



2687-5640

# PREMIUM E-JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES

Yıl / Year : 2021  
Cilt / Volume : 5  
Sayı / Issue : 17  
ss / pp : 808-817

<http://dx.doi.org/pejoss.2215>  
*Araştırma Makalesi / Research Article*  
Makale Geliş / Received : 01.12.2021  
Yayınlama / Published : 31.12.2021

**Bilim Uzmanı Serkan MERİÇ**  
Orcid: 0000-0002-6698-3578  
serkanmeric36@gmail.com

## TÜRKİYE'DE AŞÇILIK ALANINDA YAPILAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN İNCELENMESİ

### Özet

Bu çalışmada, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Ulusal Tez Merkezi'nde kayıtlı olan 1987-2021 yılları arasında aşçılık alanında hazırlanmış olan lisansüstü tezler içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir. Çalışma kapsamına 26 adet yüksek lisans tezi ve 5 adet doktora tezi olmak üzere toplamda 31 adet lisansüstü tez dâhil edilmiştir. Bu tezlerin türleri, tez yayım yılı, üniversite, şehir, üniversite türü, araştırma türü, araştırma yöntemi, tez danışmanı unvanı, tez sayfa sayısı ve sonuçları gibi çeşitli boyutlarının incelenmesi ile mevcut durumun belirlenmesi ve daha sonraki çalışmalar için yol gösterici olması hedeflenmektedir. Yapılan çalışma sonunda aşçılık alanında yüksek lisans tez çalışmalarının doktora tez çalışmalarına oranla daha fazla olduğu, belirlenen dönemde aşçılık ile ilgili en fazla tezin 2021 yılında yayımlandığı, aşçılık alanında en fazla tezin Gazi Üniversitesi bünyesinde ve şehir olarak da Ankara'da olduğu, devlet üniversitelerinde daha fazla tez çalışması yapıldığı, lisansüstü tezlerin daha çok nicel yöntemlerle çalışıldığı, tez danışmanı unvanı olarak daha çok doktor öğretim üyesi tarafından çalışmaların yürütüldüğü ve tezlerin çoğunlukla 100-150 sayfa aralığında olduğu belirlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Aşçı, Aşçılık, Lisansüstü Tezler, İçerik Analizi.

## AN INVESTIGATION OF POSTGRADUATE THESES IN COOKERY FIELD IN TURKEY

### Abstract

In this study, postgraduate theses prepared in the field of cookery between the years 1987-2021 registered in the National Thesis Center of the Council of Higher Education were examined by content analysis method. A total of 31 postgraduate theses, including 26 master's theses and 5 doctoral theses, were included in the scope of the study. It is aimed to determine the current situation and to be a guide for further studies by examining various dimensions such as the types of theses, the year of publication of the thesis, university, city, type of university, research type, research method, the title of the thesis advisor, number of thesis pages and results. At the end of the study, master's thesis studies in the field of cookery are more than doctoral theses, the highest number of theses related to cookery were published in 2021 in the determined period, the most theses in the field of cookery were in Gazi University and in Ankara, more studies were conducted in state universities, the postgraduate theses were mostly studied with quantitative methods, the thesis advisor title was mostly assistant professor, and the theses were mostly in the range of 100-150 pages.

**Keywords:** Cook, Cookery, Postgraduate Theses, Content Analysis.

## 1.GİRİŞ

İyi yiyecekleri seçme, seçilen yiyecekleri hazırlama, sunma ve bu yiyeceklerden tat almayı da içeren aşçılık ilk kez İngiltere’de bir sanat olarak kabul görmüştür (Öztürk ve Görkem 2011). Aşçılık, ileri düzeyde beceri isteyen ve planlı çalışmayı gerektiren bir meslektir. Mesleğe olan ilgi son dönemlerde giderek artmaktadır (Kurnaz, vd., 2014). Aşçılar genel itibariyle yemek fabrikaları, eğitim kurumları, otel, kulüp, restoran gibi yerlerde olabileceği gibi ulaşım sektöründe de yani uçak, gemi ve trenlerde de istihdam edilmektedirler (Öztürk ve Görkem 2011).

Bu çalışmada ilginin giderek arttığı aşçılık alanına dair hazırlanmış olan lisansüstü tezlerin içerik analizi ile incelenmesi dolayısı ile mevcut durumun ortaya çıkarılması ve gelecekteki çalışmalara katkı sağlanması amaçlanmıştır.

## 2.ÇALIŞMANIN AMACI

Bu çalışmanın amacı, Türkiye’de aşçılık ile ilgili yazılmış lisansüstü tezlerin farklı değişkenlere göre analizini yaparak bu çalışmadan sonra aşçılık alanında yapılacak çalışmalara katkı sağlamaktır. Bu amaca yönelik olarak çalışmanın temel araştırma sorusu “Farklı değişkenler açısından Türkiye’deki aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezler nasıldır?” olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda, temel araştırma sorusuna bağlı olarak aşağıda belirtilen alt araştırma soruları oluşturulmuştur;

1. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin türleri nedir?
2. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımı nasıldır?
3. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin üniversitelere göre dağılımı nasıldır?
4. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin şehirlere göre dağılımı nasıldır?
5. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin üniversitelerin türüne göre dağılımı nasıldır?
6. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin kullanılan araştırma yöntemine göre dağılımı nasıldır?
7. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin kullanılan veri toplama araçlarına göre dağılımı nasıldır?
8. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin danışman unvanlarına göre dağılımı nasıldır?
9. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin sayfa sayısına göre dağılımı nasıldır?
10. Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin sonuçlarına göre dağılımı nasıldır?

