ERCİYES ÜNİVERSİTESİ
TÜRKAN-TUNCER HASÇALIK
TURİZM FAKÜLTESİ

14. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

05-08 Aralık 2013, Kayseri

[TURİZMDE YENİLİK]



Bu kitap
TÜRK TARİH KURUMU'nun
destekleri ile basılmıştır.

TÜRK TARİH KURUMU'na
teşekkür ederiz.

DESTEKLEYENLER

T. C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

KAYSERİ VALİLİĞİ

TÜRK TARİH KURUMU BAŞKANLIĞI

KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI

KAYSERİ SANAYİ ODASI BAŞKANLIĞI

KAYSERİ TİCARET ODASI BAŞKANLIĞI

KAYSERİ TİCARET BORSASI BAŞKANLIĞI

KAYSERİ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ MÜDÜRLÜĞÜ

TÜRK HAVA YOLLARI A. Ş.

KAYSERİ ERCİYES A. Ş.

HASÇALIK İNŞAAT

SARAY ÇİFTLİĞİ

ULUER GROUP

SUNEXPRESS

DETAY YAYINCILIK

KOZZA TERMAL

MARTI HAVACILIK

KAYSERİ HİLTON OTELİ

CITYONE HOTEL

OMMER OTEL

SELÇUK OTEL

İBİS OTEL

LİFOS OTEL

14. ULUSAL TURİZM KONGRESİ
BİLDİRİLER KİTABI

05-08 Aralık 2013, KAYSERİ

Kayseri, 2013

Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yayınları No: 1
1. Baskı : Kasım 2013
ISBN : 978-605-5216-74-0
Matbaa Sertifika No : 13268

Erciyes Üniversitesi
Turizm Fakültesi
38039 KAYSERİ

Tel: + 90 352 437 45 97
Faks: +90 352 437 84 11
E-posta: turizm@erciyes.edu.tr

© Copyright Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi

Tüm hakları Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne aittir. Her hakkı saklıdır. İzin almaksızın kitabın herhangi bir bölümü veya tamamı, elektronik veya mekanik yöntemlerle (fotokopi dâhil) hiçbir şekilde basılamaz ve çoğaltılamaz. İktibaslarda kaynak gösterilmesi zorunludur.

Dizgi : Detay Yayıncılık
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık
Baskı ve Cilt : Sözkesen Matbaacılık
İvedik OSB. 1518 Sokak Mat-Sit İş Mrk. No: 2/40 Yenimahelle-Ankara

KİTAP YAPIM
DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.
Adakale Sokak No: 14/1 Kızılay/ANKARA
Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42
Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

Editör

Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA

Editör Yardımcıları

Doç. Dr. Ömer ŞANLIOĞLU

Yrd. Doç. Dr. Kenan GÜLLÜ

Yayına Hazırlayanlar

Arş. Gör. Reha KILIÇHAN

Arş. Gör. Mehmet UMUR

Arş. Gör. Emre ERBAŞ

Arş. Gör. Harun ÇALHAN

Uzm. Tuncay ÇANAKÇI

Arş. Gör. Dr. Ayşe ÇELİK

Bu kitap 14. Ulusal Turizm Kongresi kapsamında yayınlanmıştır. Bu kitapta yeralan bildiriler yazar(lar)ın kendi düşüncelerini yansıtmaktadır.

“Medeniyet yolunda başarı, yenileşmeye bağlıdır.”

M. Kemal ATATÜRK

KAYSERİ VALİSİ
SAYIN ORHAN DÜZGÜN'ÜN ÖNSÖZÜ

Son yıllarda hızla küreselleşen dünyamızda diğer birçok sektör gibi turizm sektörü de önemli bir değişim sürecine girmiştir. Ulaşım imkânlarının kolaylaşması, iletişim kanallarının yaygınlaşması ve hızlanması gibi yeni olgular pek çok ülkenin turizm sektörü açısından sahip olduğu rekabet avantajlarının önemini kaybetmesi sonucunu doğurmaktadır. Bu süreçte rekabet gücünü belirleyen faktörlerin de çeşitlenerek arttığı gözlenmektedir. Hızla değişen koşullar sektörün yeniliklere açık ve değişimlere kolay adapte olmasını kaçınılmaz kılmaktadır. Yakın zamanlara kadar turizm sektöründe mevcut kaynakların kalitesi, benzersizliği ve geniş bir ürün yelpazesine sahip olunması gibi faktörler sektörde rekabet üstünlüğünü belirlerken, özellikle günümüzde turizm faaliyetlerinin çevreye duyarlı olması ve karşılaşılan çeşitli sorunların çözümüne yönelik yaklaşımlar oldukça önem arz etmeye başlamıştır. Turizm sektöründe yenilik faaliyetleri ve çevre duyarlılığı gelecekte önemli bir rekabet avantajı sağlayacak unsurların en başında yer almaktadır.

Arz edilen turizm ürünlerinin çeşitlendirilerek, gerek ülke geneline yaygınlaştırılması ve gerekse yılın tamamına yayılarak alternatif imkânların artırılması ile turizm sektöründen elde edilecek gelirde de artışlar sağlanacaktır. Ayrıca, bu alandaki yeni yatırımlar istihdam düzeyinde artışları da beraberinde getirecek ve yabancı turistlerin kazandırdıkları döviz gelirleri ödemeler bilançosu içerisinde döviz açıklarının kapatılması açısından ülke ekonomisine olumlu katkılar sağlayacaktır.

14. Ulusal Turizm Kongresi kuşkusuz gerek Kayseri ilimizin turizm potansiyelinin tanıtılması ve gerekse turizm sektöründeki farklı aktörlerin bir araya gelmelerine olanak sağlaması açısından da önemli bir işlev üstlenmiştir. "Turizmde Yenilik" temalı kongrenin ülke turizmine ve şehrimize faydalı sonuçlar doğuracağı kanaatindeyim. Bu vesileyle, turizmde yenilik konusunda akademik anlamda farkındalık oluşturacağına inandığım bu kongreyi Kayseri'de düzenleyen Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanlığı'na ve katkı sağlayan kişi, kurum ve kuruluşlara teşekkür ederim.

Orhan DÜZGÜN
Kayseri Valisi

TÜRK TARİH KURUMU BAŞKANI SAYIN PROF. DR. M. METİN HÜLAGÜ'NÜN ÖNSÖZÜ

Turizm, bir bilim alanı olarak çok sayıda disiplinle içli dışlı olma özelliğine sahiptir. Turistik faaliyetlerin kuşkusuz ekonomik yararlarının yanında, tarihle ve toplumla ilgili boyutları inkâr edilemez. Bireylerin ve ülkelerin tarihten getirdikleri ön yargıların aşılmasında, toplumsal hoşgörünün sağlanmasında ve dolayısıyla demokratik kültürün gelişmesinde turizm sektörünün önemli bir fonksiyon ifa ettiği bilinmektedir.

"Turizmde Yenilik" temasının yer aldığı 14. Ulusal Turizm Kongresi, günümüze kadar hâkim olan "deniz-kum-güneş" odaklı turistik ürün anlayışındaki tek düzeliğin dışında tarihi eserler başta olmak üzere, sosyal ve kültürel değerlerin de önemine dikkat çekmektedir. Böylece, ülke turizminde ürün çeşitliliğine vurgu yapılmak suretiyle, ülkemizin rekabet gücünün artmasına yardımcı olunması hedeflenmekte ve akademik düzeyde de bir farkındalık oluşturulmaya çalışılmaktadır.

Kayseri ve çevresindeki tarihi, sosyal ve kültürel değerleri turizm amaçlı kullanıma sunabilmek amacıyla yapılacak çalışmalar geniş toplumsal kesimler için dikkat çekici, katkı sağlayıcı ve toplumsal bilincin oluşturulmasında önemli olacaktır. Bu bağlamda, kuşkusuz 14. Ulusal Turizm Kongresi'nin önemli bir rol üstleneceği kanaatini taşımaktayım. Kendi doğallığı ve kültürel değerleri ile zengin tarihi mirasının öne çıkarılması, ülkemize kuşkusuz rekabette önemli bir avantaj sağlayacaktır.

Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından düzenlenen bu Kongre kuşkusuz Kayseri ilinin tarihi mirası ile yenilik temasının birlikte ele alınacağı bir platform olacaktır. Kongreyi düzenleyenleri ve emeği geçenleri kutluyor, katılımcılara gösterdikleri ilgi ve destekten dolayı teşekkür ediyor, sevgi ve saygılarımı sunuyorum.

Prof. Dr. M. Metin HÜLAGÜ
Türk Tarih Kurumu Başkanı

KAYSERİ BÜYÜK ŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI SAYIN AVUKAT MEHMET ÖZHASEKİ'NİN ÖNSÖZÜ

Bilindiği üzere turizm sektörü ülke ekonomisine ve yerel ekonomiye önemli katkılar sağlayan bir sektör olma özelliğine sahiptir. Özellikle son 10 yılda ülkemizde turizm alanında önemli atılımlar gerçekleştirilmiştir. Aynı şekilde son yıllarda Kayseri ilimizde de mevcut turizm potansiyelini değerlendirme konusunda dikkat çekecek gelişmeler kaydedilmiştir. Öteden beri Kayseri, Kaniş-Karum Medeniyeti, Roma ve Selçuklu Dönemi eserleri, Erciyes Dağı, Talas, Kapuz Başı Şelaleleri gibi tarihi, kültürel ve doğal açıdan zengin bir mirasa sahiptir. Ayrıca halkının sıcakkanlılığı, misafirperverliği ve geniş bir ulaşım ağı ile konaklama imkânlarına sahip olmasının yanında, belediye altyapı ve taşıma hizmetlerinin üst düzeyde sunulması gibi karşılaştırmalı üstünlükler açısından da ilimiz avantajlı bir konumdadır. Ülkemizde daha çok bir sanayi ve ticaret şehri olarak tanınan Kayseri, aynı zamanda zengin turizm potansiyeline sahip güzide bir şehrimizdir.

Son 10 yılda şehrimizde Erciyes Dağı'nın ulusal ve uluslararası bir kayak merkezi olmasına yönelik başlattığımız proje çerçevesinde önemli yatırımlar yapılmıştır. Binlerce kişiye istihdam imkânı sağlaması açısından bu projeye özel önem vermekteyiz. Golf turizmi, kongre turizmi, sağlık turizmi gibi alanlarda da proje bittiğinde çok sayıda hizmet sunulmaya başlayacaktır. Yeni bir futbol stadyumu yapılması, kongre merkezleri ve Yemliha Barajı'nın çevre düzenlemesi yine bu bağlamda değerlendirilebilecek önemli turizm projelerimiz arasında yer almaktadır. Ayrıca, Anadolu Harikalar Diyarı (*Mazakaland*) bir eğlence parkı olarak turizm sektörünün hizmetine açılmıştır. Bunlar şehrimizde yenilik turizmi olarak dikkate değer örnekler arasında gösterilebilir.

Ülkemizin birçok üniversitesinden ve yabancı üniversitelerden (ABD ve İngiltere) çok sayıda akademisyen ile sektör temsilcisinin katılımlarıyla gerçekleştirilen 14. Ulusal Turizm Kongresi, turizmde yenilik temasının işlenmesinin ötesinde şehrimizdeki turizm faaliyetlerinin akademik camia tarafından tanınmasına olumlu katkılar da sağlayacak ve şehrimizin turizm potansiyelinin değerlendirilmesine yardımcı olacaktır. Bu tür geniş kapsamlı akademik faaliyetlerin önümüzdeki yıllarda da şehrimizde düzenlenmesini diliyor, kongrenin düzenlenmesinde emeği geçenlere ve katkı sağlayanlara teşekkür ediyorum.

Av. Mehmet ÖZHASEKİ
Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı

ERCİYES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRÜ SAYIN PROF. DR. H. FAHRETTİN KELEŞTEMUR'UN ÖNSÖZÜ

Üniversiteler teorik bilgi üretmenin yanında özellikle ekonominin ilgili sektörleriyle sürekli irtibat içinde olan ve toplumsal sorunlara uygulanabilir çözümler üretmenin çabası içinde olan kurumlardır. 1978 yılında kurulduğu günden günümüze kadar Erciyes Üniversitesi sürekli en iyiyi hedeflemiş ve alanında oldukça önemli sayılacak mesafeler kaydetmiştir. Üniversitemiz, bilimsel faaliyetleri, araştırma enstitüleri ve kurmuş olduğu pek çok ulusal ve uluslararası akademik ortaklıklarla sadece yurt içinde değil, yurt dışında da ülkemizin profili hızla yükselen ve en ön sırlarda yer alan bir üniversitesi haline gelmiştir.

Üniversitemiz içerisinde özel bir yere sahip olan Turizm Fakültesi, 2005 yılında Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu adı altında eğitim-öğretime başlamış ve 25 Nisan 2013 tarihinde Resmi Gazetede yayınlandıktan sonra, fakülte statüsünü elde etmiştir. Turizm Fakültesi, Üniversitemizin en faal fakültelerinden birisidir. Nitekim 2010 yılında "5. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Kongresi" bu kurumun bünyesinde gerçekleştirilmiştir. Yine Üniversitemiz bünyesinde yer alan Hızıroğlu Uygulama Oteli, Turizm Fakültesi denetiminde faaliyetlerini örnek bir şekilde sürdürmeye devam ettirmektedir.

Turizm Fakültesi, akademik başarılarının yanında uluslararası bir vizyona sahiptir. Çok sayıda yabancı akademik ortaklarla birçok uluslararası ortak girişimi gerçekleştirmiştir. Ayrıca, donanımlı akademik personeli ile uluslararası bilimsel dergilerde yayınlar yayınlamaktadır.

Turizm Fakültemiz tarafından düzenlenen 14. Ulusal Turizm Kongresi yurt dışından ve yurt içinden davetli çok sayıda akademisyen ve sektör temsilcilerinin katılımıyla üniversitemizde düzenlenmektedir. Bu Kongre "Turizmde Yenilik" konusunu ele almaktadır. Sahasında yetkin 80 bildiri bu kongre çerçevesinde sunulacaktır. Turizm sektörünün sorunları bu vesileyle geniş bir şekilde tartışılma imkânı bulacaktır. Çok sayıda seçkin bilim insanını ve sektör temsilcilerini üniversitemiz bünyesinde ve Kayseri'de ağırlamaktan mutluluk duyduğumu belirtmek isterim. Emeği geçen tüm arkadaşlarıma, kurumlara ve sektör mensuplarına üniversitem ve şahsım adına teşekkür ediyorum.

