeki turizm ve otel işletmeciliği eğitimi; iki yıllık (ön lisans) meslek yüksek okulları, dört yıllık (lisans) turizm ve otel işletmeciliği yüksek okulları, sosyal bilimler enstitüsüne bağlı iki yıl süreli yüksek lisans ve dört yıl süreli doktora programından oluşmaktadır (Sü, 1999: 70). Önlisans düzeyinde turizm eğitimi veren bölümler arasında en yaygın olan ve eşit ağırlık puan türüne göre öğrenci alan bir program olan “Turizm ve Otel İşletmeciliği” programı 96 farklı meslek yüksekokulda 8.110 toplam kontenjanla eğitim vermektedir. “Aşçılık” programı 5 üniversite bünyesinde sadece normal öğretim düzeyinde faaliyet göstermektedir. Sözel puan türüne göre öğrenci alımının yapıldığı bu bölümün 2005 verilerine göre toplam kontenjanı 140’dır (Dağdeviren, 2007: 25).

Ancak özellikle üniversite düzeyinde turizm eğitimi veren okullarda uygulama alanlarının olmaması ve işletmelerde çalışmaya başladıklarında bu sorunların gündeme gelmesiyle öğrencilerin meslekten soğuma duygusuna kapılmaları gündeme gelmektedir (Sü, 1999: 71).

Öğrencinin mesleğe ilişkin teknik becerilerini arttırmak bu eğitim kurumlarının amaçları olmalıdır. Öğrenciye kazandırılacak bu özellikler, karşılaşılabilecekleri sorunlar karşısında çözüm üretme yeteneklerini geliştirirken, yetki ve sorumlulukları arasında denge kurmalarını sağlayacaktır. Turizmle ilgili yüksek öğrenim kurumlarından mezun olan öğrenciler bu konu ile ilgili özel bilgi ve beceriye sahip olmalıdır. Verilen eğitimle öğrenciye mesleki bilgi ve beceri yanı sıra sevgi, saygı, dürüstlük, hoşgörü, gibi değerleri içinde barındıran davranış biçimleri kazandırılmalı ve turizm bilinci aşılmalıdır. Turiste karşı eşit ve dürüst hizmet vermenin ahlak ve terbiyesi bu kişilere benimsetilmelidir (Üzümcü ve Bayraktar, 2004: 84).

Mutfak Uygulamaları dersine karşı öğrenci tutumları ile ilgili herhangi bir araştırmaya rastlanılmıyş olup; çeşitli derslere karşı öğrencilerin tutumlarının incelendiği birçok çalışma vardır. Altınışik ve Orhan (2002), Sosyal Bilgiler dersinde çoklu ortamın (mültimedyanın) öğrencilerin akademik başarısı ve öğrencinin derse karşı tutumu üzerinde geleneksel öğretime göre farklılık meydana getirmediğini belirlemişlerdir. Ellez ve diğerleri (2009), Azerbaycan ve Türkiye’de Coğrafya öğrenimi gören öğrencilerin İstatistik dersine karşı tutumlarını incelemişlerdir. Elde edilen sonuçlara göre, öğrencilerin İstatistik dersine karşı tutumlarının olumlu olduğu; öğrenim görülen okul, cinsiyet, sınıf düzeyleri ve iki ülke açısından önemli farklar olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin derslere karşı tutumları konusunda yapılan diğer çalışmalar için Karabektaş (2004), Yeşilyurt ve Gül (2008) ile Taşğın ve Tekin (2009)’a bakılabilir.

### **1. Mutfak Eğitiminin Gerekliliği**

Yemek her toplum için bir kültür ve insanların beğenileri doğrultusunda geliştirdikleri çağlar öncesinden günümüze kalan sanattır. İlk çağlardan beri insanlar içinde yaşadıkları toplumun getirdiği bir düzen ve alışkanlıklar içerisinde yemek yemişler geçen zaman içerisinde düzenlerini ve alışkanlıklarını değiştirerek genişletmişlerdir (Böyükyılmaz, 2006: 19). Aşçılık ve mutfak sanatı sayesinde ise et, tavuk, balık, sebze ve meyveler ile yağ, un, şeker, baharat gibi bazı malzemeler ateşin yardımıyla değişik yemeklere dönüşmüş, böylece bu yiyecekler hem lezzet kazanmakta hem de insan sağlığı açısından güvenli hale gelmiştir (Maviş, 2003: 1).

Mutfak kavramını iki yönden tanımlamak mümkündür. Bu tanımlardan biri mutfağı kültürle ilgili bir kavram olarak ele alırken diğeri mutfağı fiziki alan ile ilişkilendirir.

