



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2019, 3(4): 1501-1513.

DOI: [10.26677/TR1010.2019.255](https://doi.org/10.26677/TR1010.2019.255)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

TV Yemek Programlarının Gastronomi Eğitimine Yansımaları*

Doç. Dr. Onur GÖRKEM, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, İzmir, e-posta: onur.gorkem@ikc.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1008-4071>

Öğr. Gör. İsmail ERTOPCU, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Milas Meslek Yüksekokulu, Muğla, e-posta: ismailertopcu@mu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5765-3470>

Öz

TV yemek programları televizyon kanalları için önemli bir reyting kaynağıdır. Söz konusu programlarda gerek Türk mutfağına gerekse dünya mutfaklarına ilişkin yapılan uygulamalar toplumun farklı kesimleri tarafından önemli izleyici toplamaktadır. TV yemek programları seyirciler için eğlenceli zaman geçirmenin yanı sıra programlara konu olan yiyecek veya içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve söz konusu süreçlere ilişkin teknik ve pratik tavsiyelerin öğrenilebileceği bir eğitim ortamı sunmaktadır. Aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrenimi gören öğrencilerin söz konusu programlara ilişkin algılarının ölçülmesi bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Araştırma verileri anket yöntemiyle toplanmıştır. 293 anket değerlendirmeye dahil edilmiş ve elde edilen veriler istatistiksel farklılık analizlerine tabi tutulmuştur. Çalışma bulgularına göre TV yemek programlarının mesleki eğitim ve mesleki motivasyonlarına önemli katkı sağladığı, ancak mesleki etik yansımalarının diğer boyutlara kıyasla düşük düzeyde olduğu anlaşılmıştır.

* Bu çalışma 3. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu'nda sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: TV Yemek Programları, Ünlü Şefler, Gastronomi Eğitimi.

Makale Gönderme Tarihi: 21.07.2019

Makale Kabul Tarihi: 07.10.2019

Önerilen Atıf:

Görkem, O. ve Ertopcu, İ. (2019). TV Yemek Programlarının Gastronomi Eğitimine Yansımaları, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 1501-1513.

© 2019 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2019, 3(4): 1501-1513.

DOI: [10.26677/TR1010.2019.255](https://doi.org/10.26677/TR1010.2019.255)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Reflections of TV Cooking Programmes on Gastronomy Education

Associate Prof. Dr. Onur GÖRKEM, İzmir Kâtip Çelebi University, Faculty of Tourism, İzmir, e-mail: onur.gorkem@ikc.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1008-4071>

Lecturer İsmail ERTOPCU, Muğla Sıtkı Koçman University, Milas Vocational School, Muğla, e-mail: ismailertopcu@mu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5765-3470>

Abstract

TV cooking programs are an important source of rating for television channels. These programmes attract so many viewers from the different segments of the community. Both the Turkish cuisine and the world cuisine applications carried out in these programs. In addition to having a fun time for the audience, the TV cooking programs provide an educational environment in which the technical and practical advice on the preparation, cooking, presentation of the food or drink can be learned. The aim of this issue is to evaluate the educational effects of cooking TV programmes on the students of cookery and gastronomy and culinary arts. The research data gained by questionnaire method from 293 students of cookery and gastronomy and culinary arts. Statistical analyzing methods were used in order to measure the differences of the groups. The findings of the research showed that TV cooking programmes support the students on gastronomy education and vocational motivation more than vocational ethics.

Keywords: TV Cooking Programmes, Celebrity Chefs, Gastronomy Education.

Received: 21.07.2019

Accepted: 07.10.2019

Suggested Citation:

Görkem, O. and Ertopcu, İ. (2019). Reflections of Tv Cooking Programmes on Gastronomy Education, *Journal of Turkish Tourism Research*, 3(4): 1501-1513.

© 2019 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Televizyon dünya ölçeğinde izleyiciler için yaygın kullanılan bir eğlence aracı olduğu gibi etkili bir haber alma, bilgi ve beceri edinme aracıdır. Televizyonun bu misyonu bilgisayar ve internet kullanımının yaygınlaşmasıyla sarsılsa da, önemini büyük ölçüde koruduğu söylenebilir. Televizyon kanalları seyircinin dikkatini çekebilecek ve izlenme oranlarını artırabilecek farklı içerik ve formatlarda programlar sunma konusunda kıyasıya bir rekabet yaşamaktadır. Bu doğrultuda izleyiciler tarafından büyük ilgi gören yemek temalı programlar TV kanalları için önemli reyting kaynağı olma özelliğine sahiptir. TV yemek programları seyirciler için ise eğlenceli zaman geçirmenin yanı sıra programlara konu olan yiyecek veya içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve söz konusu süreçlere ilişkin teknik ve pratik tavsiyelerin öğrenilebileceği bir eğitim ortamıdır. İlgili programların alanında eğitim almış ve/veya sektör tecrübesi edinmiş ünlü şefler tarafından sunulması izleyicileri mutfağa girme konusunda isteklendirmektedir. Abbots'a (2015) göre TV yemek programı sunan ünlü şefler, yeni lezzetlerin, pişirme yöntemlerinin, yeni teknolojik araç gereçlerin tanıtımı gibi mutfağa dair yeniliklerin izleyicilere tanıtılması konularında rehber olarak görülmektedir. Son yıllarda aşçılık ön lisans programları ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde eğitim almak isteyen öğrencilerin sayısında yaşanan artışta dahi TV yemek programlarının etkili olduğu söylenebilir. Ayrıca gerek Türk mutfağına gerekse uluslararası mutfaklara ilişkin yemeklerin orijinal lezzetlerinin yaşatılması adına kültürel etkileri olduğu söylenebilir. TV yemek programlarına ilişkin bir diğer önemli boyut ise izleyicilerin sağlıklı, dengeli ve yeterli beslenmelerine dair yansımalarıdır. Henderson (2011), tarafından belirtildiği gibi ünlü şefler son yıllarda bütün dünya ölçeğinde tanınmış figürler olarak tüketimin yönlendirilmesi anlamında ticari öneme sahiptirler. Pope vd. (2015) ise TV yemek programlarının sağlıksız beslenmeye ilişkin olası hatalarının izleyiciler üzerinde ciddi etkilere neden olabileceğine vurgu yapmaktadır.

