T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ORTAÖĞRETİM YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ BÖLÜMÜ MEZUNLARININ AŞÇILIK MESLEĞİNİ SEÇME EĞİLİMLERİNİN İNCELENMESİ: KASTAMONU İLİ ÖRNEĞİ

HİLAL NUR AKSU

Danışman : Doç. Dr. Alev SÖKMEN
Jüri Üyesi : Prof. Dr. Neriman Gonca GÜZELŞAHİN
Jüri Üyesi : Doç. Dr. Hakkı ÇILGINOĞLU

KASTAMONU-2026

TAAHHÜTNAME

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu; ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını, bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini bildirir ve taahhüt ederim.

Hilal Nur AKSU

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ORTAÖĞRETİM YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ BÖLÜMÜ MEZUNLARININ AŞÇILIK MESLEĞİNİ SEÇME EĞİLİMLERİNİN İNCELENMESİ: KASTAMONU İLİ ÖRNEĞİ

HİLAL NUR AKSU

KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
DANIŞMAN: DOÇ. DR. ALEV SÖKMEN

Bu araştırma, Ortaöğretim Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü öğrencilerinin mezuniyet sonrası mesleki seçimleri ve bu seçimlerle ilişkili faktörleri incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma nicel araştırma yöntemine dayalı olarak tasarlanmış olup, veriler anket tekniği ile toplanmıştır. Çalışmanın örneklemini, Kastamonu ilinde 2015–2024 yılları arasında Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü'nden mezun olan 222 birey oluşturmaktadır.

Araştırmadan elde edilen veriler SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) paket programı kullanılarak analiz edilmiş; betimleyici istatistikler, korelasyon ve regresyon analizleri uygulanmıştır. Analiz sonuçlarına göre, mezunların mesleğe olan ilgileri ve çalışma isteklilikleri ile algılanan iş koşulları arasında anlamlı ilişkiler bulunduğu belirlenmiştir. Ayrıca, geleceğe yönelik mesleki kaygılar ile mesleğe olan ilgi ve isteklilik arasında negatif yönlü ilişkiler tespit edilmiştir. Regresyon analizi sonuçları, duygusal boyut ve mesleki zorluk algısının mesleğe yönelik çalışma isteğini anlamlı ve pozitif yönde yordadığını, maddi boyutun ise anlamlı bir etkisinin bulunmadığını göstermektedir. Moderatör analiz sonuçlarına göre ise mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisinin istatistiksel olarak anlamlı olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

ANAHTAR KELİMELER: Yiyecek-İçecek Hizmetleri, Meslek Seçimi, Aşçılık Mesleği, Mesleki Kaygı, Çalışma İstekliliği.

Haziran 2026, 78 Sayfa

ABSTRACT

MSC THESIS

AN EXAMINATION OF THE CULINARY CAREER PREFERENCES OF SECONDARY EDUCATION FOOD AND BEVERAGE SERVICES DEPARTMENT GRADUATES: A CASE STUDY OF KASTAMONU PROVINCE

HİLAL NUR AKSU

KASTAMONU UNIVERSITY INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCE
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
SUPERVISOR: ASSOC. PROF. DR. ALEV SÖKMEN

This study was conducted to examine the post-graduation career choices of Secondary Education Food and Beverage Services Department students and the factors associated with these choices. The research was designed based on a quantitative research method, and the data were collected through a questionnaire. The sample of the study consists of 222 individuals who graduated from the Food and Beverage Services Department in Kastamonu between 2015 and 2024.

The data obtained from the study were analyzed using the SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) software package; descriptive statistics, correlation, and regression analyses were conducted. According to the findings, significant relationships were found between graduates' interest in the profession, their willingness to work in the field, and their perceptions of working conditions. In addition, negative relationships were identified between future-oriented professional anxiety and both interest in the profession and willingness to work. The results of the regression analysis indicated that the emotional dimension and perceived occupational difficulty significantly and positively predicted the willingness to work in the profession, whereas the financial dimension did not have a significant effect. According to the moderation analysis results, it was concluded that the moderating effect of willingness to work was not statistically significant.

KEYWORDS: Food and Beverage Services, Career Choice, Cooking Profession, Career Anxiety, Willingness to Work.