Kültürle ilişkili tanıma göre; “ulusların beslenme ile ilgili kültürlerine mutfak denir”. Mutfak, “yiycek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri yemek pişirme sanatının püf noktalarını, yemek törenlerini gösteren bir kültürdür”. Görüldüğü gibi mutfak denilince sadece bir ulusun mutfağına ait yiycek ve içecekler değil, hazırlaması, servis edilmesi, hazırlama ve serviste kullanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu, mimarisi vb. faaliyetler de anlatılmaktadır. Fiziki alan açısından ise mutfak, “her türlü yiyceğın hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği yer” olarak tanımlanmıştır (Aktaş ve Özdemir, 2005: 3-4).

Turizm endüstrisi içinde, turistlerin, ikamet ettikleri yerlerden ayrılarak tekrar aynı yere dönünceye kadar geçen süre içerisindeki seyahatleri sırasında gereksinme duydukları ulaştırma, konaklama, yeme-içme, eğlence ve diğer ihtiyaçlarını karşılayan faaliyetlerin tümü yer almaktadır (Kozak vd, 1999: 42). Seyahate çıkan insanların sadece ulaşım ve konaklama ihtiyaçlarının yanında en önemli ihtiyaçlarından biri de yeme içmedir. İnsanların barınma ihtiyacı yanında yeme, içme hizmetlerini sunan otellerde yiyceklerin hazırlanıp, ayıklanıp pişirildiği ve sunuma hazırlandığı yer mutfaktır. Mutfak, “yiycek ve içecek işletmelerinde hedeflenen miktarlarda, kalitede ve standartlarda yiycek üretiminin yapıldığı alan” olarak tanımlanabilir.

Otel mutfakları ise; müşterilerin ya da personelin tüketmesi için her çeşit gıdanın hazırlandığı mekânlardır. Bu mutfaklar; yiycek malzemelerinin depolama, pişirmek ve ya tüketilmek için hazırlama, pişirme ve servis ünitelerden oluşmaktadır.

Özellikle konaklama işletmelerinin sunduğu hizmetin kalitesi değerlendirilirken sadece odaları ve bu odalarda yer alan mobilyalar dikkate alınmamakta, otelin sunduğu yiycek ve içeceklerin kalitesi ile sunulan servis de önemli olmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2005: 43). Otel işletmelerinde sunulan hizmetlerin en önemli bölümünü mutfak hizmeti oluşturmaktadır. Otelin oda gelirlerinden sonra en büyük geliri de yiycek içecek bölümünün elde etmesi mutfağın otel için önemini kaçınılmaz yapmaktadır.

Aynı zamanda yeme ihtiyacı karşılanması gereken bir zorunluluktur ve seyahat etmek için belirli bir ücret ödemiş müşteriler yiycek ve içeceklerin çok iyi olmasını dolayısıyla paralarının karşılığını almayı beklerler. Bir işletmede her türlü servis çok iyi olsa da, yemekleri kötü olan bir işletmenin müşterilerini memnun etmesi çok zordur.

Bir otel işletmesinde konuğun kendini evinde gibi hissetmesi ve istediği standartta, kalitede hizmeti alması otel işletmesinde çalışan personelin kalitesine bağlıdır. Bu ise personelin çok iyi eğitilmiş olmasına bağlıdır. Çünkü eğitilmiş nitelikli personelin müşteriye sattığı malın sadece yenilen

içilen üründen ibaret değil müşteriye olan kendi tavır ve davranışlarının da alınan mal kapsamında olduğunun bilincindedir (Böyüklyılmaz, 2006: 10).

Mutfak yönetiminde verimliliği etkileyen unsurlar arasında, fiziki çalışma ortamı, yönetsel zamanın kullanımı ve yöneticinin yönetim anlayışı yanında çalışanın iş performansı da yer almaktadır. Kişiyi belli bir şekilde hareket etmeye teşvik eden motivasyonun yanında beceri, kişilik ve iş eğitimi gibi unsurlar da çalışanın iş performansı üzerinde önemli ölçüde etkilidir (Gökdemir, 2003: 4). Dolayısıyla mutfağın başarıya ulaşması, istenilen nitelikte ve kalitede yiyecek üretilmesi ve hijyenik ortamların yaratılması ancak verimli bir şekilde fiziksel planlamasının yapılması, teknik donanımının sağlanması ve elbette ki nitelikli eğitilmiş personelin çalışması ile mümkün olabilecektir.