TV yemek programlarında bilgi ve beceri birikimlerini paylaşan ünlü şefler alanlarının uzmanı olarak seyirciler için rol modeldirler (Boyle ve Kelly, 2010). TV yemek programlarının yemek yapımına ilişkin bilgi ve beceri kazandırma sürecinde temizlik, hijyen, iş güvenliği, doğal ve sağlıklı beslenme uygulamaları gibi mesleki etik kuralları çerçevesinde uygulamalar yapma sorumluluğu vardır. Bu doğrultuda sunucu ile seyirciler arasındaki etkileşimden beslenen bir program türü olarak TV yemek programlarının (Collins 2009) izleyicilere iyi örnek olma sorumluluğuyla mesleki etik kurallarına gereken hassasiyeti göstermesi beklenmektedir. TV kanalları için reyting kaynağı olan bu programların gastronomi ve mutfak sanatları ile aşçılık programı öğrencileri tarafından nasıl algılandığı merak konusudur. Bu noktadan hareketle mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik boyutlarına ilişkin katılımcı öğrenci değerlendirmelerinin analiz edilmesi araştırmanın amacını oluşturmuştur.

TV YEMEK PROGRAMLARI

Yirmi birinci yüzyıl başlarında, batı dünyasında TV yemek programlarının sayısında patlama olmuştur. Medyatik bir temaya dönüşen yemek, eğlence programlarında kullanılır olmuş ve daha önce hiç olmadığı kadar televizyon ekranlarında yer bulmuştur (De Solier, 2005). TV yemek programları çoğunlukla bir stüdyo içinde oluşturulmuş mutfaklarda çekiliyor olmasına rağmen, ev ya da restoran mutfaklarında veya bahçe, nehir, göl ya da deniz kıyısı gibi açık havada yapılan programlar da vardır. Genellikle tanınmış bir şef tarafından sunulan bu programlarda şef tarafından bir ya da birkaç çeşit tabak hazırlanmaktadır (Borda vd., 2014). TV yemek programlarının kullandıkları temel yöntem bir yemeğin yapılışına ilişkin bilgi verilmesi ve yemeğin bir şef tarafından hazırlanması doğrultusundadır. Böylece izleyiciye ilgili yemeği

evlerinde yapabilme altyapısı sunulmaktadır (De Solier, 2005). Marcel Boulestin, televizyona çıkan ilk şef olarak, 1937 yılında BBC ekranında boy göstermiştir (Bonner, 2009).

Son yirmi yılda, Fransa'da "Cuisine TV", Avustralya'da "Lifestyle Food", Amerika'da "Food Network" ve "Cooking Channel" gibi mutfak temalı TV kanal ve programlarıyla birlikte yemek ve mutfaka ilişkin uluslararası ölçekte yoğun bir ilgi olmuştur (Matwick ve Matwick, 2014). TV yemek programları yaklaşık yüz milyon Amerikalı tarafından izlenmektedir. Yemek programlarının izlenme oranları arttıkça şefler yerel veya kablolu yayın yapan TV kanallarından ulusal kanallara transfer edilmektedir (PollanJuly, 2009). Gordon Ramsay (Hell's Kitchen, Kitchen Nightmares, Masterchef), Jamie Oliver (The Naked Chef, Jamie's Kitchen, Jamie Oliver's Food Revolution), Anthony Bourdain (No Reservations, Parts Unknown, The Layover, A Cook's Tour), Rick Bayless (Mexico: One Plate at a Time) ve Mario Batali (The Chew, Molto Mario, Mario Eats Italy, Ciao America with Mario Batali) TV programlarıyla dünya ölçeğinde tanınmış ünlü şeflerdir. Öte yandan Master Chef USA, Hell's Kitchen, Top Chef ve Chopped onlarca ülkeden milyonlarca insanı ekran başına toplayan yemek temalı yarışma programlarıdır.

Türkiye'de TV yemek programları doksanlı yıllarda başlamıştır. İlk TV yemek programı "A La Luna" profesyonel bir aşçı olmayan ancak ünlü bir tiyatro sanatçısı olan Gülriz Sururi tarafından sunulmuştur. Türkiye'de TV yemek programı yapan ilk şef ise Ümit Usta (Ümit Ömer Sevinç) olmuştur. Günümüzde yemek temalı program tür ve sayılarında önemli artışlar olmuştur. Türkiye'de yayınlanan yemek temalı TV programları altı farklı kategoride değerlendirilebilir (Tablo 1).

