



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2021, 5(4): 2558-2572.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.886](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.886)

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



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Geleceğin Aşçılarının İş Yeri Eğitimi Döneminde Karşılaştıkları Sorunlar: Isparta Ön Lisans Öğrencileri Örneği

Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Isparta, e-posta: gurkankalkan@isparta.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0414-8649>

Öz

Turizm sektörü birçok ülke için gözde üretim sektörleri arasında kendisine yer bulmaktadır. Sektörün üretim anlamında önemli bir kısmını yiyecek-içecek alanı oluşturmaktadır. Yiyecek üretim alanı ise en fazla personel çalıştıran ve iş yeri eğitimi için gelen öğrencilerden oluşmaktadır. Her şey dahil sistemde çalışan turizm sektöründe yoğun iş akışı olmakta ve bu alanda sorunlarla karşılaşılabilir. İş yeri eğitimi için turizm tesislerine giden genç aşçı adaylarının karşılaştıkları sorunları araştıran çalışmada 184 aşçılık öğrencisine ulaşılmıştır. Öğrencilerin iş yeri eğitim modeli kapsamında endüstriyel turizm tesislerinde geçirdikleri 75 iş günü çalışma takvimi üzerinden değerlendirmeleri istenmiştir. Mutfaklara iş yeri eğitimi için giden öğrencilerin verilerinden yola çıkarak çalışma oluşturulmuş ve eğitim döneminde yaşadıkları sorunlar demografik özellikleri karşılaştırılmıştır. İşyeri eğitiminde karşılaşılan sorunların oranının düşük olduğuna, cinsiyet ayrımcılığını erkek öğrencilerin hissettiğine, iş yerinde adil davranılmadığına ve genel olarak öğrencilerin işyeri uygulamasını eğitimin bir parçası olarak gördüğü sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen veriler ışığında araştırma sonucunda mevcut sorunları aza indirilebilmesi ve öğrencilerin sektöre adaptasyonu için uzman görüşü ile önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Aşçı, Aşçılık Eğitimi, İş Yeri Eğitimi.

Makale Gönderme Tarihi: 26.08.2021

Makale Kabul Tarihi: 03.12.2021

Önerilen Atf:

Kalkan, G. (2021). Geleceğin Aşçılarının İş Yeri Eğitimi Döneminde Karşılaştıkları Sorunlar: Isparta Ön Lisans Öğrencileri Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4): 2558-2572.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2021, 5(4): 2558-2572.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.886](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.886)

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



RESEARCH PAPER

Problems Faced by Future Chefs in The Workplace Training Period: The Example of Isparta Associate Students

Assistant Prof. Dr. Gürkan KALKAN, Isparta University of Applied Sciences, Isparta Vocational School, Isparta, e-mail: gurkankalkan@isparta.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0414-8649>

Abstract

The tourism sector is among the favorite production sectors for many countries. Food and beverage area constitutes an important part of the sector in terms of production. The food production area, on the other hand, consists of students who employ the most personnel and come for workplace training. There is an intense work flow in the tourism sector, which operates in the all-inclusive system, and problems may be encountered in this area. 184 culinary students were reached in the study investigating the problems faced by young cook candidates who go to tourism facilities for workplace training. Students were asked to evaluate the 75 working days they spent in industrial tourism facilities within the scope of the workplace training model on the work schedule. The study was created based on the data of the students who went to the kitchens for workplace training and the demographic characteristics of the problems they experienced during the education period were compared. It has been concluded that the rate of problems encountered in workplace training is low, that male students feel gender discrimination, that they are not treated fairly in the workplace, and that students generally see workplace practice as a part of training. In the light of the data obtained, suggestions were made with expert opinion in order to minimize the existing problems and adapt the students to the sector as a result of the research.

Keywords: Cook, Cookery Training, Workplace Training.

Received: 26.08.2021

Accepted: 03.12.2021

Suggested Citation:

Kalkan, G. (2021). Problems Faced by Future Chefs in The Workplace Training Period: The Example of Isparta Associate Students, *Journal of Turkish Tourism Research*, 5(4): 2558-2572.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Eğitim insanların her türlü gelişimi için ihtiyaç olarak algılanmakta ve farklı süreçleri kapsamaktadır. Mesleki anlamda eğitilmiş kişiler hem işletmeler için hem de kişinin kendisi için gerekli bir yeterlilik durumu olarak görülmektedir (Şahin ve Arman, 2014). Eğitim kişilerin bakış açısı, yeterlilik ve performansları üzerine etkili olurken işletmelere de nitelikli işgücü olarak katkı sağlamaktadır. Eğitimin diğer çıktıları ise bireylerin yaşama bakış açısını yükseltirken (Hergüner vd., 2002: 46) sektörler açısından ilerlemenin temelini oluşturmakta ve ekonomik anlamda ülke bütçelerine olumlu katkı sağlamaktadır (Baltacı vd., 2012: 17). Donanımlı bireylerin sektörlere kazandırılması hem müşteri memnuniyetine hem de ülke turizmine pozitif katkı sağlayacaktır (Güneş ve Koçyiğit, 2018:79). Öğrenme eyleminin usta-çırak ilişkisi ile veya mesleki eğitim veren kurumlar aracılığıyla gerçekleştiği bilinmektedir. Küreselleşme ve turizm etkisi ile mutfakların tüm insanlara açılması daha fazla donanım ve gerekliliklere sahip olan işgücü açığını doğurmuştur. Hızlı gelişen hizmet sektörü yiyecek üretimi anlamında gelişmelere ayak uydurabilen ve bu konuda kendini geliştirmiş nitelikli işgücüne ihtiyaç duymaktadır (Kurnaz vd., 2014: 42). Hizmet sektörleri arasında önemli bir pay ve güce sahip olan turizm sektörü her ülke için vazgeçilemez konumdadır. Bu düşünceye sahip ülkeler turizm sektöründen daha fazla gelir elde etmek istemekte, kendilerini sektör içindeki gelişmelere ayak uydurmak zorunda hissetmektedir. Turizm sektöründe en büyük operasyon ağına sahip olan yiyecek-içecek üretim ve sunum alanı ise çekicilik unsurlarının başında gelmekte ve destinasyon seçiminde etkin olmaktadır. Tüketici tercihlerini etkileyen gastronomi alanı günümüzde işletmelerin ve bu alanda çalışan kişilerin daha hassas davrandığı bir bölüm haline gelmiştir. Bu alanda nitelikli eleman yetiştirebilmek için mutfak alanına yatırımlar yapılmaktadır (Tekin ve Çidem, 2017: 33). Turizm alanında eğitim, turizm işletmecilerinin ciddi boyutlarda nitelikli personele ihtiyacı olduğu fikriyle büyük ölçüde gelişmiştir (Hjalager, 2002: 468). Mutfak üretim ve sunum teknikleri üzerine alınan eğitimlerin çoğunluğu ön lisans düzeyinde gerçekleşmektedir. Turizm odaklı hareketliliklerin ana teması haline gelmiş olan yemek ve yemek kültürü bu alanın iyi öğrenilmesi gereken bir durum olduğu ciddiyetini işverenlere göstermiştir. Özellikle günümüzde gastronomi turizmi odaklı yapılan hareketlilikler yemek üretimi ve sunumunun nedenli önemli olduğunu ortaya çıkarmaktadır. İşletmelerin dışa bakan yüzünü de temsil eden ürünlerden olan yiyecek sunumu daha profesyonel üretim ve sunum tekniklerine sahip kişilere ihtiyaç duymaktadır. Mutfak çalışma koşulları ağır işçiliği barındıran alanda olup, aşçılık eğitimi alan öğrencilerin adaptasyonu sağlanmalı (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018: 825) ve yaşanması muhtemel sorunlar öngörülerek önüne geçmeye çalışılmalıdır. En basit anlamda stajyerlik sınıfı ile işyeri arasında bir köprü kurmaktadır ve bu durum öğrencilerin kariyer tercihlerini yönlendirmede, ilgi alanları ve yeteneklerini test etmede önemli bir şanstır (Baş-Collins, 2002: 93). İşyeri eğitimini ayna gibi gören öğrencilerin yeteneklerini görme, çalışma koşullarını test etme, bakış açılarını güncelleme ve hangi bölümü tercih edeceğine karar verilmesi için iyi bir süreç olarak görmeleri beklenmektedir. Çalışma ile aşçılık alanında eğitim alan öğrencilerin eğitimin sektörel ayağı olan işyeri eğitiminde karşılaştıkları sorunlar irdelenmiş ve önerilerde bulunulmuştur.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Aşçılık eğitimi alan öğrenciler için mutfaklar eğitimin önemli bir parçasını oluşturan üretim yerleridir. Teorikte öğrenilen bilgilerin uygulamaya döküldüğü ve bireysel yeteneklerin gözlemlendiği alan olan mutfaklar turizm işletmelerinin de en güçlü müşteri memnuniyeti sağlama noktasında ki sahasını oluşturmaktadır. Öğrencilerin tam anlamıyla kendilerini ifade edebildiği, mesleki deneyim sağladıkları (Demir ve Demir, 2014: 19), yeterliliklerini görebildiği, bakış açısı kazandığı (Öztürk ve Görkem, 2011) ve mesleğe olan duruşunu yorumladığı