Ancak özellikle üniversite düzeyinde turizm eğitimi veren okullarda en önemli problemlerden biri, öğrencilerin teoride aldıkları bilgileri uygulayabilecekleri uygulama alanlarının olmaması ve bu nedenle yeteri kadar mesleki becerilerini kazanamamış olmalarıdır. Mezun olan öğrencilerin işletmelerde çalışmaya başladıklarında bu sorunların gündeme gelmesi ve uygulama ile ilgili yeterli becerileri kazanamamış olmaları, meslekten soğuma duygusuna kapılmalarına neden olabilmektedir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Programında dört dönem boyunca 7 derse yönelik toplam 24 saat Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında ise toplam 4 saat uygulamalı mutfak dersi verilmektedir. Aşçılık programında; konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfağın önemi, planlanması ve yerleşimi, kullanılan araç ve gereçler, mutfakta hijyen ve kazalar, yemek pişirme, doğrama şekilleri ve ölçüler, değişik besin gruplarıyla yemek hazırlama ve pişirme uygulamaları, Türk mutfağının tarihsel gelişimi, gelişimi etkileyen kültürler, Selçuklu-Osmanlı Mutfakları, Çağdaş Türk Mutfağı, bölgelere ait mutfak özellikleri, dünya mutfaklarının gelişimi ve özellikleri, önemli mutfaklardan yemek örnekleri uygulamaları ve hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemleri, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması gibi konularla ilgili teorik ve uygulamalı dersler verilmektedir. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında ise, yiyecek hazırlama teknikleri, standart pişirme yöntemleri standart yemek kalitesinde uygun yiyecek hazırlama, yiyecek süsleme ve sunumu gibi bilgiler hem teorik hem de uygulamalı derslerin içeriğini oluşturmaktadır (<http://www.ogrenci.aku.edu.tr/myo/ecturotis.htm>, erişim: 25.11.2009).

## 2. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Bu çalışmanın amacı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu (AMYO) Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık programlarında öğrenim gören öğrencilerin “Uygulamalı Mutfak Dersleri”

hakkındaki tutum ve düşüncelerini belirlemeye çalışmaktır. Bu bağlamda aşağıdaki sorulara cevap aranmaya çalışılmıştır.

1. Öğrencilerin uygulamalı mutfak dersleri hakkındaki görüşleri nelerdir?
2. Öğrencilerin cinsiyetlerine göre Uygulamalı Mutfak Dersleri hakkındaki görüşleri arasında anlamlı fark var mıdır?
3. Öğrencilerin öğrenim gördükleri öğretim türüne (I. ve II. Öğretim) göre Uygulamalı Mutfak Dersleri hakkındaki görüşleri arasında anlamlı fark var mıdır?
4. Öğrencilerin öğrenim gördükleri programa göre Uygulamalı Mutfak Dersleri hakkındaki görüşleri arasında anlamlı fark var mıdır?

Araştırmada öncelikle, eğitim ve mesleki turizm eğitimi hakkında genel bilgiler verilmiş olup, mutfak eğitiminin gerekliliği ve önemi konusunda literatür taraması yapılmıştır. Ön lisans eğitimi gören Afyon Kocatepe Üniversitesi AMYO Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı öğrencilerinin Uygulamalı Mutfak Dersleri hakkında tutum ve düşüncelerini belirlemek için araştırmacılar tarafından hazırlanan bir anket uygulanmıştır. Bu anket 25 soruluk olup, ve 5’li Likert tipi ölçekten oluşmaktadır (1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Fikrim Yok, 4: Katılıyorum ve 5: Kesinlikle katılıyorum). Mutfak Uygulamaları derslerine karşı öğrenci tutumlarına ilişkin, hazır bir anket olmadığından, ankette yer alan sorular araştırmacılar tarafından hazırlanmıştır. Anket soruları hazırlanırken, Tayfun ve Kara (2008)’da yer alan anket soruları örnek alınmış ve aynı zamanda geçmiş yıllardan itibaren derslerde öğrenci tutum ve görüşleri dikkate alınarak, “uygulamalı mutfak derslerine” yönelik olarak geliştirilmiştir.

Anketin iç geçerliliği için yapılan analizde Cronbach Alfa değeri 0,829 olarak belirlenmiştir. Cronbach Alfa değerinin 0,80’de büyük olması, hazırlanan bu ölçeğin, öğrencilerin Mutfak Uygulamaları derslerine karşı tutumlarını ölçmede güvenilirliğinin yüksek olduğu anlamına gelmektedir (Özdamar,1999:522).

2008-2009 Öğretim yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programında öğrenim gören öğrencilerin tamamı araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Bu programlardan Aşçılık programı öğrencilerinin tamamı Uygulamalı Mutfak Dersleri almakta iken, Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerinin sadece 2. sınıfında olan ve Yiyecek-İçecek Bölümünü tercih eden öğrenciler söz konusu dersleri almaktadır. Bu çalışmada anketin uygulandığı öğrencilerin tamamı evreni oluşturduğundan, çalışma tamsayım niteliğinde olup, örneklem seçimi yapılmamıştır.