Tablo 1: Türkiye'de Yayınlanmış ve Yayınlanmakta olan TV Yemek Programları Örnekleri

Yemek Programı Türü	Sunuluş Yöntemi	Başlıca Örnekleri
Ünlü şefler tarafından sunulan yemek programları	Ünlü şeflerin bir yemeği veya menüyü hazırlaması.	Arda Türkmen (Arda'nın Mutfağı) Oktay Usta (Yeşil Elma) Emine Beder (Mutfak Aşkını) Ayşe Tüter (Lezzet Sofrası)
Şef olmayan ünlüler tarafından sunulan yemek programları	Aşçı olmayan ünlülerin bir yemeği veya menüyü hazırlaması.	Refika Birgül (Mucize Lezzetler) Ebru Şallı (Ebru'nun Mutfağından) Serra Yılmaz (İtalyan İşi)
	Konuk olunan işletmelerde aşçıların bir yemeği veya menüyü hazırlaması.	Ezgi Sertel (Lezzet Haritası) Murat Yeni (Maceracı) Turgay Başyayla (Davetsiz Misafir) Vahe Kılıçaslan (Vahe'nin Sofrası)
	Konuk olunan evlerde ev hanımlarının bir yemeği veya menüyü hazırlaması.	Nursel Ergin (Mutfagım) Aslı Seda Kement (Soframız) Ceyhun Feroy (Bizim Lezzetlerimiz)
Gurmeler tarafından sunulan yemek programları	Gurmelerin işletme ziyaretlerinde yemek tadımları yapmaları.	Vedat Milor (Tadı Damağımızda) Mehmet Yaşın (Yol Üstü Lezzet Durakları)
Yemek yarışma programları	Yarışmacıların bir yemeği veya menüyü hazırlamaları.	Master Chef Türkiye Şeflerin Düellosu Ben Olsam Ver Fırına
Çeşitli programlar kapsamında yer verilen yemek köşeleri	Çeşitli konuların işlendiği programlarda bir aşçının yemeği veya menüyü hazırlaması.	Eyüp Kemal Sevinç (Dilara Koçak ile İyi Yaşam) Elif Korkmazel (Gülben Show) Ayşe Tüter (Hayatı Fark Et)

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Arda Türkmen (Arda'nın Mutfağı), Oktay Usta (Yeşil Elma), Emine Beder (Mutfak Aşk), Deniz Orhun (Deniz'den Mutfak Hikâyeleri), Maksut Aşkar (Lezzet Sanatı), Ayşe Tüter (Lezzet Sofrası, Mutfağımızdaki Bereket), Sahrap Soysal (Sahrap'la Bir Yemek Masalı) ve Sedef İyibar (Sedefli Lezzetler) Türkiye'de yemek programlarıyla ilk akla gelen ünlü şefler arasında yer almaktadır. Master Chef Türkiye, Şeflerin Düellosu, Ben Olsam, Ver Fırına, Elimin Lezzeti ve Pişir, Yedir, Kazan, Master Chef gibi yemek temalı TV yarışma programları olarak önemli izleyici kitlesine hitap etmiştir.

Dünya'da ve Türkiye'de yayın yapan TV kanallarında sunulan yemek programlarının eğitim amaçlı mı yoksa eğlence amaçlı mı yapıldıkları tartışma konusudur. De Backer ve Hudders' a (2016) göre TV yemek programlarında ana tema yemek ve aşçılık olsa da bu programların temel amacı aşçılık eğitimi vermek değildir. Ancak, Salkin (2013) ünlü TV şeflerinin yapmış oldukları programların eğlenceden öte bir boyutunun olduğuna değinirken, Diehl vd. (2010) TV yemek programlarının eğlence programları olarak algılandıkları da özellikle gençlerin gıda güvenliği konusunda bilinçlendirilmeleri için çok etkili bir araç olduğu fikrini savunmaktadır. De Solier, (2005) ise 1980 sonlarına değin Avustralya'da yayınlanan TV yemek programlarının bilgi aktarımı odaklı programlar kategorisinde kabul edildiğini ancak ilk TV yemek programları da dahil olmak üzere bu programların sadece bilgi aktarımı odaklı olmadığına, seyircilerin eğlendirilmesi amacına da hitap ettiğini belirtmektedir. Ancak TV yemek program içeriklerinin eğitim veya eğlence ağırlıklı olmalarında program formatının belirleyici olduğu söylenebilir. Şöyle ki; De Backer ve Hudders'in (2016) değindiği üzere eğitim odaklı TV yemek programları aşçılık bilgi ve beceri aktarımına yoğunlaşırken, eğitim-eğlence karışımı "eğitlence" (edutainment) amaçlı TV yemek programları izleyicilerini eğlendirmeye yoğunlaşmaktadır. Abbots'a (2015) göre ünlü şefler, yeni lezzetlerin, pişirme yöntemlerinin, yeni teknolojik araç gereçlerin tanıtımı gibi mutfağa dair yeniliklerin izleyicilere tanıtılması konularında rehber olarak görülmektedir. Bu noktada Tablo 1'de ilk satırda yer verilmiş olan ünlü şefler tarafından sunulan yemek temalı programların eğitsel boyutunun diğer program türlerine göre daha yüksek olduğunu söylemek mümkündür.