Prof. H. Fahrettin KELEŞTEMUR
Erciyes Üniversitesi Rektörü

SUNUŞ

"Ekonomik refahın odağındaki konu yeniliktir."
Michael E. Porter

"Lideri takipçiden yenilik ayırır."
Steve Paul Jobs

Dünya değişiyor, bugün dünden nasıl farklı ise yarının da günümüzden farklı olması kaçınılmazdır. Artan teknolojik değişim bu süreci daha da hızlandırmaktadır. İnsan hayatı, iş dünyası ve nihayetinde çevremizdeki her olgu hızlı bir değişim ve dönüşüm içindedir. İşte bu değişim ve dönüşüme ayak uydurabilecek yapı ve kabiliyete sahip olmanın yanında, değişim ve dönüşüme yön verebilen ülkeler, sektörler, işletmeler ve bireyler rekabet avantajı sağlayarak başarıyı yakalayabilmekte ve değer oluşturabilmektedirler. Diğer bir ifade ile, lider olabilmek, ekonomik fayda ve refah sağlayabilmek için "yenilik" hayatımızın odağı haline gelmiştir. Bu nedenle, her yıl geleneksel olarak bir yükseköğretim kurumunun koordinatörlüğünde düzenlenmekte olan Ulusal Turizm Kongresi'nin 14'üncüsü bu yıl "turizmde yenilik" temasıyla Fakültemizin ev sahipliğinde Kayseri'de düzenlenmektedir. 14. Ulusal Turizm Kongresi'nin amacı, turizm sektöründe "yenilik" anlayışının gelişmesine ve bu bağlamda dinamik bir yapı içerisinde sektörün ulusal ve küresel ölçekte rekabet gücünün artmasına akademik düzeyde farkındalık oluşturmak suretiyle katkılar sağlamaktır. Kongrenin önemi ise akademisyenler, turizm sektörü planlayıcıları ve politika belirleyicileri ile uygulayıcıları arasında kongre teması çerçevesinde farkındalık oluşturarak aralarındaki işbirliğinin geliştirilmesine yardımcı olmaktır. Diğer taraftan, kongrede kış turizmi ve sağlık turizmi konularına da odaklanılmakta, turistik ürün çeşitlendirilmesinin gerekliliğine dikkat çekilmekte ve turizmin yerel açıdan da önemi ortaya konulmaktadır.

14. Ulusal Turizm Kongresi için değerlendirilmek üzere toplam 136 bildiri Kongre Yürütme Kurulu'na ulaşmıştır. Her bildiri, Kongre Yürütme Kurulu'nca Kongre Bilim Kurulu içerisinde uzmanlık alanlarına göre seçilen üç hakeme (yazar isimleri gizlenmek suretiyle) gönderilmiştir. Kabul önerisi alan bildiriler, Kongre Yürütme Kurulu'nca "Kongre Yazım Kılavuzu"na uygunluğu açısından sadece şekil yönünden değerlendirilmiştir. Bu değerlendirmeler sonucunda 81 bildiri kongre kitabında yayınlanmak ve kongrede sunulmak üzere kabul görmüştür. Hakem değerlendirmesi sonucunda kongrenin bildiri kabul oranı yaklaşık %60'dır.

Kongre kitabında yayınlanmak ve sunulmak üzere kabul edilen 81 bildiri kongre teması da dikkate alınarak dört gruba ayrılmaktadır: (a) turizmde yenilik, (b) kış turizmi ve (c) sağlık turizmi konulu bildiriler ile (d) serbest bildiriler (10 farklı grup): "elektronik ve sosyal pazarlama", "tur yönetimi ve turist rehberliği", "turizm eğitimi ve mesleği", "tüketici davranışları", "örgütsel davranış", "finansal yönetim, maliyet ve fiyatlandırma", "yerel halk ve turizm ilişkisi", "turizm ve çevre", "destinasyon pazarlaması" ve "turizm alanındaki akademik çalışmaların irdelenmesi" şeklinde alt gruplara ayrılmaktadır.

Kabul edilen 81 bildiriyle; 13 profesör, 20 doçent, 47 yardımcı doçent, 39 araştırma görevlisi, 34 öğretim görevlisi, 2 okutman, 2 uzman, 1 özel sektör temsilcisi ve 20 lisansüstü öğrencisi olmak üzere toplam 178 akademisyen kongreye bildirili katılımlı olarak ilgi göstermiştir. Bildirisiz kayıt yaptıran akademisyenler ve sektör temsilcileri de dikkate alındığında, kongreye katılanların sayısı daha da artmaktadır. Bu durum, turizmin ülkemizde bir bilim alanı olarak önemli bir yere sahip olduğuna işaret etmektedir. Bu tür akademik faaliyetlerin tarihsel temelleri ve hikâyeleri ile yaşayacağına ve yaşatılacağına olan inancımız ve bu kongrenin düzenlenmesini üstlenmiş olmamızdan dolayı taşıdığımız akademik sorumluluk adına kısaca kongrenin tarihsel gelişim sürecinden bahsetmek istiyorum. İlk olarak 1990 yılında düzenlenen ve bu yıl 14'üncüsünü gerçekleştirdiğimiz Ulusal Turizm Kongreleri'nin tarihsel gelişim sürecini 2009 öncesi ve sonrası olmak üzere iki ayrı dönemde değerlendirmek mümkündür.

1990-1998 yılları arasında her yıl aralıksız olarak düzenlenen ilk dokuz kongre Aydın Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nun koordinatörlüğünde ve ev sahipliğinde Kuşadası'nda yapılmıştır. Bunlardan ilk üçü Dokuz Eylül Üniversitesi, diğer altısı ise Adnan Menderes Üniversitesi'nin kurulmasıyla birlikte Adnan Menderes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu bünyesinde gerçekleştirilmiştir.

1998 yılında gerçekleştirilen dokuzuncu kongrenin ardından 2009 yılına kadar geçen 10 yıllık dönemde Ulusal Turizm Kongre'leri düzenlenememiştir. Bu dönemde, her bir yükseköğretim kurumunun kendi çabalarıyla turizm ile ilgili ayrı ayrı bilimsel toplantılar ve kongreler düzenlediği bilinmektedir. Ta ki 2007 yılında Sakarya Karasu'da düzenlenen "I. Ulusal Türkiye Turizmi Kongresi"ne kadar. Bu kongrenin sonuç değerlendirme toplantısında bazı meslektaşlarımızın ve hocalarımızın ortak kararı ile ülkemizde, akademik camianın da ortaklaşa sahipleneceği ve güç birliği yapabileceği bir kongrenin düzenlenmesi gereğine vurgu yapılmıştır. Bu öneriyi dikkate alan hocalarımızın öncü çalışmaları sonucunda 1998 yılından itibaren düzenlenmesine ara verilmiş olan Ulusal Turizm

Kongreleri'nin ülkemizdeki turizm alanında çalışan akademisyenlerin ortak işbirliği ve güçbirliği ile hayata geçirilmesinin uygun olacağı görüşü benimsenmiştir.

10. Ulusal Turizm Kongresi'nin düzenlenmesine talip olan Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nun ev sahipliğinde ve koordinasyonunda Ulusal Turizm Kongre'leri tekrar hayata geçirilmiş ve sonrasında sırasıyla 11. Ulusal Turizm Kongresi Adnan Menderes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 12. Ulusal Turizm Kongresi Düzce Üniversitesi Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 13. Ulusal Turizm Kongresi Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi ve nihayetinde bu yıl 14. Ulusal Turizm Kongresi Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından düzenlenmiştir. Ulusal Turizm Kongre'leri, danışma kurulu, bilim kurulu ve benimsenen ilkeleriyle artık kurumsal bir yapıya bürünmüştür; bugün turizm ve turizme yakın alanlarda çalışma yapan 100 civarındaki bilim kurulu üyesi ile ulusal turizm kongreleri ülkemizin turizm alanındaki önemli bir akademik boşluğu doldurmaktadır. Öyle ki, daha bir kongre başlamadan bir sonraki kongrenin hazırlıkları planlanabilmektedir; 2014 yılında düzenlenecek olan 15. Ulusal Turizm Kongresi'nin Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde yapılmasına henüz 2012 yılında Antalya'daki 13. Ulusal Turizm Kongresi Danışma Kurulu'nda karar verilmiştir.

Kısaca özetlemek gerekirse, Ulusal Turizm Kongreleri'nin doğuşu ve birinci dönem gelişimi (1990-1998) bir yükseköğretim kurumunun önderliğinde gerçekleşirken, bugün artık danışma ve bilim kurullarının, objektif olarak belirlenmiş kongre ilkeleri ile ikinci dönemini (2009-) yaşamaktayız. Ulusal Turizm Kongreleri'nin birinci dönemi olarak adlandırabileceğimiz dönemde kongrenin ortaya çıkması ve gelişmesine katkı sağlayan, önderlik yapan tüm hocalarımıza bugün turizm akademik camiası olarak şükranlarımızı ifade ederken, kongrenin ikinci döneminin başlamasına ve günümüze kadar gelmesine vesile olan tüm meslektaş ve hocalarımıza da sonsuz teşekkürü borç bilmekteyiz. Bizlerin ve daha sonra turizm alanında çalışma yapacak olan gelecek nesillerin ortaklaşa güçbirliği ile bu kongrenin ülke turizminde önemli bir akademik faaliyeti olarak daha da ileri götürüleceğine ve muhakkak uluslararası boyuta da taşınacağını ümit etmekteyiz.

Burada sizlerle paylaşmak istediğim diğer bir husus ise, 2011 yılında Akçakoca'da düzenlenen 12. Ulusal Turizm Kongresi'nde Erciyes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olarak talip olduğumuz ve akabinde gerekli çalışmalarına başladığımız 14. Ulusal Turizm Kongresi'ne Erciyes Üniver-

sitesi Turizm Fakültesi olarak ev sahipliği yapmamızın ve bu kongreyi gerçekleştirmenin mutluluğunu Türkiye'nin farklı üniversitelerinden ve yurtdışından katılan meslektaşlarımızla birlikte paylaşmanın bizi son derece onurlandırmış olmasıdır. Bu bağlamda, 14. Ulusal Turizm Kongresi Danışma Kurulu Dönemsel Başkanı Prof. Dr. Alp TİMUR yönetimindeki "Destinasyon Markası, İmajı ve Yenilik" konulu açılış paneline davetli konuşmacı olarak yurtdışından katılan Prof. Dr. Şeyhmus BALOĞLU, Prof. Dr. Yüksel EKİNCİ, Prof. Dr. Doğan GÜRSOY, Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ ve Prof. Dr. Muzaffer UYSAL'a hem teori hem de uygulamaya yönelik sunumları ve soru-cevap şeklindeki katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

Kabul edilen ve edilmeyen bildiri sahiplerine kongreye olan ilgi ve emeklerinden dolayı teşekkür ederiz. Kongre çalışmalarımıza katkıda bulunan Danışma Kurulu ve Bilim Kurulu Üyelerine de ayrıca teşekkürü borç biliriz.

Kongrenin düzenlenmesinde desteklerini esirgemeyen T. C. Kültür ve Turizm Bakanı Sayın Ömer ÇELİK'e, Kayseri Valisi Sayın Orhan DÜZGÜN'e, Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Av. Mehmet ÖZHASEKİ'ye, Türk Tarih Kurumu Başkanı Sayın Prof. Dr. M. Metin HÜLAGÜ'ye, Erciyes Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. H. Fahrettin KELEŞTEMUR'a, T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Telif Hakları Genel Müdürü Sayın Dr. Hamdi TURŞUCU ile Tanıtma Genel Müdürü Sayın İrfan ÖNAL'a, Kayseri Sanayi Odası Başkanı Sayın Mustafa BOYDAK'a, Kayseri Ticaret Odası Başkanı Sayın Mahmut HİÇYILMAZ'a, Kayseri Ticaret Borsası Başkanı Sayın Şaban ÜNLÜ'ye, Kayseri Organize Sanayi Bölgesi Müdürü Sayın Ahmet HASYÜNCÜ'ye, destekleri ile her zaman yanımızda olan Fakültemiz Hayırseverleri HASÇALIK Ailesine, Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürü Sayın İsmet TAYMUŞ'a, Türk Havayolları Kayseri Satış Müdürü Sayın Tamer SİSLİER'e ve kongremize destek veren tüm diğer kurum, kuruluş ve işletmelere teşekkürü borç biliriz. Kongre kitabının basımını titizlikle gerçekleştiren Detay Yayıncılık sahibi Hüseyin YILDIRIM ve çalışanlarına ayrıca teşekkür ederiz.

14. Ulusal Turizm Kongresi, uzun ve yorucu bir ekip çalışması sonucunda ortaya çıkmıştır. Kongre Yürütme Kurulu Üyeleri ile Fakültemizin diğer tüm akademik ve idari personelinin çok önemli katkıları olmuştur; tüm mesai arkadaşlarıma katkılarından ve emeklerinden dolayı teşekkür ederim.

Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA
Erciyes Üniversitesi
Turizm Fakültesi Dekanı

ULUSAL TURİZM KONGRELERİ TARİHÇESİ (1990-2013)

1. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	16-18 Kasım 1990
Düzenleyen Kurum	Dokuz Eylül Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Hasan Zafer DOĞAN
Yer	Onur Oteli, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	32
Kongre Kitabı	Yayınlandı

2. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	21-23 Kasım 1991
Düzenleyen Kurum	Dokuz Eylül Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Hasan Zafer DOĞAN
Yer	Adakule Otel, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	35
Kongre Kitabı	Yayınlandı

3. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	25-27 Kasım 1992
Düzenleyen Kurum	Adnan Menderes Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Hasan Zafer DOĞAN
Yer	Korumar Otel, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	20
Kongre Kitabı	Yayınlandı

4. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	26-28 Kasım, 1993
Düzenleyen Kurum	Adnan Menderes Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Mustafa SAĞCAN
Yer	Ephesus Princess Otel, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	29
Kongre Kitabı	Yayınlandı

5. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	08-10 Kasım 1994
Düzenleyen Kurum	Adnan Menderes Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Mustafa SAĞCAN
Yer	Pine Bay Otel, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	12
Kongre Kitabı	Yayınlandı

6. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	18-20 Kasım 1995
Düzenleyen Kurum	Adnan Menderes Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Ahmet ULU
Yer	Onur Oteli, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	30
Kongre Kitabı	Yayınlandı

7. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	29 Kasım-03 Aralık 1996
Düzenleyen Kurum	Adnan Menderes Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Ahmet ULU
Yer	Turtel Adakule Otel, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	28
Kongre Kitabı	Yayınlandı

8. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	12-14 Aralık 1997
Düzenleyen Kurum	Adnan Menderes Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Ahmet ULU
Yer	Tusan Otel, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	23
Kongre Kitabı	Yayınlandı

9. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	06-09 Kasım 1998
Düzenleyen Kurum	Adnan Menderes Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Ahmet ULU
Yer	Pine Bay Otel, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	12
Kongre Kitabı	Yayınlandı

10. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	21-24 Ekim 2009
Düzenleyen Kurum	Mersin Üniversitesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI
Yer	Çiftlik Köyü Kampüsü, Mersin
Sunulan Bildiri Sayısı	119
Kongre Kitabı	Yayınlandı

11.ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	02-05 Aralık 2010
Düzenleyen Kurum	Adnan Menderes Üniversitesi
Dönem Başkanı	Yrd. Doç. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU
Yer	Korumar Otel, Kuşadası, Aydın
Sunulan Bildiri Sayısı	72
Kongre Kitabı	Yayınlandı

12.ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	30 Kasım-4 Aralık 2011
Düzenleyen Kurum	Düzce Üniversitesi
Dönem Başkanı	Yrd. Doç. Dr. Mehmet Akif ÖNCÜ
Yer	Akçakoca Otel, Akçakoca, Düzce
Sunulan Bildiri Sayısı	67
Kongre Kitabı	Yayınlandı

13.ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	06-09 Aralık 2012
Düzenleyen Kurum	Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi
Dönem Başkanı	Yrd.Doç.Dr. Tahir ALBAYRAK
Yer	Miracle Otel, Antalya
Sunulan Bildiri Sayısı	80
Kongre Kitabı	Yayınlandı

14.ULUSAL TURİZM KONGRESİ

Tarih	05-08 Aralık 2012
Düzenleyen Kurum	Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi
Dönem Başkanı	Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA
Yer	Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi
Sunulan Bildiri Sayısı	81
Kongre Kitabı	Yayınlandı

