




Aşçılık Öğrencilerinin Mesleki Beklentileri Üzerine Bir İnceleme

An Investigation on Professional Expectations of Cookery Students

Dr. Öğr. Üyesi Yener OĞAN ¹

Öz

Yükseköğretim düzeyi ön lisans seviyesinde yer alan programlarda verilen eğitimlerin temel amacı, ilgili sektörlerde nitelikli ara eleman yetiştirmektir. Dolayısıyla ön lisans seviyesinde eğitim alan öğrencilerin meslekleri ile ilgili beklentileri, diğer öğretim düzeylerinde verilen eğitimlere oranla daha fazla olabilmektedir. Bu sebeple araştırmada, ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentilerinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Araştırmada mevcut durum ortaya çıkarılmaya çalışılmış ve evrenin bir parçasının seçildiği rastlantısal örnekleme tekniği uygulanmıştır. Araştırma verileri, Türkiye'deki farklı üniversitelerin aşçılık ön lisans programında eğitim gören 385 öğrenciye anket formu uygulanarak elde edilmiştir. Öğrencilerin aşçılık mesleğine ve yiyecek içecek sektörüne karşı olumlu yönde düşünceleri bulunmaktadır. Ancak aşçılık mesleği ile ilgili olarak sosyal ilişki düzeyi, çalışma saatleri, cinsiyet ayrımcılığı, ücretler ve ek ücretler, yiyecek içecek sektörü açısından ise iş yükü, diğer sektörlerde göre yorucu ve sosyal güvence konularında ortalama düzeyde düşüncelerinin olduğu görülmektedir. Araştırma verilerinin analizinde t-testi ve ANOVA testlerine ilişkin sonuçlara yer verilmektedir. Bu doğrultuda aşçılık öğrencilerinin mesleki beklentileri ile cinsiyet, yaş, sınıf, staj yapma ve aşçılık mesleğini isteyerek yapma değişkenleri arasında anlamlı bir farklılık görülmektedir. Mezun olunan lise türü ve daha önce aşçılık eğitimi alma değişkeni arasında ise anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir. Araştırma kapsamında aşçılık öğrencilerinin kaygı, kararsızlık, umutsuzluk duygularının giderilmesi ve özgüvenli, kararlı, yaratıcı ve yenilikçi olmaları önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Mesleki beklenti, aşçılık eğitimi, gastronomi

Makale Türü: Araştırma

Abstract

The main purpose of the education given in the programs at the associate degree level of higher education is to train qualified intermediate staff for the relevant sectors. Therefore, the professional expectations of the students who receive education at the associate degree level may be higher than the education given at other education levels. For this reason, the aim of the research is to examine the professional expectations of the students who study cookery education at the associate degree level. In the research, the current situation was tried to be revealed and the applied of random sampling technique, in which a part of the universe was selected. The research data were obtained by applying a survey to 385 students studying in the cookery associate degree programs of different universities in Turkey. Students have positive thoughts towards the cookery occupation and the food and beverage industry. However, it is seen that the cookery occupation has an average level of thoughts on the level of social relations, working hours, gender discrimination, wages and additional wages, and the food and beverage sector workload, tiring compared to other sectors, and social security. In the analysis of the research data, the results of the t-test and ANOVA tests are included. In this direction, there is a significant difference between the professional expectations of cookery students and the variables of gender, age, class, doing internship and doing the cookery profession willingly. There was no significant difference between the variables of having type of high school graduated and previously studied cookery education. Within the scope of the research, it is recommended that cookery students' should be eliminate their feelings of anxiety, indecision, hopelessness and self-confident, determined, creative and innovative.

Keywords: Professional expectation, cookery education, gastronomy.

¹Artvin Çoruh Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, oganyener@artvin.edu.tr

Atf için (to cite): Oğan, Y. (2022). Aşçılık öğrencilerinin mesleki beklentileri üzerine bir inceleme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(4), 1621-1632.

Paper Type: Research

Giriş

Türk Dil Kurumu tarafından beklenti kavramı “*bireyin belli şart ve durumların alacağı biçimler veya kendisinden beklenenler konusundaki öngörüsü*”, meslek kavramı ise “*belli bir eğitim ile kazanılan, sistemli bilgi ve becerilere dayalı, insanlara yararlı mal üretmek, hizmet vermek ve karşılığında para kazanmak için yapılan, kuralları belirlenmiş iş*” olarak tanımlanmaktadır. Bu doğrultuda, bireylerin gerek tercih ettiği gerekse de yapıyor olduğu meslek ile ilgili gerçekleşmesini arzu ettiği unsurların tamamı mesleki beklenti olarak ifade edilebilmektedir. Bireyin mesleki açıdan beklentileri arasında ise saygınlık görmek, ekonomik bağımsızlığını kazanabilmek, işe yaradığını hissetmek, başkaları ile ilişki kurabilmek gibi pek çok unsur yer almaktadır (Kuzgun, 2009). Çünkü bir mesleğin gelir getirici özelliklerinin yanı sıra statü göstergesi olması, sevilerek yapılması, yeteneklerin sergilenebilmesi ve kendini gerçekleştirmede etkili bir araç olma özellikleri bulunmaktadır (Sarıkaya ve Khorshid, 2009).

Yükseköğretim düzeyinde mesleki eğitim alan bireyler, içinde buldukları gelişim döneminden kaynaklı olarak kaygı, stres, kararsızlık gibi pek çok durumla karşılaşabilmektedir (Ehtiyar vd., 2017; Tuncer ve Tanış, 2020). Dolayısıyla bireylerin meslekleri ile ilgili gelecek beklentileri, bu dönemde başlayan ve sürekli artan bir olgudur. Bu sebeple yükseköğretim düzeyinde meslek eğitimi alan bireylerin mesleki açıdan gelecek beklentilerinin ne olduğunun tespit edilmesi önem taşımaktadır. Son yıllarda bireyler tarafından ilgi gören ve severek tercih edilen mesleklerden birini aşçılık oluşturmaktadır. Öyle ki yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitiminin verildiği ön lisans programlarının kontenjan doluluk oranının yüksek olması da bireylerin aşçılık mesleğine var olan ilgisinin bir göstergesidir. Türkiye’de aşçılık alanında meslek eğitimi; orta öğretim düzeyinde yiyecek içecek hizmetleri alanı, yükseköğretim düzeyinde ise ön lisans seviyesinde aşçılık programları ve lisans seviyesinde gastronomi ve mutfak sanatları ve yiyecek içecek işletmeciliği bölümleri çatısı altında verilmektedir. Ayrıca halk eğitim merkezleri, turizm eğitim merkezleri, özel mesleki eğitim merkezleri gibi çeşitli yaş gruplarına yönelik aşçılık eğitimi veren kuruluşlar da bulunmaktadır. Bu mesleki eğitim veren kuruluşlar arasında ise ön lisans seviyesinde eğitimin verildiği aşçılık programlarında, mesleğe doğrudan insan kaynağı yetiştirmektedir. Bu doğrultuda ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentileri incelenmeye çalışılmaktadır.