TV yemek programlarında bilgi ve beceri birikimlerini paylaşan ünlü şefler alanlarının uzmanı olarak seyirciler için rol model oldukları gibi (Boyle ve Kelly, 2010), son yıllarda bütün dünya ölçeğinde önemli figürler olarak tüketimin yönlendirilmesi anlamında ticari öneme sahiptirler (Henderson, 2011). TV yemek programları sunucu ile seyirciler arasındaki etkileşimden beslenen bir program türü olarak (Collins 2009) izleyicilere iyi örnek olma sorumluluğuyla mesleki etik kurallarına gereken hassasiyeti göstermek durumundadır. Yıldız (2010) tarafından belirtildiği üzere, bir mesleğin toplumda hak ettiği değere ve saygınlığa ulaşabilmesi ve sunulan hizmetlerin kalitesi ve güvenilirliğinin sağlanabilmesi için o mesleğin mensuplarının mesleki etik kurallarına ve toplumun değer yargılarına uygun davranmaları gerekir. Bu bağlamda TV yemek programı sunan ünlü şeflerin gerek toplum sağlığına gerekse mesleklerinin doğru temsiline ilişkin önemli misyonları vardır. Nitekim, konuya ilişkin daha önce yapılmış çalışmalarda (Caraher, 2000; Warburton, 2001; Mathiasen vd., 2004; Clifford vd., 2009; Henderson, 2011; Howard vd., 2012; Razali vd., 2012; Matwick ve Matwick, 2014; Rosemary vd., 2015; Pope vd. 2015; De Backer ve Steno ve Friche, 2015; Lewis ve Huber, 2015; Hudders, 2016; Taşpınar ve Temeloğlu, 2018) TV yemek programlarının etkilerine vurgu yapılmaktadır.

TV yemek programlarının yemek yapımına ilişkin bilgi ve beceri kazandırma sürecinde temizlik, hijyen, iş güvenliği, doğal ve sağlıklı beslenme uygulamaları gibi mesleki etik kuralları çerçevesinde uygulamalar yapma sorumluluğu vardır. Aksi takdirde Pope vd. (2015) tarafından belirtildiği gibi TV yemek programları sağlıksız beslenmeye ilişkin model olmaları durumunda, izleyiciler üzerinde olumsuz etkilere neden olacaktır. Nitekim Mathiasen vd.'nin (2004) çalışma

bulgularına göre popüler TV yemek programlarında sık sık gıda güvenliğine ilişkin hatalar yapıldığı dile getirilmektedir. İlgili çalışma bulgularına göre gıda güvenliğini riske sokan ve sıklıkla tekrarlanan hataların başında el temizliğine yeterli dikkatin gösterilmemesi ve çiğ gıda maddeleri ile pişmiş gıda maddelerinin aynı ortamlarda hazırlanması olduğu ifade edilmektedir. Howard vd.'nin (2012) çalışma bulgularına göre ise TV yemek programlarında kullanılan yemek tarifleri geleneksel tariflere göre daha kalorili olduğu gibi protein ve yağ oranı da daha yüksektir. Bu noktadan hareketle Türkiye'de ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarının aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrenciler üzerindeki etkilerinin ölçülmesi önem arz etmektedir.

ARAŞTIRMANIN AMACI VE YÖNTEMİ

Araştırmanın Amacı ve Hipotezleri

TV kanalları için önemli bir reyting kaynağı haline gelen yemek programlarının sayısında son yıllarda belirgin bir artış gözlemlenmektedir. TV yemek programları izleyicileri eğlendirmenin yanı sıra mutfak kültürleri ve yemek yapımına ilişkin bilgi ve beceri aktarımı konusunda hitap edilen izleyici kitlesinin büyüklüğü de dikkate alındığında stratejik bir öneme sahiptir. Bu noktadan hareketle, aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarına ilişkin değerlendirmelerinin analiz edilmesi araştırmanın amacını oluşturmuştur. Bu amaç doğrultusunda araştırma hipotezleri şu çerçevede şekillenmiştir;

H₁ TV yemek programlarının mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik boyutlarına ilişkin katılımcı değerlendirmeleri arasında anlamlı fark vardır.

H₂ TV yemek programlarının mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik boyutlarına ilişkin değerlendirmeler katılımcı cinsiyetlerine göre anlamlı farklılık gösterir.

H₃ TV yemek programlarının mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik boyutlarına ilişkin değerlendirmeler katılımcıların öğrenim gördüğü programlara göre anlamlı farklılık gösterir.

Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada veriler, yazına bağlı olarak geliştirilen bir anket formu aracılığıyla toplanmıştır. Anket soruları, ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarının mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik yansımaları çerçevesinde oluşturulmuştur. Anket formunun geliştirilmesi sürecinde, konuya ilişkin literatür ve konu hakkında deneyimli olduğu bilinen akademisyenlerden yardım alınmıştır. İki bölümden oluşan araştırma anket formunun birinci bölümünde katılımcıların demografik özelliklerine ve öğrenim gördükleri okul ve programlara ilişkin 4 soruya, ikinci bölümde ise ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarının mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik yansımalarının ölçümüne yönelik 32 ifadeye yer verilmiştir. Anket sorularının oluşturulmasında isimsel ve aralıklı ölçeklerden yararlanılmıştır. Aralıklı ölçeklerde 5'li Likert derecelemesi tercih edilmiş ve yanıt kategorileri "hiç katılmıyorum", "katılmıyorum", "orta düzeyde katılıyorum", "katılıyorum" ve "tamamen katılıyorum" şeklinde belirlenmiştir.