## 3.ÇALIŞMANIN YÖNTEMİ

İçerik analizi, dokümanların özelliklerinin belirlenmesi ve karşılaştırılması için tercih edilen bir yöntemdir (Altunışık vd., 2004). Araştırmacının içeriğe yönelik herhangi bir müdahalesinin söz konusu olmadığı içerik analizinde soruyu araştırmacı kendisi sormakta ve elde ettiği verinin içeriğini doğrudan belirtmektedir (Kurtuluş, 2010).

Bu çalışmada aşçılık alanında 1987-2021 yılları arasında hazırlanmış ve Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Ulusal Tez Merkezi’nde kayıtlı olan lisansüstü tezler içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir. Bunun sonucunda ulaşılan sayısal veriler tablo ve grafik şeklinde gösterilmiştir.

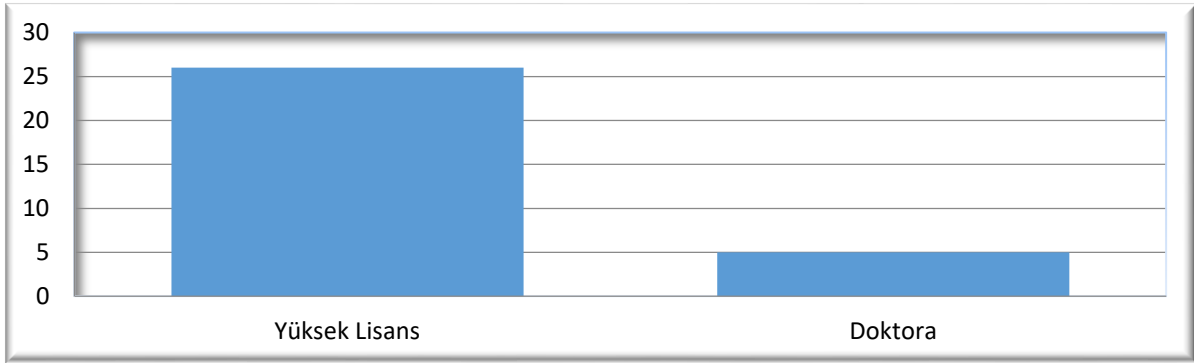
## 4. ÇALIŞMANIN KAPSAMI

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yer alan, tez başlığında "aşçı" kelimesi geçen ve erişime açık olan 38 adet lisansüstü tezdin Türk Dili ve Edebiyatı, Doğu Dilleri ve Edebiyatı ile Din alanlarındaki çalışmaların çıkarılması sonucu ulaşılan 31 adet lisansüstü tez çalışmanın kapsamını oluşturmaktadır.

## 5.ÇALIŞMANIN BULGULARI

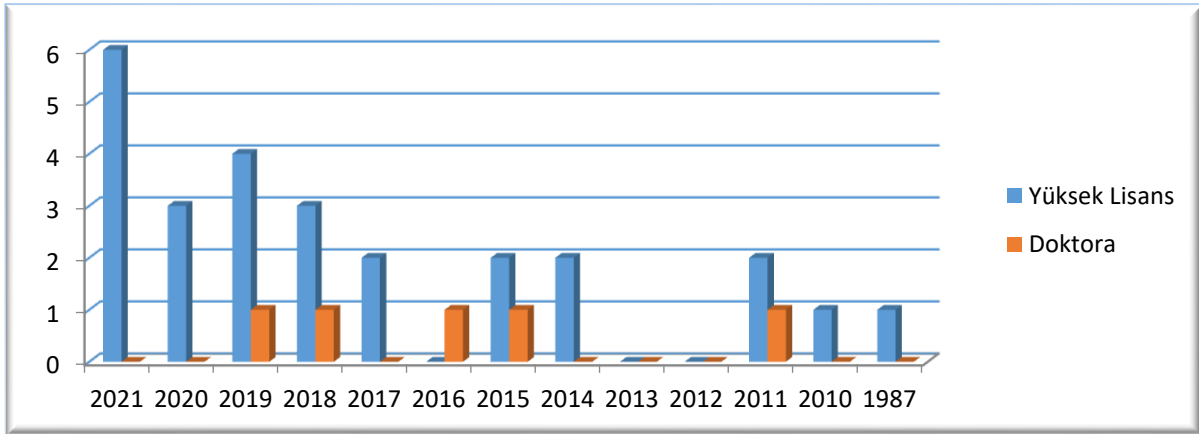
Yapılan çalışmalardan elde edilen verilerin sonuçları grafik ve tablo şeklinde aşağıda sunulmuştur;

Şekil 1. Aşçılık Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerin Türleri



Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi veri tabanına kayıtlı aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin dağılımları Şekil 1’ de verilmiştir. Buna göre aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerden 26’sını yüksek lisans tezi ve 5’ini ise doktora tezi oluşturmaktadır.

Şekil 2. Aşçılık Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı



Araştırmaya dâhil edilmiş olan lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımı Şekil 2’de sunulmuştur. 1987-2021 yıllarında aşçılık ile ilgili hazırlanmış ve erişime açık lisansüstü tezlerin en yoğun olduğu dönem 2021 yılıdır. Bu dönemde aşçılık ile alakalı 6 adet yüksek lisans tezi yazılmışken doktora tezi yazılmamıştır. 2012 ile 2013 yıllarında aşçılık ile ilgili herhangi bir lisansüstü tez yazılmamıştır.