Yükseköğretim düzeyinde ön lisans seviyesinde yer alan programlarda verilen eğitimlerin temel amacı sektöre nitelikli ara eleman yetiştirmektir. Dolayısıyla aşçılık ön lisans programı dersleri ile lisans düzeyinde verilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümü dersleri kıyaslandığında teorik açıdan konuların detay veya ileri tekniklerinden ziyade uygulamaya yönelik eğitimlerin ağırlıklı olduğu söylenebilir. Aşçılık öğrencileri, aldıkları mesleki eğitimin yanı sıra kendilerini geliştirmede staj yaparak sektör deneyimi elde etmesi ve bireysel olarak mesleğinde çaba sarf etmesi gerekmektedir. Bu sebeple ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan bireylerin mesleki beklenti düzeyleri yüksek olup, mesleki beklentinin karşılanabilme düzeyi ise önem taşımaktadır.

Aşçılık mesleği ile ilgili araştırmalar incelendiğinde; mesleki stres (Murray-Gibbons ve Gibbons, 2007), aşçılık eğitiminde kalitenin geliştirilmesi (Hertzman ve Stefanelli, 2008), kariyer geliştirmede mesleki becerilerin kazandırılması (Ko, 2012), aşçılık mezunlarının kariyer kararları ve mesleki beklentileri (Yen, Cooper ve Murrmann, 2013), mutfak eğitiminde kalite ve memnuniyet düzeyi (Zopiatis, Theodosiou ve Constanti, 2014), ön lisans turizm öğrencilerinin kariyer değerleri (Çarıkçı ve Morçin, 2014), aşçılık mesleğine yönelik tutum ve davranışlar (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014; Harbalıoğlu ve Ünal, 2014; Yılmaz ve Çemrek, 2019), turizm öğrencilerinin sektörel algıları (Çavuş ve Kaya, 2015; Türker, Uçar ve Ateş, 2016), turizm öğrencilerinin sektörde çalışma eğilimleri (Köşker ve Unur, 2017), lisans düzeyindeki öğrencilerin meslek seçimlerinde yılmazlık, umutsuzluk ve sektörel tutumları (İlgaz Yıldırım ve Toker, 2017), turizm öğrencilerinin mesleki beklenti ve sosyo-ekonomik

profili (Akyol, Oğan ve Oğan, 2018), mesleki gelecek beklentisinde aile desteğinin önemi (Taş ve Özmen, 2019), turizm öğrencilerinin gelecek beklentileri (Davras ve Alili, 2019), öz yeterlik inançlarının kariyer beklentisi üzerine etkisi (Düzgün ve Çelik, 2020), turizm öğrencilerinin mesleki beklentileri ile mesleki bağlılık ve meslek değiştirme eğilimleri (Şengel, Zengin ve Işkın, 2020), öğretmen adaylarının mesleki sonuç beklentisi (Gürpınar, Emül ve Siyez, 2021), aşçılık eğitimi alan kadın öğrencilerin mesleğe bakışı (Çelik Gençoğlu ve Kemer, 2021), aşçılık mesleğinde kaliteli çalışma ortamı ve mesleki bağlılık (Azinuddin, Shariffuddin, Zain ve Som, 2021) olmak üzere farklı örneklem gruplarına yapılan çeşitli çalışmalar bulunmaktadır. Ancak ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin, aşçılık mesleğinden beklentilerini doğrudan inceleyen sınırlı sayıda çalışmaya rastlanılmaktadır. Bu sebeple ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentilerinin tespit edilmesi, ilgili alan yazına katkı sağlaması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

1. Kuramsal Çerçeve

1.1. Aşçılık Mesleği

Günümüzde küreselleşmenin doğal bir sonucu olarak bireyler, geçimlerini sağlamak amacıyla kendilerine temel bir çalışma alanı edinmektedir. Bu kapsamda uğraşılan veya yapılan işler ise meslek olarak adlandırılmaktadır. Ancak mesleğin bir takım niteliksel özellikleri bulunmaktadır. Örneğin iş, bir eylemin kendisi için kullanılmaktayken, meslek kavramı ise bir işi yapan bireyin nitelikleri olarak tanımlanmaktadır. Bu doğrultuda meslek kavramının niteliksel özellikleri; mal üretmek, hizmet vermek, para kazanmak, belirli kuralları olan, bilgi ve beceriye dayalı ve eğitim yoluyla öğrenilen olarak sıralanabilir. Ayrıca her mesleğin kendine özgü çalışma saati, fiziksel veya zihinsel yorgunluk, görev ve sorumluluk, faaliyet alanı olmak üzere çeşitli özellikleri bulunmaktadır. Mesleki beklenti kavramı incelendiğinde ise bireylerin mesleğe yönelik gösterebileceği performansı ile ilgili tüm yargılarını içerdiği ifade edilebilmektedir (Waberi ve Öge, 2020). Çünkü birey, mesleki beklentilerinden hareketle meslek tercihlerini yapmaktadır. Bu sebeple bireyler beklentilerini karşılayabilecek mesleklere yönelmekte ve iş yaşamına başladığında da mesleki beklentileri döngüsel olarak devam etmektedir. Dolayısıyla meslek seçimi bireyler açısından hayati bir önem sahip olup, her mesleğin kendine göre bir takım zorlukları da bulunmaktadır. Bu sebeple bireyin kendine uygun olan doğru mesleği seçmesinde, mesleğin fizyolojik, bilişsel ve psikolojik yönlerini mutlaka dikkate alınması gerekmektedir (Erdoğan ve Kahraman, 2012).