mutfaklar işletmelerin operasyonel anlamda titiz davrandıkları bölümlerindedir. Günümüzde standart yemek reçeteleri ile birlikte uluslararası mutfak reçetelerinin de kullanıldığı mutfaqlarda kendisini güncelleyen, yeniliklere açık olan, titiz, ufku açık ve eğitilmiş (Cihangir ve Sözer, 2016: 841) aşçılara ihtiyaç duyulmaktadır. Yemek tüketiminin insanların açlığını doyurmanın ötesinde turistik hareketlilik faaliyetinin temel nedenini oluşturur hale gelmiş olması (Bekar ve Belpınar, 2015: 6519) aşçılık mesleğinin daha profesyonel anlamda yapılması gerekliliğini doğurmuştur. Bu alanda çalışanlardan işverenin ve tüketicilerin beklentisi artmış hatta çeşitlenmiştir. İş görenlerin nicelik ve nitelik (Arpat vd., 2017: 76) olarak (Günay ve Akıncı, 2017:2) standardın üstünde bilgi ve beceriye hakim olabilmesi için eğitim alanlarında mezun veya öğrencilere olan talep artmaktadır. Klasik üretim ve tüketim alışkanlıklarının yanı sıra güncel yemek reçeteleri ile sektöre hazırlanan öğrenciler turizm sektörünün geleceği olarak görülmektedir. Gelişime açık ve daha taze beyinlerin sektöre kazandırmak için eğitim kurumlarınca donatılan öğrenciler iş yeri eğitimi sayesinde turizm sektörü ile tanıştırmakta, iş dünyasından kopmamaları sağlanmaktadır. Uygulamalı eğitim veya işbaşı eğitimi kamu kurumları veya sivil toplum kuruluşları tarafından uygulanan bir eğitim tamamlama konumundan zamanla üniversiteler tarafından tercih edilen eğitim modeli haline almıştır (Eşitti, 2019:25). Ülkemizde mesleki eğitimde yeni bir modellemeye geçen Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi önlisans eğitimi alan öğrencilerin teorik bilgilerini pekiştirmek, sektörle tanıştırmak ve gerçek hayattaki uygulamaları yerinde göstermek amacıyla öğrencilerini bir akademik dönem boyunca sektöre eğitim almaya göndermektedir. İş yeri eğitimi (3+1) olarak tanımlanan bu sistem ile öğrenci 3 dönem okulda eğitim alarak altyapısını hazırlamakta ve bir dönemde sektörde çalışarak geçirmektedir. 75 iş gününü sektörde geçiren öğrenciler 60 iş günü stajlarını da aynı kurumda yaparak toplamda 135 gün uzun vadeli iş hayatının temellerini atmaktadırlar. Turizm sektörü ve diğer sektörlerde nitelikli işgücü yetiştirmek amacıyla uygulanan yöntem öğrencilerin çalışma hayatına zorlanmadan katılımlarını öngörmektedir (Yıldırğan vd., 2016:101). Öğrencileri psikolojik olarak ta sektör çalışma hayatına hazırlayan bu model ile yaşanabilecek kırılmaları önlemek hedeflenmektedir. Öğrencilerin sektörde kalmasını etkileyen başka bir durum ise işyeri eğitimine katılan öğrencilerin doğru işletmeyi bulabilmek ve küstürülmeden bu süreci atlatabilmek olmalıdır. Bir geçiş ve mesleği sevdirmeye süreci olan bu dönemin etkin ve verimli geçirilmesi öğrencinin meslekte kalma düşüncesine olumlu katkı sağladığı düşünülmektedir.

Mesleki anlamda eğitime ayrılan zamanın artmasıyla nitelikli işgücünün de değer kazanacağı unutulmamalıdır (Aslan ve Pekerşen, 2019: 94). Mesleki eğitimi alan öğrencilerde gıda bilgisinin artması (Thomas ve Irwin, 2011: 2), verimliliğe olumlu yansımaları (Çemrek ve Yılmaz, 2010: 204), sektör-öğrenci uyumsuzluğunun ortadan kalkması (Eşitti, 2019:24) ve mesleki başarısının artması öngörülmektedir. Sektör ve eğitim kurumlarının beraber hareket etmesi sektörü güçlü kılarken eğitim kurumlarının da daha dinamik, güncel, ileriye gören ve sektör odaklı eğitime yönelmesini sağlamaktadır (Kaysi ve Gürol, 2017:248). İşyerleri ile gerçekleştirilen bu uygulama sayesinde güncel uygulamalardan geri kalan eğitim kurumlarının kendilerini yenilemeleri gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır. Karşılaşılan bu durum ile öğrenciler güncel bilgi ve uygulamalara ulaşabilmektedir. Aşçılık ve gastronomi eğitimi diğer mesleki eğitimlere göre maliyeti yüksek olarak tabir edilen eğitimler içerisinde yer almaktadır. Eğitim süresince sarf malzeme kullanılarak yürütülen uygulamalı dersler bu bölüm veya programların maliyetini arttırmaktadır (Bilgiçli ve Çolaksel, 2019:41; Görkem ve Sevim, 2016:977). Eğitime ayrılan bütçe arttıkça öğrencilerin, ailelerin ve sektörün beklentileri de artmaktadır. Aşçılık mesleğine birçok anlam yükleyen öğrenciler mesleği kendilerini ifade etmede de kullanmaktadır. Mesleği tanınırlığı, geniş bir alana sahip olması ve birçok sektörü içene alması iş bulma imkânlarını da arttırmaktadır (Aydın, Görmüş ve Altıntop, 2014:38). Tüm bu bakış açısıyla mesleği tercih eden öğrencilerin hayallerinin devamlılığını etkileyecek süreç ise iş yeri eğitimi olarak görülmektedir. Bu eğitimi alan öğrencilerin sektörde tutunması, varlığını sürdürmesi ve aşçılığı meslek olarak