Tablo 1. Aşçılık Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerin Üniversitelere Göre Dağılımı

| ÜNİVERSİTELER                  | Yüksek Lisans Adet | Doktora Adet | Toplam |
|--------------------------------|--------------------|--------------|--------|
| Gazi Üniversitesi              | 5                  | 1            | 6      |
| Necmettin Erbakan Üniversitesi | 3                  | 0            | 3      |
| Mersin Üniversitesi            | 2                  | 1            | 3      |
| Ankara Üniversitesi            | 1                  | 1            | 2      |
| Selçuk Üniversitesi            | 2                  | 0            | 2      |
| İstanbul Üniversitesi          | 1                  | 1            | 2      |
| Gaziantep Üniversitesi         | 1                  | 0            | 1      |
| İstanbul Gedik Üniversitesi    | 1                  | 0            | 1      |
| Mardin Artuklu Üniversitesi    | 1                  | 0            | 1      |
| Biruni Üniversitesi            | 1                  | 0            | 1      |

|                                   |           |          |           |
|-----------------------------------|-----------|----------|-----------|
| Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniv. | 1         | 0        | 1         |
| İstanbul Arel Üniversitesi        | 1         | 0        | 1         |
| Karabük Üniversitesi              | 1         | 0        | 1         |
| Balıkesir Üniversitesi            | 0         | 1        | 1         |
| Atılım Üniversitesi               | 1         | 0        | 1         |
| Ankara Hacı Bayram Veli Üniv.     | 1         | 0        | 1         |
| Anadolu Üniversitesi              | 1         | 0        | 1         |
| Kastamonu Üniversitesi            | 1         | 0        | 1         |
| Hacettepe Üniversitesi            | 1         | 0        | 1         |
| <b>Toplam</b>                     | <b>26</b> | <b>5</b> | <b>31</b> |

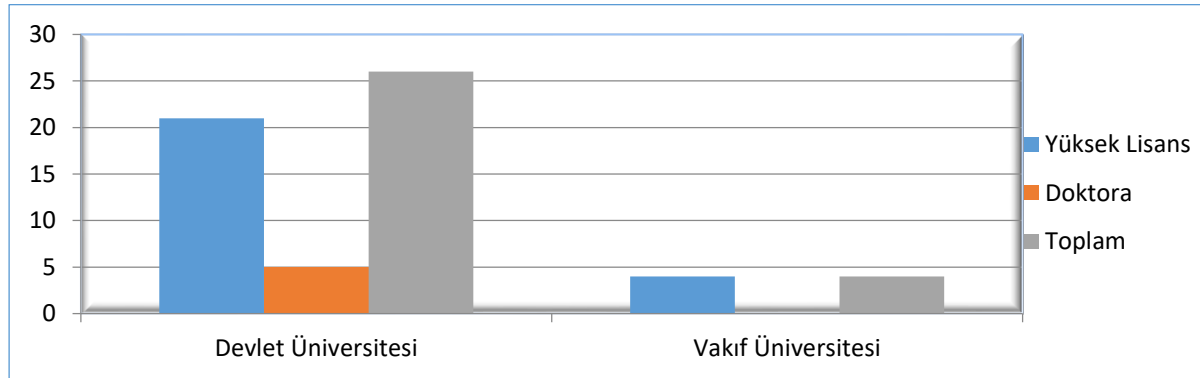
1987-2021 yılları arasında açıcılık ile alakalı hazırlanmış lisansüstü tezlerin üniversitelere göre dağılımı Tablo 1’de verilmiştir. Buna göre açıcılık alanında en fazla lisansüstü tez 6 adet ile Gazi Üniversitesi’nde hazırlanmıştır. Hazırlanan bu 5 lisansüstü tezin 5’i yüksek lisans tezi iken 1’i ise doktora tezi olmuştur.

**Tablo 2.** Açıcılık Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerin Şehirlere Göre Dağılımı

| Şehirler      | Yüksek Lisans Adet | Doktora Adet | Toplam    |
|---------------|--------------------|--------------|-----------|
| Ankara        | 8                  | 2            | 10        |
| İstanbul      | 5                  | 1            | 6         |
| Konya         | 5                  | 0            | 5         |
| Mersin        | 2                  | 1            | 3         |
| Kastamonu     | 1                  | 0            | 1         |
| Gaziantep     | 1                  | 0            | 1         |
| Mardin        | 1                  | 0            | 1         |
| Sakarya       | 1                  | 0            | 1         |
| Karabük       | 1                  | 0            | 1         |
| Balıkesir     | 0                  | 1            | 1         |
| Eskişehir     | 1                  | 0            | 1         |
| <b>Toplam</b> | <b>25</b>          | <b>5</b>     | <b>31</b> |

1987-2021 yılları arasında açıcılık ile ilgili hazırlanmış lisansüstü tezlerin şehirlere göre dağılımı Tablo 2’de verilmiştir. Buna göre açıcılık ile alakalı lisansüstü tez toplam 10 adet ile Ankara’da hazırlanmıştır. Açıcılık ile alakalı yüksek lisans tezi en fazla 8 adet ile Ankara ve doktora tezi en fazla 2 adet ile yine Ankara’da hazırlanmıştır.