Çalışmada sözü edilen anket, 2008-2009 öğretim yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel

İşletmeciliği ile Aşçılık Programında öğrenim gören 97 öğrenciye uygulanmış ve anketlerden 85'i geri dönmüştür. Analizler 85 öğrencinin cevapları üzerinden yapılmıştır.

### 3. Bulgular ve Yorum

Öğrencilerin kendilerine sunulan ankette yer alan tutum ve görüş bildiren sorulara verdikleri cevaplara ilişkin analiz sonuçlarına bu bölümde yer verilmiştir.

#### 3.1. Çalışmaya Katılanların Çeşitli Özelliklerine İlişkin Frekans ve Yüzde Değerleri

Çalışmaya katılan öğrencilerin çeşitli özellikleri için elde edilen frekans ve yüzdeler Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1.** Ankete Katılan Öğrencilerin Özelliklerine İlişkin Frekans ve Yüzde Değerleri

Değişken	Düzyey	Frekans	%
Program	Aşçılık	43	50,6
	Turizm ve Otel İşletmeciliği	42	49,4
Cinsiyet	Erkek	70	82,4
	Kız	15	17,6
Genel Not Ortalaması	1.75'den az	2	2,4
	1.75-2.50	46	54,1
	2.51-3.25	35	41,2
	3.26-4.00	2	2,4
Mutfak Uygulamaları Dersinin Sizin İçin Yararlı Olduğunu Düşünüyor musunuz?	Evet	77	90,6
	Hayır	8	9,4
Öğretim	Normal Öğretim	61	71,8
	II. Öğretim	24	28,2

Tablo 1 incelendiğinde;

- Ankete katılan öğrencilerin %50,6'sı Aşçılık Programı'nda, %49,4'ü Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı'nda öğrenim görmektedir. Öğrencilerin %82,4'ü erkek, %17,6'sı ise kız öğrencidir.



- Ankete katılan öğrencilerin genel not ortalaması incelendiğinde, öğrencilerin %2,4’ünün 1.75’den az, %54,1’inin 1,75-2,50 arasında ortalamaya sahip olduğu; %41,2’sinin not ortalamasının 2,51-3,25 arasında olduğu ve kalan %2,4’ünün ise not ortalamasının 3,26-4,00 arasında olduğu görülmektedir. Uygulamalı Mutfak Dersinin Yararlı olduğunu düşünen öğrencilerin oranı %90,6’dır.
- Öğrencilerin %71,8’i normal öğretim öğrencisi iken, %28,2’sinin II. Öğretim öğrencisi oldukları belirlenmiştir.

Ankette yer alan sorulara verilen cevapların aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri Tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2:** Sorulara Verilen Cevapların  
Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

	<b>Aritmetik Ortalama</b>	<b>Standart Sapma</b>
Uygulamalı mutfak derslerinin gerekli olduğunu düşünüyorum.	4,49	0,96
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mesleğimi sevdim.	3,60	1,19
Sektördeki mutfak çalışanlarının tavır ve davranışları mesleğime olan ilgimi azaltmaktadır.	3,47	1,20
Uygulamalı mutfak derslerine girmemenin yollarını arıyorum.	2,09	1,40
Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiklerimiz ile sektördeki mutfak uygulamalar farklıdır.	3,38	1,29
Uygulamalı mutfak dersleri için belirlenen süreler çok uzundur.	2,49	1,26
Uygulamalı mutfak dersleri için belirlenen süreler yetersizdir	3,25	1,33
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mutfakta iş deneyimi kazandığıma inanıyorum.	3,72	1,29
Uygulamalı mutfak derslerindeki gözlemlerden (ya da hocalarımızın gözlemlerinden) sıkılıyorum.	2,32	1,21
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde geliştiğimi düşünüyorum.	3,66	1,23
Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı	4,03	1,13

	<b>Aritmetik Ortalama</b>	<b>Standart Sapma</b>
yaklaşımını beğeniyorum		
Yemek hazırlama, pişirme ve sunum konularında geliştiğimi düşünüyorum.	3,67	1,18
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mesleğimden soğudum.	2,18	1,29
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mutfak konusundaki bazı becerilerimin de gelişmektedir.	3,71	1,15
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde turizm sektöründe mutfaktaki iş aşamalarının mutfak faaliyetlerinin) nasıl yürüdüğünü anlayabiliyorum.	3,53	1,13
Sektörde mutfak departmanında işe başladığımda işlere kolaylıkla uyum sağlayabileceğimi düşünüyorum	3,71	1,10
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde kalite, hijyen ve maliyet konularında geliştiğimi düşünüyorum.	3,78	1,13
Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde (ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır	2,54	1,43
Uygulamalı mutfak dersleri hayattaki bazı becerilerimin geliştiğine inanıyorum.	3,62	1,09
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mutfakta şeflerimin karşısında heyecanımı yenebileceğim.	3,58	1,12
Dersi veren öğretim elemanları destekleyici ve cesaretlendiricidir	3,60	1,10
Dersi veren öğretim elemanları mutfak konusunda tecrübelidir	3,90	1,11
Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiklerimi günlük hayata aktarabilmekteyim.	3,88	1,08
Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiklerimi iş hayatıma aktarabilmekteyim	3,62	1,08
Uygulamalı mutfak dersleri gereksizdir.	1,87	1,21