Anket formları 28 Mart – 6 Nisan 2016 tarihleri arasında kolayda örnekleme yolu ve yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak, Pamukkale Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri ile Arel Üniversitesi Aşçılık programı öğrencileri olmak üzere toplam 301 öğrenciye uygulanmış ve 293 anket formu değerlendirmeye uygun bulunmuştur. Yapılan faktör analizi sonuçlarına göre ikinci bölümde yer verilen beş ifade ölçekten çıkarılmış ve ölçek; mesleki eğitim (8), mesleki motivasyon (4) ve mesleki etik (14) boyutlarına ilişkin toplam 27 ifadeden oluşturulmuştur. Araştırma ölçeğine faktörler bazında güvenilirlik testi uygulanmış ve mesleki eğitim boyutuna ilişkin $\alpha = 0,887$, mesleki motivasyona ilişkin $\alpha = 0,801$ ve mesleki etik boyutuna ilişkin $\alpha = 0,928$ düzeyinde ölçülmüştür. Ölçeğin tamamına ilişkin α değerinin ise 0,937 olduğu anlaşılmıştır. Gerek faktörler bazında, gerekse ölçeğin bütünü için ölçülen güvenilirlik değerlerinin 0,800 üzerinde çıkması kullanılan ölçeğin güvenilirliğinin yüksek olduğu doğrultusunda yorumlanabilir. Araştırma verileri istatistikî farklılık analizlerine tabi tutulmuş ve bulgular yorumlanmıştır.

BULGULAR

Tablo 2’de görüldüğü üzere gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık programı öğrencilerinden oluşan araştırma katılımcılarının yaklaşık % 65’i kadın, % 35’i erkektir. Gastronomi ve mutfak sanatları programı öğrencisi toplam 186 katılımcının yaklaşık % 46’sı birinci sınıf öğrencisiyken, ikinci, üçüncü ve dördüncü sınıf öğrencilerinin oranı % 17-19 aralığında dağılmaktadır.

Tablo 2: Katılımcıların Demografik ve TV Yemek Programı İzleme Sıklıklarına İlişkin Dağılım

		n	%	
Cinsiyet	Kadın	191	65,3	
	Erkek	102	34,7	
Program	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Lisans)	1. sınıf	86	46,3
		2. sınıf	32	17,2
		3. sınıf	35	18,8
		4. sınıf	33	17,7
	Aşçılık (Önlisans)	1. sınıf	67	62,6
		2. sınıf	40	37,4
TV Yemek Programı İzleme Sıklığı	Her gün	8	2,7	
	Haftada 3-4 kez	38	13	
	Haftada 1-2 kez	61	20,8	
	Zaman zaman	175	59,7	
	Nadiren	11	3,8	

Aşçılık programı öğrencilerinin ise yaklaşık % 63’ü birinci sınıf, % 37’si ikinci sınıf öğrencilerinden oluşmaktadır. Katılımcıların ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarını izleme sıklığı dağılımına bakıldığında 8 (% 2,7) katılımcının her gün, 11 (% 3,8) katılımcının nadiren ve 175 (% 59,7) katılımcının zaman zaman ilgili programları izledikleri anlaşılmaktadır.

Araştırma katılımcısı öğrencilerin ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarının mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik boyutlarına ilişkin değerlendirmeleri Tablo 3’de görülmektedir. Mesleki eğitim boyutuna ilişkin katılımcı değerlendirmelerinin 3,705, mesleki motivasyon boyutuna ilişkin ortalamasının 3,767 ve mesleki etik boyutlarına ilişkin ortalamasının 3,359 düzeyinde olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 3: TV Yemek Programlarının Mesleki Eğitim, Mesleki Motivasyon ve Mesleki Etik Boyutlarına İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

	n	x	ss	p
Mesleki Eğitim	293	3,705 (a)	0,725	0,000
Mesleki Motivasyon	293	3,767 (a)	0,884	
Mesleki Etik	293	3,359 (b)	0,765	

Değişkenler arasındaki farklılığın analiz edilmesi amacıyla uygulanan ilişkili örneklem tek yönlü varyans analizi sonuçlarına göre farklı harflerle (a, b) gösterilmiş değişkenler arasındaki farkın $p < 0,05$ düzeyinde anlamlı olduğu anlaşılmaktadır. Bu bulgulardan hareketle H_0 hipotezi kabul edilmiş ve katılımcıların yemek programlarının mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik boyutlarına ilişkin görüşleri arasında fark bulunduğu sonucuna varılmıştır. Öğrencilerin mesleki motivasyon boyutuna ilişkin algılarının diğer değişkenlere göre yüksek olması ilgili şeflerin aşçılık mesleğini sempatikleştirme konusunda başarılı oldukları doğrultusunda yorumlanabilir. Yine aynı doğrultuda ilgili TV programlarının öğrencilerin mesleki eğitimlerine olumlu yansıdığı anlaşılmaktadır. Ancak öğrenci değerlendirmelerine göre TV yemek programlarında mesleki etik kurallarına diğer boyutlara kıyasla daha az dikkat edildiği anlaşılmaktadır. Nitekim mevcut çalışma bulgularıyla Mathiasen vd.’nin (2004) çalışma bulgularının benzerlik gösterdiği görülmektedir. Mathiasen vd.’nin (2004) çalışma bulgularına göre popüler TV yemek programlarında el temizliğine yeterli dikkatin gösterilmemesi ve çığ gıda maddeleri ile pişmiş gıda maddelerinin aynı ortamlarda hazırlanması gibi gıda güvenliğine ilişkin hatalar yapıldığı dile getirilmektedir. Mesleki etik boyutuna ilişkin mevcut çalışma bulguları Howard vd. (2012) ile Pope vd. (2015) tarafından yapılan çalışma bulgularıyla da benzerlik göstermektedir. Howard vd.’nin (2012) çalışma bulgularına göre TV yemek programlarında kullanılan yemek tarifleri geleneksel tariflere göre daha kalorili olduğu gibi protein ve yağ oranı da daha yüksektir. Pope vd. (2015)’nin çalışma bulgularına göre ise mutfak bilgi ve becerilerini artırmak amaçlı TV yemek programları izleyen ve bu programlarda uygulanan tarifleri kullanan seyircilerin sağlıksız beslenme nedeniyle risk altında oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Mesleki etik boyutuna ilişkin çalışma bulgusu benzerliğinin Borda vd. (2014) tarafından yapılan çalışma bulgularıyla da paralellik gösterdiği anlaşılmaktadır. İlgili çalışma bulgularına göre profesyonel aşçıların sunduğu TV yemek programlarında dahi kep veya bone giyilmeme oranının %33, sebze ve meyvelerin kullanılmadan önce yıkanması sürecini gösteren programların oranının ise sadece %17 olduğuna dair bulgulara yer verilmektedir.