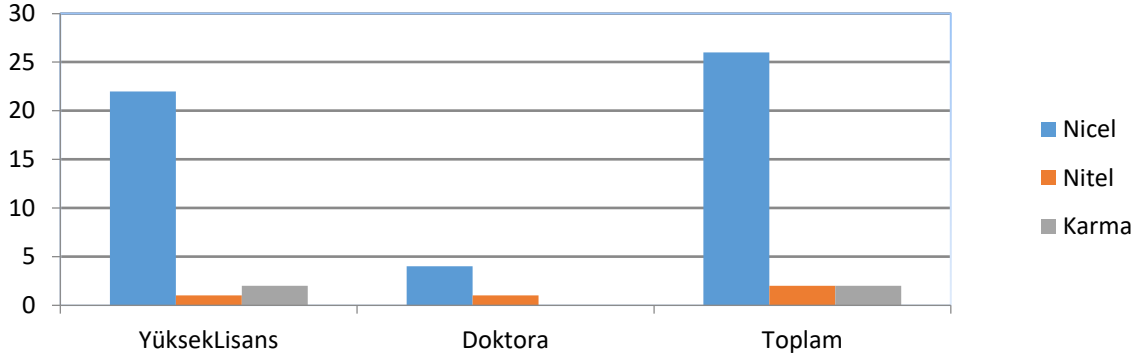
**Şekil 3.** Açıcılık Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerin Üniversitelerin Türüne Göre Dağılımı



Açıcılık ile alakalı hazırlanmış lisansüstü tezlerin üniversite türüne göre dağılımı Şekil 3’te verilmiştir. Buna göre 1987-2021 yılları arasında hazırlanan lisansüstü tezlerin 27’si devlet üniversitelerinde hazırlanmışken 4’ü vakıf üniversitelerinde hazırlanmıştır. Devlet üniversitelerinde hazırlanan 27

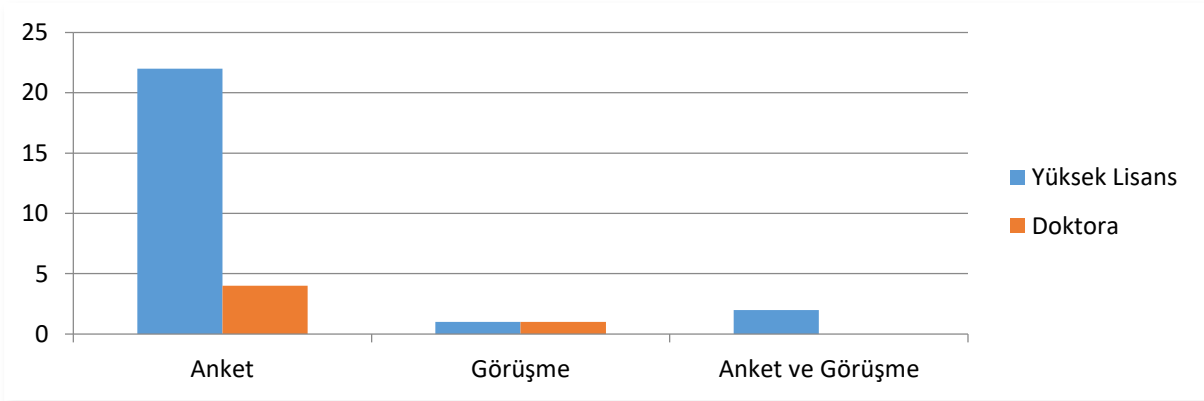
lisansüstü tezin 22'si yüksek lisans iken 5'i doktora tezidir. Vakıf üniversitelerinde hazırlanan 4 lisansüstü tezin tamamı yüksek lisans tezi olup doktora tezi hazırlanmamıştır.

**Şekil 4.** Aşçılık Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerinin Kullanılan Araştırma Yöntemine Göre Dağılımı



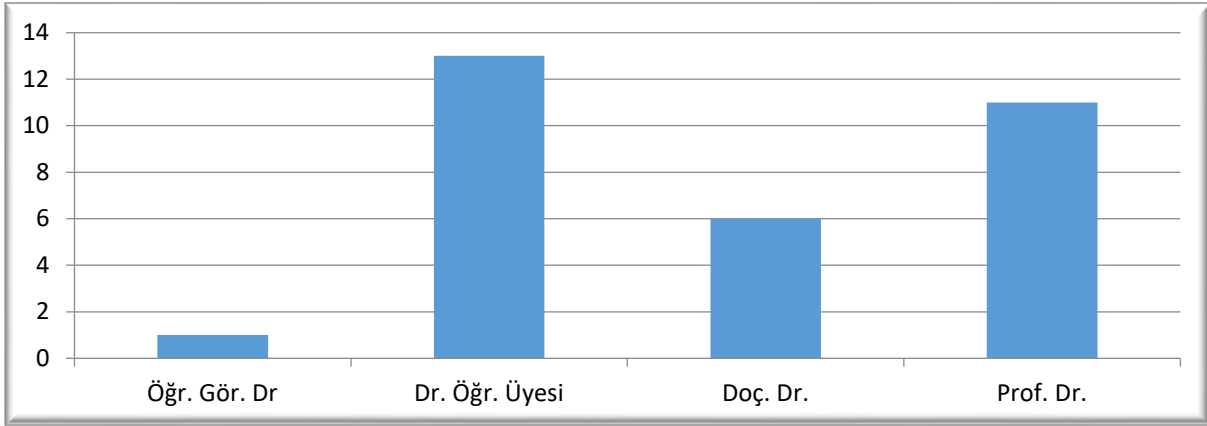
Aşçılık ile alakalı hazırlanmış lisansüstü tezlerin kullanılan araştırma yöntemine göre dağılımı Şekil 4'te sunulmuştur. Buna göre 1987-2021 yıllarında aşçılık alanında hazırlanan lisansüstü tezlerin 27 adedi nicel, 2 adedi nitel ve geriye kalan 2 adedi ise karma çalışmadır. Yüksek lisans tezlerinde kullanılan araştırma yöntemlerinde 23 adet nicel, 1 adet nitel ve 2 adet ise karma çalışma mevcuttur. Doktora tezlerinde kullanılan araştırma yönteminde ise 4 adet nicel ve 1 adet nitel iken karma yöntem kullanılmamıştır.