Aşçılık; menü planlaması, hijyen ve sanitasyon bilgisi, organizasyon becerisi, pişirme tekniği, ekipman kullanımı, servis yöntemi, tabaklama veya porsiyonlama, iş güvenliği gibi pek çok açıdan bilgi ve beceri gerektiren bir meslektir (Hacıoğlu vd., 2007). Bu bilgi ve becerilerin bireylere kazandırılmasında ise aşçılık alanında mesleki eğitim faaliyetlerinin rolü büyüktür. Örneğin Yıldız, Çoban ve Çokal (2014) mutfaklarda mesleki eğitim görmüş insan kaynağı sayesinde misafir memnuniyeti, kaliteli hizmet ve verimliliğin sağlanabileceğinin yanı sıra bireyin meslek hayatına başlamadan önce mutfak ile ilgili temel eğitimleri almak durumunda olduğunu belirtmiştir. Başka bir çalışmada Çakır (2010), hizmet sektöründe yer mutfakların emek yoğun bir yatırım olduğunu ve temel öğesinin insan olduğundan bahsetmiştir. Yine aynı çalışmada mutfaklarda verimliliğin ve rasyonel yönetimin sağlanmasında mesleki eğitim almış nitelikli mutfak çalışanlarına ihtiyaç duyulduğunu ifade etmiştir. Dolayısıyla aşçılık alanındaki mesleki eğitim faaliyetleri, bireylerin çalışma hayatında başarılı olabilmelerinde önemli ve belirleyici olduğu ifade edilebilir. Ayrıca gastronomi alanında bilimsel çalışmaların artması, tüketicilerin gastronomik bilgi talebine olan yoğun ilgisi, mutfak alanında yenilikçi uygulamaların yaygınlaşması, medya araçlarının özendirici etkisi gibi pek çok neden aşçılık eğitimine önemli katkılar sunmaktadır (Birdir ve Kılıçhan, 2013). Bu durum yiyecek içecek sektöründeki işletmeler açısından değerlendirildiğine, aşçılık eğitimi alan bireyleri istihdam etme eğilime yönelten sebepler arasında olduğu söylenebilir.

Sanayi devrimiyle birlikte her meslek grubunda olduğu gibi aşçılık mesleği için gerekli bilgi ve becerilerin kazandırılmasında, mesleki eğitimin planlı ve programlı yapıma gerekliliği oluşmuştur. Bu dönemden önce esnaf birlikleri tarafından sağlanan mesleki eğitimin günümüze ulaşması, devletlerin sorumluluğunda gelişerek gelmiştir (Sevim ve Görkem, 2016). Aşçılık mesleği, ilk kez İngiltere’de yemeğın niceliğinden çok lezzet ve görünüşüne önem verilmesiyle bir sanat dalı olarak kabul edildiği bilinmektedir. Aşçılık mesleği bir sanat dalı olarak kabul görmesiyle birlikte, tüm dünyada aşçılık alanında mesleki eğitimlerine önem verilmeye başlanmıştır (Kurnaz vd., 2014). Özellikle 19. yüzyıldan itibaren başta Fransa ve Amerika Birleşik Devletleri olmak üzere pek çok ülkede aşçılık eğitiminin ilk örneklerine rastlanılmaktadır. Türkiye’de aşçılık eğitimi, örgün öğretim yoluyla ortaöğretim düzeyinde ilk kez 1962 yılında Ankara Otelcilik Okulu’nda, yükseköğretim düzeyinde 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Aşçılık ön lisans programının açılmasıyla verilmeye başlanmıştır. Lisans düzeyinde ise gastronomi eğitimi ile 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün açılmasıyla tanışılmıştır (Sevim ve Görkem, 2016). Sevim ve Görkem (2016) çalışmasında, aşçılık ön lisans programı sayılarındaki 2010 ile 2015 verileri karşılaştırmış ve aşçılık programı sayısındaki artışın yaklaşık %642 olduğunu tespit etmiştir. Bu duruma ilave olarak 2021 yılı Yüksek Öğretim Kurumu verileri dikkate alındığında devlet ve vakıf olmak üzere 100’den fazla yükseköğretim kurumunda 8000’in üzerinde ön lisans kontenjanı, 6000’in üzerinde lisans kontenjanı yer almaktadır (YÖK Atlas, 2021). Dolayısıyla Türkiye’de son 20 yıl içerisinde hem ön lisans hem de lisans düzeyinde aşçılık eğitimi, önemli bir oranda yaygınlaşmıştır. Bu doğrultuda aşçılık mesleğinin bireyler tarafından ilgi gördüğü ve mesleki açıdan bilgi ve beceri düzeyinin geliştirilmesinde katkı sağlayıcı özelliklerinin etkisinden bahsedilebilmektedir.

1.2. Araştırmanın Amacı ve Hipotezleri

Bu çalışmanın amacını ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentilerinin incelenmesi oluşturmaktadır. Dolayısıyla araştırmada mevcut durum ortaya çıkarılmaya çalışılmakta ve bu yüzden betimsel tarama modelinde bir araştırma özelliği taşımaktadır (Karasar, 2002). Araştırma amacına uygun olarak oluşturulan ana hipotezler ve alt hipotezler ise şu şekildedir:

H1: Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentileri bulunmaktadır.

H2: Mesleki beklenti ile ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin demografik özellikleri arasında anlamlı bir farklılık bulunmaktadır.

H2.a: Mesleki beklenti ile öğrencilerin cinsiyetleri,

H2.b: Mesleki beklenti ile öğrencilerin yaşları,

H2.c: Mesleki beklenti ile öğrencilerin sınıfları,

H2.d: Mesleki beklenti ile öğrencilerin mezun olduğu lise,

H2.e: Mesleki beklenti ile öğrencilerin daha önce aşçılık eğitimi alma,

H2.f: Mesleki beklenti ile öğrencilerin aşçılık mesleğini isteyerek seçme,

H2.g: Mesleki beklenti ile öğrencilerin staj yapma arasında bir farklılık bulunmaktadır.