görmesi öğrencilerin iş yerinde karşılaştıkları durumlarla da ilgili olabilmektedir. Sektörü ve iş yerini tanıma evresi olarak da görülen iş yeri eğitimleri, ileride nitelikli işgücü olma potansiyeli olan gençler mesleki yeterliliğe ulaşmak (Kaysi ve Gürol, 2017:269) için önemli bir süreçtir. Bu sürecin profesyonel tesislerde ve bilinçli kişilerin gözetiminde yapılması aşçılık mesleğine gönül vermiş ve tercih etmiş öğrencilerin meslekte kalıp/kalmama adına görüşlerini etkilemektedir. Özellikle aşçılık eğitimi alan öğrencilerin çalışma hayatına adapte olma sürecini kapsayan iş yeri eğitimleri bu açıdan büyük öneme sahiptir. Emek yoğun bir sektör olan hizmet sektöründe halen kalifiye insan gücünün geçerli olması ve her alanda teknolojinin girememesi kaliteli iş gücü yetiştirme adına verilen bu eğitimlerin ne kadar gerekli olduğunun göstergesidir (Atik, 2018:255). Tüm veriler ışığında öğrenciler tarafından iş yerine yüklenen anlam artmakta ve gitmiş oldukları işyerlerinde aldıkları eğitim ve sektör çalışanlarının tutumu öğrencilerin sektörü benimseyip/benimsememesinde etkili olmaktadır (Günay ve Akıncı, 2017: 3). Eğitimi ve kalifiye personel olarak görülen öğrencilerin turizm ve hizmet sektörüne kazandırılması (Köşker ve Unur, 2017: 127) üzerine hazırlanmış olan eğitim modeli sektöre insan kaynağına yapılmış bir yatırım olarak değerlendirilmelidir (Aymankuy ve Aymankuy 2013: 2). Belirli bir eğitimi alarak mesleğe adım atmış olan öğrencilerin beklentileri de eğitimleri ile beraber artmaktadır. Tüketenin insan ve üretenin insan olduğu bu sektörde farklı sorunlar yaşanabilmektedir. Bu sorunları çözmek ve müşteri memnuniyeti olarak geri dönüş almak tamamen iş yerlerinin bu olaylara bakış açısı ve anlayış biçimine bağlı olmaktadır. Turizm sektörünün emek-yoğun oluşu (Yanardağ ve Avcı, 2012: 42) beraberinde insanların çıktısı olan sorunları da getirmektedir. Toplum gözünde itibarlı bir meslek olarak algılanan aşçılık mesleğinin (Yılmaz ve Tanrıverdi, 2017:10) geleceği genç adaylarının sektörde devamlılığı için gerekli önlemlerin alınmasına bağlı olduğu unutulmamalıdır. Alınacak önlemler sayesinde sektörde ki istihdam açığının kapatılması ve nitelikli personelin sektörde devam etmesi sağlanabilecektir. Nitelikli ve yetişmiş personel sayısının sektörde artışı ile hizmet anlamında seviyenin artacağı, ekonomik anlamda da katkı sağlayacağı bilinmelidir. Tüm bu bilgiler ışığında gerçekleştirilen çalışma ile ilgili veriler ve sonuçları paylaşılmıştır.

YÖNTEM

Araştırmalar gösterdi ki iş yeri eğitimine katılan öğrencilerin bir kısmının mutsuz olduğu ve hatta eğitimini yarıda bıraktığı bilgisine ulaşılmıştır. Bu çalışma ile işyeri eğitimi alan öğrencilerin işletmelerde karşılaşılabilecekleri muhtemel sorunları ve problemleri ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Bununla birlikte karşılaşılan sorunlara çözüm önerileri üretmek hedeflenmektedir. Çalışmada nicel araştırma yöntemlerinden anket yöntemi kullanılmıştır. Anket oluşturulurken Akay, Uslu ve Sancar'ın (2018) yaptığı çalışmadan faydalanılmıştır. Anketlerin verileri 09.08.2021/16.08.2021 tarihleri arasında sanal ortamda toplanmıştır. Araştırmaya katılan katılımcılar Ön Lisans düzeyinde Aşçılık eğitimi gören öğrencilerden oluşmaktadır. Araştırmanın evrenini 2020-2021 Bahar döneminde İş Yeri Eğitimine giden Isparta Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı, Şarkikaraağaç Turizm Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı ve Yalvaç Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencileri oluşturmaktadır. Söz konusu programlar içerisinde bahsi geçen dönemde toplam 280 öğrenci İş Yeri Eğitimine başvurmuştur. Belirlenen evrene ulaşma olanağı bulunmadığı için örneklem alınma yoluna gidilmiştir. Aşağıda belirtilen formül örneklem hesabında kullanılmıştır (Yamane, 2001: 116-117).

$$n = \frac{N \cdot z^2 \cdot p \cdot q}{N \cdot d^2 + z^2 \cdot p \cdot q}$$

Formülde yer alan sembollerin anlamları:

N: Yığındaki birey sayısı

n: Örneklemdeki birey sayısı

z: İstenilen güvenilirlik düzeyi için standart normal dağılım tablo değeri

d: Duyarlılık

p: Yığılma istenilen özelliği taşıyan bireylerin oranı ($p+q=1$)

Araştırmada örneklem yeterli sayısından fazla dönüş sağlanmıştır ve 184 anket araştırma kapsamına alınmıştır.