**Şekil 5.** Aşçılık Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerin Kullanılan Veri Toplama Araçlarına Göre Dağılımı



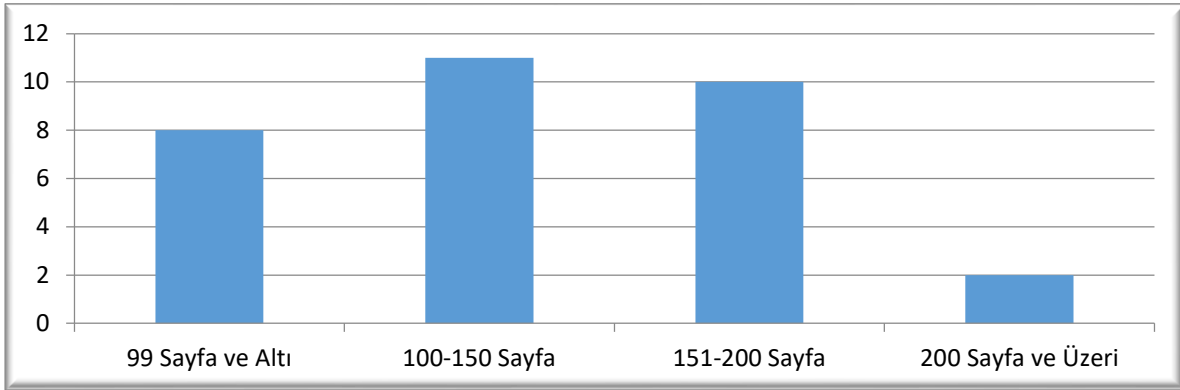
Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerinde kullanılan veri toplama araçlarına göre dağılım Şekil 5'te sunulmuştur. 1987-2021 yıllarında hazırlanmış lisansüstü tezlerinde toplam 27 adet anket çalışması, 2 adet görüşme ve 2 adet hem anket hem de görüşme tekniği kullanılmıştır. Yüksek lisans tezlerinde bakıldığı zaman 23 adet anket, 1 adet görüşme ve 2 adet hem görüşme hem de anket tekniği kullanılmıştır. Doktora tezlerine bakıldığında ise 4 anket ve 1 görüşme tekniği kullanılmıştır.

**Şekil 6.** Aşçılık Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerin Danışman Unvanlarına Göre Dağılımı



Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tez danışman unvanlarına göre dağılımı Şekil 6'da sunulmuştur. Buna göre aşçılık alanında hazırlanan lisansüstü tezlerde danışmanlık yapanlardan 13'ü doktor öğretim üyesi, 11'i profesör doktor, 6'sı doçent doktor iken 1'i ise öğretim görevlisi doktordur.

**Şekil 7.** Aşçılık Alanında Hazırlanmış Lisansüstü Tezlerin Sayfa Sayısına Göre Dağılımı



Aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin sayfa sayısına göre dağılımı Şekil 7'de sunulmuştur. Buna göre 1987-2021 yılları arasında aşçılık alanı ile ilgili hazırlanan tezlerde sayfa sayısı 100-150 sayfa aralığında olan tez sayısı 11 adet, 151-200 sayfa sayı aralığında olan tez sayısı 10 adet, 99 sayfa ve altında olan tez sayısı 8 adet iken 201 sayfa ve üzerinde hazırlanan tez sayısı 2 adettir.

Birsen (2021) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde halk eğitim merkezlerinin ve üniversitelerin aşçılık ve gastronomi bölümlerinde mutfak eğitimi alan öğrencilerin özellikleri ile bu eğitimi seçme nedenleri, eğitimden beklentileri ve beklentilerini karşılama durumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda 22 öğrenci ve 11 eğitmenen yüz yüze görüşme yöntemiyle veri toplanmıştır. Elde edilen veriler neticesinde katılımcıların sarf malzeme temininin sağlanması, sınıflardaki katılımcı sayısının azaltılması, fiziki şartların iyileştirilmesi ve müfredatın genişletilmesine yönelik görüşlerinin olduğu ortaya çıkarılmıştır.

Çiçek (2021) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde İstanbul'da aşçılık eğitimi alan lise öğrencilerinin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının kariyer niyetlerini nasıl etkilediği ortaya çıkarılmak istenmiştir. Bu amaç doğrultusunda İstanbul ilinde örgün eğitim veren liselerde aşçılık eğitimi alan 487 öğrenciye anket yoluyla ulaşılmıştır. Elde edilen verilere göre katılımcı öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumunun kariyer niyetlerini %68,5 oranında açıkladığı tespit edilmiştir. Öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının olumlu olduğu ve bunların kariyer niyeti üzerinde olumlu etki yarattığı belirlenmiştir.

Bozbayır (2021) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde Türkiye’de turizm sektöründe çalışan aşçıların inovasyon davranışı düzeylerinin ve moleküler gastronomi ile füzyon mutfak uygulamalarına bakış açılarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu bakımdan Türkiye’nin herhangi bir yerinde çalışan 455 aşçıya ulaşılmıştır. Elde edilen veriler aşçıların inovasyon davranışı düzeylerinin üç boyuttan, aşçıların moleküler gastronomiye bakış açılarının iki boyuttan ve aşçıların füzyon mutfak uygulamalarına bakış açılarının ise üç boyuttan oluştuğunu ortaya koymuştur. Ayrıca aşçıların inovasyon davranışı düzeyleri ile moleküler gastronomiye bakış açıları arasında "çok zayıf" düzeyde pozitif yönlü bir ilişki olduğu tespit edilmiş olup aşçıların inovasyon davranışı düzeyleri ile füzyon mutfak uygulamalarına bakış açıları arasında "zayıf" düzeyde pozitif yönlü bir ilişki olduğu tespit edilmiştir.