2. Yöntem

2.2. Araştırmanın Evren ve Örnekleme

Araştırmanın evrenini Türkiye’de Yüksek Öğretim Kurumu’na bağlı devlet ve vakıf üniversitelerinin ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler oluşturmaktadır. Yüksek Öğretim Kurumu’nun veri tabanından alınan bilgilere göre 6341 örgün öğretim ve 1743 açık öğretim olmak üzere toplam 8084 aşçılık öğrencisi bulunmaktadır (YÖK Atlas, 2021).

Araştırmada, örneklem grubunun seçilmesinde evrenin bir parçasının seçildiği rastlantısal örnekleme tekniği kullanılmaktadır (Arlı ve Nazik, 2001). Bu sayede örneklem seçiminde yanlılık olasılığını azaltmak amaçlanmıştır (Kılıç, 2013). Örneklem grubunun evreni temsil etmesinde 0.05 güven aralığı ve 0.05 örneklem hatası ile en az 367 katılımcıya ihtiyaç duyulmaktadır (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004). Araştırma kapsamında ulaşılan katılımcı sayısı 385 olup, örneklem grubunun evreni temsil ettiği kabul edilmektedir.

2.3. Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Tekniği

Araştırma verilerinin toplanmasında anket tekniği tercih edilmiştir. Akyol, Oğan ve Oğan (2018) tarafından daha önce “*Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleki Beklentileri ve Sosyo-Ekonomik Profilleri Üzerine Bir Araştırma*” başlıklı çalışmada kullanılan ölçekten yararlanılarak ve bu ölçeğin ön lisans seviyesinde eğitim alan açılış öğrencilerine uyarlanmasıyla anket formu düzenlenmiştir. Anket formunda iki bölüm bulunmaktadır. Birinci bölümde açılış eğitimi alan öğrencilerin demografik özelliklerinden cinsiyet, sınıf, yaş, mezun olunan lise, daha önce mutfak eğitim alma, açılış bölümüne isteyerek gelme ve staj yapma durumları yer almaktadır. İkinci bölümde ise öğrencilerin açılış mesleğinden beklentilerini belirlemek amacıyla beşli Likert tipinde hazırlanmış ve katılım derecelerine (kesinlikle katılıyorum, katılıyorum, kararsızım, katılmıyorum ve kesinlikle katılmıyorum) göre cevapladıkları 20 tane ifade bulunmaktadır. Araştırmada kullanılan ölçeğin güvenilir ve kararlı bir ölçme aracı olduğunu belirlemek amacıyla 50 kişilik pilot bir uygulama yapılmış ve Cronbach’s Alpha güvenilirlik değerinin 0.815 olduğu belirlenmiştir. Anket formunun örneklem grubuna uygulanması aşamasında, öncelikle Artvin Çoruh Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulunun 28 Nisan 2021 tarihinde yapmış olduğu toplantıda etik açıdan uygun olduğu izni alınmıştır. Daha sonra anket formu dijital ortama aktarılarak 2021 yılı Mayıs ve Temmuz ayları arasında çevrimiçi olarak uygulanarak, araştırma verileri elde edilmiştir.

2.4. Araştırma Verilerinin Analizi

Bu araştırmada, verilerin analizinde sosyal bilimler için istatistiksel analiz (SPSS) programı kullanılmıştır. Verilerin analizinde ilk olarak birbiriyle ilişkili değişkenleri bir araya getirerek az sayıda anlamlı değişkenler ortaya çıkarmak amacıyla tanımlayıcı faktör analizi uygulanmıştır (Büyüköztürk, 2009). Faktör analizi sonucunda Bartlett’in Küresellik Testi sonuçları anlamlı çıkmış ve Kaiser-Meyer-Olkin Measure Uygunluk Ölçütü ise örneklem yeterlilik testi tavsiye edilen değer (.769) tespit edilmiştir. Bu kapsamda ölçeğin öğrenci görüşleri ile ilgili faktör boyutlarını kariyer beklentileri, ücret beklentileri, çalışma imkânları ve mesleğin gelecekteki yeri oluşturmuştur. Daha sonra öğrencilerin demografik özellikleri ile mesleki beklenti katılım derecelerine ait betimsel istatistik (frekans, yüzde, standart sapma ve ortalama) değerlere yer verilmiştir. Öğrencilerin mesleki beklenti katılım derecelerinin yorumlanmasında ise Aralık Genişliği=(Dizi Genişliği)/(Yapılacak Grup Sayısı) formülünden yararlanılarak, Beşli Likert ölçeğinin aralık genişliği 0.80 ($5-1=4 \Rightarrow 4/5= 0.80$) bulunmuştur (Özdamar, 2003). Son olarak öğrencilerin demografik özellikleri ile mesleki beklentilerini karşılaştırmak amacıyla yapılan normallik testi sonucunda Skewness (-.594 ile .124) ve Kurtosis (-.324 ile .248) puanları tespit edilmiştir. Bu puanların -1,5 ile +1,5 arasında olması verilerin normal dağılım gösterdiği kabul edilmiştir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Bu nedenle öğrencilerin mesleki beklentileri cinsiyet, sınıf, daha önce açılış eğitimi alma, açılış mesleğini isteyerek seçme ve staj yapma durumu değişkenlerinin karşılaştırılması amacıyla bağımsız örneklem t-testi analizi yapılmıştır. Öğrencilerin yaş ve mezun olunan lise değişkenleri açısından değerlendirilmesi amacıyla ise ANOVA testi analizi uygulanmıştır.