Tablo 4’te görüldüğü üzere mesleki eğitim ve mesleki motivasyon boyutlarına ilişkin kadın katılımcı değerlendirmelerinin erkeklere göre, mesleki etik boyutuna ilişkin erkek katılımcı değerlendirmelerinin ise kadın katılımcılara göre daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik boyutlarına ilişkin görüşlerinin cinsiyetlerine göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğinin ölçülmesi amacıyla bağımsız

örneklem t-testi kullanılmıştır. Tablo 4'ün mesleki eğitim ve mesleki motivasyon değişkenlerine ilişkin anlamlılık sütununda yer alan değerlerden ($p < 0,05$) ilgili değişkenlere dair değerlendirmelerin katılımcı cinsiyetlerine göre farklılık gösterdiği, kadın katılımcıların TV yemek programlarını erkek katılımcılara göre daha faydalı buldukları anlaşılmaktadır. Bu bulgu ışığında H2 hipotezi kabul edilmiş ve katılımcıların ünlü şefler tarafından sunulan yemek programlarının mesleki eğitim ve mesleki motivasyon boyutlarına ilişkin görüşlerinin katılımcı cinsiyetlerine göre farklılık gösterdiği sonucuna varılmıştır. Mesleki etik boyutuna ilişkin değerlendirmelerin ise ilgili anlamlılık düzeyinde katılımcı cinsiyetlerine göre farklılık göstermediği görülmektedir.

Tablo 4: Yemek Programlarına İlişkin Değerlendirmelerin Katılımcı Cinsiyetlerine Göre Dağılımı

	Cinsiyet	n	x	ss	p
Mesleki Eğitim	Kadın	191	3,78	0,651	0,013
	Erkek	102	3,56	0,829	
Mesleki Motivasyon	Kadın	191	3,87	0,862	0,008
	Erkek	102	3,58	0,899	
Mesleki Etik	Kadın	191	3,32	0,744	0,368
	Erkek	102	3,41	0,805	

Katılımcıların ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarına ilişkin değerlendirmelerinin öğrenim gördükleri programlara göre dağılımına bakıldığında (Tablo 5) gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin her üç boyuta ilişkin (mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik) algılarının aşçılık programı öğrencilerine kıyasla daha yüksek düzeyde olduğu anlaşılmaktadır. Diğer bir söylemle ilgili TV programlarının gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri için daha eğitici, daha motive edici ve mesleki etik kurallarına uyulması bakımından daha olumlu algılandığı söylenebilir. Nitekim bu sonuç, Clifford vd.'nin (2009) TV yemek programları izleyen öğrencilerin beslenme alışkanlıkları ve mutfak bilgi düzeylerinin araştırılmasına yönelik çalışma bulgularıyla örtüşmektedir. Adı geçen çalışma bulgularında TV yemek programlarının öğrencilerin mutfak bilgi düzeylerini pozitif etkilediği ifade edilmektedir. Katılımcı değerlendirmelerinin öğrenim programlarına göre farklılık gösterip göstermediğinin ölçülmesi amacıyla uygulanan bağımsız örneklem t-testi sonucuna göre ise mesleki eğitim ve mesleki etik boyutlarına ilişkin ortalamaların $p < 0,05$ düzeyinde farklılık gösterdiği anlaşılmaktadır.

Tablo 5: TV Yemek Programlarına İlişkin Değerlendirmelerin Katılımcı Bölüm / Programlarına Göre Dağılımı

	Bölüm / Program	n	x	ss	p
Mesleki Eğitim	Gastronomi	186	3,77	0,672	0,041
	Aşçılık	107	3,59	0,798	
Mesleki Motivasyon	Gastronomi	186	3,84	0,886	0,053
	Aşçılık	107	3,64	0,870	
Mesleki Etik	Gastronomi	186	3,48	0,726	0,001
	Aşçılık	107	3,16	0,794	

Mesleki motivasyon boyutuna ilişkin değerlendirmelerin ise ilgili anlamlılık düzeyinde katılımcı bölüm / programlarına göre farklılık göstermediği söylenebilir. Bu doğrultuda H₃ hipotezi kabul edilmiş ve katılımcıların ünlü şefler tarafından sunulan yemek programlarının mesleki eğitim ve mesleki etik boyutlarına ilişkin görüşlerinin katılımcıların öğrenim gördüğü programlara göre farklılık gösterdiği sonucuna varılmıştır. Mesleki motivasyon boyutuna ilişkin değerlendirmelerin ise ilgili anlamlılık düzeyinde farklılık göstermediği anlaşılmaktadır.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarının mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik boyutlarına ilişkin gastronomi eğitimi alan öğrenci değerlendirmelerinin analiz edilmesi amacıyla yapılan bu çalışma bulgularına göre ilgili TV programlarının mesleki eğitim etkisinin 3,705 düzeyinde olduğu anlaşılmıştır. Bu sonuç, ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarının aşçılık ve gastronomi eğitimine önemli katkı verdiğini vurgulaması anlamında oldukça önemlidir. Nitekim bu sonuç, Clifford vd.'nin (2009) TV yemek programları izleyen öğrencilerin beslenme alışkanlıkları ve mutfak bilgi düzeylerinin araştırılmasına yönelik çalışma bulgularıyla örtüşmektedir. Adı geçen çalışma bulgularında TV yemek programlarının öğrencilerin mutfak bilgi düzeylerini pozitif etkilediği ifade edilmektedir. Rosemary vd.'nin (2015) çalışma bulgularına göre ise TV yemek programı yapan şeflerin, izleyicilerin % 54'ünün yemek yapımına ilişkin bilgi ve beceri düzeylerini yükselttiği anlaşılmaktadır. TV yemek programlarının önemli reyting programları olmalarının yanı sıra mevcut araştırma ve yukarıda adı geçen araştırma bulgularının da işaret ettiği üzere mutfak eğitimi konusunda önemli bir misyonu üstlendiği söylenebilir.