Duman (2021) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde aşçı-şef adaylarının aşçılık mesleğini bırakmalarına neden olan olumsuz faktörlerin ve bu meslekte devam etmelerini sağlayan motivasyon kaynaklarının tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda Ankara’da aşçılık okullarında eğitim almış 310 kişiye anket uygulanmıştır. Elde edilen verilere göre katılımcılardan %45,5’inin mesleki deneyimden sonra aşçılık mesleğini bıraktığı ve %43,9’unun ise meslekteki tecrübesinin bir yıldan az olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların aşçılık mesleğine devam etmelerini sağlayan en önemli motivasyon kaynağı iyi bir şef olma arzusu iken katılımcıların aşçılık mesleğini bırakmalarına neden olan en önemli faktörler ise ücret yetersizliği, mutfak çalışanların olumsuz tavırları ve fiziki çalışma şartlarının zorluğu olduğu görülmüştür.

Çelik (2020) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde Ankara ilindeki bir kamu kurumunda çalışan aşçıların gıda güvenliğine ilişkin bilgilerinin, tutumlarının ve davranışlarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu bakımdan TSK’ya ait Ankara’da bulunan 6 adet sosyal tesiste çalışan 147 aşçıya anket uygulanmıştır. Elde edilen verilere göre araştırmaya katılan aşçılardan %9,5’inin bilgi ve %0,7’sinin ise tutum yönünden yetersiz kaldığı görülmüştür. Davranış boyutunda ise yetersiz katılımcı olmadığı görülmüştür. Katılımcıların demografik özellikleri ile gıda güvenliğine ilişkin bilgileri, tutumları ve davranışları arasında farklılıklar tespit edilmiştir.

Bulut (2019) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde Ankara ilinde faaliyet gösteren beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan aşçıların baharat kullanım alışkanlıkları ve bilinç düzeyleri ölçülmeye çalışılmıştır. Bu amaç doğrultusunda 225 kişiye anket yapılmıştır. Elde edilen verilere göre ankete katılan aşçıların yemek üretiminde karabiber, kekik, tuz, pul biber ve naneyi yoğun olarak kullandıkları ve taze baharat olarak ise kekik, biberiye ve fesleğen kullandıkları ve bunların son kullanma tarihlerine dikkat ettikleri tespit edilmiştir.

Çimar (2019) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde meslek liselerinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin almış oldukları eğitimin niteliği ve staj yapılan işletmelerdeki sorumlu personel ile aralarındaki ilişki tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu amaç doğrultusunda Ankara ve İstanbul ilinde bünyelerinde stajyer eleman çalıştıran dört ve beş yıldızlı otel işletmelerindeki sorumlu 382 kişiye anket uygulanmıştır. Elde edilen verilere göre aşçılık eğitimi alan öğrencilerin kazandırılmak istenen nitelikleri teorik olarak 4.22 ortalama ile ve pratik olarak ise 3.91 ortalama ile kazandıkları tespit edilmiştir.

Özler (2019) tarafından hazırlanmış olan doktora tezinde zihinsel yetersizliği olan kişilerin aşçı yardımcısı olabilmeleri için yüksek risk içeren becerilerin öğretiminin etkili olup olmadığı değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu doğrultuda Çorum ilinde kız meslek lisesinde özel eğitim sınıfına devam eden üç öğrenciye beceriler arası yoklama evreli çoklu yoklama modeli kullanılmıştır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda zihinsel yetersizliği olan kişilerin aşçı yardımcısı olabilmeleri için yüksek risk içeren becerilerin öğretiminin etkili olduğu ve araştırmadan 1, 2 ve 4 hafta sonra deneklerin öğrendikleri becerileri sürdürdükleri ve farklı ortam, kişi, araç ve gerece genellebildikleri tespit edilmiştir.

Çetin (2018) tarafından hazırlanmış olan doktora tezinde otel mutfaklarında çalışan aşçıların kişilik özellikleri ile inovasyon davranışı arasındaki ilişki aracı değişken olarak inovasyon algısı yardımıyla tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu amaç doğrultusunda Bursa ilinde faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan 246 aşçıya anket uygulanmıştır. Elde edilen sonuçlara göre aşçıların beş faktör kişilik özelliklerinin inovasyon davranışı üzerinde etkili olduğu belirlenmiştir.

Akmeşe (2018) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde Mengen halkının Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali'nin yarattığı sosyal, ekonomik ve çevresel etkilere yönelik algılarını ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda yüz yüze anket tekniği kullanılarak 411 kişiye ulaşılmıştır. Elde edilen verilere göre yerel halkın Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali'nin yaratmış olduğu olumlu ve olumsuz sosyal etkiler ile olumlu ekonomik etkileri daha çok algıladıkları belirlenmiştir. Aynı zamanda yerel halkın demografik özelliklerine göre festivalin etkilerine yönelik algılarının farklılık gösterdiği tespit edilmiştir.