14. ULUSAL TURİZM KONGRESİ KURULLARI

ONUR KURULU

Ünvanı, Adı ve Soyadı	**Kurumu**
Ömer ÇELİK	Kültür ve Turizm Bakanı
Orhan DÜZGÜN	Kayseri Valisi
Prof. Dr. M. Metin HÜLAGÜ	Türk Tarih Kurumu Başkanı
Mehmet ÖZHASEKİ	Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı
Prof. Dr. H. Fahrettin KELEŞTEMUR	Erciyes Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Hasan OLALI	Emekli Öğretim Üyesi
Türkan HASÇALIK Tuncer HASÇALIK	Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Hayırseverleri

DANIŞMA KURULU*

Ünvanı, Adı ve Soyadı		**Kurumu**
Prof. Dr. Alp TİMUR	Danışma Kurulu Dönemsel Bşk.	Dokuz Eylül Üniv.
Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ	Üye	Okan Üniv.
Prof. Dr. Orhan BATMAN	Üye	Sakarya Üniv.
Prof. Dr. A.Celil ÇAKICI	Üye	Mersin Üniv.
Prof. Dr. Füsun İstanbullu DİNÇER	Üye	İstanbul Üniv.
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Üye	Balıkesir Üniv.
Prof. Dr. Azize Tunç HASSAN	Üye	Gazi Üniv.
Prof. Dr. Orhan İÇÖZ	Üye	Yaşar Üniv.
Prof. Dr. Nüzhet KAHRAMAN	Üye	İstanbul Ticaret Üniv.
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	Üye	Erciyes Üniv.
Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK	Üye	Anadolu Üniv.
Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN	Üye	İstanbul Medeniyet Üniv.
Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU	Üye	Adnan Menderes Üniv.
Prof. Dr. Turgut VAR	Üye	İzmir Ekonomi Üniv.
Prof. Dr. Atilla YÜKSEL	Üye	ADÜ (**STAD**)
Doç. Dr. İzzet KILINÇ	Üye	Düzce Üniv. (**SOİD**)

***Alfabetik Olarak Soyada Göre Düzenlenmiştir.**

BİLİM KURULU*

Ünvanı, Adı ve Soyadı	Kurumu
Prof. Dr. Bahattin Rızaoğlu	Adnan Menderes Üniv.
Prof. Dr. Atilla Yüksel	Adnan Menderes Üniv.
Doç. Dr. Şenol Çavuş	Adnan Menderes Üniv.
Doç. Dr. Osman Eralp Çolakoğlu	Adnan Menderes Üniv.
Doç. Dr. Abduallah Tanrısevdi	Adnan Menderes Üniv.
Prof. Dr. Şuayip Özdemir	Afyon Kocatepe Üniv.
Doç. Dr. Fisun Yüksel	Adnan Menderes Üniv.
Prof. Dr. Ahmet Akın Aksu	Akdeniz Üniv.
Prof. Dr. Nilüfer Tetik	Akdeniz Üniv.
Doç. Dr. Beykan Çizel	Akdeniz Üniv.
Doç. Dr. Rüya Ehtiyar	Akdeniz Üniv.
Doç. Dr. Bahattin Özdemir	Akdeniz Üniv.
Prof. Dr. Mustafa Koyuncu	Aksaray Üniv.
Prof. Dr. Bayram Zafer Erdoğan	Anadolu Üniv.
Prof. Dr. Meryem Akoğlan Kozak	Anadolu Üniv.
Prof. Dr. Nazmi Kozak	Anadolu Üniv.
Doç. Dr. Dündar Denizer	Anadolu Üniv.
Doç. Dr. Oktay Emir	Anadolu Üniv.
Doç. Dr. Medet Yolal	Anadolu Üniv.
Prof. Dr. Cevdet Avcıkurt	Balıkesir Üniv.
Prof. Dr. Necdet Hacıoğlu	Balıkesir Üniv.
Doç. Dr. M. Oğuzhan İlban	Balıkesir Üniv.
Doç. Dr. Düriye Bozok	Balıkesir Üniv.
Doç. Dr. Murat Doğdubay	Balıkesir Üniv.
Prof. Dr. Doğan Yaşar Ayhan	Başkent Üniv.
Prof. Dr. Doğan Tuncer	Başkent Üniv.
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Başkent Üniv.
Prof. Dr. Z. Sevgin Akış Roney	Boğaziçi Üniv.
Prof. Dr. Faruk Andaç	Çağ Üniv.
Doç. Dr. Dilek Dönmez Polat	Çanakkale Onsekiz Mart Üniv.
Prof. Dr. Mahir Nakip	Çankaya Üniv.
Prof. Dr. Mustafa Tepeci	Celal Bayar Üniv.
Prof. Dr. Fevzi Okumuş	Central Florida Üniv.
Doç. Dr. Fatma Nur İplik	Çukurova Üniv.
Doç. Dr. Mehmet Cihan Yavuz	Çukurova Üniv.
Prof. Dr. Metin Kozak	Dokuz Eylül Üniv.
Prof. Dr. Saime Oral	Dokuz Eylül Üniv.

BİLİM KURULU* *(devam)*

Ünvanı, Adı ve Soyadı	**Kurumu**
Prof. Dr. Alp Timur	Dokuz Eylül Üniv.
Prof. Dr. Özkan Tütüncü	Dokuz Eylül Üniv.
Prof. Dr. Öcal Usta	Dokuz Eylül Üniv.
Doç. Dr. Ebru Günlü	Dokuz Eylül Üniv.
Doç. Dr. İzzet Kılınç	Düzce Üniv.
Prof. Dr. Adnan Türksoy	Ege Üniv.
Prof. Dr. A. Asuman Akdoğan	Erciyes Üniv.
Prof. Dr. M. Şükrü Akdoğan	Erciyes Üniv.
Prof. Dr. Kurtuluş Karamustafa	Erciyes Üniv.
Prof. Dr. Süleyman Yazar	Erciyes Üniv.
Prof. Dr. Rıfat Yıldız	Erciyes Üniv.
Doç. Dr. Şakir Batmaz	Erciyes Üniv.
Doç. Dr. Derviş Boztosun	Erciyes Üniv.
Doç. Dr. Ömer Şanlıoğlu	Erciyes Üniv.
Doç. Dr. Yaşar Sarı	Eskişehir Osman Gazi Üniv.
Prof. Dr. Azize Tunç Hassan	Gazi Üniv.
Prof. Dr. Yüksel Öztürk	Gazi Üniv.
Prof. Dr. Cevat Tosun	Gazi Üniv.
Prof. Dr. Kurban Ünlüönen	Gazi Üniv.
Prof. Dr. Mehmet Yeşiltaş	Gazi Üniv.
Doç. Dr. Yasin Boylu	Gazi Üniv.
Doç. Dr. Arzu Kılıçlar	Gazi Üniv.
Doç. Dr. Ramazan Pars Şahbaz	Gazi Üniv.
Doç. Dr. Ahmet Tayfun	Gazi Üniv.
Doç. Dr. Selma Meydan Uygur	Gazi Üniv.
Doç. Dr. Ali Yaylı	Gazi Üniv.
Prof. Dr. Seyfettin Erdoğan	İstanbul Medeniyet Üniv.
Prof. Dr. Salih Kuşluvan	İstanbul Medeniyet Üniv.
Doç. Dr. Metin Teberler	İstanbul Teknik Üniv.
Prof. Dr. Nüzhet Kahraman	İstanbul Ticaret Üniv.
Doç. Dr. Asım Saldamlı	İstanbul Ticaret Üniv.
Prof. Dr. Füsun İstanbullu Dinçer	İstanbul Üniv.
Prof. Dr. Mithat Zeki Dinçer	İstanbul Üniv.
Prof. Dr. İsmail Kızılırmak	İstanbul Üniv.
Prof. Dr. Turgut Var	İzmir Ekonomi Üniv.
Prof. Dr. Cengiz Demir	İzmir Katip Çelebi Üniv.
Doç. Dr. İlhan Bölükoğlu	İzmir Katip Çelebi Üniv.

BİLİM KURULU* *(devam)*

Ünvanı, Adı ve Soyadı	**Kurumu**
Doç. Dr. Zafer Öter	İzmir Katip Çelebi Üniv.
Prof. Dr. Ömer Torlak	Karatay Üniv.
Prof. Dr. A.Celil Çakıcı	Mersin Üniv.
Prof. Dr. Bahar Taner	Mersin Üniv.
Doç. Dr. Kemal Birdir	Mersin Üniv.
Doç. Dr. Kamil Unur	Mersin Üniv.
Doç. Dr. Göknil Nur Sever	Mersin Üniv.
Doç. Dr. Umut Avcı	Muğla Üniv.
Doç. Dr. Ercan Baldemir	Muğla Üniv.
Doç. Dr. Burhan Kılıç	Muğla Üniv.
Doç. Dr. Cafer Topaloğlu	Muğla Üniv.
Doç. Dr. Halil Demirer	Mustafa Kemal Üniv.
Prof. Dr. Şeyhmus Baloğlu	Nevada Üniv.
Prof. Dr. Zeynep Aslan	Nevşehir Üniv.
Doç. Dr. İbrahim Yılmaz	Nevşehir Üniv.
Prof. Dr. Ahmet Aktaş	Okan Üniv.
Prof. Dr. Levent Altınay	Oxford Brookes Üniv.
Prof. Dr. Yüksel Ekinci	Oxford Brookes Üniv.
Prof.Dr. Orhan Batman	Sakarya Üniv.
Prof. Dr. Muhsin Halis	Sakarya Üniv.
Doç. Dr. Mehmet Sarıışık	Sakarya Üniv.
Doç. Dr. Oğuz Türkay	Sakarya Üniv.
Doç. Dr. Mahmut Demir	Süleyman Demirel Üniv.
Prof. Dr. Derman Küçükaltan	Trakya Üniv.
Doç. Dr. Teoman Duman	Uluslararası Antalya Üniv.
Prof. Dr. Muzaffer Uysal	Virginia Polytechnic Inst. and State Üniv.
Prof. Dr. Doğan Gürsoy	Washington State Üniv.
Prof. Dr. Orhan İçöz	Yaşar Üniv.
Prof. Dr. İge Pırnar	Yaşar Üniv.
Doç. Dr. Gökçe Özdemir	Yaşar Üniv.

***Alfabetik Olarak Önce Çalışılan Kuruma, Daha Sonra Unvana ve Soyada Göre Düzenlenmiştir.**

KONGRE YÜRÜTME KURULU

Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA, Başkan

Doç. Dr. Ömer ŞANLIOĞLU, Başkan Yrd.

Yrd. Doç. Dr. Kenan GÜLLÜ, Başkan Yrd.

Arş. Gör. Dr. Ayşe ÇELİK, Üye

Arş. Gör. Harun ÇALHAN, Üye

Uzm. Tuncay ÇANAKÇI, Üye

Arş. Gör. Emre ERBAŞ, Üye

Arş. Gör. Reha KILIÇHAN, Üye

Arş. Gör. Mehmet UMUR, Üye

Mustafa AKSAY, Sekreterya

Hakkı TAŞDELEN, Teknik İşler

İÇİNDEKİLER

	ÖNSÖZLER	Sayfa
1	Kayseri Valisi Sayın Orhan DÜZGÜN'ün Önsözü	vii
2	Türk Tarih Kurumu Başkanı Sayın Prof. Dr. M. Metin HÜLAGÜ'nün Önsözü	viii
3	Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Av. Mehmet ÖZHASEKİ'nin Önsözü	ix
4	Erciyes Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. H. Fahrettin KELEŞTEMUR'un Önsözü	x
5	Sunuş Sayın Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	xi

	BİLDİRİLER	Sayfa
1	**Global İnovasyon Endeksi: Akdeniz Çanağındaki Destinasyonlara Yönelik Karşılaştırmalı Bir Analiz** Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK, Arş. Gör. Ahmet UŞAKLI	1-19
2	**Konaklama İşletmelerinde Yeşil İnovasyon Uygulamaları: Bursa Örneği** Öğr. Gör. Gencay SAATCI, Öğr. Gör. Özge GÜDÜ DEMİRBULAT, Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	20-38
3	**Turizm İşletmelerinde Yeşil İş Modeli İnovasyonu ve Yönetim Aracı Olarak Yeşil İnovasyon Radarı** Yrd. Doç. Dr. Ramazan GÖRAL, Yrd. Doç. Dr. Erkan AKGÖZ, Öğr. Gör. Çetin TOPUZ	39-54
4	**İnovasyon Örneği Olarak Moleküler Mutfağın İstanbul'daki Restoran İşletmelerinde Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma** Prof. Dr. İsmail KIZILIRMAK, Yrd. Doç. Dr. Aslı ALBAYRAK	55-72
5	**Turistik Ürün Geliştirme ve Yenilik Kapsamında Niğde, Nevşehir ve Kayseri Yöresinde Bağ ve Bahçe Turizmi ve Bu Alternatif Turizm Çeşidinin Yaygınlaştırılması** Öğr. Gör. Ruhan İRİ	73-87
6	**Lüks Şehir Otellerinin Müşteri Ağırlama Sürecindeki Yeni Uygulamalar Üzerine Bir Araştırma** Arş. Gör. Seçkin KODAL, Öğr. Gör. Ahmet TOKMAK, Arş. Gör. Hülya YEŞİLYURT	88-98
7	**Dünya Turizminde Yükselen Trend Marka Kentler: Yeni Bir Destinasyon Olarak Marka Kent Edirne** Yrd. Doç. Dr. Ebru Z. BOYACIOĞLU	99-120

	BİLDİRİLER *(devam)*	**Sayfa**
8	**Öğrenme Odaklılığın ve İşin Özelliklerinin Yenilikçi Davranışlar Üzerindeki Etkisi** Yrd. Doç. Dr. Murat YEŞİLTAŞ, Yrd. Doç. Dr. Pelin KANTEN, Doç. Dr. Selahattin KANTEN, Yrd. Doç. Dr. Hüseyin ÇEKEN, Arş. Gör. Özcan ZORLU	121-143
9	**Kış Turizmi Turistlerinin Seyahat Motivasyonları** Yrd. Doç. Dr. Aslı ALBAYRAK	144-164
10	**Kış Turizmi Girişimciliğinin Ekonomik ve Çevresel Etkileri** Seydi Ahmet ÇETİN	165-177
11	**Küresel Isınmanın Türkiye'deki Başlıca Kayak Merkezlerine Etkisi: Geleceğe Yönelik Bir Analog Olarak 2010 Sezonu Anomalisi ve Uyum Süreci** Osman Cenk Demiroğlu, Doç. Dr. Linda Lundmark	178-195
12	**Kızılcahamam'da Turizm ve Yerel Kalkınma** Müşerref KÜÇÜK, Yrd. Doç. Dr. Gül GÜNEŞ	196-215
13	**Sağlık Turizmi Temelli Destinasyon Pazarlamasında Türkiye'nin Rekabet Üstünlüğü** Öğr. Gör. Mehmet Emin BAYNAZOĞLU, Öğr. Gör. Gülçin SERCE	216-235
14	**Alternatif Tatilden Alternatif Tedaviye Termal Turizmde İnnovasyon Süreci: Afyonkarahisar Örneği** Yrd. Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI, Yrd. Doç. Dr. Sabri ÇELİK, Yrd. Doç. Dr. Hümeyra TÖRE BAŞAT, Arş. Gör. Önder YAYLA	236-248
15	**Otel İşletmeleri Facebook Sayfalarının Pazarlama İletişimi Açısından Değerlendirilmesi: Antalya Örneği** Doç. Dr. R. Pars ŞAHBAZ, Öğr. Gör. Ali Turan BAYRAM	249-265
16	**Turizm Pazarlamasında Sosyal Medya, Turizm İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma: Muğla Örneği** Makbule CİVELEK, Öğr. Gör. Taner DALGIN	266-282
17	**Otel İşletmelerinde Sosyal Medya Kullanımı: İstanbul'daki Otel İşletmelerinde Bir Araştırma** Mustafa BAŞ, Yrd. Doç. Dr. Arif GÜNGÖR, Yrd. Doç. Dr. Emrah ÖZKUL, Ali TUNCEL	283-302
18	**Erzurum İli Turizm İşletmeleri Web Sitelerinin Değerlendirilmesi** Doç. Dr. Bekir ELMAS, Arş. Gör. Gülizar CENGİZ, Arş. Gör. Çetin AKKUŞ	303-322