Ankette beşli Likert ölçeğinden faydalanılmıştır. Bu kapsamda ifadeler kesinlikle katılmıyorum, katılmıyorum, ne katılıyorum ne katılmıyorum, katılıyorum ve kesinlikle katılıyorum şeklinde olmaktadır. Veriler SPSS 21 İstatistik paket programında analiz edilmiştir. Yapılan analizlerin güvenilirliğini saptamak için Cronbach Alpha testi uygulanmış ve Cronbach Alpha değeri “,955” olarak tespit edilmiştir. Analizlerde kullanılacak yöntemin belirlenmesi adına normallik testi uygulanmıştır. Skewness ve kurtosis (çarpıklık ve basıklık) değerleri -2 ile +2 arasında değer aldığından dolayı değişkenlerin normal dağılım gösterdiği varsayılmış ve parametrik testler uygulanmıştır (George ve Mallery, 2010). Bu testler içerisinde iki değişkenin karşılaştırıldığı durumlar için “bağımsız örneklem t-test” (independent samples t-test) ve ikiden fazla değişkenin karşılaştırıldığı durumlarda “tek yönlü varyans analizi” (One-way Anova) kullanılmıştır. Yapılan istatistiklerde istatistiksel anlamlılık düzeyi olarak $p > 0,05$ kabul edilmiştir. Uygulanan testlerde katılımcıların demografik özellikleri ile “iş sorunları” şeklinde adlandırılan ölçek karşılaştırılmıştır. Öğrencilerin eğitim süreçlerinin içerisinde çoğunlukla ilk kez iş yeri eğitimi almaları, birçoğunun öncesinde tecrübesinin bulunmaması ve öğrenci beklentilerinin farklı olması sebebiyle çeşitli sorunlarla karşılaşmaktadırlar. Bu durum eğitimin bir süreci olan İş Yeri Eğitimi sürecinden istenen sonucun alınmamasına ve çeşitli sorunların ortaya çıkmasına sebebiyet vermektedir (Emir, Pelit ve Arslan, 2010). Ayrıca konu ile ilgili uzman görüşleri alınarak bazı sorunlara ulaşılmıştır. Bu kapsamda aşağıdaki hipotezler belirlenmiştir;

H1: Katılımcıların işyeri eğitim sorunlarını algılamalarında cinsiyetlerine göre anlamlı farklılık vardır.

H2: Katılımcıların işyeri eğitim sorunlarını algılamada daha önce sektörde çalışıp çalışmama durumlarına göre anlamlı farklılık vardır.

H3: Katılımcıların işyeri eğitim sorunlarını algılamada mezun oldukları lise türüne göre anlamlı farklılık vardır.

BULGULAR

Bu bölümde öğrencilerin işyeri eğitimi sırasında yaşadıkları problemlere dair bilgilerin sonuçlarına yer verilmiştir. Ayrıca oluşturulan hipotezler kapsamında yapılan istatistiksel verilere de değinilmiştir. Elde edilen veriler uzman gözü ve farklı çalışmalar taranarak yorumlanmıştır.

Araştırmaya katılan katılımcılara ait demografik özellikler ile ilgili bilgiler Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1’e göre katılımcıların %53,8’i kadınlardan, %46,2’si erkeklerden oluşmaktadır. Katılımcıların %88,2 gibi büyük bir oranının yaş aralığı 19-22 olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların mutfak departmanları kapsamında dağılımları ise sıcak mutfak %26,6, soğuk mutfak %22,8, pastane mutfağı %22,8, kasaphane %6,5, snack %2,2 ve diğer %19,0 (Asya mutfağı, İtalyan mutfağı, Meksika mutfağı vb.) şeklindedir. Kazandıkları ücret açısından bakıldığında %36,4 gibi bir çoğunluğun 2000-2499 TL arasından ücret aldıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların %39,1’inin daha önce bir sektör tecrübesi bulunurken %60,9’unun daha önce sektör tecrübesi bulunmamaktadır. Mezun olunan lise türüne göre ise katılımcıların %41,3’ü teknik lise, %58,7’si

sosyal lise mezunlarından oluşmaktadır. Ayrıca katılımcıların büyük çoğunluğu Akdeniz bölgesini memleketi olarak belirtmiştir (%40,8).

Tablo 1. Katılımcıların Vermiş Oldukları Cevaplara Göre Demografik Özelliklerinin Dağılımları

		N	%
Cinsiyet	Erkek	85	46,2
	Kadın	99	53,8
Yaş	15-18	2	1,1
	19-22	163	88,6
	23 ve üzeri	19	10,3
Mutfak Departmanı	Sıcak Mutfak	49	26,6
	Soğuk Mutfak	42	22,8
	Pastane Mutfağı	42	22,8
	Kasaphane	12	6,5
	Snack	4	2,2
	Diğer	35	19,0
Daha Önce Sektör Tecrübesi	Evet	72	39,1
	Hayır	112	60,9
Aylık Gelir	500-999 TL	53	28,8
	1000-1499 TL	28	15,2
	1500-1999 TL	29	15,8
	2000-2499 TL	67	36,4
	2500-2999 TL	4	2,2
	3000 TL ve üzeri	3	1,6
Mezun Olunan Lise Türü	Teknik Lise	76	41,3
	Sosyal Lise	108	58,7
Memleket	Marmara B.	15	8,2
	Ege B.	48	26,1
	Akdeniz B.	75	40,8
	İç Anadolu B.	24	13,0
	Karadeniz B.	11	6,0
	D. Anadolu B.	3	1,6
	G. Doğu Anadolu B.	8	4,3

Araştırmaya katılan öğrencilerin iş yeri eğitimi sorunlarına verdikleri cevapların dağılımı ve aritmetik ortalamalarına ait bilgiler Tablo 2’de verilmiştir. Katılımcıların vermiş oldukları cevaplara göre iş yeri eğitimi sırasında yaşanan sorunların az seviyede yaşandığı tespit edilmiştir. Bu sorunlar az seviyede olsa da katılımcıların cevaplarına göre okul/üniversitedeki teorik bilgilerin iş yeri eğitimi sırasında yararlı olmaması durumuna tüm ifadeler içerisinde yüksek oranda katılım olmuştur. Diğer yüksek oranda katılım gerçekleşen sorunlar ise işletmede diğer çalışanlar ve öğrencilere adil davranılmadığı ve işletmelerin öğrencilerin görüş ve önerilerini dikkate almadığına dikkat çekilmiştir. İşletmelerde öğrenci konumunda değerlendirilen bireylerin görüşlerinin alınmaması, dikkate değer görülmemesi işletme içinde öğrencilerin kendilerini önemsiz hissetmelerine neden olmaktadır. Bu durum performans açısından öğrencileri kötü etkilerken, meslekten soğumaya kadar gidebilmektedir.

Tablo 2. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin İş Yeri Eğitimi Sorunlarına Verdikleri Cevapların Dağılımı ve Aritmetik Ortalamaları