Alper (2018) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde yiyecek ve içecek hizmet sağlayıcı işletmelerde çalışan koordinatör aşçıların teknik yetkinlikleri ve liderlik yetkinlikleri algısının çalışanların davranışları üzerindeki etkisi araştırılmıştır. Çalışma 430 adet catering firması üzerinde yapılmış ve elde edilen verilere göre demografik değişkenler, liderlik yetkinlikleri, teknik yetkinlikler ve davranışlar üzerinde herhangi bir farklılık yaratmadığı görülmüştür. Bunun yanı sıra koordinatör aşçıların liderlik yetkinliklerinin ve teknik yetkinliklerinin çalışanların davranışlarını etkilediği görülmüştür.

Aslan (2018) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde aşçılık eğitimine yönelik düşüncelerin sektör başarısı ile ilişkilendirilmesi amaçlanmıştır. Bu bakımdan İstanbul'da faaliyet gösteren beş yıldızlı otellerde aşçılık görevini yürüten 385 kişiye ulaşılmıştır. Elde edilen verilere göre aşçılık eğitiminin sektör başarısı üzerindeki etkisine yönelik düşüncelerin olumlu yönde olduğu ve katılımcıların demografik özellikleri ile de arasında anlamlı fark bulunduğu tespit edilmiştir.

Yılmaz (2016) tarafından hazırlanmış olan doktora tezinde aşçıların iş stresi ve iş yaşam kalitesi ile iş performansı arasında algılanan örgütsel desteğin rolü değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu doğrultuda İstanbul ilinde faaliyet gösteren beş yıldızlı otellerde çalışan aşçılara anket yoluyla ulaşılmıştır. Elde edilen verilere göre algılanan örgütsel destek ve genel iş yaşam kalitesi ile iş ortamı, iş koşulları ve sağlanan hizmetler alt boyutlarının iş performansı ile pozitif yönlü ilişkisinin olduğu ortaya çıkarılmıştır.

Aratoğlu (2015) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde Mengen Aşçıları Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde ve Mengen Meslek Yüksekokulu'nda aşçılık eğitimi alan öğrencilerin gıda güvenliğine yönelik bilgi ve uygulamaları arasındaki ilişki bulunmaya çalışılmıştır. Bu amaç doğrultusunda 215 öğrenciye anket uygulanmıştır. Yapılan çalışma sonucunda meslek lisesinde okuyan öğrenciler ile meslek yüksekokulunda okuyan öğrencilerin gıda güvenliği bilgi ve uygulamaları ile demografik özellikleri arasında farklılıklar bulunmuştur.

Pekersen (2015) tarafından hazırlanmış olan doktora tezinde otel işletmelerinde çalışan aşçıların iş stresi ile iş tatmini, örgütsel bağlılık ve toksik davranışları arasındaki ilişkinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Türkiye'de faaliyet gösteren beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan 449 aşçıya anket uygulanmıştır. Elde edilen verilere göre iş stresinin iş tatmini ile negatif yönlü ve toksik davranışlar ile pozitif yönlü anlamlı ilişki içinde olduğu tespit edilmiştir. İş stresi ile örgütsel bağlılık düzeyleri arasında ise anlamlı bir ilişki bulunmadığı görülmüştür.

Çiftçi (2014) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde aşçılık eğitimi alan ve almayan beş yıldızlı otellerde yönetici pozisyonunda çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgi ve uygulamaları incelenmiştir. Bu amaç doğrultusunda Antalya, Ankara ve İstanbul illerinde beş yıldızlı otel işletmelerinde yönetici pozisyonunda çalışan 259 mutfak personeline anket uygulanmıştır. Elde edilen veriler beş yıldızlı otel işletmelerinde yönetici pozisyonundaki mutfak personelinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeyi ve gıda hazırlama sırasındaki uygulama düzeyi puanlarının aşçılık eğitimi alan ve almayan personel arasında bir farklılık oluşturmadığını göstermiştir.

Bıyıklı (2011) tarafından hazırlanmış olan yüksek lisans tezinde hastane mutfaklarında görev yapan aşçıların gıda güvenliği bilgi düzeylerinin ve uygulamalarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Konya il merkezinde hastane mutfağında çalışan 107 aşçıya ulaşılmıştır. Elde edilen verilere göre aşçıların gıda güvenliği bilgi ve uygulamaları ile aşçıların unvanlarına ve gıda güvenliği eğitimi almalarına göre anlamlı farklılıklar bulunmuştur.



## SONUÇ

1987-2021 yılları arasında aşçılık alanında hazırlanmış Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Ulusal Tez Merkezi'nde kayıtlı ve açık erişime sahip 31 adet lisansüstü tez incelenmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda aşçılık alanı ile ilgili hazırlanan yüksek lisans tezlerinin doktora tezlerinden daha fazla olduğu belirlenmiştir. Aşçılık alanında hazırlanan lisansüstü çalışmaların en fazla 2021 yılında yapıldığı görülürken 2012 ve 2013 yılları arasında bu konunun hiç çalışılmadığı tespit edilmiştir.

Aşçılık alanındaki lisansüstü tezlerin devlet üniversitelerinde daha fazla çalışıldığı görülmüştür. Aşçılık alanındaki lisansüstü tezlerin en çok Gazi Üniversitesi'nde yapıldığı belirlenmiştir. Doktora çalışmaları olarak ayrıca değerlendirme yapılacak olursa Gazi Üniversitesi, Ankara Üniversitesi, Mersin Üniversitesi, İstanbul Üniversitesi ve Balıkesir Üniversitesi'nde aşçılık alanında eşit sayılarda doktora tezi olduğu görülmüştür. Aşçılık ile alakalı hazırlanan tezlerin çalışıldığı illere bakıldığında zaman ilk sırayı Ankara alırken ardından İstanbul ve Konya illeri geldiği tespit edilmiştir.