	BİLDİRİLER *(devam)*	**Sayfa**
19	**Web Sitelerinin Tanıtım Amaçlı Kullanımı: Turizm Eğitimi Veren Bölümler Üzerine Bir Araştırma** Öğr. Gör. Dilek KEKEÇ MORKOÇ, Öğr. Gör. Mustafa DOĞAN	323-342
20	**Etkinlik Yönetiminde E-Tanıtım Uygulamaları Eskişehir Türk Dünyası Kültür Başkenti Web Sitesi Örneği** Yrd. Doç. Dr. Cihan SEÇİLMİŞ, Doç. Dr. Yaşar SARI	343-355
21	**Tatil Deneyimlerinin Sosyal Medyada Paylaşımı ve Psikolojik Taciz (*Mobbing*)** Öğr. Gör. Ercan TUTAN, Yrd. Doç. Dr. Serdar TARAKÇIOĞLU	356-369
22	**Kurumsal Sosyal Sorumluluk: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bir Uygulama** Bilge BALTALI, Arş. Gör. Bülent AYDIN, Merve Özgür GÖDE	370-386
23	**Elektronik Tüketici Yorumlarının Nitel Çözümlenmesi ve Pazarlama Bilgi Aracı Olarak Kullanımı: Tatil Otellerine Yönelik Bir Uygulama** Yrd. Doç. Dr. Yasin BİLİM, Arş. Gör. Alaattin BAŞODA, Yrd. Doç. Dr. Özgür ÖZER	387-407
24	**Profesyonel Turist Rehberlerinin (PTR) Yetkinliklerinin Mesleki Yeterlilikler Çerçevesinde Değerlendirilmesi** Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK, Öğr. Gör. Duygu YETGİN	408-428
25	**Bağımsız Seyahat Eden Yerli Gezginlerin Seyahat Alışkanlıkları ve Seyahat Güzergahları Üzerine Bir Araştırma** Yrd. Doç. Dr. Serhat HARMAN, Arş. Gör. Dr. Erol DURAN, Arş. Gör. Dr. Ozan KAYA	429-448
26	**Turistlerin Milliyet Bazında Davranış Kalıplarının ve Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi: Turist Rehberlerine Yönelik Bir Araştırma** Öğr. Gör. Dr. F. Özlem GÜZEL, Yrd. Doç. Dr. Özlem KÖROĞLU	449-473
27	**Turist Rehberliği Meslek Kanunu ve Turist Rehberi Eğitiminde Yeni Bir Paradoks** Yrd. Doç. Dr. S. Pınar TEMİZKAN, Yrd. Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN, Simge TOKAY	474-486
28	**Turizm Öğrencilerinin Genel Öğrenme Stratejilerini Kullanma Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma** Yrd. Doç. Dr. Muammer MESCİ	487-505

	BİLDİRİLER *(devam)*	Sayfa
29	**Öğrencilerin Turizm Ders Kitaplarından Beklentileri ve Ders Kitaplarının Hazırlanmasında Kullanılabilecek İnovasyonel Uygulamalar** Yrd. Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU, Arş. Gör. Serkan TÜRKMEN, Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	506-520
30	**Hareket Temelli İşlemler Teknolojisinin Turizm Eğitiminde Kullanımı: Microsoft Kinect ile Yiyecek İçecek Servisi Dersi Uygulama Örneği** Okt. İbrahim Akın ÖZEN, Yrd. Doç. Dr. Duygu EREN	521-538
31	**Türkiye'deki Turizm Eğitiminde Son Rakamsal Gelişmeler** Doç. Dr. Yasin BOYLU, Arş. Gör. Emin ARSLAN	539-556
32	**Turizm Eğitimi Alan Ön Lisans ve Lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Bağlılık Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma** Arş. Gör. Seyit Ahmet SOLMAZ, Arş. Gör. Çağrı ERDOĞAN	557-573
33	**Ön Lisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi** Öğr. Gör. Alper KURNAZ, Öğr. Gör. Hande AKYURT KURNAZ, Doç. Dr. Burhan KILIÇ	574-594
34	**Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları** Öğr. Gör. Dr. S. Banu YILDIZ	595-614
35	**Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma** Doç. Dr. Kemal BİRDİR, Arş. Gör. Reha KILIÇHAN	615-635
36	**Yemek Turizmine Katılma Niyeti: Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Bir Uygulama** Yrd. Doç. Dr. Gülşah AKKUŞ, Prof. Dr. Orhan ERDEM	636-654
37	**Üniversite Personelinin Yemekhane Hizmetlerinden Memnuniyet Düzeylerinin Belirlenmesi: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Modeli** Arş. Gör. Barış DEMİRCİ, Öğr. Gör. Duran CANKÜL, Yrd. Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN	655-668
38	**Yiyecek Deneyimiyle İlgili Bireysel Eğilimlerin Sosyo-Demografik Özellikler Açısından Değerlendirilmesi: Kuşadası'na Gelen Yabancı Turistler Örneği** Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU, Öğr. Gör. Reyhan A. AYAZLAR, Kansu GENÇER	669-687

	BİLDİRİLER *(devam)*	**Sayfa**
39	**Restoran Müşterilerinin Şikâyet Davranışlarının Planlı Davranış Kuramı Çerçevesinde İncelenmesi Üzerine Bir Pilot Çalışma** Doç. Dr. Bahattin ÖZDEMİR, Arş. Gör. Gökhan YILMAZ, Öğr. Gör. Dr. Osman ÇALIŞKAN	688-709
40	**Faydacı Tüketim Eğilimi, Destinasyon İmajı ve Davranışsal Niyetler: Edremit Körfezi Örneği** Doç. Dr. M. Emin AKKILIÇ, Yrd. Doç. Dr. Fatih KOÇ, Hayal ONAR, Yrd. Doç. Dr. Volkan ÖZBEK	710-732
41	**Türkiye'yi Ziyaret Eden Turistlerin Estetik Deneyimleri Üzerine Bir Araştırma** Prof. Dr. Saime ORAL, Arş. Gör. Dr. Ayşe ÇELİK	733-754
42	**İşletmelerde İtibar Yönetimi Faaliyetleri ve Turizm İşletmelerinde Kurumsal İtibar: Müşteri Otel Tercihleri Üzerine Bir Araştırma** Yrd. Doç. Dr. Bayram ŞAHİN, Hülya KAHVECİ, Burçin SÖNMEZ	755-774
43	**Turistlerin Kırsal Turizme Katılma Nedenleri: Kapadokya'ya Gelen Turistlere Yönelik Bir Araştırma** Arş. Gör. Dr. Seda ŞAHİN	775-797
44	**Seferihisar Halkının Yavaş (Sakin) Şehir Hareketi Uygulamalarına İlişkin Tutumları ve Algıları İle Yaşam Doyumları Üzerine Bir Araştırma** Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI, Yrd. Doç. Dr. Uysal YENİPINAR, Arş. Gör. Sercan BENLİ	798-814
45	**Potansiyel Kırsal Turistleri Kırsal Turizme Yönlendiren Motive Edici Faktörler ve Kırsal Turistlerin Kırsal Turizmden Beklentileri** Yrd. Doç. Dr. Yusuf AYMANKUY, Nazife ÇETİNKAYA, Veli Ulaş ASMADİLİ, Merve KALYONCU	815-838
46	**Kadın Tüketicilerin Turistik Ürün Satın Alma Davranışlarını Etkileyen Faktörler** Öğr. Gör. Abdullah ÜLKÜ, Öğr. Gör. Günay EROL, Yrd. Doç. Dr. Ahmet KÖROĞLU	839-857
47	**Konaklama İşletmelerinin Seçiminde Biyolojik Cinsiyete ve Cinsiyet Kimliğine Dayalı Reklam Etkisi** Yrd. Doç. Dr. Evren GÜÇER, Arş. Gör. Özgür YAYLA, Arş. Gör. Burcu KOÇ	858-869
48	**Futbol Seyircileri Üzerine Bir Araştırma: XVII. Akdeniz Oyunları Örneği** Doç. Dr. Medet YOLAL, Yrd. Doç. Dr. Sevda SAHİLLİ BİRDİR, Arş. Gör. Sıla KARACAOĞLU, Doç. Dr. Kemal BİRDİR	870-890

	BİLDİRİLER *(devam)*	Sayfa
49	**Otel İşletmelerinde Örgütsel Güven ile İşten Ayrılma Niyeti Arasındaki İlişkinin İncelenmesi** Arş. Gör. Tuba GEZEN, Öğr. Gör. Hakan BOZ	891-907
50	**Turizm İşletmelerinde Duygusal Emek ve Duygusal Zekânın İş Tatminine Etkisi: Alanya Örneği** Arş. Gör. Volkan GENÇ, Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ, Öğr. Gör. Bahattin HAMARAT	908-927
51	**Gençlerin Turistik Tercihlerinin Belirlenmesi: Eskişehir'de Yaşayan Gençler Örneği** Doç. Dr. Mehmet KAŞLI, Arş. Gör. Ebru ARSLANER, Arş. Gör. Barış DEMİRCİ, Arş. Gör. Orhan Can YILMAZDOĞAN	928-940
52	**Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Çalışanların İşlemsel ve Dağıtımsal Adalet Algılarının Örgütsel Güvenlerine Etkisi** Yrd. Doç. Dr. Tülay GÜZEL, Yrd. Doç. Dr. Yılmaz AKGÜNDÜZ	941-958
53	**Ulusal Bir Otel Zincirinde Ekip Kültürü ve Bilgi Paylaşımının Hizmet Yeniliği Performansına Etkisi** Prof. Dr. Mustafa TEPECİ, Arş. Gör. A. Ozan ONAĞ	959-979
54	**Otel Mutfaklarında Çalışan İş Görenlerin Sorunları** Doç. Dr. Kemal BİRDİR, Seda DERİNALP, Uzm. Tuncay ÇANAKÇI	980-997
55	**Yiyecek-İçecek Çalışanlarının Mesleki Beklentilerinin Analizi: İstanbul Örneği** Doç. Dr. Oğuz TÜRKAY, Muhammet Caner KAYA, Şevin BİRER	998-1015
56	**Krizlerin Konaklama İşletmelerine Etkileri: Antalya'da Bir Araştırma** Süleyman AKKAŞOĞLU, Doç. Dr. Önder MET	1016-1030
57	**Ülkelerin Gelişmişlik Düzeylerine Göre 2008 Küresel Krizinin Turizm Sektörü Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi** Doç. Dr. M. Oğuzhan İLBAN, Öğr. Gör. Muammer BEZİRGAN, Öğr. Gör. Hasan Hüseyin YILDIRIM	1031-1055
58	**Sistematik Riskin Belirleyicileri: Borsa İstanbul Turizm Şirketleri Üzerinde Bir Araştırma** Yrd. Doç. Dr. Erdinç KARADENİZ, Doç. Dr. Serkan Yılmaz KANDIR, Doç. Dr. Ömer İSKENDEROĞLU	1056-1073
59	**Konaklama İşletmelerinde Kalite Maliyetleri: Bir Otel İşletmesinde Uygulama** Arş. Gör. Hülya TAŞTAN, Yrd. Doç. Dr. Elif Nursun DEMİRCİOĞLU	1074-1087

	BİLDİRİLER *(devam)*	**Sayfa**
60	**Konaklama ve Yiyecek Hizmetleri Alt Sektörünün DuPont Finansal Analiz Yöntemi İle Analizi** Yrd. Doç. Dr. Levent KOŞAN, Yrd. Doç. Dr. Erdinç KARADENİZ	1088-1104
61	**Konaklama İşletmeleri Fiyatlarının Değerlendirilmesi: Denizli Örneği** Öğr. Gör. Ümmühan BAYRAM, Öğr. Gör. Murat BAYRAM, Yrd. Doç. Dr. Serkan BERTAN, Yrd. Doç. Dr. Onur GÖRKEM	1105-1119
62	**Menü Fiyatlamayı Etkileyen Faktörlerin ve Menü Fiyatlama Yöntemlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma** Arş. Gör. Reha KILIÇHAN, Doç. Dr. Göknil Nur KOÇAK	1120-1135
63	**Turizm Sektöründe İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarına Yönelik Tespitler ve Tedbirler** Yrd. Doç. Dr. Selda UCA ÖZER, Arş. Gör. Demet TÜZÜNKAN, Arş. Gör. Bilge ÇAVUŞGİL KÖSE	1136-1149
64	**Turizm Personeli Meslek Yasası Girişimi: TİYADER Örneği** Prof. Dr. Ali ERBAŞ, Öğr. Gör. Duran CANKÜL, Yrd. Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN	1150-1162
65	**Yerel Halkın Bakış Açısıyla Burhaniye'de Turizmin Gelişimini Etkileyen Sorunlar** Doç. Dr. M. Oğuzhan İLBAN, Öğr. Gör. Muammer BEZİRGAN, Öğr. Gör. Hasan Hüseyin YILDIRIM	1163-1180
66	**Orta Öğretim Öğrencilerinin Yabancı Turistlere Olan Tutumları Üzerine Bir Araştırma** Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK, Öğr. Gör. Yasin ÖZASLAN	1181-1198
67	**Turizm Akademisyenlerinin Bakış Açısı İle Türk Turizminin Sorunları** Öğr. Gör. Gül ERKOL, Yrd. Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN, Prof. Dr. Orhan BATMAN	1199-1219
68	**Yeni Gelişmekte Olan Destinasyonlarda Turizme İlişkin Yerel Halkın Görüşleri: Sinop İl Merkezinde Bir Araştırma** Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK, Arş. Gör. Ömer Emre ARSLAN	1220-1237
69	**Konaklama İşletmeleri ve Çevre Duyarlı Uygulamalar** Müşerref KÜÇÜK	1238-1257
70	**Nükleer Santraller Turizm İçin Hayati Bir Sorun Mudur?** Doç. Dr. Kamil UNUR, Öğr. Gör. Gülser YAVUZ	1258-1275