İfadeler	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum		Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
İşyeri eğitimi yeri bulmakta zorluk çekmedim.	25	13,6	13	7,1	40	21,7	21	11,4	85	46,2
İşyeri eğitimi süresi mesleki becerilerimi geliştirmesi açısından yeterliydi.	23	12,5	24	13,0	42	22,8	45	24,5	50	27,2
Okul / üniversitedeki teorik bilgiler işyeri eğitimi esnasında yararlı oldu.	33	17,9	18	9,8	51	27,7	28	15,2	54	29,3
Çalıştığım işletmede öğrencilere karşı herhangi önyargı yoktur.	22	12,0	17	9,2	39	21,2	40	21,7	66	35,9
İşyeri eğitimi dönemini mesleği öğrenmenin bir parçası olarak görüyorum.	9	4,9	14	7,6	26	14,1	26	14,1	109	59,2
İşletmede diğer çalışanlar ile öğrencilere adil davranılmaktadır.	32	17,4	14	7,6	40	21,7	30	16,3	68	37,0
İşletmeler öğrencilerin görüş ve önerilerini dikkate almaktadır.	30	16,3	21	11,4	47	25,5	23	12,5	63	34,2
Yaptığım işyeri eğitimi yabancı dilimi geliştirmede yardımcı oldu.	28	15,2	22	12,0	55	29,9	33	17,9	46	25,0
İşyeri eğitimi yaptıktan sonra eğitim aldığım bölüme olan ilgim arttı.	24	13,0	16	8,7	44	23,9	25	13,6	75	40,8
İşyeri eğitimi sonrasında turizme bakış açımda olumlu gelişmeler oldu.	29	15,8	22	12,0	62	33,7	28	15,2	43	23,4
Yaptığım işyeri eğitiminin mezuniyet sonrası iş yaşamında başarılı olmamda katkı sağlayacağına inanıyorum	11	6,0	14	7,6	41	22,3	35	19,0	83	45,1
Yaptığım işyeri eğitimi mesleki açıdan kendime olan güvenimi arttırdı.	15	8,2	17	9,2	22	12,0	46	25,0	84	45,7
Yaptığım işyeri eğitimi iş yaşamını tanımak açısından yararlı oldu.	9	4,9	10	5,4	24	13,0	40	21,7	101	54,9
İşyeri eğitimi süresince insan ilişkileri ve müşteri-çalışan ilişkileri konusunda deneyim kazandım.	7	3,8	5	2,7	28	15,2	36	19,6	108	58,7
Yaptığım işyeri eğitiminin iş bulma imkânını arttıracığını düşünüyorum.	12	6,5	10	5,4	28	15,2	43	23,4	91	49,5
İşletmeler, öğrencilerin işi öğrenmeleri, bilgi ve beceri kazanmaları için gerekli ortamı hazırlamaktadır.	22	12,0	13	7,1	49	26,6	35	19,0	65	35,3
İşyeri eğitimi, bana yeni bilgi ve beceri kazandırdı.	17	9,2	8	4,3	46	25,0	29	15,8	84	45,7
İşyeri eğitimi iş disiplini ve iş ahlakı kazanmada yardımcı oldu.	11	6,0	13	7,1	27	14,7	45	24,5	88	47,8
İşletmenin lojman kapasitesi yeterlidir.	21	11,4	14	7,6	23	12,5	39	21,2	87	47,3
Haftalık izinler düzenli verilmektedir.	12	6,5	6	3,3	25	13,6	32	17,4	109	59,2
İşyeri eğitiminden sonra bu sektörde çalışmayı tekrar isterim.	20	10,9	9	4,9	33	17,9	49	26,6	73	39,7

Araştırmaya katılan öğrencilerin verdikleri cevaplar incelendiğinde iş yeri eğitiminin öğrencileri iş yaşamına hazırladığına, öğrencilerin deneyim kazanmasına yardımcı olduğuna dikkat çekilmiştir. Bu veriden yola çıkarak 3+1 eğitim modelinin istenilen hedef doğrultusunda ilerlediği görüşüne varılabilmektedir. Bununla birlikte öğrencilerin iş yeri eğitimini mesleki öğrenmenin bir parçası olarak görmeleri ve çalıştıkları işletmelerde büyük bir oranda düzenli olarak haftalık izinlerini kullanabildikleri tespit edilmiştir (Tablo 2).

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyetlerine göre iş yeri eğitimi sorunlarının puanları Tablo 3’de verilmektedir. Öğrencilerin cinsiyetlerine göre iş yeri eğitimi sorunları puanı ortalaması erkeklerde $3,54 \pm 1,07$ puan ve kadınlarda ise $3,90 \pm 0,80$ puandır (Tablo 2). Araştırma sonuçlarına göre erkek ve kadın öğrencilerin iş yeri eğitimi sorunları konusunda puanlarının farklılık göstermesi kadın öğrencilerin iş yeri eğitiminde daha az sorunla karşılaştığını göstermektedir. Elde edilen bu veri yapılan birçok çalışmada karşılaşılan kadınlara yönelik cinsiyet ayrımcılığının her alanda olmadığını göstergesi durumundadır (Keskin ve Kızılırmak, 2020:1212). Buna göre H1 hipotezi kabul edilmiştir ($p < 0,05$). Burada ortaya çıkan farklılığın işletmelerde erkek öğrencilere kadın öğrencilerden daha fazla iş yükü yüklendiği, daha fazla yorucu işlerde çalıştırıldığı gibi farklı yorumlar yapılabilir. Ayrıca Haddaji, Albors-Garrigós ve Garcia-Segovia (2017) kadın şeflerin Michelin yıldızlı restoranları yönetmesi üzerine yapmış oldukları çalışmada cinsiyet faktörünün kariyer başarısında önemini olmadığını ortaya koymuşlardır. Ancak ülkemizde cinsiyetlere yüklenen rollerin ve bakış açısının farklı olması çalışanlar arasında aynı işi yapsalar bile algılarının aynı olmasında etkin konumdadır.

Tablo 3. Katılımcıların Cinsiyet Değişkenine Göre İş Yeri Eğitim Sorunları Puanlarının Dağılımı

Cinsiyet	İş Yeri Eğitimi Sorunları	t	p
Erkek	$3,54 \pm 1,07$	-2,551	,012
Kadın	$3,90 \pm 0,80$		

Araştırmaya katılan öğrencilerin daha önce sektör tecrübelerinin olup olmaması değişkenine göre iş yeri eğitimi sorunlarının puanlarının dağılımı Tablo 4’de verilmiştir. Öğrencilerin daha önce sektör tecrübesi olup olmaması değişkenine göre iş yeri eğitimi sorunlarının puan ortalaması evet cevabını veren katılımcılar için $3,53 \pm 1,03$ puan ve hayır cevabını veren katılımcılar için $3,87 \pm 0,87$ şeklinde tespit edilmiştir. Ortaya çıkan sonuç ile birlikte daha önce sektör tecrübesine sahip olan katılımcıların daha fazla yıpranma yaşamalarından dolayı iş yeri eğitimi sürecinde daha çok sorunla karşılaştıkları düşünülmektedir. Bir başka bakış açısından ise daha önceden iş tecrübesi olan öğrencilerin yanlış veya yetersiz bilgiler edinmiş olmalarının ve yanlış mesleki yönlendirmelere maruz kalmalarının hissedilen bu olaylar üzerinde etkin olduğu düşünülmektedir. Bununla birlikte Traud (2016) yapmış olduğu çalışmasında mutfak alanındaki eğitimlerin öğrencilerin kariyer hedeflerini belirlemede ve kariyerlerinde rehberlik edeceğini belirtmiştir. Ayrıca hipotezlerden H2 hipotezi kabul edilmiştir ($p < 0,05$).