June 2026, 78 Page

TEŞEKKÜR

Bu tez çalışmasının yürütülmesi sürecinde bilgi ve deneyimleriyle her aşamada desteklerini esirgemeyen değerli danışmanım Doç. Dr. Alev Sökmen'e teşekkürü bir borç bilirim. Araştırmaya gönüllü olarak katılan tüm mezunlara değerli katkılarından dolayı teşekkür ederim. Ayrıca akademik eğitimim boyunca yanımda olan aileme ve desteklerini her zaman hissettiren eşime minnettarlığımı sunarım.

Hilal Nur AKSU

Kastamonu, 2026

İÇİNDEKİLER

Sayfa

TEZ ONAYI ..... **ii**
TAAHHÜTNAME ..... **iii**
ÖZET ..... **iv**
ABSTRACT ..... **v**
TEŞEKKÜR ..... **vi**
İÇİNDEKİLER ..... **vii**
ŞEKİLLER VE GÖRSELLER DİZİNİ ..... **x**
TABLOLAR DİZİNİ ..... **xi**
1. GİRİŞ **1**
1.1 Problem Durumu 2
1.2 Araştırmanın Amacı 3
1.3 Araştırmanın Önemi 5
1.4 Araştırmanın Kapsamı 6
1.5 Araştırmanın Sınırlılıkları 6
1.5.1 Meslek Seçimi 7
1.5.2 Aşçılık Mesleği 7
1.5.3 Mesleğe Olan İlgi 8
1.5.4 Maddi Boyut (Ekonomik Beklentiler) 8
1.5.5 Duygusal Boyut 9
1.5.6 Mesleki Zorluklar 9
1.5.7 Çalışma İsteği 10
1.5.8 Geleceğe Yönelik Kaygılar 10
2. KURAMSAL ÇERÇEVE **11**
2.1 Meslek Kavramı 11
2.2 Meslek Seçimi 12
2.3 Meslek Seçimini Etkileyen Faktörler 13
2.3.1 Kişisel Faktörler 14
2.3.2 Ailesel Faktörler 14
2.3.3 Eğitsel Faktörler 15
2.3.4 Ekonomik Faktörler 15
2.3.5 Sosyal ve Kültürel Faktörler 15
2.4 Mesleki Eğitimin Önemi 16
2.4.1 Bireysel Açıdan Mesleki Eğitimin Önemi 16
2.4.2 Toplumsal Açıdan Mesleki Eğitimin Önemi 17
2.4.3 Ekonomik Açıdan Mesleki Eğitimin Önemi 17
2.4.4 Mesleki Eğitimin Türkiye'deki Konumu 17
2.5 Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri (Meslek Liseleri) 18
2.5.1 Tarihsel Gelişim 18
2.5.2 Amaç ve İşlev 19
2.5.3 Eğitim Yapısı ve Alanlar 19
2.5.4 Meslek Liselerinin Toplumsal Rolü 20
2.6 Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 20
2.6.1 Alanın Amacı ve Kapsamı 20
2.6.2 İstihdam Alanları ve Mezun Profili 21