	BİLDİRİLER *(devam)*	Sayfa
71	**Sürdürülebilir Turizm Gelişimi Açısından Turizmin Gelecek Nesil Üzerindeki Etkilerinin Paydaşlarca Algılanması** Arş. Gör. Caner ÇALIŞKAN, Prof. Dr. Cevat TOSUN	1276-1287
72	**Türk Turizm Pazarında Çevreye Duyarlı Bir Eğilim: "Yeşil Yıldız" Uygulaması ve "Yeşil Yıldız" Sahibi Otel İşletmeleri Üzerine Bir Değerlendirme** Doç. Dr. Burcu Selin YILMAZ, Arş. Gör. Yurdanur YUMUK	1288-1300
73	**Bölgelerin Turizm Potansiyelinin Belirlenmesinde SWOT Analizi: Akçakoca Örneği** Yrd. Doç. Dr. Öznur BOZKURT, Yusuf ALTUNDAŞ	1301-1316
74	**Sakarya İli Turizm Sektörünün Rekabetçilik Analizi** Doç. Dr. Mehmet SARIIŞIK, Yrd. Doç. Dr. Şevki ULAMA, Arş. Gör. Serkan POLAT	1317-1335
75	**Turistik Bölgelerde Markalaşma Sürecini Etkileyen Faktörler ve Çeşme Örneği** Arş. Gör. Onur İÇÖZ	1336-1354
76	**Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği** Öğr. Gör. Züleyhan BARAN, Prof. Dr. Orhan BATMAN	1355-1367
77	**Otel Yöneticilerinin İlişkisel Pazarlamaya Bakış Açıları: Zonguldak, Karabük ve Bartın İllerinde Bir Uygulama** Öğr. Gör. Emine GENÇ, Yrd. Doç. Dr. Evrim ERDOĞAN	1368-1384
78	**Mersin 2013 17. Akdeniz Oyunları Oyunlar Köyü Konaklama Operasyon Süreci** Öğr. Gör. Alper DURAN, Okt. Murat AKIN, Yrd. Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ, Arş. Gör. Beril DÖNMEZ, Arş. Gör. Ozan GÜLER, Arş. Gör. Sercan BENLİ	1385-1404
79	**Otel İşletmelerinde Değere Dayalı Pazarlama Uygulamalarının Belirlenmesi: Laleli Örneği** Doç. Dr. M. Oğuzhan İLBAN, Ezgi TÜRKMEN	1405-1428
80	**Ulusal Turizm Kongreleri Bildirilerinin Bibliyometrik Profili** Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI, Oya YILDIRIM, Arş. Gör. Sıla KARACAOĞLU	1429-1447
81	**Turizmde Veri Madenciliği Alanında Yapılan Akademik Çalışmaların İncelenmesi: Türkiye ve Dünya Karşılaştırması** Yrd. Doç. Dr. Murat ÇUHADAR	1448-1466

MUTFAK ŞEFLERİNİN MESLEKİ EĞİTİM DÜZEYLERİ VE YAŞADIKLARI EĞİTİM PROBLEMLERİNİN TESPİTİNE YÖNELİK BİR ÇALIŞMA

Kemal BİRDİR
Doç. Dr., Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi
kemalbirdir@yahoo.com

Reha KILIÇHAN
Arş. Gör., Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi
rehakilichan@gmail.com

ÖZET

Ülkemizde ve dünyada, farklı düzeylerde mesleki eğitim vererek mutfak şefleri yetiştiren, pek çok eğitim kurumu bulunmaktadır. Mutfak şefleri bu eğitim kurumlarında mesleki eğitimlerini alıp, sektörde bilgi ve becerilerini geliştirerek tecrübe sahibi olmaktadırlar. Bu bağlamda, gerçekleştirilen bu keşfedici çalışmanın amacı, dört ve beş yıldızlı otellerde istihdam edilen mutfak şeflerinin eğitim düzeyleri ile yaşadıkları eğitim problemlerini tespit etmektir. Bu doğrultuda araştırma, sektörün ihtiyaçlarını belirleyerek, bu ihtiyaçlar doğrultusunda mutfak şefleri yetiştirilmesine yönelik eğitim programlarının gerekliliğine dikkat çekmek ve şeflerin eğitim problemlerine çözüm önerileri üretmek adına önem arz etmektedir. Araştırmanın örneklemini, Kayseri ilinde faaliyet gösteren 5 ve 4 yıldızlı otellerde istihdam edilen mutfak şefleri oluşturmaktadır. Araştırmada veri toplama yöntemi olarak anket kullanılmıştır. Çoktan seçmeli ve açık uçlu toplam 30 adet sorudan oluşan anket yüz yüze görüşme tekniği ile mutfak şeflerine uygulanmıştır. Araştırmada elde edilen veriler, bilgisayar ortamında istatistikî analiz yöntemleri kullanılarak irdelenmiştir. Araştırma sonucunda mutfak şeflerinin genellikle 21-40 yaş aralığında Turizm Meslek Lisesi mezunu erkeklerden oluştuğu, mesleki eğitimlerini lisede ve usta/çırak ilişkisi ile aldıkları tespit edilmiştir. Mutfak şeflerinin eğitim sorunlarının en önemlileri eğitim için maddi kaynağın olmaması, eğitmenlerin bilgileri tam olarak aktarmaması ve eğitim süresinin yetersiz olması olarak tespit edilmiştir. Sonraki araştırmalarda örneklem genişletilerek daha genellenebilir sonuçlar elde edilebilinir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak şefleri, eğitim düzeyleri, eğitim problemleri.

GİRİŞ

Yiyecek ve içecek faaliyetleri insanoğlunun sağlıklı ve güçlü olarak yaşamasında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında, huzurlu ve güvence altında varlığını sürdürebilmesinde son derece önemli bir yere sahiptir. Moslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde de yer aldığı gibi yemek insanoğlunun en temel ihtiyaçlarından birisidir (Tikkanen, 2007: 722). Yemek, zorunlu bir ihtiyaç olmakla birlikte, insanların özel zamanlarını ayırdıkları, kutlama maksatlı ve başlı başına bir

aktivite olarak değerlendirdikleri faaliyetlerdendir. Mutfak, bir bölge ve halkla özdeşleşmiş olan yemeğin hazırlanışında kullanılan malzemeler, pişirme, sunma ve yeme yöntemlerinin bileşimidir (Gvion ve Trostler, 2008: 950). Davis ve McBride (2008: 2) mutfağı; "heykel sanatı ya da dans gibi kültürün ifade ediliş yöntemlerinden biridir" şeklinde tanımlamaktadır. Mutfak denildiğinde sadece bir ulusun mutfağına ait yiyecek ve içecekler değil aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, servisinde kullanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu ve mimarisi, yemek törenleri ve benzeri faaliyetler de anlatılmak istenmektedir (Ciğerim, 1999: 204).

Aslında mutfak, içerisinde hem sanatı hem de bilimi barındıran bir kavramdır. Mutfak bilimi iyi bir eğitim ile sağlanabilir. Sanatsal kısım ise aşçının yaratıcılığı ile gelişebilir. Ünlü şef ve gastronomi uzmanı Ferran Adria'nın "Önce yaratıcılık gelir, ardından müşteri gelir" sözü, mutfakta yaratıcılığın ne kadar önemli bir unsur olduğunu vurgulamaktadır (Norton, Villanueva ve Wathieu, 2009: 1). Mükemmel aşçılar yetiştirmenin yolu, mutfağa ilgisi olan ve yaratıcılık yönü güçlü kişilerin aşçılık mesleğine ilgisinin çekilmesinin sağlanması ve bu kişilerin iyi bir aşçılık eğitiminden geçirilip, mutfağın bilimsel yönünün kavranmasını sağlamaktan geçmektedir. Mutfak eğitimi okulda aşçılara verilen teorik bilgiler ile başlamakta, mutfakta çalışmaya başlanıp bu teorik bilgilerin pratik bilgilere dönüşmesiyle gelişmekte ve aşçının mutfakta görev aldığı süre boyunca usta-çırak ilişkisi şeklinde devam etmektedir.

Dünyadaki ve ülkemizdeki üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri bünyesinde aşçılık eğitimi veren kurumların sayısının artması sonucu aşçılık mesleği giderek değer kazanmakta, gastronomi alanında yapılan bilimsel çalışmaların artmasıyla aşçılık bilimsel bir zemin kazanmakta ve gastronomi bilimi gelişmektedir. Ayrıca tüketiciler açısından zengin gastronomik bilgiye ilginin ve talebin artması gibi gelişmeler sonucunda otel yöneticileri eğitimli aşçılar istihdam etmek istemektedirler. Bu gelişmelerden hareketle yapılan bu araştırma mutfak şeflerinin eğitim düzeylerinin tespit edilmesine yöneliktir. Ayrıca bu çalışmada, mutfak şeflerinin demografik özellikleri, mesleki yeterlilikleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda araştırma, sektörün ihtiyaçlarını belirleyerek, bu ihtiyaçlar doğrultusunda mutfak şefleri yetiştirilmesine yönelik eğitim programlarının gerekliliğine dikkat çekmek ve şeflerin eğitim problemlerine çözüm öne-

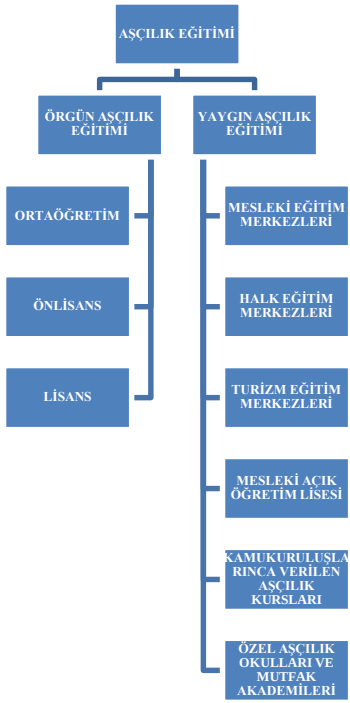
rileri üretmek adına önem arz etmektedir. Araştırma Kayseri ilinde faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinde istihdam edilen mutfak şeflerini kapsamaktadır. Mutfak şefleriyle ilgili kastımız yiyecek üretiminden sorumlu aşçılar, kısım şefleri, aşçıbaşı yardımcıları ve aşçıbaşılardır.

AŞÇILIK EĞİTİMİ

Aşçılık eğitimi bir süreçtir. Bu süreç "gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme, sunma bilgi ve becerisi kazandırma süreci" olarak tanımlanabilir. Aşçılığın sanat olarak kabul edilişi ilk olarak İngiltere'de gerçekleşmiş, yemeğin lezzeti ve görünümü miktarından çok daha önemli görülmüştür (Öztürk ve Görkem, 2011: 71). Modern anlamda ilk restoran M. Bulanger ismiyle 1765 yılında Paris'te açılmış ve burada "sağlık açısından yararlı çorbalar" satılmaya başlanmıştır (Hürriyet Gazetesi Arşivi). Fransız ihtilalının ardından işsiz kalan çoğu aşçılar Paris ve diğer büyük şehirlerde restoranlar açmışlardır. O dönemlerden bu zamana kadar aşçılar usta-çırak ilişkisi yöntemiyle mesleği öğrenmişlerdir (Kinton ve Ceserani, 1987: 282). Geçmişte baskıcı ve mesleki birikimlerini astlarından saklayan mutfak şeflerinin hâkimiyetinde yıllarca süren mesleki gelişimin yerini günümüzde mutfak eğitimi veren kurslar, okullar, üniversiteler ve akademiler almıştır. Mutfak eğitimi veren bu okullar sadece kalifiye mutfak personeli yetiştirmekle kalmamış, halkın gözünde yemek pişirmenin bir meslek olarak kabul edilmesini de sağlamıştır (Hughes, 2003: 10). Aşçılık mesleği kalifiye personel eksikliğinin yaşandığı bir meslek olarak bilinmektedir. Sektöre her ne kadar yeni öğrenci dâhil olsa da, staj döneminde veya sonrasında sektörden ayrılma oranı yüksektir (Robinson ve Barron, 2007: 913). Pratten ve Curtis'e (2002) göre mesleki eğitim özellikle konaklama ve yiyecek içecek sektöründe sunulan hizmet kalitesi üzerinde kritik bir role sahiptir ki bu hizmet kalitesi de işletmeyi rakiplerinden ayıran en önemli özelliktir (Rodriguez ve Gregory, 2005: 42). Her ne amaçla ve hangi mesleki kademede kullanılırsa kullanılsın, turizm eğitiminin her kademesinde teori ile uygulama birbirini tamamlayarak bir bütün oluşturacak şekilde yürütülmek zorundadır. Diğer bir anlatımla, verilen eğitimin sadece teorik olması yeterli değildir. Verilen eğitimin başarılı olması için teori eğitimine paralel olarak uygulamalı eğitim de verilmelidir (Gamble, 1992: 10).

Dünyada aşçılık eğitimi verilen ilk otelcilik okulu 1893 yılında İsviçre'nin Lozan kentinde açılmıştır. İsviçre'yi İngiltere ve diğer Avrupa ülkeleri izlemiştir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde saray mutfakları aşçıların yetiştirilmesinde bir eğitim kurumu görevini uzun yıllar sürdürmüştür. İmparatorluktan 1950'li yıllara değin usta - çırak yöntemi ile aşçı yetiştirilmiştir (Çetin, 1993: 16). Dünyanın çeşitli ülkelerinde aşçılık eğitimi veren pek çok okul bulunmaktadır. Bu okullardan en önemli bir kaçı Culinary Institute of America ve Le Cordon Bleu'dur. Bu okullarda günümüzün gerektirdiği modern aşçılık eğitimi verilmekte ve dünyaca ünlü şefler yetiştirilmektedir. Ülkemizde aşçılık eğitimi, 1960'lı yılların başından itibaren devlet kurumları tarafından örgün ve yaygın olmak üzere iki şekilde yapılmaktayken, son on yıldır özel aşçılık okulları ve mutfak akademileri de aşçılık eğitimi veren kuruluşlar arasında yerlerini almışlardır. Ülkemizde uygulanan aşçılık eğitim sistemi Şekil 1.'de gösterilmektedir.

Şekil 1: Türkiye'de Aşçılık Eğitim Sistemi



Kaynak: T.C. Milli Eğitim Bakanlığı verilerinden derlenerek hazırlanmıştır, [URL:www.meb.gov.tr], (Erişim Tarihi: 05 Eylül 2013).

Örgün Aşçılık Eğitimi

Örgün eğitim; belirli yaş grubundaki ve aynı seviyedeki bireylere, amaca göre hazırlanmış programlarla, okul çatısı altında düzenli olarak yapılan eğitimdir. Örgün eğitim; okul öncesi, ilkokul, ortaokul, ortaöğretim ve yükseköğretim kurumlarını kapsar (MEB, 2012-2013: XIII). Türkiye'de örgün aşçılık eğitimi ise ortaöğretim, ön lisans ve lisans eğitimi düzeyinde olmak üzere üç farklı düzeyde yapılmaktadır.

Ankara Otelcilik Okulunun açılması ile ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi bir örgün eğitim kuruluşunda 1961–1962 öğretim yılından itibaren verilmeye başlanmıştır. Okulda, 1964–1965 öğretim yılından itibaren kız öğrencilerin de kabulüne ve bu yıldan itibaren öğrencilere, turistik işletmelerde işbaşı eğitimi verilmeye başlanmıştır (Ankara Otelcilik Meslek Lisesi, 2013). İkinci "Otelcilik Okulu" 1967–1968 öğretim yılında İstanbul'da açılmıştır. Otelcilik okullarının ismi, bu okuldan mezun öğrencilere üniversiteye giriş hakkı verilmesiyle birlikte öğretim programları yenilenerek 1973 yılında "Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi" olarak değiştirilmiştir. Bu okullara 1984–1985 öğretim yılından itibaren bir yıl yabancı dil hazırlık sınıfı ilave edilerek öğretim süreleri dört yıla çıkarılmış ve isimleri de "Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi" olarak değiştirilmiştir (Ünlüönen ve Boylu, 2005a). Milli Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı olarak, Mengen Aşçılık Meslek Lisesi 25 Ekim 1985 tarihinde eğitim-öğretime açılmıştır. Okul, 2002 yılında Milli Eğitim Bakanlığı'nın okullarda isim birliğine gitmesi nedeniyle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri kapsamına alınmıştır (Aşçılık Okulu, 2013). Türkiye'de orta öğretim düzeyinde turizm sektörüne yönelik aşçılık eğitimi 2005–2006 eğitim öğretim yılına kadar sadece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilmiştir. Bu tarihten itibaren Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler, Açık Öğretim Meslek Lisesi gibi meslek liselerine de gerekli şartları taşımaları durumunda mutfak dalı açma hakkı verilmiştir (Görkem, 2011: 45-48).