Anketi cevaplayan öğrencilerin, çalışmada Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşünceleri ifade eden sorulara verilen cevaplar için frekans ve yüzdeleri Tablo 3'de yer almaktadır.

**Tablo3.** Çalışmada Kullanılan Sorulara Verilen Cevaplara İlişkin Frekans ve Yüzdeler

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Fikrim yok		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Uygulamalı mutfak derslerinin gerekli olduğunu düşünüyorum.	3	3,5	2	2,4	4	4,7	17	20,0	59	69,4
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mesleğimi sevdim.	4	4,7	16	18,8	11	12,9	33	38,8	21	24,7
Sektördeki mutfak çalışanlarının tavır ve davranışları mesleğime olan ilgimi azaltmaktadır.	6	7,1	11	12,9	26	30,6	21	24,7	21	24,7
Uygulamalı mutfak derslerine girmemenin yollarını arıyorum.	45	52,9	11	12,9	15	17,6	4	4,7	10	11,8
Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiklerimiz ile sektördeki mutfak uygulamalar farklıdır.	11	12,9	8	9,4	23	27,1	24	28,2	19	22,4
Uygulamalı mutfak dersleri için belirlenen süreler çok uzundur.	20	23,5	30	35,3	17	20,0	9	10,6	9	10,6
Uygulamalı mutfak dersleri için belirlenen süreler yetersizdir	12	14,1	13	15,3	20	23,5	22	25,9	18	21,2
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mutfakta iş deneyimi kazandığıma inanıyorum.	8	9,4	11	12,9	4	4,7	36	42,4	26	30,6
Uygulamalı mutfak derslerindeki gözlemlerden (ya da hocalarımızın gözlemlerinden) sıkılıyorum	24	28,2	30	35,3	17	20,0	7	8,2	7	8,2

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Fikrim yok		Katlıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde geliştiğimi düşünüyorum.	5	5,9	14	16,5	11	12,9	30	35,3	25	29,4
Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı yaklaşımlarını beğeniyorum	4	4,7	7	8,2	7	8,2	31	36,5	36	42,4
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mesleğimden soğudum	35	41,2	21	24,7	16	18,8	5	5,9	8	9,4
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mutfak konusundaki bazı becerilerimin de gelişmektedir.	5	5,9	10	11,8	12	14,1	36	42,4	22	25,9
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde turizm sektöründe mutfaktaki iş aşamalarının mutfak faaliyetlerinin) nasıl yürüdüğünü anlayabiliyorum.	6	7,1	7	8,2	26	30,6	28	32,9	18	21,2
Sektörde mutfak departmanında işe başladığımda işlere kolaylıkla uyum sağlayabileceğimi düşünüyorum	5	5,9	6	7,1	19	22,4	34	40,0	21	24,7
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde kalite, hijyen ve maliyet konularında geliştiğimi düşünüyorum	4	4,7	7	8,2	20	23,5	27	31,8	27	31,8
Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde ( ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır	27	31,8	19	22,4	19	22,4	6	7,1	14	16,5

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Fikrim yok		Katiyorum		Kesinlikle Katiyorum	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Uygulamalı mutfak dersleri hayattaki bazı becerilerimin geliştiğine inanıyorum	4	4,7	10	11,8	18	21,2	35	41,2	18	21,2
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mutfakta şeflerimin karşısında heyecanımı yenebileceğim.	5	5,9	8	9,4	28	32,9	21	24,7	23	27,1
Dersi veren öğretim elemanları destekleyici ve cesaretlendiricidir	4	4,7	10	11,8	21	24,7	31	36,5	19	22,4
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde turizm sektöründe mutfaktaki iş aşamalarının mutfak faaliyetlerinin) nasıl yürüdüğünü anlayabiliyorum.	5	5,9	3	3,5	16	18,8	34	40,0	27	31,8
Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiklerimi iş hayatıma aktarabilmekteyim	4	4,7	7	8,2	26	30,6	28	32,9	20	23,5
Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde kalite, hijyen ve maliyet konularında geliştiğimi düşünüyorum.	48	56,5	15	17,6	12	14,1	5	5,9	5	5,9

Tablo 3'ten aşağıdaki sonuçlara ulaşılabilir:

- Öğrencilerin %89,4'ü Uygulamalı mutfak derslerinin gerekli olduğunu düşünmektedir.
- Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mesleğini sevenlerin oranı %63,5'tir.
- Öğrencilerin, %49,5'i sektördeki mutfak çalışanlarının tavır ve davranışları mesleğine olan ilgisini azalttığını düşünmektedir.