2.6.3 Alanın Sektörel Önemi ... 21
2.7 Aşçılık Mesleği ... 22
2.7.1 Aşçılığın Tarihsel Gelişimi ... 22
2.7.2 Aşçılıkta Gereken Bilgi ve Beceriler ... 23
2.7.3 Aşçılık Mesleğinde Çalışma Koşulları ve Zorluklar ... 23
2.7.4 Aşçılığın Günümüzdeki Konumu ve Önemi ... 24
2.8 Aşçılık Mesleğini Seçme Eğilimleri ... 24
2.8.1 Aşçılık Mesleğini Seçmede Kişisel Faktörler ... 24
2.8.2 Ekonomik ve İstihdamla İlgili Faktörler ... 25
2.8.3 Eğitsel ve Mesleki Faktörler ... 25
2.8.4 Toplumsal ve Kültürel Faktörler ... 25
2.8.5 Literatürde Aşçılık Mesleği Eğilimlerine Dair Bulgular ... 26
2.9 Kuramsal Yaklaşımlar ... 26
2.9.1 Super'in Yaşam Boyu Kariyer Gelişim Kuramı ... 27
2.9.2 Holland'ın Kişilik Tipleri ve Çalışma Ortamı Kuramı ... 28
2.9.3 Roe'nun İhtiyaçlar ve Ebeveyn Tutumları Kuramı ... 28
2.9.4 Sosyal Bilişsel Kariyer Kuramı (SCCT) ... 29
3. İLGİLİ ARAŞTIRMALAR ... 30
3.1 Türkiye'de Meslek Seçimi Üzerine Yapılan Araştırmalar ... 30
3.2 Mesleki ve Teknik Eğitim Alanında Yapılan Araştırmalar ... 31
3.3 Aşçılık Mesleği Üzerine Yapılan Araştırmalar ... 32
3.4 Aşçılık Mesleğini Seçme Eğilimleriyle İlgili Araştırmalar ... 34
3.5 Yurt Dışında Yapılan Benzer Araştırmalar ... 35
3.6 Genel Değerlendirme ... 37
4. YÖNTEM ... 39
4.1 Araştırmanın Modeli ... 39
4.2 Araştırmanın Türü ve Deseni ... 42
4.3 Evren ve Örneklem ... 43
4.4 Veri Toplama Aracı ... 44
4.4.1 Demografik Bilgiler Bölümü ... 45
4.4.2 Likert Tipi Ölçek Bölümü ... 45
4.5 Veri Toplama Süreci ... 46
4.6 Verilerin Analizi ... 46
5. BULGULAR ... 48
5.1 Katılımcıların Demografik Özelliklerinin İncelenmesi ... 48
5.2 Ölçek Maddelerine İlişkin Bulgular ... 53
5.2.1 Ölçeğin Güvenilirlik Analizi (Cronbach Alpha) ... 53
5.2.2 Ölçek Maddelerine İlişkin Betimleyici İstatistikler ... 53
5.2.2.1 Meslek seçiminde aşçılık mesleği alt boyutuna ilişkin bulgular ... 53
5.2.2.2 Mesleğe olan ilgi alt boyutuna ilişkin bulgular ... 54
5.2.2.3 Maddi boyut alt boyutuna ilişkin bulgular ... 54
5.2.2.4 Duygusal boyuta ilişkin bulgular ... 55
5.2.2.5 Mesleki zorluk alt boyutuna ilişkin bulgular ... 55
5.2.2.6 Çalışma isteği alt boyutuna ilişkin bulgular ... 55
5.2.2.7 Geleceğe yönelik kaygılar boyutuna ilişkin bulgular ... 56
5.2.2.8 Ölçek alt boyutlarına ilişkin betimleyici istatistiklerin genel dağılımı ... 56
5.3 Hipotezlerin Test Edilmesi ... 57

5.3.1 Algılanan İş Koşullarının Mesleğe Yönelik Çalışma İsteğine Etkisinin İncelenmesi 57
5.3.2 Geleceğe Yönelik Mesleki Kaygılar ile Mesleğe Olan İsteklilik Arasındaki İlişkinin İncelenmesi 59
5.3.3 Geleceğe Yönelik Mesleki Kaygılar ile Mesleğe Olan İlgi Arasındaki İlişkinin İncelenmesi 59
5.3.4 Mesleğe Olan İsteklilik, Mesleğe Olan İlgi ve Algılanan İş Koşulları Arasındaki İlişkinin İncelenmesi 60
5.3.5 Mesleğe Olan İstekliliğin Moderatör Etkisine İlişkin Bulgular 61
5.3.5.1 Geleceğe yönelik kaygılar ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisinin incelenmesi 61
5.3.5.2 Algılanan iş koşulları ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisinin incelenmesi 62
5.3.5.3 Moderatör analizlerine ilişkin genel değerlendirme 63
6. SONUÇ VE ÖNERİLER 65
6.1 Sonuçlar 65
6.2 Öneriler 69
6.2.1 Uygulayıcıya Yönelik Öneriler 70
6.2.2 Araştırmacılara Yönelik Öneriler 71
KAYNAKLAR 73

ŞEKİLLER VE GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Şekil 4.1 Hipotez 1'e ilişkin araştırma modeli 40
Şekil 4.2 Hipotez 2'ye ilişkin araştırma modeli 40
Şekil 4.3 Hipotez 3'e yönelik araştırma modeli 41
Şekil 4.4 Hipotez 4'e ilişkin araştırma modeli 41
Şekil 4.5 Hipotez 5a'ya ilişkin araştırma modeli 42
Şekil 4.6 Hipotez 5b'ye ilişkin araştırma modeli 42

TABLOLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo 5.1 Katılımcıların cinsiyet dağılımı 48
Tablo 5.2 Katılımcıların yaş dağılımı 48
Tablo 5.3 Katılımcılarım mezuniyet yılı dağılımı..... 49
Tablo 5.4 Mezun olunan okul türü..... 49
Tablo 5.5 Yiyecek içecek hizmetlerini tercih etme nedeni 50
Tablo 5.6 Aşçılık mesleğini yapmayı düşünme durumu..... 50
Tablo 5.7 Katılımcıların aşçılık dışında kariyer hedefi durumları..... 51
Tablo 5.8 Katılımcıların aşçılıkla ilgili bir işte çalışma durumları 51
Tablo 5.9 Katılımcıların şimdiki meslek alanlarına göre dağılımı 51
Tablo 5.10 Katılımcıların mevcut ekonomik durumlarına göre dağılımları 52
Tablo 5.11 Meslek seçiminde aşçılık alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler 53
Tablo 5.12 Mesleğe olan ilgi alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler..... 54
Tablo 5.13 Maddi boyut alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler 54
Tablo 5.14 Duygusal boyut alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler 55
Tablo 5.15 Mesleki zorluk alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler..... 55
Tablo 5.16 Çalışma isteği alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler..... 55
Tablo 5.17 Geleceğe yönelik kaygılar alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler 56
Tablo 5.18 Ölçek alt boyutlarına ilişkin betimleyici istatistikler..... 56
Tablo 5.19 Algılanan iş koşullarının mesleğe yönelik çalışma isteğini açıklamasına ilişkin regresyon modeli özeti 57
Tablo 5.20 Algılanan iş koşullarının mesleğe yönelik çalışma isteğine etkisine ilişkin anova sonuçları..... 58
Tablo 5.21 Algılanan iş koşullarının mesleğe yönelik çalışma isteğini açıklamasına ilişkin regresyon katsayıları..... 58
Tablo 5.22 Kaygı-isteklilik arasındaki pearson korelasyon analizi sonuçları..... 59
Tablo 5.23 Kaygı-ilgi arasındaki pearson korelasyon analizi sonuçları 59
Tablo 5.24 Değişkenler arasındaki pearson korelasyon analizi sonuçları 60
Tablo 5.25 Geleceğe yönelik kaygılar ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisine ilişkin hiyerarşik regresyon analizi sonuçları (h5a) 61
Tablo 5.26 Mesleki zorluk ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisine ilişkin hiyerarşik regresyon analizi sonuçları (h5b)..... 62
Tablo 5.27 H5a ve h5b hipotezlerine ilişkin moderatör analiz sonuçlarının karşılaştırılması 63

1. GİRİŞ

Yeme-içme olgusu, insanlığın varoluşundan bu yana tüm dönemlerde temel ihtiyaçların başında yer almıştır. Bu nedenle yiyecek-içecek sektörü, toplumların değişen yaşam koşullarına rağmen varlığını sürekli sürdüren bir talep alanıdır. Turizm sektöründe toplam harcamalar içerisinde yiyecek-içecek tüketiminin önemli bir paya sahip olduğu bilinmektedir. Örneğin bir turistin tatili sırasında yaptığı harcamaların yaklaşık %20-25'inin yiyecek-içeceğe ayrıldığı tahmin edilmektedir (Benli, 2013). Bu durum, yiyecek-içecek endüstrisinin ekonomik açıdan ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır.