Yükseköğretimde ön lisans düzeyinde turizm eğitimi, 1970'li yılların ortalarında Boğaziçi ve Ege Üniversiteleri'nde ara insan gücü yetiştirmek üzere açılmış olan ön lisans yüksekokullarında bir program olarak eğitim faaliyetine başlamıştır (Ünlüönen, 1993: 500). Ön lisans düzeyinde verilen turizm eğitiminin amacı; öğrencilere bilgi ve beceri edindirerek, tu-

rizm sektöründe çalışan ara kademe elemanların sahip olması gereken nitelikleri kazandırmaktır (Rutter, 1991: 356; Pelit ve Güçer, 2006: 143). Aşçılık ön lisans programının amacı ise; mesleki anlamda yemek hazırlama ve sunma ile her türlü mutfak becerisi edinmeye yönelik uygulama ağırlıklı bir eğitimle konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin ihtiyaç duyacağı destek insan gücünü yetiştirmektir (Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, 2013). İlgili programları bitirenlere 5. seviye aşçılık mutfak elemanı unvanı verilmektedir.

Türkiye'de lisans düzeyinde turizm eğitimi veren ilk eğitim kurumu Ticaret ve Turizm Yüksek Öğretmen Okulu'dur. Ankara Ticaret Yüksek Öğretmen Okulu'na 1965-1966 öğretim yılından itibaren "turizm bölümü" ilave edilerek okulun ismi "Ankara Ticaret ve Turizm Yüksek Öğretmen Okulu" olmuştur. 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu'ndan sonra bu okul, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi bünyesine alınmış, turizm bölümü de "turizm işletmeciliği ve otelcilik eğitimi" bölümüne dönüştürülmüştür. İlgili bölüm, 1992 yılında Gazi Üniversitesi'ne bağlı olarak kurulan "Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi" bünyesine alınmış ve lisans düzeyinde turizm eğitimi faaliyetini bu fakülte bünyesinde devam ettirmeye başlamıştır (Ünlüönen ve Boylu, 2005b: 20). Devlet üniversiteleri kapsamında Gazi Üniversitesi'nin ardından Nevşehir Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü kurulup, ardından hızla diğer üniversitelerde dört yıllık lisans eğitimi düzeyinde aşçılık eğitimi veren bölümler açılmaya devam etmiştir.

Yaygın Aşçılık Eğitimi

Yaygın eğitim; "örgün eğitim sistemine hiç girmemiş ya da her hangi bir kademesinde bulunan veya bu kademelerden çıkmış bireylere; ilgi, istek ve yetenekleri doğrultusunda ekonomik, toplumsal ve kültürel gelişmelerini sağlayıcı nitelikte, çeşitli süre ve düzeylerde hayat boyu yapılan eğitim-öğretim, üretim, rehberlik ve uygulama etkinliklerinin tümüdür" (Resmi Gazete, 2006). Yaygın mutfak eğitimi, Mesleki Eğitim Merkezleri, Halk Eğitimi Merkezleri, Turizm Eğitim Merkezleri ile Mesleki Açık Öğretim Lisesi yiyecek-içecek hizmetleri alanı, mutfak dalı kapsamında verilmektedir. Çeşitli odalar, sivil toplum örgütleri, belediyeler vb. gibi kurum ve kuruluşlar tarafından açılan kurslar vasıtasıyla da aşçılık eğitimi verilmektedir. Bunlara ilaveten son on yılda özel aşçılık okulları ve mutfak akademileri de yaygın eğitim kapsamında aşçılık eğitimi vermek-

tedirler. İstanbul, Ankara, Antalya ve Bursa gibi büyük şehirlerde Milli Eğitim Bakanlığına bağlı olarak açılan özel aşçılık kursları, bu kursları bitirenlere istihdam garantisi verilmektedir. İstanbul Culinary Institute, Mutfak Sanatları Akademisi ve Eyüp Kemal Sevinç Mutfak Akademisi ülkemizdeki en önemli aşçı yetiştiren özel aşçılık akademileridir.

AŞÇILARIN EĞİTİM SORUNLARI

Mutfak şeflerinin eğitimi hem kendi kariyerlerinin geleceği adına hem de çalıştıkları işletmelerin hizmet kalitesini arttırıp müşteri memnuniyeti sağlamaları adına son derece önemlidir. Müşteri memnuniyeti sayesinde müşteri sadakati yakalamak da mümkün olabilir. Bu durum işletmenin performansını arttıracağı gibi karlılığını da doğrudan etkileyecektir (Rodriguez ve Gregory, 2005: 42).

İyi eğitim almış mutfak şefleri çalıştıkları işletmelere değer katarlar. Mutfak eğitimi almış bir şef edindiği bilgi birikimine, kendine özgü yeteneklerini ve yaratıcılığını ekleyerek harikalar yaratabilir. Çalıştığı işletmeleri tercih edilen işletme konumuna getirebilir (Svejenova, Planellas ve Vives, 2010: 421; Antun ve Salazar, 2008: 81).

Ancak her meslekte olduğu gibi aşçılık mesleğinin de eğitim sorunları bulunmaktadır. Literatürde; mutfakta yenilikçilik ve şeflerin yenilikçilik süreçleri, şeflerin rolleri ve şeflerin yetişme süreci ile ilgili eğitimler üzerine yapılan pek çok çalışma bulunmaktadır Bu çalışmalarda; *mutfak şeflerine eğitim veren kişilerin bildiklerini tam anlamıyla aktaramaması* (Smith ve Kemmis, 2010: 220), *kullanılan araç gereç ve ekipmanların ilerleyen teknolojinin gerisinde kalması* (Robinson ve Taafe, 2007; Seaman ve Eves, 2006: 282; Ottenbacher ve Harrington, 2008: 27), *işletme içinde verilen mesleki eğitimin süresinin yetersiz olması* (Robinson ve Taafe, 2007), *eğitim veren kişilerin tecrübeli ve eğitimli profesyoneller olmaması* (Smith ve Kemmis, 2010: 215-220), *maaşların düşük olması sebebiyle mesleki eğitimler için para ayırılamaması* (Pratten ve O'Leary, 2007: 69; Pratten, 2003: 239; Seaman ve Eves, 2006: 281), *eğitim için işletmelerin teşvik politikalarının olmaması* (Pratten, 2003: 239; Ottenbacher ve Harrington, 2007: 454), *fiziksel alanların ve şartların yetersiz olması* (Pratten ve O'Leary, 2007: 69; Pratten, 2003: 239; Smith ve Kemmis, 2010: 215; Seaman ve Eves, 2006: 282), *çalışan personel sayısının yetersiz olması* (Pratten ve O'Leary, 2007: 69; Pratten, 2003: 239;

Seaman ve Eves, 2006: 282) ve *yoğun çalışma saatlerinin olması* (Pratten ve O'Leary, 2007: 69; Pratten, 2003: 239; James, 2005: 7) gibi sorunlara yer verilmektedir.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Turizm Bakanlığı'ndan alınan ilgili verilere göre Kayseri ilinde 2 adet beş yıldızlı otel ve 5 adet dört yıldızlı otelin faaliyet gösterdiği tespit edilmiştir. Tespit edilen bu otellerde istihdam edilen mutfak şefleri ile görüşmek için randevu alınmış ve mutfak şeflerinin büyük bir kısmı ile görüşme imkânı bulunmuştur. Mutfak şeflerinin tamamına ulaşılamamasının nedenleri; işletmelerde işlerin yoğun olması, yıllık izinde olan personelin bulunması ve araştırma sorularını yanıtlamak istenmemesidir.

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket kullanılmıştır. Ankette mutfak şeflerinin demografik özelliklerini, eğitim düzeylerini, yaşadıkları eğitim problemlerini tespit etmek amacıyla çoktan seçmeli ve kapalı uçlu toplam 30 adet soru yer almaktadır. Araştırmacıların mutfak sektöründe tecrübe sahibi olmalarından dolayı, anket soruları araştırmacılar tarafından belirlenmiştir. Anketler Kayseri'de faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerde istihdam edilen mutfak şeflerinden dördüne yüz yüze uygulanmış ve ön test sonucunda anlaşılmayan soruların olmadığı tespit edilmiştir. Ön testin ardından araştırmacılar anketleri Kayseri'de faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerde istihdam edilen mutfak şeflerine yüz yüze uygulamışlardır. Ayrıca araştırmacıların mutfak alanında tecrübe sahibi olmasından dolayı gözlem metodu kullanarak, sonuçların daha iyi şekilde ortaya konulması sağlanmıştır.

Toplanan veriler, bilgisayar ortamında uygun istatistiki analiz programı ile analiz edilmiştir. Analizlerde, frekans ve yüzde dağılımları gibi merkezi eğilim ölçülerinden yararlanılmıştır. Yapılan güvenilirlik analizi sonucunda Cronbach Alpha (α) katsayısı, 443 olarak düşük derecede güvenilir bulunmuştur (Kalaycı, 2010:405). Cronbach Alpha katsayısının düşük çıkmasının nedenleri; demografik özellikleri araştıran konular dışında kalan soru sayısının ve ölçeğin uygulandığı bağımsız birim sayısının düşük olması ($k<30$ ve $n<50$) olabilir (Kalaycı, 2010:404).

ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Bu kısımda Kayseri ilinde faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerde istihdam edilen mutfak şeflerine uygulanmış olan anket verilerinden elde edilen araştırma bulguları yer almaktadır. Araştırma bulgularına araştırmaya dâhil edilen işletmelerin özellikleri, araştırmaya katılan şeflerin demografik özellikleri, araştırmaya katılan şeflerin mesleki eğitim durumları ve eğitim sorunları olmak üzere dört bölümde yer verilmektedir.

Araştırmanın örneklemini oluşturan otellerin özelliklerine ilişkin veriler Tablo 1.'de gösterilmektedir. Tablodaki veriler incelendiğinde iki adet beş yıldızlı otel ve beş adet dört yıldızlı otelde istihdam edilen mutfak şeflerinden veri toplandığı anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılan mutfak şeflerinden 10 tanesi beş yıldızlı otelde, 18 tanesi dört yıldızlı otelde çalışmaktadır. Beş yıldızlı otellerin oda sayıları 212 ve 186 iken dört yıldızlı otellerin 105, 100, 100, 96 ve 55 olduğu görülmektedir. Beş yıldızlı otellerin yatak sayıları 424 ve 372 iken dört yıldızlı otellerin 229, 200, 200, 192 ve 118 olduğu görülmektedir. Erciyes Dağı'nda bulunan 2 otelin sadece kış aylarında ve şehir merkezinde bulunan diğer 5 otelin tüm yıl boyunca hizmet verdiği anlaşılmaktadır. Otellerin faaliyete geçiş yılları dikkate alındığında en eski otelin 1999 ve en yeni otelin 2013 yıllarında faaliyete geçtiği görülmektedir.

Tablo 1: Araştırmaya Dâhil Edilen İşletmelerin Özellikleri

OTEL ÖZELLİKLERİ	5 YILDIZLI OTELLER		4 YILDIZLI OTELLER				
	A Oteli	B Oteli	C Oteli	D Oteli	E Oteli	F Oteli	G Oteli
Oda Sayısı	212	186	105	100	100	96	55
Yatak Sayısı	424	372	229	200	200	192	118
Açık Olduğu Dönem	Tüm Yıl	Tüm Yıl	Kış	Tüm Yıl	Tüm Yıl	Tüm Yıl	Kış
Otelin Bulunduğu Konum	Şehir	Şehir	Dağ	Şehir	Şehir	Şehir	Dağ
Faaliyete Geçiş Tarihleri	2002	2013	2006	2007	1999	2010	2003
Mutfak Şeflerinin Dağılımı	10		18				

Tablo 2: Araştırmaya Katılan Mutfak Şeflerinin Demografik Özellikleri

ÖZELLİKLER	Frekans (f)	Yüzde (%)
Cinsiyet		
Erkek	26	92.9
Kadın	2	7.1
TOPLAM	**28**	**100**
Yaş		
20 Yaş ve Aşağısı	1	3.6
21 ve 30 Yaş Arası	12	42.9
31 ve 40 Yaş Arası	11	39.3
40 Yaş ve Üzeri	4	14.3
TOPLAM	**28**	**100**
Eğitim Durumu		
İlköğretim	2	7.1.
Ortaöğretim	4	14.3
Lise ve Dengi	17	60.7
Ön Lisans	3	10.7
Lisans	2	7.1
TOPLAM	**28**	**100**

Araştırmaya katılan mutfak şeflerine ilişkin demografik bilgiler Tablo 2.'de verilmiştir. Tablodaki veriler incelendiğinde araştırmaya katılan kişilerin %92.9'u erkek (n=26) ve %7.1'i kadın (n=2) mutfak şefleridir. Araştırmaya katılan mutfak şeflerinin %42.9'u 21 yaş ve 30 yaş arasında (n=12), %39.3'ü 31 yaş ve 40 yaş arasında (n=11), %14.3'ü 40 yaş ve üzeri (n=4) iken %3.6'sı 20 yaş ve altında (n=1) yer almaktadır. Mutfak şeflerinin %60.7'si lise ve dengi okul mezunu (n=17), %14.3'ü ortaöğretim (n=4), %10.7'si ön lisans (n=3), %7.1'i ilköğretim (n=2) ve %7.1'i lisans mezunu olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılan mutfak şeflerinin büyük bir kısmının 21 ile 40 yaş arasında, lise ve dengi okul mezunu erkeklerden oluştuğu, kadın şeflerin ve lisans eğitimi almış şef sayısının oldukça az olduğu dikkat çekmektedir. Üniversitelerde aşçılık eğitimi veren programların artması ve eğitim durumu düşük olan aşçıların emekli olması durumunda ileriki yıllarda aşçıların eğitim durumlarında artış olacaktır.