- Uygulamalı mutfak derslerine girmemenin yollarını aradığını ifade eden öğrencilerin oranı %16,5'tir.
- Öğrencilerin %50,6'sı uygulamalı mutfak derslerinde öğrendikleri ile sektördeki mutfak uygulamaların farklı olduğunu belirtmişlerdir.
- Uygulamalı mutfak dersleri sayesinde mutfakta iş deneyimi kazandığına inanıyorum diye düşünenlerin oranı % 73 olarak belirlenmiştir.
- Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı yaklaşımlarını beğeniyorum şeklinde ifade edenlerin oranı %78,9'dur.
- Sektörde mutfak departmanında işe başladığımda işlere kolaylıkla uyum sağlayabileceğimi düşünüyorum şeklinde görüş bildirenlerin oranı %64,7 olarak belirlenmiştir.

### 3.2. t Testi Sonuçları

Çalışmaya katılan kız ve erkek öğrenciler arasında, Tablo 2'de yer alan sorulara verilen cevaplar bakımından farklılık olup olmadığına ilişkin bağımsız iki örneklem t testi yapılmıştır. Analiz sonucunda kız öğrencilerle erkek öğrenciler arasında, sorulara verilen cevaplar bakımından farklılık olmadığı belirlenmiştir. Buradan kız ve erkek öğrencilerin, ankette yer alan sorular hakkında aynı düşüncelere sahip oldukları söylenebilir.

Çalışmaya katılan normal ve ikinci öğretim öğrencileri arasında, Tablo 2'de yer alan sorulara verilen cevaplar bakımından farklılık olup olmadığına ilişkin bağımsız iki örneklem t testi yapılmıştır. Analiz sonucunda Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde ( ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır sorusuna verilen cevaplar için elde edilen sonuçlar Tablo 4'te yer almaktadır.

**Tablo 4** Öğretim Türü İle Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelere İlişkin Sorular Arasındaki Farklılık Olup Olmadığını Araştırmak İçin Yapılan t Testi Sonuçları

	Öğretim	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t istatistiği	p değeri
Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde ( ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır.	Normal	61	2,77	1,542	2,430	0,017
	II. Öğretim	24	1,95	0,858		

Tablo 4'den; yapılan t testi sonucuna göre normal öğretim öğrencileri ile II. Öğretim öğrencileri arasında, sadece "Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde (ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır."

sorusuna verilen cevaplar bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir. Bu soruya normal öğretim öğrencilerinin verdiği puan ortalaması 2,77 (fikrim yok’a yakın) iken, II. Öğretim öğrencilerinin ortalaması ise 1,95 (Katılmıyorum’a yakın) olarak belirlenmiştir. Normal öğretim öğrencileri ile II. Öğretim öğrencilerinin, kendilerine sorulan diğer sorular hakkında aynı düşüncelere sahip oldukları ifade edilebilir. Buradan, normal öğretim öğrencileri ile II. Öğretim öğrencilerinin, kendilerine sorulan diğer 24 soru hakkında aynı düşüncelere sahip oldukları ve iki grup arasında farklılık olmadığı söylenebilir.

Çalışmaya katılan Aşçılık Programı ile Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri arasında, Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelere İlişkin Sorulara verilen cevaplar bakımından farklılık olup olmadığına ilişkin yapılan bağımsız iki örneklem t testi sonuçları Tablo 5’te yer almaktadır.

Tablo 5’den; yapılan t testi sonucuna göre Aşçılık Programı ile Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri arasında, Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelere İlişkin Sorulara verilen cevaplar bakımından “Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı yaklaşımlarını beğeniyorum”, “Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde (ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır” ve “Uygulamalı mutfak dersleri gereksizdir” sorularına verilen cevaplar bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir. Ayrıca, “Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı yaklaşımlarını beğeniyorum” sorusuna Turizm öğrencileri daha baktıkları, diğer iki soruda ise Aşçılık Programı öğrencilerinin daha yüksek puan verdikleri söylenebilir.