3. Bulgular

3.1. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Demografik Özellikleri

Araştırmaya katılan ve ön lisans düzeyinde açılış eğitimi alan öğrencilerin demografik özelliklerine ait yüzde, frekans ve standart sapma değerleri Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Demografik özellikler (n=385)

	f	%	sd.		f	%	sd.		
Cinsiyet	Kadın	272	70,6	,455	17-21 yaş	284	73,8		
	Erkek	113	29,4		22-26 yaş	82	21,3		
Sınıf	I. Sınıf	291	75,6	,430	Yaş	27-31 yaş	4	1,0	,695
	II. Sınıf	94	24,4			32 ve üzeri	15	3,9	
Mezun olduğunuz lisede mutfak eğitimi aldınız mı?	Evet	108	28,1	,449	Mezun olduğunuz lise türü?	Mesleki Teknik Lise	149	38,7	1,767
	Hayır	277	71,9			Anadolu Lisesi	147	38,2	
Staj yaptınız mı?	Evet	142	36,9	2,025	İmam Hatip Lisesi	73	19,0		
	Hayır	243	63,1		Sağlık Lisesi	6	1,6		
Aşçılık bölümüne isteyerek mi geldiniz?	Evet	381	99,0	,101	Açık Öğretim Lisesi	7	1,8		
	Hayır	4	1,0		Özel Lise	3	0,8		

Tablo 1 incelendiğinde; araştırmaya katılanların %70,6'sı kadın ve %29,4'ü erkek öğrencilerden oluşmaktadır. Öğrencilerin sınıf düzeyine bakıldığında %75,6'sı birinci sınıf, %24,4'ü ise ikinci sınıftadır. Öğrencilerin yaşları incelendiğinde %73,8'i 17-21, %21,3'ü 22-26, %1'i 27-31, %3,9'u 32 ve üzeri yaş aralığında bulunmaktadır. Öğrencilerin bir önceki öğrenimleri dikkate alındığında %38,7'si Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, %38,2'si Anadolu Lisesi, %19'u İmam Hatip Lisesi, %1,6'sı Sağlık Lisesi, %1,8'i Açık Öğretim Lisesi ve 0,8'i Özel Lise mezunu oldukları görülmektedir. Ancak öğrenciler aşçılık bölümüne kendi isteğiyle gelmelerine rağmen, %71,9'luk gibi büyük bir kısmı mezun oldukları lisede aşçılık ile ilgili bir eğitim almadığı ve %63,1'inin henüz staj yapmadığı tespit edilmiştir.

3.2. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Mesleki Beklentileri

Araştırmaya katılan ve ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklenti katılım derecelerine ait yüzde ve ortalama değerleri Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 2. Mesleki beklenti katılım dereceleri

Sıra	Aşçılık Mesleğinden Beklentiler	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	\bar{x}
1.	Aşçılık mesleğinde çalışmaktan mutluluk duyarım.	-	-	8,8	24,7	66,5	4,57
2.	Aşçılık mesleği oldukça saygın bir meslektir.	-	1,8	5,5	25,5	67,3	4,58
3.	Aşçılık mesleği cinsiyetime uygundur.	-	1,0	8,6	32,2	58,2	4,47
4.	Aşçılık mesleği günümüzde geçerli bir meslektir.	-	-	2,9	22,6	74,5	4,71
5.	Aşçılık mesleğinde çalışmak eğlencelidir.	-	-	6,8	35,6	57,7	4,50
6.	Aşçılık mesleğinde cinsiyet ayrımcılığı yoktur.	4,9	8,1	24,2	19,2	43,6	3,88
7.	Aşçılık, sosyal ilişkilerin yüksek olduğu bir meslektir.	2,1	3,9	17,7	37,4	39,0	4,07
8.	Aşçılık mesleği kariyer fırsatı sunmaktadır.	-	1,0	4,4	41,3	53,2	4,46
9.	Aşçılık mesleğinde çalışma saatleri düzenlidir.	11,7	24,9	31,2	28,3	3,9	2,87
10.	Aşçılık mesleğinde ücretler yeterli ve tatmin edicidir.	7,5	12,7	41,8	28,6	9,4	3,19
11.	Aşçılık mesleğinde prim, bahşiş gibi ek ücretler yeterlidir.	4,9	18,2	53,5	18,7	4,7	3,00
12.	Aşçılık mesleğinde uzun dönemde iyi bir gelir düzeyi sağlayabilirim.	1,8	1,0	19,5	45,7	31,9	4,04

Tablo 2 (Devamı). Mesleki beklenti katılım dereceleri

Sıra	Aşçılık Mesleğinden Beklentiler	Kesimlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesimlikle Katılıyorum	\bar{x}
13.	Mezun olduktan sonra yiyecek içecek sektöründe çalışmayı düşünüyorum.	-	3,9	16,1	31,2	48,8	4,24
14.	Yiyecek içecek sektöründe uzun yıllar çalışabilirim.	-	3,9	18,4	39,2	38,4	4,12
15.	Yiyecek içecek sektöründe ilerleme fırsatları çoktur.	,8	1,8	15,6	40,5	41,3	4,19
16.	Yiyecek içecek sektöründe yönetici pozisyonuna yükselmeyi hedefliyorum.	1,0	1,0	21,3	36,1	40,5	4,14
17.	Yiyecek içecek işletmelerinde sosyal güvence imkânları yeterlidir.	3,1	7,0	43,6	32,2	14,0	3,47
18.	Yiyecek içecek işletmelerinde iş yükü oldukça fazladır.	-	-	4,9	51,7	43,4	4,39
19.	Yiyecek içecek sektöründe çalışmak, diğer sektörlerden daha yorucu değildir.	14,8	33,5	26,8	17,1	7,8	2,69
20.	Yiyecek içecek sektörü sürekli olarak gelişmektedir.	1,0	-	3,9	45,2	49,9	4,42
	Toplam		% (n=385)				4,00