Tablo 3: Şeflerin Mesleki Eğitim Durumları

SORULAR	Frekans (f)	Yüzde (%)	SORULAR	Frekans (f)	Yüzde (%)
Mesleki Eğitiminizi Nerede Aldınız?			**Yurtdışında mesleki eğitim almak ister miydiniz?**		
Üniversite	1	3.6	**Evet**	26	92.9
Lise	12	42.9	**Hayır**	2	7.1
Özel Kurs	1	3.6	**TOPLAM**	**28**	**100**
Aşçılık Okulu	1	3.6	**Neden yurtdışında eğitim almak isterdiniz?**		
Usta/Çırak İlişkisi	13	46.4	**Türkiye'de aşçılık eğitiminin yetersiz olması**	21	75
TOPLAM	**28**	**100**			
Çalıştığınız Oteldeki Pozisyonunuz			**Türkiye'de aşçılık eğitimi veren kurumların yetersizliği**	7	25
Aşçıbaşı	2	7.1			
Aşçıbaşı Yardımcısı	4	14.3			
Kısım Şefi	3	10.7	**TOPLAM**	**28**	**100**
Aşçı	19	67.9	**Yurtdışında Tecrübe Kazanmak İster miydiniz?**		
TOPLAM	**28**	**100**	**Evet**	28	100
Kaç Yıldır Şef Olarak Görev Yapmaktasınız?			**Hayır**	0	**0**
1 Yıl	4	14.3	**TOPLAM**	**28**	**100**
2 Yıl	4	14.3	**Mesleki yönden kendinizi yeterli buluyor musunuz?**		
3 Yıl	5	17.9	**Evet**	27	96.4
4 Yıl	2	7.1	**Hayır**	1	3.6
5 Yıl	3	10.7	**TOPLAM**	**28**	**100**
7 Yıl	1	3.6	**Mesleki yönden gelişmek için neler yapıyorsunuz?**		
8 Yıl	1	3.6	**Seminer/Kursa katılma**	6	21.4
10 Yıl	2	7.1	**İnternet araştırma**	3	10.7
12 Yıl	1	3.6	**Rakiplerden hizmet alma**	3	10.7
13 Yıl	1	3.6	**Literatür incelemesi**	3	10.7
15 Yıl	1	3.6	**Hepsi**	7	25
16 Yıl	1	3.6	**Hiçbiri**	6	21.4
17 Yıl	1	3.6	**TOPLAM**	**28**	**100**
20 Yıl	1	3.6	**Eğitim kurumlarında eğitici şef olmak ister misiniz?**		
TOPLAM	**28**	**100**	**Evet**	18	64.3
Şef olarak çalıştığınız kaçıncı işletmeniz?			**Hayır**	10	35.7
1.İşletme	12	42.9	**TOPLAM**	**28**	**100**
2.İşletme	6	21.4	**Yöneticilik yönünüzü nasıl değerlendirirsiniz?**		
3.İşletme	3	10.7	**Yeterli**	5	17.9
4.İşletme	3	10.7	**Kısmen Yeterli**	19	67.9
5.İşletme	1	3.6	**Yetersiz**	4	14.3
6.İşletme	1	3.6	**TOPLAM**	**28**	**100**
7.İşletme	1	3.6	**İşletme içinde eğitim alıyor musunuz?**		
8.İşletme	1	3.6	**Evet**	28	100
TOPLAM	**28**	**100**	**Hayır**	0	0
Hangi yabancı dilleri biliyorsunuz?			**TOPLAM**	**28**	**100**
İngilizce	9	32.1	**İşletme içinde hangi eğitimleri alıyorsunuz?**		
Bilmiyorum	19	67.9	**Mesleki Eğitim**	17	60.7
TOPLAM	**28**	**100**	**Hijyen Eğitimi**	9	32.1
Yabancı dil eğitimi almak ister miydiniz?			**Kurum Kültürü Eğitimi**	2	7.1
Evet	27	96.4	**TOPLAM**	**28**	**100**
Hayır	1	3.6	**İşletme içinde verilen eğitimler sizce yeterli mi?**		
TOPLAM	**28**	**100**	**Yeterli**	2	7.1
Aşçılık mesleğini neden seçtiniz?			**Kısmen Yeterli**	13	46.4
Aile mesleği	2	7.1	**Yetersiz**	13	46.4
Arkadaş önerisi	1	3.6	**TOPLAM**	**28**	**100**
Meslek sevgisi	14	50	**Yetersizse işletme dışında eğitim alır mısınız?**		
İşsizlik sorunu olmaması	6	21.4	**Evet**	28	100
Statü kazanmak için	5	17.9	**Hayır**	0	0
TOPLAM	**28**	**100**	**TOPLAM**	**28**	**100**
Yurtdışı deneyiminiz varsa hangi ülkelerdedir?					
Var	0	0			
Yok	28	100			
TOPLAM	**28**	**100**			

Tablo 3.'de araştırmaya katılan mutfak şeflerinin mesleki eğitim durumlarını tespit etmek amacıyla sorulan 19 sorudan elde edilen veriler yer almaktadır. Bu verileri şu şekilde yorumlamak mümkündür:

a) Mutfak şeflerinin mesleki eğitimlerini %3.6 oranında üniversitede (n=1), %42.9 oranında lisede (n=12), %3.6 oranında özel kursta, %3.6 oranında aşçılık okulunda ve %46.4 ile usta/çırak ilişkisi (n=13) ile aldıkları görülmektedir. Usta/çırak ilişkisi ile herhangi bir mesleki eğitim almadan sektörden gelme (alaylı) kişiler ile Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi mutfak bölümü çıkışlı olan aşçıların büyük çoğunluğu oluşturduğu görülmektedir. Üniversitede eğitim alan aşçıların oranı çok azdır. Bunun sebebi ülkemizde lisans düzeyinde aşçılık eğitimi veren üniversitelerin daha yeni olmasıdır.

b) Araştırmaya katılan mutfak şeflerinin %67.9'u aşçı (n=19), %14.3'ü aşçıbaşı yardımcısı (n=4), %10.7'si kısım şefi (n=3) ve %7.1'i aşçıbaşı (n=2) pozisyonunda çalışmaktadır.

c) Mutfak şeflerinin %64.3' ünün 5 yıl ve daha az süre tecrübesi varken %35.7'si 7 ile 20 yıl arasında değişen tecrübelere sahip olduğu görülmektedir. Bu sonuçlara göre mutfak şeflerinin büyük bir kısmının az tecrübeye sahip olduğu görülmektedir.

d) Mutfak şeflerinin %64.3'ünün şef olarak görev yaptığı ilk ya da ikinci işletme, %21.4'ünün üçüncü veya dördüncü işletme %14.4'ünün beşinci ile sekizinci işletme olduğu dikkati çekmektedir. Bunun sebebi hem araştırmaya katılan mutfak şeflerinin yaş grubunun genç ve orta yaş kesiminden kişilerden oluşması hem de aşçılıktan başka işlerle de uğraşmış olmalarıdır.

e) Şeflerin %32.1'i İngilizce dilini (n=9) bilirken %67.9'u yabancı dil bilmediği (19) ve %96.4'ü yabancı dil eğitimi almak istemezken (n=27) sadece %3.6 oranında yabancı dil eğitimi almak isteyen (n=1) şef olduğu anlaşılmaktadır. Bu durum çok düşündürücüdür. Günümüzde yabancı dil bilmeyen bir aşçının gündemi takip etmesi ve kendisini geliştirmesi neredeyse imkânsızdır.

f) Aşçılık mesleğini seçme nedenleri %50 oranında "Meslek Sevgisi" (n=14), %21.4 oranında "İşsizlik Sorunu Olmaması" (n=6), %17.9 oranında "Statü Kazanmak" (n=5), %7.1 oranında "Aile Mesleği" (n=2) ve %3.6 oranında "Arkadaş Tavsiyesi" (n=2) olduğu görül-

mektedir. Mutfak şeflerinde meslek sevgisinin yüksek olması sektörün geleceği açısından son derece olumlu bir durumdur. Ayrıca işsizlik sıkıntısının da düşük olduğu mesleklerden biri olduğu için bu mesleğin seçilmesi de düşündürücü bir sonuç olarak karşımıza çıkmaktadır.

g) Araştırmaya katılan mutfak şeflerinin hiçbirinin yurtdışı deneyimi yoktur. Bu durum araştırmanın Kayseri ili ile sınırlı olmasından kaynaklı bir durum olarak değerlendirilmelidir. Büyük şehirlerde yurtdışı deneyime sahip pek çok mutfak şefi dört ve beş yıldızlı otellerde istihdam edilmektedir.

h) Mutfak şeflerinin %92.9'u yurtdışında mesleki eğitim almak isterken (n=26), %7.1'i istemediğini (n=2) belirtmiştir. Eğitim almayı isteme nedeni olarak %75'i Türkiye'de aşçılık eğitimini yetersiz olmasını (n=21), %25'i ise Türkiye'de aşçılık eğitimi veren kurumların yetersizliğini (n=7) göstermektedir. Bu durum yabancı dil bilmeyen ve öğrenmek istemeyen mutfak şeflerinin yurtdışında eğitim almalarının imkânsıza yakın olduğu şeklinde yorumlanabilir. Yurtdışında mesleki eğitim ancak iyi derecede yabancı dil bilmekle sağlanabilir.

i) Mutfak şeflerinin tamamı yurtdışında mesleki tecrübe sahibi olmak istemektedir. Yine aynı şekilde yurtdışında mesleki tecrübe edinmek isteyen mutfak şeflerinin iyi derecede yabancı dil bilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde bu durum sadece bir istekten öteye gidemeyecektir.

j) Mutfak şeflerinin %96.4'ü mesleki yönden kendisini yeterli (n=27) bulurken, %3.6'sı yetersiz (n=1) bulmaktadır.

k) Mutfak şeflerinin %21.4'ü mesleki yönden kendilerini geliştirmek adına seminer/kurslara katılmakta (n=6), %10.7'si internet üzerinden araştırma yapmakta (n=3), %10.7'si rakiplerden hizmet almakta (n=3), %10.7'si literatür incelemekte (n=3), %25'i hepsini birden yapmaktayken (n=7), %21.4'ü hiçbirini (n=6) yapmamaktadır. Kendini geliştirmek adına hiçbir şey yapmayan şefler sektörün geleceği adına birer soru işaretidir. Günümüzde mutfak şefleri dünyaya ayak uydurup sürekli kendini geliştiren yenilik arayan kişiler olmaları gerekmektedir.

l) Mutfak şeflerinin %64.3'ü eğitim kurumlarında eğitici şef olmak isterken (n=18), %35.7'si (10) istememektedir.

m) Mutfak şeflerinin %67.9'u yöneticilik yönlerini kısmen yeterli bulurken (n=19), %17.9'u yeterli (n=5), %14.3'ü yetersiz (n=4) bulmaktadır.

n) Mutfak şeflerinin tamamı işletme içi eğitim almaktadır. Bu eğitimlerin %60.7'si "Mesleki Eğitim" (n=17), %32.1'i "Hijyen Eğitimi" (n=9) ve %7.1'i "Kurum Kültürü Eğitimi" (n=2)'dir.

o) Mutfak şefleri işletme içinde verilen eğitimleri %46.4 oranında yetersiz (n=13), %46.4 oranında kısmen yeterli (n=13) ve %7.1 oranında yeterli (2) görmektedir. Otellerde verilen eğitimleri yetersiz olması otel yöneticilerinin dikkate alması gereken önemli bir husustur. Dünyada otelcilik sektörünün önde gelenleri belirli dönemlerde eğitim vermekte ya da eğitime göndermektedirler.

p) Mutfak şeflerinin tamamı işletme eğitimlerinin yetersiz olması durumunda mesleki eğitimlerini dışarıdan alabileceklerini belirtmişlerdir.

Mutfak şeflerinin mesleki eğitim problemlerine ilişkin veriler Tablo 4.'de yer almaktadır. Mutfak şeflerinin eğitim almaları hakkında çalıştıkları işletmelerin %46.4'ü hiçbir şey söylemediği (n=13), %35.7'si eğitim alma konusunda teşvik ettiği (n=10), %10.7'si yoğunluğa göre işletmenin tutumunun değiştiğini (n=3) ve %7.1'i genellikle eğitime gitmesinin istemediği (n=2) şeklinde tutum sergilediği görülmektedir. Bu durum işletmelerin mutfak şeflerinin eğitim alma konusunda teşvik edici politikalar izlemediği sonucunu ortaya koymaktadır. Mutfak şeflerinin eğitim sorunlarının tespiti için en önemli olan üç tanesinin işaretlenmesi, varsa diğer problemlerin belirtilmesi istenmiştir. Anket sorularına verilen cevaplardan elde edilen veriler şu şekilde yorumlanabilir:

a) Mutfak şeflerinin eğitim için ayırabilecekleri maddi bir kaynağın olmaması (n=17) %20.23 oranında en önemli problem olarak tespit edilmiştir. Mutfak şefleri maddi imkânlarının iyileştirilmesi durumunda eğitime daha fazla önem vereceklerini ayrıca dile getirmişlerdir.

b) Mutfak şefleri %16.67 oran ile ikinci en önemli problemin gerek işletme içinde gerekse işletme dışında aldıkları eğitimlerde eğit-

menlerin bilgileri tam anlamıyla aktarmamaları (n=14) olduğunu belirtmektedirler.

c) Mutfak şefleri %16.67 oran ile üçüncü en önemli problemin işletme içi eğitimlerin süresinin çok yetersiz olmasını (n=14) belirtmektedirler. İşletmeler eğitim sürelerini uzatarak bu problemi ortadan kaldırabileceklerdir.

d) Mutfak şefleri %11.9 oranında ilerleyen teknolojiye paralel eğitimlerin verilmemesi (n=10) problemini belirtmektedirler. İşletmelerin ve mutfak eğitimi veren kurumların mutfaklarının teknolojiye paralel olarak yenilenmesi gerekliliği bu noktada son derece önem taşımaktadır.

e) Mutfak şefleri %8.33 oranında işletmelerin işlerin yoğun olduğu dönemde eğitime göndermek istemediği (n=7) problemini belirtmektedirler. Bu durum işletmelerde çalışan personel sayısının yetersiz olduğunu göstermektedir. Daha fazla sayıda personel istihdam edilerek eğitimlerin sorunsuz bir şekilde sürdürülmesi sağlanmalıdır.

f) Mutfak şefleri %5.95 oranında eğitim kurumlarında öğretilen bilgiler ile işyerindeki uygulamaların tutarsız olduğunu (n=5) belirtmektedirler. Bu durum turizm sektörünün her alanında çalışanların dile getirdiği bir problem olarak bilinmekle birlikte, sektörde çalışarak kendini geliştiren (alaylı) kişilerin eğitimli kişilerle yaşadığı çatışmalardan kaynaklı bir problem olarak karşımıza çıkmaktadır.

g) Mutfak şefleri %5.95 oranında işletmelerin eğitim konusunda teşvik politikalarının olmaması (n=5) problemini belirtmektedirler.

h) Mutfak şefleri %4.77 oranında mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin yeterince tanıtılmadığı (n=4) problemini, %4.77 oranında işletmedeki mutfak sayısının yetersizliği (n=4) problemini, %3.57 oranında mutfak bölümünde çalışan personel sayısının yetersizliği (n=3) problemini ve %1.19 oranında eğitimleri tecrübeli ve eğitim almış kişilerin vermemesi (n=1) problemini belirtmektedirler.