**Tablo 5.** Program ile Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelere İlişkin Sorular Arasındaki Farklılık Olup Olmadığını Araştırmak İçin Yapılan t Testi Sonuçları

	Program	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t istatistiği	p değeri
Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı yaklaşımlarını beğeniyorum.	Aşçılık	43	3,79	1,301	<b>-2,061</b>	<b>0,042</b>
	T.O.İ.	42	4,28	0,863		
Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde (ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır.	Aşçılık	43	2,90	1,630	<b>2,462</b>	<b>0,016</b>
	T.O.İ.	42	2,16	1,080		
Uygulamalı mutfak dersleri gereksizdir.	Aşçılık	43	2,2326	1,444	<b>2,905</b>	<b>0,005</b>
	T.O.İ.	42	1,5000	0,773		

Tablo 5'ten; yapılan t testi sonucuna göre Aşçılık programı öğrencileri ile Turizm ve Otel İşletmeciliği öğrencileri arasında, sadece “Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı yaklaşımlarını beğeniyorum.”, “Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde ( ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır.” ve “Uygulamalı mutfak dersleri gereksizdir. “ sorularına verilen cevaplar bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir. Buradan, iki program öğrencileri arasında kalan 22 soruya verilen cevaplar bakımından farklılık olmadığı söylenebilir.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı öğrencilerinin “Uygulamalı Mutfak Dersleri Hakkında Tutum ve Düşüncelerini belirlemek için araştırmacılar tarafından hazırlanan 25 soruluk 5’li Likert tipi ölçekten oluşan bir anket hazırlanmıştır. Söz konusu anket, 2008-2009 öğretim yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı öğrencisi olan 97 öğrenciye uygulanmış ve anketlerden 85’i geri dönmüştür. Bu programlardan Aşçılık programı öğrencilerinin tamamı Uygulamalı Mutfak Dersleri almakta iken, Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerinin sadece 2. sınıfında olan ve Yiyecek-İçecek Bölümünü tercih eden öğrenciler söz konusu dersleri almaktadır.

Anketin iç geçerliliği için yapılan analizde Cronbach Alfa değeri 0,829 olarak belirlenmiştir.

Kız ve erkek öğrenciler arasında sorulan sorulara verilen cevaplar bakımından farklılık olup olmadığını belirlemek üzere bağımsız iki örneklem t testi yapılmıştır. Test sonucunda kız öğrencilerle erkek öğrenciler arasında, sorulara verilen cevaplar bakımından farklılık olmadığı belirlenmiştir.

Çalışmaya katılan normal ve ikinci öğretim öğrencileri arasında, sorulara verilen cevaplar bakımından farklılık olup olmadığına ilişkin bağımsız iki örneklem t testi uygulanmıştır. Bu test sonuçlarına göre, normal öğretim öğrencileri ile II. Öğretim öğrencileri arasında, sadece “Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde (ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır.” sorusuna verilen cevaplar bakımından %5 anlamlılık düzeyinde farklılık olduğu görülmektedir. Normal öğretim öğrencilerinin bu soruya verdiği puan ortalaması 2,77 olup, fikrim yok derecesine yakındır. II. Öğretim öğrencilerinin ise, bu soruya verdikleri puan ortalaması da 1,95 olup, 2’ye (katılmıyorum) yakındır. Buradan da görüleceği gibi, her iki öğretim öğrencilerinin aynı görüşte olmadığı söylenebilir.

Aşçılık Programı ile Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri arasında, “Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı



yaklaşımını beğeniyorum”, “Uygulamalı mutfak derslerinde öğrendiğim bilgiler sektörde (ya da iş hayatında) işe yaramayacaktır” ve “Uygulamalı mutfak dersleri gereksizdir” sorularına verilen cevaplar bakımından farklılık olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, “Uygulamalı mutfak derslerinde hocalarımızın bize karşı yaklaşımlarını beğeniyorum” sorusuna Turizm öğrencilerinin daha olumlu baktıkları, diğer iki soruya ise Aşçılık Programı öğrencilerinin daha yüksek puan verdikleri söylenebilir.

Bu çalışmada yapılan analizlerden elde edilen sonuçlar incelenerek “Uygulamalı Mutfak Dersi” ni alan öğrencilerin beklentileri dikkate alınarak, derslerin daha verimli, keyifli olması sağlanabilir. Ayrıca, öğrencilerin mezuniyetinden sonra profesyonel olarak çalışacakları alanların özelliklerine, beklentilerine uygun bir ders programı, içeriği hazırlanması kaçınılmaz bir gerçektir.

Bu çalışmada yer alan anket soruları, diğer öğretim yıllarında Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm ve İşletmecilik Yüksekokulu öğrencilerine uygulanabilir. Böylece öğrencilerin görüşlerinde zamanla oluşacak değişiklikler, beklentiler belirlenebilir.

Bu çalışmada yer alan anket, diğer üniversitelerin Turizm ve İşletmecilik Yüksekokulu öğrencilerine ve Uygulamalı Mutfak Derslerinin yer aldığı bölüm öğrencilerine uygulanabilir. Elde edilecek sonuçlar ile bu çalışmada elde edilen sonuçlar karşılaştırılabilir.

