



# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2021, 5(1): 72-83.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.652](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.652)

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



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Aşçıların Besin Öğeleri Hakkında Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi Üzerine Bir Araştırma

Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Nevşehir, e-posta: [ekeskin@nevsehir.edu.tr](mailto:ekeskin@nevsehir.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6565-4265>

Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Nevşehir, e-posta: [ardicsule@nevsehir.edu.tr](mailto:ardicsule@nevsehir.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8792-9079>

## Öz

Günümüzde insanların evde yemek pişirmediklerinde veya arkadaş toplantıları ve iş görüşmelerinde yiyecek-içecek işletmelerini tercih ettikleri görülmektedir. Bu nedenle yiyecek-içecek işletmelerinde yapılan üretimin insan sağlığına uygunluğu konusunda sorular gündeme gelmektedir. Yiyecek-içecek işletmelerinin sunduğu ürünlerin sahip olduğu değerler beslenme ilkelerine uygun olarak hazırlanmalı ve kişilerin ihtiyaç duyduğu miktarda olmalıdır. Beslenme hakkında sahip olunan bilgi düzeyi insanların beslenme alışkanlıkları üzerinde etkilidir ve yiyecek-içecek işletmelerinde görev yapan aşçıların bu konuda bilgi düzeylerinin yetersiz olması beslenme sorunlarına neden olabilmektedir. Bu nedenle yiyecek-içecek işletmelerinde görev yapan aşçıların besin öğeleri hakkında bilgi sahibi olmaları insanların sağlıklı ve dengeli beslenmeleri açısından oldukça önemlidir. Buradan hareketle, çalışmada yiyecek-içecek işletmelerinde istihdam edilen aşçıların beslenme bilgi düzeyleri belirlemek amaçlanmıştır. Çalışmaya Kayalık Kapadokya olarak bilinen Nevşehir ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde istihdam edilen aşçılar katılmıştır. Çalışmada aşçılara yöneltilen açık uçlu soru formundan elde edilen veriler istatistiksel bir programda analiz edilmiştir. Veriler tek yönlü varyans analizi ve iki örneklem t-testi ile analiz edilmiş ve yorumlanmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre, aşçıların büyük çoğunluğunun beslenme bilgi düzeylerinin (%87) yeterli olduğu görülmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Aşçılar, Beslenme, Kapadokya Bölgesi.

**Makale Gönderme Tarihi:** 27.11.2020

**Makale Kabul Tarihi:** 02.03.2021

## Önerilen Atıf:

Keskin, E. ve Ardiç Yetiş, Ş. (2021). Aşçıların Besin Öğeleri Hakkında Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi Üzerine Bir Araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1): 72-83.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



**RESEARCH PAPER**

**A Research on the Measurement Chefs' Level of Knowledge About Nutritional Elements**

Assistant Prof. Dr. Emrah KESKİN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir, e-mail: [ekeskin@nevsehir.edu.tr](mailto:ekeskin@nevsehir.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6565-4265>

Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir, e-mail: [ardicsule@nevsehir.edu.tr](mailto:ardicsule@nevsehir.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8792-9079>

**Abstract**

Today, it is seen that people prefer food and beverage businesses when they do not cook at home or meet with their friends and business meetings. For this reason, questions arise about the suitability of production in food and beverage businesses for human health. The values of the products offered by food and beverage businesses should be prepared in accordance with the nutritional principles and should be in the amount that people need. The level of knowledge about nutrition has an effect on the nutritional habits of people and the insufficient knowledge of the chefs working in the food and beverage businesses may cause nutritional problems. For this reason, it is very important for the chefs working in the food and beverage businesses to have information about the nutritional elements in terms of healthy and balanced nutrition of people. From this point of view, it was aimed to determine the nutritional knowledge levels of the chefs employed in food and beverage businesses. The chefs employed in the food and beverage businesses operating in the province of Nevşehir, known as Cliff Cappadocia, participated in the study. In the study, the data obtained from the open-ended questionnaire directed to the chefs were analyzed in a statistical program. The data were analyzed and interpreted by one-way analysis of variance and two-sample t-test. As a result of the study, it was observed that the nutritional knowledge level of the majority of the chefs (87%) was sufficient.

**Keywords:** Food and Beverage Business, Chefs, Nutrition, Cappadocia.

**Received:** 27.11.2020

**Accepted:** 02.03.2021

**Suggested Citation:**

Keskin, E. and Ardiç Yetiş, Ş. (2021). A Research on the Measurement Chefs' Level of Knowledge About Nutritional Elements, *Journal of Turkish Tourism Research*, 5(1): 72-83.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.