Tablo 2’de araştırmaya katılan ve aşçılık ön lisans eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklenti katılım dereceleri incelendiğinde: Aşçılık mesleği geçerli ($\bar{x}=4,71$) ve saygın ($\bar{x}=4,58$) bir meslek olarak görülmektedir. Ancak aşçılık, sosyal ilişki düzeyi bakımından ortalamanın ($\bar{x}=4,07$) biraz üzerinde olduğu ifade edilmektedir. Aşçılık mesleğinde çalışmanın mutluluk verici ($\bar{x}=4,57$) ve eğlenceli buldukları ($\bar{x}=4,50$) belirtilmiştir. Aşçılık mesleğinin kariyer fırsatı sunduğu ($\bar{x}=4,46$) ve cinsiyetlerine uygun ($\bar{x}=4,47$) olduğu ifade edilmekte iken aşçılık mesleğinde cinsiyet ayrımcılığının ($\bar{x}=3,88$) olabileceği tespit edilmiştir. Yiyecek içecek sektörünün sürekli gelişen ($\bar{x}=4,42$) ve yiyecek içecek işletmelerinde iş yükünün fazla ($\bar{x}=4,39$) olduğu düşünülmektedir. Ayrıca diğer sektörlerle göre daha yorucu ($\bar{x}=2,69$) olabileceğini belirtmiştir. Yiyecek içecek sektöründe çalışmaya ($\bar{x}=4,24$) ve uzun yıllar çalışmaya ($\bar{x}=4,12$) istekli oldukları görülmektedir. Yiyecek içecek sektörünün ilerleme fırsatı sunduğu ($\bar{x}=4,19$) ve sektörde yönetici pozisyonuna yükselmeyi hedeflediği ($\bar{x}=4,14$) düşünülmektedir. Aşçılık mesleğinde uzun dönemde iyi bir gelir düzeyi sağlayabileceği ($\bar{x}=4,04$) ancak aşçılık mesleğinde ücretler yeterli ve tatmin edici ($\bar{x}=3,19$) bulmadığı ve prim, bahşiş gibi ek ücretlerinde yeterli ($\bar{x}=3,00$) olmadığı belirtilmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde sosyal güvence imkânlarının ortalama düzeyde olduğu ($\bar{x}=3,47$) ve aşçılık mesleğinin çalışma saatlerinin düzenli olmadığı ($\bar{x}=2,87$) düşünülmektedir. Tablo 2’de araştırmaya katılan öğrencilerin mesleki beklentiler ile ilgili ifadelerin toplam ortalaması ($\bar{x}=4,00$), aşçılık mesleğinden beklentilerinin yüksek olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir. Dolayısıyla “Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentileri bulunmaktadır.” hipotezi (H1) kabul edilmiştir.

3.3. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Mesleki Beklenti Katılım Düzeylerine İlişkin T-Testi ve ANOVA Testi Sonuçları

Araştırmaya katılan ve ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklenti katılım dereceleri ile ilgili cinsiyet, sınıf, daha önce aşçılık eğitimi alma, aşçılık mesleğini isteyerek seçme ve staj yapma durumuna ilişkin T-testi sonuçları Tablo 3’te yer almaktadır.

Tablo 3. Mesleki beklenti katılım düzeyi T-testi sonuçları

	Cinsiyet	N	\bar{x}	Sd	F	P
Mesleki Beklenti Toplam Puanı	Kadın	272	4,047	,378	4,429	,036
	Erkek	113	3,902	,425		
Mesleki Beklenti Toplam Puanı	Sınıf				4,629	,032
	Birinci	291	3,986	,372		
	İkinci	94	4,062	,463		
Mesleki Beklenti Toplam Puanı	Daha Önce Aşçılık Eğitimi Alma				1,940	,164
	Evet	108	4,016	,427		
	Hayır	277	4,000	,385		
Mesleki Beklenti Toplam Puanı	Aşçılık Mesleğini İsteyerek Yapma				8,024	,005
	Evet	381	4,013	,332		
	Hayır	4	3,150	,000		
Mesleki Beklenti Toplam Puanı	Staj Yapma Durumu				4,612	,032
	Evet	142	3,990	,739		
	Hayır	233	4,008	,372		
Toplam		385				

Tablo 3'te yer alan T-testi sonuçları incelendiğinde; öğrencilerinin mesleki beklenti katılım düzeyleri cinsiyet, sınıf, aşçılık mesleğini isteyerek seçme ve staj yapma durumuna değişkenlerine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir [$p < .05$]. Ancak öğrencilerinin mesleki beklenti katılım düzeyleri daha önce aşçılık eğitimi alma değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir [$p > .05$]. Bu doğrultuda öğrencilerin daha önce aşçılık eğitimi alıp almaması mesleki beklentilerini farklılaştırmamaktadır. Araştırmaya katılan ve ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklenti katılım dereceleri ile ilgili yaş aralığı ve mezun olunan lise türü durumuna ilişkin ANOVA testi sonuçları Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4. Mesleki beklenti katılım düzeyi ANOVA testi sonuçları

	Varyansın Kaynağı	Kareler Toplamı	Sd	Kareler Ortalaması	F	p
Yaş Aralığı	Gruplar arası	1,755	3	,585	3,782	,011
Mesleki Beklenti Toplam Puanı	Gruplar içi	58,919	381	,155		
Mezun Olunan Lise Türü	Gruplar arası	,904	5	,181	1,146	,336
Mesleki Beklenti Toplam Puanı	Gruplar içi	59,770	379	,158		
Toplam		60,674	384			

Tablo 4'te yer alan ANOVA testi sonuçları incelendiğinde; öğrencilerin mesleki beklenti katılım düzeyleri yaş aralığı değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir [$p < .05$]. Ancak öğrencilerin mesleki beklenti katılım düzeyleri mezun olunan lise türü değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir [$p > .05$]. Diğer bir ifadeyle öğrencilerin bulunduğu yaş aralığı ile mesleki beklentileri farklılaşmaktayken, mezun olduğu lise türü ile mesleki beklentileri farklılaşmamaktadır. Öğrencilerin mesleki beklenti katılım düzeylerinin hangi yaş aralığında farklılaştığını belirlemek amacıyla Post-Hoc tekniğine başvurulmuş ve Levene testi sonucunda varyansların homojen olduğu tespit edilmiştir ($L=17,188 > 0,05$). Bu farklılaşmanın hangi gruplar arasında olduğu ile ilgili varyansların homojen olduğu durumlarda yaygın olarak tercih edilen Tukey HSD testi uygulanmıştır. Tukey HSD test sonuçları incelendiğinde mesleki beklentilerin 17-21 ve 22-26 yaş grubunda yer alan öğrencilerde farklılaştığı görülmektedir. Dolayısıyla öğrencilerin mesleki beklentilerinin büyük yaş gruplarına oranla daha yüksek düzeyde olduğu söylenebilir. Bu bağlamda "Mesleki beklenti ile ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin demografik özellikleri arasında anlamlı bir farklılık bulunmaktadır" H.2 hipotezi; cinsiyet (H2.a), yaş (H2.b), sınıf (H2.c), aşçılık mesleğini isteyerek seçme (H2.f) ve staj yapma (H2.g) durumlarına göre kabul edilmiştir.

Ancak mezun olunan lise türü (H2.d) ve daha önce açılış eğitimi alma (H2.e) durumlarına göre kabul edilmemiştir.