Tablo 4: Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Problemleri

SORULAR	f	%
İşletmenizin dışarıdan eğitim almanız hakkındaki tutumu nasıl?		
İşletmem eğitim hakkında hiçbir şey söylemiyor.	13	46.4
İşletmem eğitim almam için beni teşvik ediyor.	10	35.7
İşlerin yoğunluğuna göre işletmenin tutumu değişiyor.	3	10.7
İşletme tarafından genelde eğitime gitmem istenmiyor.	2	7.1
TOPLAM	**28**	**100**
Mutfak Şeflerinin Eğitimi İle İlgili Problemleri		
Eğitim için gerekli maddi kaynağın olmaması	17	20.23
Eğitmenlerin gerekli bilgileri tam aktaramaması	14	16.67
Eğitim süresinin yetersiz olması	14	16.67
İlerleyen teknolojiye paralel eğitimlerin verilmemesi	10	11.9
İşletmelerin işlerin yoğun olduğu zamanda eğitime göndermek istememesi	7	8.33
Okulda öğretilenler ile işyerinde uygulananların tutarsız olması	5	5.95
İşletmelerin eğitimler için teşvik politikalarının olmaması	5	5.95
Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin yeterince tanıtılmaması	4	4.77
İşletmedeki mutfak sayısının yetersizliği	4	4.77
Mutfak bölümünde çalışan personel sayısının yetersizliği	3	3.57
Eğitimleri tecrübeli ve eğitimli kişilerin vermemesi	1	1.19
TOPLAM	**84**	**100**

SONUÇ VE ÖNERİLER

Turizm sektöründe mesleki eğitimin amacı sektörün nitelikli personel gereksinimini karşılamaktır. Turizm sektöründe hizmet veren işletmelerin başarısında çalışanların sahip olduğu turizm eğitiminin önemi büyüktür. Mesleki aşçılık eğitiminin, özellikle işletmelerde karlılığı artırıcı, maliyetleri düşürücü ve kaliteyi yükseltici faydaları olmaktadır. Bir mutfak şefinin; etkin-verimli, çabuk, dikkatli, yaratıcı, sanatçı ruhlu, güvenilir, dürüst, kararlı ve motivasyon, inisiyatif, sorumluluk sahibi gibi kişisel özellikleri olmalıdır. Bu özelliklerin bir kısmı doğuştan gelir, bir kısmı da sonradan kazanılabilir. Mutfak eğitiminin amacı bu doğrultuda doğuştan yeteneği olan kişileri sonradan kazanılabilecek özellikleri kazandırarak eğitmek ve sektöre yararlı olmalarını sağlamaktır. Nitelikli mutfak çalışanı kendisine teorik mutfak bilgisini; okul, kurs, kitap, usta-çırak ilişkisi vb. şekilde katmış; yiyecek-içecek sektöründe çalışarak bu bilgileri pratiğe dökmüş; mesleğini seven ve günden güne bilgilerini yenileyen kişidir. Bu özelliklerini saydığımız mutfak personelinin yetişmesi nitelikli eğitim programlarına bağlıdır. Bu sayede sektör ihtiyacı olan nitelikli işgücüne sahip olacaktır. Günümüz aşçılarının eğitimi dikkate alınırken, mevcut eğitim programlarının günümüz beklentilerine göre düzenlenip uygulamaya konulması gerekmektedir. Sektörün ihtiyacı olan aşçılar; yemek pişirmeye ilgi duyan, teknolojik gelişmeleri takip eden, ustalığını sundu-

ğu yiyeceğin kalitesiyle ölçen ve sürekli olarak gelişmeye açık kişilerdir. Bu aşçıların yetişmesi için gerekli ortam, yeniliğe açık eğitim programlarının hazırlanıp, uygulamaya konulması ile sağlanabilir.

Mutfak şeflerinin eğitim düzeylerini ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik yapılan bu araştırmanın verileri, Kayseri ilinde faaliyet gösteren dört ve beş yıldızlı otellerin mutfak şeflerine önceden hazırlanmış anket sorularına verilen cevaplar ile toplanmıştır. Bu verilere göre mutfak şeflerinin büyük bir kısmının 21 ile 40 yaş arasında, lise ve dengi okul mezunu erkeklerden oluştuğu, kadın şeflerin ve lisans eğitimi almış şef sayısının oldukça az olduğu dikkat çekmektedir. Lisans ve lisansüstü eğitim almış mutfak şeflerinin sayısının çok az olması, bu okulların yeni açılmış olmasından kaynaklanmaktadır. Oysaki dünyada ve ülkemizde aşçılık eğitimi, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü adı ile en popüler bölümlerinden biridir. Bu noktada mutfak şeflerinin lisans ve lisansüstü eğitime özendirilmesi ve istihdam edildikleri işletmelerce eğitimi teşvik edici politikalar benimsenmesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Ayrıca sektörde kadın mutfak şeflerinin azlığı da dikkat çekmektedir. Aşçılık eğitimi veren lisans ve lisansüstü eğitim programlarını tamamlayan kişilerin işletmeler açısından personel istihdam ederken tercih sebebi olacak nitelik olarak belirlenmesi hem nitelikli aşçılar yetişmesi açısından hem de kadın mutfak şeflerinin sayısının artması açısından son derece önemli bir strateji olabilir. Mutfak şeflerinin mesleki eğitimlerini genellikle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri'nde ya da sektörde çalışırken usta/çırak ilişkisi ile aldıkları görülmektedir. Yine bu noktada mesleki eğitim düzeylerini en az lisans seviyesine çıkarmak ve stajlar ile mesleki tecrübelerini arttırmak hem sektör adına hem de aşçıların gelişmesi adına son derece olumlu olacaktır.

Mutfak şeflerinin yabancı dil bilgisinin genel olarak zayıf olması ve mutfak şeflerinin yabancı dil eğitimi almak istemiyor sonucunun çıkması, sektörün gelişmesi ve geleceği adına düşündürücüdür. Yabancı dil bilmeyen bir mutfak şefinin dünyadaki yenilikleri takip edip kendini geliştirmesi ve yeniliklerden haberdar olması neredeyse imkânsızdır.

Mutfak şeflerinde meslek sevgisinin yüksek olması sektörün geleceği açısından son derece olumlu bir durum iken, işsizlik sıkıntısının düşük olduğu mesleklerden biri olduğu için bu mesleğin seçilmesi de bu bölümlere olan talebin gelecekte de güçlü olacağını göstermektedir. Araştırma-

ya katılan mutfak şeflerinin hiçbirinin yurtdışı deneyimi yoktur. Bu durum araştırmanın Kayseri ili ile sınırlı olmasından kaynaklı bir durum olarak değerlendirilmelidir. Mutfak şeflerinin tamamı yurtdışında mesleki tecrübe sahibi olmak istemektedir. Ancak yurtdışında mesleki tecrübe edinmek isteyen mutfak şeflerinin iyi derecede yabancı dil bilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde bu durum sadece bir istekten öteye gidemeyecektir. Kendini geliştirmek adına hiçbir şey yapmayan şefler sektörün geleceği adına birer soru işaretidir. Günümüzde mutfak şeflerinin dünyaya ayak uydurup sürekli kendini geliştiren yenilik arayan kişiler olmaları gerekmektedir. Araştırma sonuçlarından bir diğeri de otellerde verilen eğitimlerin yetersiz olduğu şeklindedir. Bu durum otel yöneticilerinin dikkate alması gereken önemli bir husustur. Dünyada otelcilik sektörünün üst düzey yöneticilerinin belirli dönemlerde eğitim almaları günümüzün önemli rekabet stratejilerinden birisi olarak uygulanmaktadır.

Mutfak şeflerinin yaşadığı eğitim sorunlarına yönelik sonuçlardan biri de işletmelerin mutfak şeflerinin eğitim alma konusunda teşvik edici politikalar izlemediği şeklindedir. İşletmelerin büyük çoğunluğu eğitim çaba ve isteklerini desteklememekte, işletmenin yoğunluğuna göre eğitim konusunda tutumları değişmekte ve eğitim almak isteyen şeflere de izin vermemektedirler. Bu noktada işletme yöneticileri sektörün ve işletmelerinin geleceği adına mutfak şeflerini eğitim almaya teşvik edici roller üstlenmelidir.

Eğitim problemlerinin tespiti için mutfak şeflerinin en önemli olduğunu düşündükleri üç tanesini işaretlemeleri varsa diğer problemlerin belirtilmesi istenmiştir. Anket sorularına verilen cevaplardan elde edilen verilere göre en önemli problem "mutfak şeflerinin eğitim için ayırabilecekleri maddi kaynaklarının olmaması" olarak belirlenmiştir. Bu problem mutfak şeflerinin maddi imkânlarının daha zenginleştirilmesi ile ya da çalıştıkları işletmeler tarafından karşılanması yoluyla çözülebilir. İkinci en önemli problem gerek işletme içinde gerekse işletme dışında aldıkları eğitimlerde "eğitmenlerin bilgileri tam anlamıyla aktaramamaları" olarak belirlenmiştir. Bu durum eğitimlerin profesyoneller ya da yetkin kurumlar tarafından verilmesi yoluyla çözülebilir. Üçüncü en önemli problem "işletme içi eğitimlerin süresinin yetersiz olması" olarak belirlenmiştir. İşletmeler daha profesyonel yönetim anlayışı benimseyerek eğitim sürelerini uzatarak bu problemi ortadan kaldırabileceklerdir.

Her araştırmanın olduğu gibi bu araştırmanında bazı sınırlılıkları mevcuttur. Bu sınırlılıklardan ilki araştırma alanının Kayseri ili ile sınırlı olmasıdır. Araştırma alanının Kayseri ili olarak belirlenmesinde temel nokta, Erciyes Dağı Master Planı ile Kayseri ili turizm potansiyelinin yıldan yıla hızla artış göstererek, on iki ay farklı etkinlikler ile dünyanın önde gelen turizm merkezlerinden biri haline gelecek olmasıdır. Araştırmanın yapılması esnasında oluşan ulaşım maliyetleri ve anketlerin yüz yüze görüşme tekniğiyle uygulanması amacı da araştırmanın Kayseri ili ile sınırlı olmasında rol oynamıştır. Araştırmada oran yada aralıklı ölçekler yerine nominal ölçek kullanılması ve örneklem sayısının düşük olması gibi nedenlerle hipotez testine olanak veren parametrik analizlerin yapılamamış olması da bir başka sınırlılıktır. Araştırmanın anketlerinin 28 kişiye uygulanması da sonuçların genellenmesini engelleyen bir sınırdır. Daha sonra yapılacak çalışmalarda farklı ve daha fazla örnekleme ulaşılabilir, farklı şehirlerde ve yiyecek içecek işletmelerinde araştırmalar yapılabilir. Farklı ölçekler geliştirilerek, hipotezler oluşturarak daha farklı analizlerle farklı sonuçlar elde edilebilinir.

KAYNAKÇA

Ankara Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, [URL: http://otmlankara.meb.k12.tr/] (Erişim 05.09.2013).

Antun, J.M. and Salazar, J. (2008), "The Impact of Learning Transfer Outcomes on Employed Culinary Arts Graduates' Perceptions of Career Success", *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(1): 75-87.

Aşçılık Okulu İnternet Sitesi, [URL: www.ascilikokulu.com] (Erişim Tarihi 05.09.2013).

Ciğerim, N. (1999, 26-28 Kasım), "Kapadokya Yöresi Mutfağı", *2000'li Yıllara Girerken Kapadokya'nın Turizm Değerlerine Yeniden Bir Bakış, Hafta Sonu Semineri VI*, Nevşehir.

Çetin, Ş. (1993), *Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi,* Yayımlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.

Davis, M. and McBride, A. (2008), "The state of American cuisine*", A White Paper Issued by the James Beard Foundation Based on Surveys Conducted as Part of the 2007 James Beard Foundation's Taste America National Food Festival*.

Gamble, P. (1992). "The Educational Challange For Hospitality And Tourism Studies", *Tourism Management,* 3: 6-10.

Görkem, O. (2011), "*Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik Ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*", Basılmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

Gvion, L. and Trostler, N. (2008), "From Spaghetti and Meatballs Through Hawaiian Pizza To Sushi: The Changing Nature Of Ethnicity in American Restaurants", *The Journal of Popular Culture,* 41(6): 950-974.

Hughes, M. H. (2003), *Culinary Professional Training: Measurement of Nutrition Knowledge Among Culinary Students Enrolled in A Southeastern Culinary Arts Institute,* Unpublished PhD.Thesis, University of Alabama.

Hürriyet Gazetesi Arşivi, [URL:http://hurarsiv.hurriyet.com.tr/goster/printnews.aspx?DocID=-57555] (Erişim Tarihi 05.09.2013).

James, S. (2006), "Learning to Cook: Production Learning Environment in Kitchens", *Learning Environments Research,* 9:1-22.

Kalaycı, Ş. (2010), *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*, Asil Yayıncılık, Ankara.

Kinton, R. and Ceserani, V. (1987). *The Theory of Catering.* London: Hodder Arnold H&S.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, [URL: http://www.mu.edu.tr] (Erişim Tarihi 05.09.2013).

Norton, M, Villanueva, J. and Wathieu, L. (2009), El Bulli: The Taste of Innovation, *Harvard Business School*, 509(9): 1.

Ottenbacher, M and Harrington, R.J. (2008), "The Culinary Innovation Process", *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(4): 9-35.

Ottenbacher, M and Harrington, R.J. (2007), "The Innovation Development Process of Michelin-Starred Chefs", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(6): 444-460.

Öztürk Y. ve Görkem O. (2011), "Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama", *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2): 69-89.

Pelit, E. ve Güçer, E. (2006). Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma**.** *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi***,** 1: 139-168.

Pratten, J. (2003)."The Training and Retention of Chefs", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(4): 237-242.

Pratten, J. and Curtis, S. (2002). "Attitudes Towards Training İn Uk Licensed Retail: An Exploratory Case Study", *Hospitality Management*, 21(4): 393-403.

Pratten, j. And O'Leary, B. (2007). "Addressing the causes of chef shortages in the UK", *Journal of European Industrial Training*, 31(1): 68-78.

Resmi Gazete (2006). *Millî Eğitim Bakanlığı Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği.* 14. 02. 2006 / 26080.

Robinson, R. N. S. and Taafe, A. (2008)."Season to Taste and Cook Till Done: Further Education Innovations for Australian Chefs", *Proceedings of EURO-CHRIE Conference*, 1-12.

Robinson, R. N. S. and Barron, P. E. (2007). "Developing A Framework for Understanding The Impact of Deskilling and Standardisation on The Turnover and Attrition of Chefs" *Hospitality Management*, 26: 913-926.

Rodriguez, C. M. and Gregory, S. (2005). Qualitative Study of Transfer of Training of Student Employees in A Service Industry. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 29(1): 42- 66.

Rutter, D. (1991) Catering Education and Training in France and Britain: Some Implications for Productivity. *Tourism Management* 12(4): 356-360.

Seaman, P. and Eves, A. (2006)."The Management of Food Safety-The Role of Food Hygiene Training in the UK Service Sector", *Hospitality Management*, 25: 278-296.

Smith, E. and Kemmis, R.B. (2010). "What Industry Wants: Employers' Preferances for Training", *Education + Training*, 52(3): 214-225.

Svejenova, S, Planellas, M. and Vives, L. (2010), "An Individual Business Model in the Making: a Chef'Quest for Creative Freedom", *Long Range Planing*, 43: 408-430.

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'nın Resmi Siteleri, (URL: www.meb.gov.tr http://cygm.meb.gov.tr ; http://ttogm.meb.gov.tr ; http://maol.meb.gov.tr ; http://sgb.meb.gov.tr/istatistik/meb_istatistikleri_orgun_egitim_2012_2013.pdf) (Erişim Tarihi 05.09.2013).

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

Ünlüönen, K. (1993). Türkiye'de Yüksek Öğretim Düzeyinde Turizm Eğitim ve Öğretimi. *Dicle Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 6: 497-521.

Ünlüönen, K. ve Boylu, Y. (2005a). "Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Beklenti ve Algılamalarındaki Değişimin Karşılaştırılması (2000–2001 ve 2003 –2004 öğretim yılları)", *Milli Eğitim Dergisi, Yıl: 33, Sayı: 166.* Web: http://dhgm.meb.gov.tr/yayimlar/dergiler/Milli_Egitim_Dergisi/166/index3-boylu.htm adresinden 05.09 2013'de alınmıştır.

Ünlüönen, K. ve Boylu, Y. (2005b). "Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi", *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, Bahar*, 11-32.