Aşçılık ile ilgili lisansüstü tezlerde araştırma yöntemi olarak daha çok nicel yöntemlerin tercih edildiği ortaya çıkarılmıştır. Hem nitel hem de karma araştırma yöntemlerinin kullanıldığı çalışmaların az olması dikkat çekmektedir. Lisansüstü tezlerde veri toplama aracı olarak nicel çalışmalarda anket, nitel çalışmalarda görüşme tekniği ve hem nicel hem nitel çalışmalarda ise anket ve görüşme tekniğinin kullanıldığı tespit edilmiştir.

Hazırlanan aşçılık alanındaki lisansüstü tezlerin çoğunlukla doktor öğretim üyesi unvanına sahip danışmanlarca yürütüldüğü belirlenmiştir. Sayfa sayısı bakımından ele alınan tezler incelendiğinde 100-150 sayfa aralığındaki tezlerin yoğun olduğu görülmüştür.

Yapılan çalışmada Türkiye'de aşçılık alanında hazırlanmış lisansüstü tezler detaylı bir biçimde değerlendirilmiş ve ileriki zamanlarda aşçılık alanında yapılacak olan lisansüstü ve akademik çalışmalara yönelik önemli bilgiler verilmiştir. Aşçılık alanındaki lisansüstü tezlerin analiz sonuçları bir bütün şeklinde sunularak bu alanda çalışmalar yapacak kişilere sonuçları bir bütün halinde görme imkânı sağlanmıştır.

## KAYNAKÇA

- Akmeşe, S. (2018), “*Etkinlik Turizmi Kapsamında Yerel Mutfak Festivallerinin Etkileri: Uluslararası Mengen Aşçılık Ve Turizm Festival Örneği*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Karabük Üniversitesi, Karabük
- Alper, O., A. (2018), “*Yiyecek ve İçecek Hizmet Sağlayıcı Firmalarda Koordinatör Aşçıların Liderlik Algısının İnsan Kaynakları Davranışları Üzerine Etkisinin Araştırılması*”, **Yüksek Lisans Tezi**, İstanbul Arel Üniversitesi, İstanbul.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2004), **Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri**, Sakarya Yayıncılık: Sakarya.
- Aratoğlu, C. (2015), “*Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesinde Ve Meslek Yüksekokulunda Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulama Düzeyleri*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Aslan, N. (2018), “*Aşçılık Eğitimine Yönelik Düşüncelerin Sektör Başarısı ile İlişkilendirilmesi: İstanbul İli Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Bıyıklı, E., A. (2011), “*Hastane Mutfaklarında Çalışan Aşçıların Gıda Güvenliği Bilgi ve Uygulamalarının Belirlenmesi: Konya İl Merkezi Örneği*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Birsen, E., M. (2021), “*Gastronomide Andragoji ve Andragojik Perspektifte Aşçılık Uygulama Eğitimleri Üzerine Mersin İlinde Bir Alan Araştırması*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Mersin Üniversitesi, Mersin.

- Bulut, K. (2019), “*Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Aşçıların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Bozbayır, U. (2021), “*Aşçıların İnovasyon Davranışı Düzeyleriyle Füzyon Mutfak ve Moleküler Gastronomi Uygulamalarına Bakış Açıları*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.
- Çelik, Ç. (2020), “*Ankara'daki Bir Kamu Kurumu Sosyal Tesislerinin Mutfaklarında Çalışan Aşçıların Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi, Tutum ve Davranışları*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Çetin, A. (2020), “*Aşçıların Beş Faktör Kişilik Özellikleri, Bireysel İnovasyon Algısı, Bireysel İnovasyon Davranışı İlişkisi: Bursa Örneği*”, **Doktora Tezi**, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Çiçek, M. (2021), “*İstanbul'da Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleğe Yönelik Tutumlarının Kariyer Niyetlerine Etkisi*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Çiftçi, B. (2014), “*5 Yıldızlı Otellerde Aşçılık Eğitimi Alan Ve Almayan Yönetici Pozisyonundaki Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Çımar, S. (2019), “*Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleki Yeterliliklerinin İncelenmesi*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin.
- Duman, G. (2021), “*Özel Aşçılık Okulu Mezunlarının Sektördeki Çalışma Durumlarının Araştırılması: Ankara Örneği*”, **Yüksek Lisans Tezi**, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., ve Kılıç, B. (2014), “*Ön lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi*”, **Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, (32), 41-61.
- Kurtuluş, K. (2010), “*Araştırma Yöntemleri*”, **Türkmen Kitabevi**, İstanbul.
- Özler N., G. (2019), “*Zihinsel Yetersizliği Olan Bireylere Aşçı Yardımcısı Mesleğinin Kazandırılmasında İçerisinde Yüksek Risk Barındıran Becerilerin Öğretiminin Etkililiği*”, **Doktora Tezi**, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Öztürk, Y. ve Görkem, O. (2011), “*Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama*”, **İşletme Araştırmaları Dergisi**, 3(2), 69-89.
- Pekersen, Y. (2015), “*Otel İşletmelerinde Çalışan Aşçıların İş Stresi İle İş Tatmini Örgütsel Bağlılık ve Toksik Davranışları Arasındaki İlişki*”, **Doktora Tezi**, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Yılmaz, A. (2016), “*Algılanan Örgütsel Destek Ortamında İş Stresi ve İş Yaşam Kalitesinin İş Performansı Üzerine Etkisinin Araştırılması: İstanbul'da Bulunan Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Aşçılar Üzerine Bir Araştırma*”, **Doktora Tezi**, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Ulusal Tez Merkezi <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>