Sonuç ve Öneriler

Yükseköğrenim seviyesine eğitim gören bireyler, içinde buldukları gelişim döneminden kaynaklı olarak mesleki açıdan kaygı, stres, kararsızlık gibi olumsuz durumlarla karşılaşabilmektedir. Özellikle meslekleriyle ilgili gelecek beklentileri, bu dönemde yoğunlaşarak artmaktadır. Mesleki beklentileri karşılanan bireyler ise yüksek düzeyde motivasyon, üretkenlik ve iş tatminine sahip olup, çalışma hayatında başarılı oldukları bilinmektedir (Uras ve Kunt, 2006). Bu sebeple çalışmanın amacını ön lisans seviyesinde açılış eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentilerinin incelenmesi oluşturmıştır.

Araştırmaya katılan öğrenciler için açılış mesleği; geçerli, mutluluk verici, eğlenceli, saygın, kariyer fırsatı sunduğu, cinsiyetlerine uygun olduğu ve iyi bir gelir sağlayabileceği yönleriyle ön plana çıkmaktadır. Ancak açılış mesleğinde öğrenciler; sosyal ilişki düzeyinin ortalama, çalışma saatlerinin düzenli olmadığı, cinsiyet ayrımcılığının olabileceği, ücretlerin tatmin edici bulmadığı ve prim, bahşiş gibi ek ücretlerin yeterli olmadığı düşüncesi hakimdir. Eren ve Aydın (2020) çalışmasında mutfaktaki çalışma ortamı ve ücret konusunda öğrencilerin olumsuz algılarının olduğunu tespit etmiştir. Bu sonuçları Davras ve Alili (2019) benzer bir çalışmada öğrencilerin ekonomik beklentiler konusunda karamsar olduğu ancak istihdam ve yaşam konusunda umutlu olduğu ifadeleri de desteklemektedir. Üst Can ve Solmaz (2021) çalışmasında, açılış mesleği öğrenciler açısından eğlenceli ve gelişime açık olduğu tespit etmiştir. Yine aynı çalışmada çalışma koşulları, ücret, cinsiyet ayrımcılığı, yöneticilerin tutumu ve terfi olanakları konusunda olumsuzlukların olduğu ifadeleri de bu çalışmada ulaşılan sonuçlarla örtüşmektedir.

Öğrencilerin yiyecek içecek sektörü hakkında düşünceleri ise sektörle ilgili olarak sürekli geliştiği, ilerleme fırsatı sunduğu, yönetici pozisyonuna ilerlemeyi istediği ve çalışmaya istekli olduğu görülmektedir. Yıldız ve Aslan (2019) yiyecek içecek eğitimi alan öğrencilerin mesleki bakış açıları değerlendirdiği çalışmada, öğrencilerin büyük bir bölümünün sektörde çalışma isteğinde olduğunu belirtmiştir. Ancak sektördeki iş yükünün fazla olduğunu, sektörün diğer sektörlerle göre daha yorucu olabileceğini ve sektörde sosyal güvence imkânlarının ortalama düzeyde olduğunu düşünülmektedir. Türker, Uçar ve Ateş (2016), öğrencilerin turizm sektörü algıları üzerine yaptıkları çalışmalarında; çalışma saatlerinin düzensiz, yapılan işin yorucu olduğu ve çalışma ortamının stresli olması konusunda olumsuz düşünceleri de desteklemektedir. Bu durumun açıklanmasında ise yiyecek içecek sektörü ve turizm sektörü arasındaki sektörel unsurların benzerlik göstermesi söylenebilir.

Öğrencilerin mesleki beklenti katılım düzeyleri cinsiyet, sınıf, açılış mesleğini isteyerek seçme ve staj yapma durumuna değişkenlerine göre anlamlı bir farklılık göstermekte iken daha önce açılış eğitimi alma değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir. Öğrencilerin mesleki beklenti katılım düzeyleri yaş aralığı değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermekte iken, ve mezun olunan lise türü değişkenine göre farklılık göstermemektedir. Turizm eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentileri üzerine yaptıkları benzer bir çalışmada Akyol, Oğan ve Oğan (2018), mesleki beklenti ile cinsiyet ve bölüme istekli gelme durumu arasında anlamlı bir farklılık tespit etmemiştir. Dolayısıyla mezun olunan lise türü ve daha önce açılış eğitimi alma değişkeni dışında diğer değişkenlerin anlamlı olarak farklılaşması durumu, öğrencilerin açılış mesleğinden farklı, çeşitli ve yüksek düzeyde beklentilerinin olması şeklinde açıklanabilir.

Açılış mesleği tercihinde bulunan bireyler için yükseköğretim düzeyi kritik bir aşamadır. Bu aşamada öğrencilerin açılış mesleği ile ilgili beklentileri yoğunlaşarak sürekli olarak artmaktadır. Bu sebeple yükseköğretim düzeyi ön lisans seviyesinde açılış eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentilerinin tespit edilmesi ve ilgili alan yazına katkı sağlaması açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Ön lisans seviyesinde açılış eğitimi alan öğrencilere

özgüvenli, kararlı, yaratıcı, yenilikçi özelliklerin kazandırılması gerekliliği ve mesleki beklentilere olumsuz kaynak teşkil eden kaygı, kararsızlık, umutsuzluk gibi duyguların giderilmesi çalışma kapsamında önerilmektedir.