Diğer yandan, araştırma katılımcısı gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile aşçılık programı öğrencilerinin ünlü şefler tarafından sunulan yemek programlarının mesleki motivasyon etkisine dair değerlendirmelerinin 3,767 düzeyinde olması dikkat çekicidir. Bu sonucun sadece aşçılık mesleğinin popülerleşmesine değil evde yemek yapmanın özendirilmesi, geleneksel mutfağımızın ve beslenme alışkanlıklarımızın korunması gibi önemli kazanımlara destek vermesi anlamında umut verici olduğu söylenebilir. Ayrıca gastronomi ve aşçılık eğitime ilişkin mesleki motivasyon artışı halen alanda öğrenim gören öğrenci ve hizmet sunan personele olumlu yansımakla sınırlı kalmayıp sektöre yeni adım atacak öğrenci ve personel profilini de yükseltmesi olasıdır. Nitekim son yıllarda gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile aşçılık eğitimi veren programların giriş puanlarının her geçen yıl yükseliyor olması bu olasılığı destekler niteliktedir.

Ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarının mesleki etik hassasiyetine dair katılımcı değerlendirmelerinin mesleki eğitim ve mesleki motivasyon boyutlarına kıyasla düşük düzeyde (3,359) olduğu anlaşılmaktadır. Araştırma katılımcısı öğrenci değerlendirmelerine göre ilgili TV programlarında personel ve gıda hijyeni, iş güvenliği, sağlıklı malzeme kullanımı, dengeli beslenme uygulamaları vb. gibi aşçılık meslek etiği kapsamında yer alan ayrıntılara yeterli dikkat gösterilmemektedir. Konuya ilişkin, Warburton (2001) tarafından yapılan çalışma bulgularında da, TV yemek programlarının Birleşik Krallık'ta popülerleşmeye başladığı dönemde, yiyecek hazırlama ve saklanması sürecinde gıda güvenliğine ilişkin önlemlerin yeterince dikkate alınmadığı ifade edilmektedir. Borda vd. (2014) tarafından yapılan çalışma sonuçlarına göre ise profesyonel aşçıların sunduğu TV yemek programlarında dahi kep veya bone giyilmeme oranının %33, sebze ve meyvelerin kullanılmadan önce yıkanması sürecini gösteren programların oranının ise sadece %17 olduğuna dair bulgulara yer verilmektedir.

Mathiasen vd.'nin (2004) çalışma bulgularına göre ise popüler TV yemek programlarında sık sık gıda güvenliğine ilişkin hatalar yapıldığı dile getirilmektedir. İlgili çalışma bulgularına göre gıda güvenliğini riske sokan ve sıklıkla tekrarlanan hataların başında el temizliğine yeterli dikkatin gösterilmemesi ve çiğ gıda maddeleri ile pişmiş gıda maddelerinin aynı ortamlarda hazırlanması olduğu ifade edilmektedir. Aşçılık meslek etiğine uygun olmayan uygulamalardan bir diğeri ise sağlıklı beslenmeye yönelik tarifler konusunda yeterli hassasiyetin gösterilmeyişidir. Howard vd.'nin (2012) çalışma bulgularına göre de TV yemek programlarında kullanılan yemek tarifleri geleneksel tariflere göre daha kalorili olduğu gibi protein ve yağ oranının da daha yüksek olduğu belirtilmektedir. Öte yandan yiyecek içecek sektörüne ilişkin ürünlerin arz ve talebinde küreselleşmenin çıktıkları olarak da görülen ünlü şefler (Henderson, 2011), zaman zaman sundukları program sponsorları veya benzer sermayedarlar tarafından özellikle malzeme seçimi konusunda manipüle edilebilmektedir. Örneğin, tereyağı kullanılması gereken tarifte, sponsoru olunan firmanın margarininin önerilmesi gibi meslek etiğine uygun olmayan tavsiyeler izleyiciyi yanlış yönlendirebilmektedir.