Tablo 4. Katılımcıların Daha Önce Sektör Tecrübesi Olup Olmaması Değişkenine Göre İş Yeri Eğitimi Sorunları Puanlarının Dağılımı

Daha Önce Sektör Tecrübesi	İş Yeri Eğitimi Sorunları	t	p
Evet	$3,53 \pm 1,03$	-2,259	,026
Hayır	$3,87 \pm 0,87$		

Araştırmaya katılan öğrencilerin mezun oldukları lise türlerine göre iş yeri eğitimi sorunlarının puanları Tablo 5’de verilmektedir. Katılımcıların mezun oldukları lise türlerine göre iş yeri eğitimi sorunları puanı ortalaması teknik lise mezunları için $3,65\pm 0,94$ puan ve sosyal lise mezunları için ise $3,80\pm 0,95$ puandır. Her iki lise türünden mezun olan öğrencilerin iş yeri eğitimi sırasında yaşadıkları sorunlarda istatistiksel olarak anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir. Lise türleri farklı olsa da eğitim seviyelerinin birbirine yakın olması sebebiyle anlamlı bir fark oluşmadığı yorumu yapılabilir. Bununla birlikte Deutscher ve Winther (2017) yaptıkları çalışmada çalışanların performanslarının almış oldukları eğitimle bağlantılı olduğunu ortaya koymuşlardır. Zopiatis, Theodosiou ve Constanti (2014) çalışmalarında mutfak eğitiminin sektöre yeni profesyoneller yetiştirmede ve sektör başarısını artırmada etkili olduğunu tespit etmişlerdir. Sonuç olarak H3 hipotezi reddedilmiştir ($p < 0,05$).

Tablo 5. Katılımcıların Mezun Oldukları Lise Türlerine Göre İş Yeri Eğitimi Sorunları Puanlarının Dağılımı

Mezun Olunan Lise Türü	İş Yeri Eğitimi Sorunları	t	p
Teknik Lise	$3,65\pm 0,94$	-1,020	,309
Sosyal Lise	$3,80\pm 0,95$		

Stajyerlik ya da işyeri eğitimi sırasında pek çok sorunla ya da problemle karşılaşmaktadır. Staj ya da işyeri eğitimi sırasında öğrencilerin maruz kaldıkları negatif turizm imajı ya da sektör imajı sebebiyle öğrencilerin farklı sektörlere yönelmesi sorunu ile karşılaşmaktadır. Bununla birlikte öğrencilerin ucuz iş gücü olarak görülmesi, staj yapan öğrencilerin uzmanlık alanlarının dışında çalıştırılması gibi sorunlarla da karşılaşmaktadır. Beslenme, sığınma ve ulaşım, hijyen ve güvenlik gibi temel ihtiyaçların karşılanmasında yaşanan sıkıntılar, staj ya da işyeri eğitimi süresinin uzunluğu, adil olmayan çalışma ortamı uygulamaları, mobbing ve yabancı dil bilmeme sonucu yaşanan anlaşmazlıklar staj ya da işyeri eğitimi sırasında öğrencilerin karşılaştıkları en büyük sıkıntılar ya da problemler olarak dikkat çekmektedir (Büyük ve Akkuş, 2021). Tarmazi, Jumain, Idris ve Tan (2017) yaptıkları çalışmada staj ya da işyeri eğitimi yapan öğrencilerin motivasyonunu düşüren en önemli unsurların arasında çalışan-yönetici ilişkileri, ücret sistemi, iletişim kopuklukları, koordinasyon eksiklikleri ve çok uzun saatleri olduğunu tespit etmiştir. Baltescu (2016) yapmış olduğu çalışmada öğrencilerin büyük kısmının staj ya da işyeri eğitimi yaptığı dönemde aldıkları ücreti yetersiz bulduklarını tespit etmiştir. Yapılan araştırma sonucunda ortaya çıkan bilgiler öğrencilerin işyeri eğitiminden sonra turizm sektörüne bakış açılarında olumsuz düşüncelerin fazla olduğunu, tekrar sektörde çalışmak isteyenlerin sayısında düşüş olduğunu ve işletmelerin işyeri eğitimi için çoğunlukla uygun ortamı hazırlamadıklarını belirtmişlerdir. Buradan yola çıkarak turizm alanında faaliyet gösteren işletmelerin halen stajyerlik konusuna gereken önemi vermediği ya da çevresel faktörler ile birlikte öğrencilerin zihninde oluşan beklentilerin sektöre gittiklerinde elde etmiş oldukları tecrübelerle örtüşmediği söylenebilir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Dünya üzerinde hizmet üretimine katılan birçok meslek türünden ve bunların eğitim süreçlerinden bahsetmek mümkündür. İnsanoğlunu anlık etkileyen ve sonuçlarının anlık hissedildiği, çıktılarının anlık olarak yorumladığı meslekler arasında açıcılık mesleği

gösterilebilmektedir. Önceki dönemlerde sadece usta-çırak ilişkisi ile aşçıların yetiştiği sistemin yerini daha uzman bakış açısı ile donatılmış okullar almaktadır. Günümüzde en fazla aşçılık eğitimi veren ön lisans programları bulunmakta ve iş yeri eğitimleri ile daha donanımlı öğrenciler yetiştirilmek istenmektedir. Bu düşüncenin arkasında yatan temel nedenin sektöre katılım sağlandıktan sonra öğrencilerin eğitim anlamında endüstriden yararlanamadığı ve çalışırken bilgiler edinmeye çalıştığı bilinmektedir (Poultson, 2007: 414). Bu çalışma ile turizm sektörüne kalifiye eleman olarak yetiştirilen ön lisans öğrencilerinin iş yeri eğitimlerinde karşılaştıkları muhtemel ve onları meslek devamlılığı açısından etkilediği düşünülen sorunlar araştırılmıştır. Araştırmadan elde edilen bulgular arasında aşçı adaylarına cinsiyet durumlarına göre sektörde farklı davranıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Kadın öğrencilerin gittikleri iş yerinde daha az sorunla karşılaştığı ancak erkek öğrencilerin ise çalıştığı alanların ağır olması ve ağır işlerin erkeklere verilmesi nedeniyle daha fazla sorunlar yaşadığı sonucuna varılmıştır. Erkek öğrencilerin yaşadığı sorunda mutfaklarda cinsiyet durumuna göre görev dağılımının yapılmasının bu sonuçta etkili olduğu düşünülmektedir (Demir, 2011:267). Ayrıca mesleki anlamda iş bulmak için bu tür okulları tercih eden öğrencilerin (Vezne ve Günbayı, 2019:934) daha başlama evresinde ayrımcılıkla karşılaşması onları olumsuz etkilemektedir. Sakarya Üniversitesi turizm öğrencileri üzerine yapılan benzer kapsamdaki araştırmada öğrencilerin işyerinde karşılaştığı olumlu veya olumsuz davranışların öğrencilerin mesleğe olan bakışlarını etkilediği sonucuna varılmıştır (Yıldırğan vd., 2016:101). Araştırmaya konu olan başka bir durum ise daha önceden sektörde çalışıp/çalışmama durumunun işyerindeki sorunları algılamada etkili olduğudur. Ön lisans eğitiminden önce yiyecek-içecek sektöründe çalışmış olan öğrencilerin mesleki görev ayırımı ve yetkilerini hakim olması iş yeri eğitimine gittiklerinde farklı görev verilmesi durumunu kolaylıkla ayırt etmektedir. Sorumlulukları dışında görevlerin öğrencilere yaptırılmak istenmesi sorunlara neden olmakta ve öğrencide meslek öğretme amacının dışına çıktığı hissiyatını uyandırmaktadır. Benzer bir araştırmada da öğrencilere görevleri dışında iş verilmesinin öğrencileri olumsuz etkilediği ve işten soğuttuğu sonucuna varılmıştır (Önal vd., 2017:53). Bu durum aşçılığı meslek olarak seçen öğrencilerin hevesinin kırılmasına neden olmaktadır (Altınöz vd., 2010:65). Oluşturulan son hipoteze göre mezun olunan lisenin sorunları farklı algılamada etken olmadığı verisine ulaşılmıştır. Bu durum mesleki eğitime gelen öğrencilerin temel seviyelerinin yakın oluşu ve program hakkında genel bilgiye sahip olmasının yattığı düşünülmektedir. Ayrıca öğrenci pozisyonunda iş yerinde çalışmaya başlamanın her zaman temel seviyede uygulanması ve iş yeri deneyimi olsa dahi öğrencilerin ayak işleri olarak tabir edilen işlerde çalıştırılması sektörün temel sorunları olarak görülmektedir. Aslında öğrenci odaklı yapılan işyeri eğitimlerinde işletme maliyetlerinin azaldığı ve verimin arttığı ulaşılan bir diğer olumlu gelişme olmuştur. Bu durum işletmeye gelen alt elemanların katkısının ne derece olumlu olduğunun göstergesi konumundadır (Serçek ve Cimar, 2019:58). Elde edilen tüm verilerden yola çıkarak işyeri eğitimine katılan öğrencilerin sorunlarına azaltma ve gelecekte sektörde çalışmalarını sağlamak noktasında katkı verecek önerilerde bulunulmuştur. Uzman görüşüyle belirlenen öneriler ise;