## KAYNAKÇA

- AKTAŞ, Ahmet ve ÖZDEMİR, Bahattin. (2005), *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, 1. Bası, Ankara: Detay Yayıncılık.
- ALTINIŞIK, Sertel ve ORHAN Feza. (2002), “Sosyal Bilgiler Dersinde Çoklu Ortamın Öğrencilerin Akademik Başarıları ve Ders Karşı Tutumları Üzerindeki Etkisi”, *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 23, 41-49.
- BOYLU, Yasin. “Turizm Eğitimi Almış Yeni Mezunların Oryantasyon Programlarına Yönelik Tutumlarındaki Değişimler”, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, ISSN:1304-0278 Güz-2007 C.6 S.22 (s. 259-269), www.esosder.org.
- BÖYÜKYILMAZ, Savaş. 2006, *Turizm Otelcilik Meslek Lisesi Mezunlu Mutfak Elemanlarının Yeterliliği Konusunda İşverenlerin Görüşleri*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- DAĞDEVİREN, Ayhan. (2007), *Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından Değerlendirilmesi*, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik A.B.D. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.

- ELLEZ, Ahmet Murat, GÜMÜŞ, Nevzat ve SEFEROV, Rahman (2009), “Coğrafya Bölümü Öğrencilerinin İstatistik Dersine Yönelik Tutumları: Türkiye ve Azerbaycan Örneği”, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı:21, 187-194.
- GÖKDEMİR, Ayhan. (2003), *Mutfak Hizmetleri Yönetim*,. Birinci Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- KARABEKTAŞ Murat. (2004), “*Teknoloji Dersleri İçin Öğrenci Görüşlerinin Belirlenmesi*”, XIII. Ulusal Eğitim Bilimleri Kurultayı, İnönü Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Malatya.
- KOZAK, N., KOZAK, M.A. ve KOZAK, Metin. (2001), *Genel Turizm Bilgisi*, Geliştirilmiş 4. Bası, Ankara: Turhan Kitabevi.
- MAVİŞ, Fermani. (2003), *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*, Birinci Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- OLCAY, Atınc. (2008) “*Türk Turizmde Eğitimin Önemi*”, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sayı. 7 (2), s. 383-390.
- ÖZDAMAR, Kazım, (1999), *Paket Programlarla Veri Analizi I*, Eskisehir: Kaan Kitabevi.
- SÜ, Sibel. (1999), *Konaklama Sektöründe Çalışan Personelin Sorunları ve Çözüm Önerileri*, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik A.B.D. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- TAŞĞIN, Özden ve TEKİN, Murat. (2009), “Çeşitli Değişkenlere Göre İlköğretim Ve Orta Öğretim Kurumlarında Öğrenim Gören Öğrencilerin Beden Eğitimi Ve Spor Dersine İlişkin Tutum ve Görüşleri”, *Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Eğitim Dergisi*, 17(2), 457-466.
- TAYFUN, Ahmet ve KARA, Derya (2008), “Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesinde Okuyan Öğrencilerin Okul Deneyimi Derslerine Yönelik Tutumları”, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı: 2, s. 103-116.
- TEMİZKAN, Saadet Pınar ve TEMİZKAN, Rahman. (2008) “Türkiye’de Turizm Öğretmeni Yetiştirilmesinde Yaşanan Sorunlara Çözüm Getirebilecek Bir Model Önerisi”, *III. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi (17-19) Nisan 2008 Bildiriler Kitabı*, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım, s. 420-423.
- ÜNLÜÖNEN, Kurban. ve BOYLU, Yavuz. (2005). *Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Liselerinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Beklenti ve Algılamalarındaki Değişimin Karşılaştırılması (2000 - 2001 ve 2003 - 2004 Öğretim Yılları)*. *Milli Eğitim, Üç Aylık Eğitim ve Sosyal Bilimler Dergisi*, Yıl: 33, Sayı: 166, s. 159-174.
- ÜZÜMCÜ, Tülay Polat. , BAYRAKTAR, Süheyla. (2004), *Türkiye’de Turizm Otel İşletmeciliği Alanında Eğitim Veren Yükseköğretim Kuruluşlarındaki Eğitimcilerin Turizm Mesleki Eğitiminin Etiksel Açından İncelenmesine Yönelik Bir Alan Araştırması*. <http://iibf.ogu.edu.tr/kongre/bildiriler/02-05.pdf> (22.05.2009).
- YEŞİLYURT, Selâmi ve GÜL Şeyda (2008), “Ortaöğretimde Daha Etkili Bir Biyoloji Öğretimi İçin Öğretmen ve Öğrenci Beklentileri” *Kastamonu Üniversitesi Kastamonu Eğitim Dergisi 2008 Cilt:16 No:1145-162*.