Çalışma bulgularına göre ünlü şefler tarafından sunulan TV yemek programlarının izleyici algılarına göre mesleki eğitim ve mesleki motivasyon etkilerinin mesleki etik etkilerine kıyasla oldukça yüksek olduğu açıktır. Bu sonuçtan yola çıkarak ilgili program sunumunu yapan ve izleyici kitlesi tarafından gastronomi otoritesi kabul edilen şeflerin mesleki etik kurallarına daha fazla dikkat etmeleri gerekmektedir. Özellikle, sağlıklı beslenmeye yönelik uygulamalar yapma, uygun çeşit ve miktarda malzeme kullanma, geleneksel yemeklerin orijinal tariflerine sadık kalma, hijyen kurallarına uyma, mutfak kıyafeti giyme, iş güvenliğine yönelik tedbirler alma vb. gibi mesleki etik kurallarına daha fazla dikkat göstermeleri gerekmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları (lisans) öğrencilerinin ilgili TV programlarının araştırma kapsamında ele alınan her üç boyutuna ilişkin (mesleki eğitim, mesleki motivasyon ve mesleki etik) algılarının aşçılık (önlisans) öğrencilerine göre daha yüksek düzeyde olduğu anlaşılmaktadır. Diğer yandan ilgili programların mesleki eğitim ve mesleki motivasyon yansımalarına ilişkin kadın katılımcı algılarının ise erkek katılımcılara göre daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Özetle gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ile kadın öğrencilerin ilgili TV programlarını aşçılık programı öğrencileri ile erkek öğrencilere kıyasla daha olumlu algıladıkları anlaşılmaktadır. Bu çalışmanın örneklem grubunu Pamukkale Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Arel Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programlarında öğrenim gören öğrenciler oluşturmuştur. Daha sonra konuyla ilgili yapılacak çalışmalarda örneklem grubu genişletilerek ve/veya farklı kesimlerden izleyici gruplarının değerlendirmeleri analiz edilebilir.

KAYNAKÇA

- Abbots, E., J. (2015). The Intimacies of Industry, *Food, Culture & Society*, 18(2): 223-243.
- Bonner, F. (2009). Early multi-platforming: television food programmes, cookbooks and other print spin-offs. *Media History*, 15(3): 345-358.
- Borda, D., Thomas, M. R., Langsrud, S., Rychli K., Jordan, K., Roest, J. and Nicolau, A. I. (2014). "Food safety practices in European TV cooking shows", *British Food Journal*, 116(10): 1652-1666.
- Boyle, R. and Kelly, L. (2010). The celebrity entrepreneur on television: profile, politics and power, *Celebrity Studies*, 1(3): 334-350.

- Caraher, M., Lange, T. and Dixon, P. (2000). The influence of TV and celebrity chefs on public attitudes and behavior among the English public, *Journal for the Study of Food and Society*, vol. 4, 27-46.
- Clifford, D., Anderson, J., Auld, G., and Champ, J. (2009). Good Grubbin': impact of a TV cooking show for college students living off campus. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 41(3): 194-200.
- Collins, K. (2009). *Watching What We Eat: The Evolution of Television Cooking Shows*. New York: Continuum.
- De Backer, C., J., S. and Hudders, L. (2016). Look who's cooking. Investigating the relationship between watching educational and edutainment TV cooking shows, eating habits and everyday cooking practices among men and women in Belgium. *Appetite*, 96(2016): 494-501.
- De Solier, I. (2005). TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction Continuum: *Journal of Media & Cultural Studies*, 19(4): 465 - 481.
- Diehl, D. C., Pracht, D. W., Forthun, L.F. and Simonne, A. H. (2010). Food safety for 4-h youth: a survey of interests and educational methods, *The Journal of Extension*, 48(4): 1-11.
- Henderson, J. C. (2011). Celebrity chefs: expanding empires. *British Food Journal*, 113(5): 613-624.
- Howard, S., Adams, J., and White, M. (2012). Nutritional content of supermarket ready meals and recipes by television chefs in the United Kingdom. Cross sectional study. *British Medical Journal*, 345(e7607): 1-10.
- Lewis, T. and Huber, A. (2015). A Revolution in an Eggcup?, *Food, Culture & Society*, 18(2), 289-307.
- Mathiasen, L.A., Chapman, B.J., Lacroix, B.J. and Powell, D. A. (2004). Spot the mistake: television cooking shows as a source of food safety information, *Food Protection Trends*, 24(5): 328-334.
- Matwick, K. and Matwick, K. (2014). Storytelling and synthetic personalization in television cooking shows, *Journal of Pragmatics*, 71(2014): 151-159.
- Pollan, M. (2009). Out of the Kitchen, Onto the Couch. http://www.nytimes.com/2009/08/02/magazine/02cooking-t.html?_r=0 (Erişim Tarihi: 28. 03. 2016).
- Pope, L., Latimer, L. and Wansink, B. (2015). Viewers vs. Doers. The relationship between watching food television and BMI. *Appetite*, 90(2015): 131-135.
- Razali, M. A., Tazijan, F. N., Rahim, S. A., Zulkifli, F. A., Isa, N. F. and Hemdi, M. A. (2012). Perfecting the Culinary Arts via the YouTube way. *International Journal of e-Education, e-Business, e-Management and e-Learning*, 2(3): 214-217.
- Rosemary, S., Stephanie, L. and Fisher, M. (2015). The influence of celebrity chefs on a student population, *British Food Journal*, 117(2): 614-628.
- Salkin, A. (2013). *From Scratch: Inside the Food Network*. G.P. Putnam's Sons.
- Steno, A., M. and Friche, N. (2015). Celebrity chefs and masculinities among male cookery trainees in vocational education, *Journal of Vocational Education & Training*, 67(1): 47-61.
- Taşpınar, O. ve Temeloğlu, E. (2018). Influence of Tv Cooking Shows on the Behavioral Intention of Participating in Gastronomic Tourism, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(2): 24-40.

Warburton, N. (2001). An opportunity lost, *Environmental Health Journal*, 109(4): 113-115.

Yıldız, G. (2010). Muhasebe Mesleğinde Meslek Etiği ve Kayseri İl Merkezinde Bir Uygulama. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 156(36): 155-178.