Kaynakça

- Akyol, C., Oğan, E. ve Oğan Y. (2018). Turizm eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleki beklentileri ve sosyo-ekonomik profilleri üzerine bir araştırma. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 17(2), 648-665.
- Arlı, M. ve Nazik, H. (2001). *Bilimsel araştırmaya giriş*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Aslan, Z., Çoban, G. ve Çokal, Z. (2014). Turizm öğrencilerinin staj deneyimlerinde algıladıkları motivasyonun Herzberg kuramına göre değerlendirilmesi: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi örneği. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 33, 164-188.
- Azinuddin, M., Shariffuddin, N. S. M., Zain, W. M. A. W. M. ve Som, A. P. M. (2021). The impacts of quality work life and occupational commitment on job-hopping behavior of chefs in 4 and 5 star rated hotels in Malaysia. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 11(9), 1432-1444.
- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). *Mutfak şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma*. 14. Ulusal Turizm Kongresi, Kayseri.
- Büyükoztürk, Ş. (2009). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı*. Ankara: Pegem Akademi.
- Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çarıkcı, İ. H. ve Morçin, S. E. (2014). Önlisans turizm öğrencilerinin kariyer değerleri: Sarıkamış örneği. *Elektronik Mesleki Gelişim ve Araştırmalar Dergisi*, 2(2), 67-81.
- Çavuş, Ş. ve Kaya, A. (2015). Turizm lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer planları ve turizm sektörüne yönelik tutumu. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(5), 101-117.
- Çelik Gençoğlu, H. U. ve Kemer, E. (2021). Aşçılık programında okuyan kadın öğrencilerin mesleğe bakış açılarının değerlendirilmesi: Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi örneği. *Aydın Gastronomy*, 5(2), 105-116.
- Davras, G. M. ve Alili, M. (2019). Turizm eğitimi alan üniversite öğrencilerinin gelecek beklentileri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 40-52.
- Düzgün, M. ve Çelik, M. (2020). Turizm ve otelcilik meslek yüksekokulu öğrencilerinin öz yeterlik inançlarının turizm işletmelerinde kariyer beklentisi üzerindeki etkisinde demografik değişkenlerin düzenleyici rolü. *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(2), 475-507.
- Ehtiyar, V. R., Ersoy, A., Akgün, A. ve Karapınar, E. (2017). Üniversite öğrencilerinin geleceğe yönelik tutum ve olumlu gelecek beklentilerinin psikolojik iyi olma halleri üzerindeki etkisi. *Mediterranean Journal of Humanities*, 7(2), 251-262.
- Erdinç, B. Ş. ve Kahraman, S. (2012). *Turizm mesleğini seçme nedenlerinin incelenmesi*. VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Kemer, Antalya.
- Eren, R. ve Aydın A. (2020) Perceptions and attitudes of culinary students towards food and beverage industry in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(5), 371-395.

- Gürpınar, A. C., Emül, B. ve Siyez, D. (2021). Öğretmen adaylarında kariyer yetkinlik beklentisi ve mesleki sonuç beklentisi: Kariyer stresinin aracı rolü. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, 10, 220-237.
- Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S. ve Tetik, N. (2007). *Türkiye'de turizm eğitimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55-65.
- Hertzman, L. J. ve Stefanelli, J. (2008). Developing quality indicators for associate degree culinary arts programs: a survey of educators and industry chefs. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 9(2), 135-158.
- İlgaz Yıldırım, B. ve Toker, B. (2017). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin yılmazlık, umutsuzluk durumları ve sektörel tutumlarının kariyer seçimleri üzerine etkileri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(1), 76-89.
- Karasar, N. (2002). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Kılıç, S. (2013). Örneklemeye yöntemleri. *Journal Of Mood Disorders*, 3(1), 44-6.
- Ko, W. H. (2012). A study of the relationships among effective learning, professional competence, and learning performance in culinary field. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, 11, 12-20.
- Köşker, H. ve Unur, K. (2017). Turizm lisans öğrencilerinin turizm sektöründe çalışma eğilimleri üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 126-141.
- Kurnaz, A. , Kurnaz, H. A. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Kuzgun, Y. (2009). *Meslek gelişimi ve danışmanlığı*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Murray-Gibbons, R., ve Gibbons, C. (2007). Occupational stress in the chef profession. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(1), 32-42.
- Özdamar, K. (2003). *Modern bilimsel araştırma yöntemleri*. Eskişehir: Kaan Kitabevi.
- Sarıkaya, T. ve Khorshid, L. (2009). Üniversite öğrencilerinin meslek seçimini etkileyen etmenlerin incelenmesi: Üniversite öğrencilerinin meslek seçimi. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 7(2), 393-423.
- Sevim, B. ve Görkem, O. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- Şengel, Ü. , Zengin, B. ve Işkın, M. (2020). Turizm öğrencilerinin mesleki beklenti, mesleki bağlılık ve meslek değiştirme eğilimleri üzerine bir araştırma. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(39), 79-90.
- Taş, M. A. ve Özmen, M. (2019). Meslek seçiminde aile desteği ve kariyer uyum yetenekleri ilişkisi: Olumlu gelecek beklentisinin aracılık rolü. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 7(16), 736-761.
- Tuncer, M. ve Tanış, R. (2020). Meslek yüksekokulu öğrencilerinin mesleki eğitime yönelik tutumları ve gelecek beklentileri arasındaki ilişki. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(76), 1691-1707.
- Türker, N. , Uçar, M. ve Ateş, M. A. (2016). Turizm eğitimi alan öğrencilerin turizm sektörü algıları: Karabük Üniversitesi öğrencileri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 311-333.

- Uras, M. ve Kunt, M. (2006). Öğretmen adaylarının öğretmenlik mesleğinden beklentileri ve beklentilerinin karşılanmasını umma düzeyleri. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 19(19), 71-83.
- Üst Can, Ç. ve Solmaz, C. (2021). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algıları ve mutfak departmanında kariyere yönelik düşünceleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 810-834.
- Waberi, F. A. ve Öge, E. (2020). Mesleki beklentilerin kariyer kararı verme öz-yetkinliği ile ilişkisi. *Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(1), 25-39.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). *Spss uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Yen, L. C., Cooper, A. C. ve Murrmann, K. S. (2013). Exploring culinary graduates' career decisions and expectations. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 12(2), 109-125.
- Yıldız, M. ve Aslan, Z. (2019). Yiyecek-içecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1124-1141.
- Yılmaz, H. ve Çemrek, F. (2019). Aşçılık programı ile gastronomi bölümünde okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 2(2), 141-156.
- YÖK Atlas, (2021). <https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-anasayfa.php>. (Erişim Tarihi: 16.10.2021).
- Zopiatis, A., Theodosiou, P. ve Constanti, P. (2014). Quality and satisfaction with culinary education: Evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 26(2), 87-98.

ETİK ve BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara ve bilimsel atıf gösterme ilkelerine riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir. Yazarlar etik kurul izni gerektiren çalışmalarda, izinle ilgili bilgileri (kurul adı, tarih ve sayı no) yöntem bölümünde ve ayrıca burada belirtmişlerdir.

Kurul adı: Artvin Çoruh Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu

Tarih: 28.04.2021

No: E-18457941-050.99-10533