- Mesleki eğitim konusunda daha ciddi adımların atılması gerekmektedir.
- İşyeri eğitiminde aşçılık mesleğini yapmaya aday kişilerin özellikle kadınların fiziksel durumlarını öne sürmeden eşit iş yapmada çekimser olmaması mutfaklardaki kadın-erkek cinsiyet ayrımcılığını ortadan kaldırılmasında etkili olacağı düşünülmektedir.
- İşyeri eğitimi öncesi okullarda verilen ön bilgilerin olağan meslek çalışma hayatını yansıtmaması beklenmektedir.
- Aşçılık eğitimi verilen okullarda güncel ve sektöre uygun eğitimlerin verilmesi sağlanmalıdır.

- İşyeri eğitimine gelen öğrencilerin mesleği öğrenme aşamasında olduğu unutulmamalıdır.
- İşyeri eğitimine gelen öğrencilerin belirlenen alanları ile ilgili temel mutfak işlerin verilmesi gerekmekte, öğrencilerin sadece getir-götür işlerini yapan çalışan konumuna sokulmamalıdır.
- Kişisel iletişim sorunu olan çalışanların yanına iş yeri eğitimine gelmiş öğrenciler verilmemelidir.
- Sektörde çalışan aşçıların daha işyeri eğitiminden önce okullara çağrılarak etkileşimi sağlanmalıdır.
- İşyeri eğitimine değer verecek işletmeler seçilmeli ve süreç desteklenmelidir.
- Kitle iletişim araçlarında yayın yapan programlar ile öğrencilerin meslekte ki beklentilerinin aynı olmadığı vurgulanmalı ve insan bakış açısına yön veren bu tür programların kontrol edilmesi gerekmektedir.
- İşyerimi eğitimi ile sektörde ki bağların oluşmasını sağlayan bu model ile öğrencilerin sektöre olan ilgilerini arttırmak için hem eğitim camiası hem de hizmet sektörü çaba sarf etmelidir.
- İş yerlerinin eğitime gelen öğrencileri ucuz iş gücü görmeyi bırakıp onları geleceğin mutfak çalışanları olarak göreyerek gelişimlerine katkı sağlamalı ve her işletme çalışanı aynı zamanda eğitimci rolü olduğunu unutmamalıdır.
- Sorunları çözmek için alınan kararların ulusal boyutta alınarak tüm turizm hizmeti sunan işletmelere yansıtılması beklenmektedir.

KAYNAKÇA

Altınöz, M., Parıldar, C., Çakıroğlu, D., Barlas, M., Çalışkan G. ve Özdil, G. (2010). İşyeri Eğitimi Esnasında Karşılaşılan Yıldırma: İşyeri Yöneticisi Kadın ve Erkek Olan Stajyer Öğrencilerin Algıladıkları Yıldırma Düzeyinin Karşılaştırılması (Hacettepe Üniversitesi Örneği), *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (24), 63-74.

Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi, *Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9(16), 823-852.

Arpat, B., Kalfa, Y.R., Akşit, A. ve Çamurdan, B., (2017). Meslek Yüksekokullarında Nitelikli Ara Eleman İhtiyacını Karşılamada Yeni Arayışlar: 3+1 İşbaşı Eğitim Modeli Honaz Meslek Yüksekokulu Örneği, *Çalışma İlişkileri Dergisi*, 8(2), 76-94.

Arpat, B., Kalfa, Y.R., Akşit, A. ve Çamurdan, B., (2017). Meslek Yüksekokullarında Nitelikli Ara Eleman İhtiyacını Karşılamada Yeni Arayışlar: 3+1 İşbaşı Eğitim Modeli Honaz Meslek Yüksekokulu Örneği, *Çalışma İlişkileri Dergisi*, 8(2), 76-94.

Aslan, N. ve Pekerşen, Y. (2019). Aşçılık Eğitimi Ve Sektör Başarısı Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi: Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Çalışan Aşçılar Üzerine Bir Araştırma, *CBÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(2), 93-122.

Atik, İ. (2018). Nitelikli İşgücü İçin Etkin Mesleki Eğitim Konusuna Çözüm Olarak Fen, Teknoloji, Mühendislik, Matematik (FTMM) Eğitimi, *Journal of Higher Education and Science*, 8(2), 254-263.

- Aydın, S., Görmüş, A. Ş., ve Altıntop, M. Y. (2014). Öğrencilerin Memnuniyet Düzeyleri İle Demografik Özellikleri Arasındaki İlişkinin Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon Analizi İle İncelenmesi: Meslek Yüksekokulunda Bir Uygulama, *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14(1) 35 – 58.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2013). Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektöründeki İstihdamla İlgili Görüşleri ve Sektördeki Kariyer Beklentileri, (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği), *Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi*, 35, 1-21.
- Baltacı, F., Üngören, E., Avsallı, H. ve Demirel, N.O. (2012). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlemesine Yönelik Bir Araştırma, *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi International*, 4(1), 17-25.
- Baltescu, C. A. (2016). The Assessment of Internship Programs. A View Point of The Undergraduate Tourism Students from The Transilvania University of Brasov. *Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Economic Sciences. Series*, 9(1), 65-72.
- Baş-Collins, A. (2002). Gateway to The Real World, Industrial Training: Dilemmas and Problems. *Tourism Management*, 23(1), 93-96.
- Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi, *Journal of Yasar University*, 10(38), 6591-6530.
- Bilgiçli, İ. Ve Çolaksel, M. (2019). Turizm Önlisans 3+1 İşyeri Eğitimi ve Uygulaması Modeli ile İlgili Kavramsal Bir Araştırma, *TURAN-SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*, 11(42)38-45.
- Büyük, Ö. and Akkuş, G. (2021). An Exploratory Study on Cognitive Internship Perception of Tourism Students. *University of South Florida M3 Center Publishing*, 5, 1-13.
- Cihangir, S.İ. ve Sözer, O. Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetleri ve Kariyer Beklentilerine Yönelik Bir Araştırma: Uset, 2. *Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiriler*, Mayıs, 2016.
- Çemrek, F. ve Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin “Uygulamalı Mutfak Dersleri” Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama, *Turizm Akademik Dergisi*, 12(2), 209-223.
- Demir, M. (2011). İş Yaşamında Ayrımcılık: Turizm Sektörü Örneği, *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 8(1), 760-784.
- Demir, M. ve Demir, Ş. Ş., (2014). Turizm İşletmelerinde Yöneticilerin Mesleki Staj ve Stajyerleri Değerlendirmesi, *Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6, 19-33.
- Deutscher, V. and Winther, E. (2018). Instructional Sensivity in Vocational Education. *Learning and Instruction*, 53, 21-33.
- Emir, O., Pelit, E., ve Arslan, S. (2010). Turizm Alanında Önlisans Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Öncesi Ve Sonrası Görüşlerinin Karşılaştırılması (Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği). *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(33), 141-165.
- Eşitti, B. (2019). Turizm Yüksek Öğretiminde İşbaşı Eğitim Uygulaması: Turizm Akademisyenlerinin Beklentileri, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30(2) 24 – 34.
- George, D. and Mallery, M. (2010). SPSS for Windows Step by Step: A Simple Guide and Reference, 17.0 update (10 ed.) Boston: Pearson.

- Görkem, O. ve Öztürk, Y. (2012). Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Öğrenci Yeterliklerine İlişkin Üç Boyutlu Değerlendirme, *SOİD Dergisi*, 9(1): 65-76.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58) 977-988.
- Günay, İ. ve Akıncı, Z., (2017). Turizmde Sürdürülebilirlik Açısından Öğrencilerin Sektöre Karşı Tutumlarının Mezuniyet Sonrası Kariyer Planlaması ve Seçimine Etkisi, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 1-19.
- Güneş, E. ve Koçyiğit, T. (2018). Turizm İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyona Dair İşbaşı Eğitimin Önemi; Konya Örneği, *Ulusal Çevre Bilimleri Araştırma Dergisi*, 1(2), 73-86.
- Haddaji, M., Albors-Garrigós, J. and García-Segovia, P. (2017). Women Chefs' Access Barriers to Michelin Stars: A Case-Study Based Approach. *Journal of Culinary Science & Technology*, 15(4), 320-338.
- Hergüner, G., Arslan, S. ve DüNDAR, H. (2002). Beden Eğitimi ve Spor Öğretmenliği Bölümü Öğrencilerinin Okul Deneyimi Dersini Algılama Düzeyleri, *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 11(11), 44-58.
- Hjalager, A. M. (2002). Repairing Innovations Defectiveness in Tourism. *Tourism Management*, 23(5), 465-474.
- Kaysi, F. ve Gürol, A. (2017). Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin İşyeri Uygulamalı Eğitim Süreçlerinin Değerlendirilmesi, *Kesit Akademi Dergisi*, 3(8), 266-280.
- Keskin, E. ve Kızılırmak, İ. (2020) Mutfak Departmanında Çalışan Kadınlar: Cinsiyet Ayrımcılığı Üzerine Bir Araştırma, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(69), 1210-1218.
- Kurnaz, A., Kurnaz, A.H. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi, *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.
- Önal, S., Gedik, E. ve Mat, M., (2017). İş Yeri Eğitimi Gören Ticaret Meslek Lisesi Öğrencilerinin İşverenlerin Bakış Açısıyla Mesleki Yeterliliklerinin İncelenmesi: Osmaniye İlinde Bir Uygulama, *International Journal of Academic Value Studies*, 3(10), 45-55
- Poultson, J., (2007). Hospitality Workplace Problems and Poor Training: A Close Relationship, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 20(4), 412-427.
- Salgado, M., and Costa, C. (2011). Science And Tourism Education: National Observatory for Tourism Education, *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*, 2(3), 143-157.
- Serçek, Ö.G. ve Çımar, S. (2019). Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleki Eğitimlerinin İncelenmesi, *Tourism Development Studies and Urbanization* (Ed.M.Onur Gülbahar), Ijopce Publication Limited, London.
- Şahin, T. ve Arman, A. (2014). Ön Lisans Seviyesinde Aşçılık Eğitimini Tercih Etme Nedenlerinin Değerlendirilmesi, *Akademik Bakış Dergisi*, (41), 1-6.
- Tarmazi, S. A. A., Jumain, M. A. M., Idris, A. K. M. and Tan, Z. M. A. (2017). Internship program: A study on students' satisfaction. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 9(2), 371-382.
- Tekin, A.Ö. ve Çidem, G. (2017). Önlisans Turizm Öğrencilerinin Mutfak Departmanında Kariyere Yönelik Tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (52), 33-51.

- Thomas, M.C. and Irwin, J., (2011). Cook it Up! A Community-Based Cooking Program for At-Risk Youth: Overview of A Food Literacy Intervention, *Thomas and Irwin BMC Research Notes*, 4 (1), 1-7.
- Traud, M. (2016). The Connections Between Culinary Education and Restaurant Industry: A Phenomenological Investigation of Educators, *Restaurant Professionals and Recent Graduates Views on Culinary Education*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Drexel University, Pensilvanya.
- Unurlu, K. ve Köşker, H. (2017). Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Travel and Hospitality Management, Akademik Bakış Dergisi*, 14(2), 126-141.
- Veze, R. and Günbayı, İ. (2019). The Opinions of Young People on Cookery Vocational Education: A Case Study, *Turkish Studies Educational Sciences*, 14(3), 925-935.
- Yamane, T. (2001). Temel Örneklem Yöntemleri (Birinci Baskı). Çeviren: Alptekin Esdn, M.Akif Bakır, Celal Aydın ve Esen Gürbüzsel, İstanbul: Literatür Yayıncılık
- Yanardağ, Ö.M. ve Avcı, M. (2012). Turizm Sektöründe İstihdam Sorunları: Marmaris, Fethiye, Bodrum İlçeleri Üzerine Ampirik Bir İnceleme, *Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 3(2), 39-62.
- Yıldırgan, R., Baysal, H.T. ve Zengin, B. (2016). 3+1 Eğitim Modeli Kapsamında İşletmelerde İstihdam Edilen Turizm Önlisans Öğrencilerinin Mesleğe İlişkin Tutumları: Sakarya Üniversitesi Örneği, *Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(1), 101-116.
- Yılmaz, A. and Tanrıverdi, H. (2017). The Intermediary Role of the Occupational Adjustment in Effects of Future Expectation on Occupation Perception of the Cooks, *Journal of Strategic Research in Social Science*, 3(3), 2-18.
- Zopiatis, A., Theodosiou, P. and Constanti, P. (2014). Quality and Satisfaction with Culinary Education: Evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 26(2), 87-98.