Bu sektör, küçük ölçekli yerel işletmelerden uluslararası zincirlere; kâr amacı gütmeyen kamu kuruluşlarından ticari işletmelere kadar geniş bir yelpazede faaliyet göstermektedir. İşletmelerin ölçeği ya da amacı ne olursa olsun, temel hedef tüketicilerin beslenme ihtiyaçlarını uygun hizmet ortamında karşılamaktır. Bu amaç doğrultusunda gelişen yiyecek-içecek işletmeleri, zamanla farklı tüketici taleplerine yönelik çeşitli hizmet alanlarında uzmanlaşmaya başlamıştır. Yerel ve küçük ölçekli işletmelerden uluslararası zincirlere, kâr amacı gütmeden kamu yararına hizmet veren kuruluşlardan ticari hedefleri ön planda tutan özel işletmelere kadar geniş bir yapıyı kapsamaktadır. Tüm bu işletmelerin ortak amacı, fiziksel donanım ve hizmet kalitesi aracılığıyla tüketicilerin yeme-içme gereksinimlerini karşılamaktır. Bu temel amacın yanında, gelişen pazar yapısı ile birlikte farklı tüketici beklentilerine yanıt veren çeşitli uzmanlaşmış alt hizmet alanları da ortaya çıkmıştır (Benli, 2013). Bu alt hizmet alanları arasında fast-food işletmeleri, catering hizmetleri, kurumsal yemek işletmeleri, fine dining restoranlar, temalı restoranlar, pastacılık ve unlu mamul işletmeleri ile toplu beslenme hizmetleri yer almaktadır. Bu alanlar, farklı hedef kitlelerin beklenti, istek ve ihtiyaçlarına yönelik hizmet sunmaktadır.

Günümüzde yiyecek-içecek sektörü, küresel ölçekte hızla büyüyen, turizm ve istihdam açısından önemli bir paya sahip olan sektörlerden biridir. Sektördeki bu büyüme, nitelikli iş gücü ihtiyacını artırmakta ve aşçılık mesleğinin önemini daha da görünür kılmaktadır. Türkiye'de yiyecek-içecek alanında verilen mesleki eğitim; mesleki ve

teknik liseler ile mesleki eğitim merkezlerinden başlayarak lisans ve lisansüstü düzeylere kadar devam etmektedir. Meslek liseleri ve mesleki eğitim merkezlerinde verilen eğitimler, öğrencilerin yiyecek-içecek endüstrisine ve aşçılık mesleğine ilişkin temel bilgi ve beceriler kazanmalarını sağlamaktadır (Turan, 2019). Ancak bu alanda eğitim alan bireylerin mezuniyet sonrası kariyer yönelimlerinin farklılaşabildiği görülmektedir. Özellikle ortaöğretim düzeyinde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğine yönelip yönelmedikleri ve yönelmemelerinde etkili olan faktörlerin neler olduğu önemli bir araştırma konusudur (Çelik ve Demir, 2020).

Meslek seçiminde bireyin ilgi ve yetenekleri, ekonomik beklentileri, mesleğin statüsü ve çalışma koşulları belirleyici rol oynamaktadır. Bu doğrultuda meslek lisesi mezunlarının eğitim aldıkları alanla ilgili bir mesleği tercih edip etmemeleri, mesleki eğitimin etkinliği ve bireysel beklentiler açısından sorgulanmalıdır (Özdemir ve Yıldırım, 2021). Bu araştırma, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü öğrencilerinin mezuniyet sonrası meslek seçme eğilimlerini inceleyerek, tercih sürecini etkileyen faktörleri incelemeyi amaçlamaktadır.

1.1 Problem Durumu

Türkiye'de mesleki ve teknik eğitim sisteminin geliştirilmesine yönelik çeşitli politikalar uygulanmakta ve mezunların istihdam edilme oranlarını artırmayı amaçlayan projeler hayata geçirilmektedir (Çelik ve Demir, 2020). Ancak tüm bu çabalara rağmen, mesleki eğitim alan bireylerin önemli bir kısmının mezun oldukları alanlarda çalışmadıkları görülmektedir. Bu durum, mesleki eğitimin hedeflenen çıktıları ile iş gücü piyasasının beklentilerinin her zaman örtüşmediğini göstermektedir.

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının sektöre yönelimleri incelendiğinde, aşçılık mesleğine yönelme oranlarının eğitim amaçlarıyla tam olarak uyum sağlamadığı dikkat çekmektedir. Gastronomi sektöründe iş gücü devrinin yüksek olması, mesleğe yönelik algıları olumsuz yönde etkileyebilmektedir (Yıldız, 2018). Ayrıca aşçılık mesleği; yoğun çalışma temposu, fiziksel güç gereksinimi ve stresli iş

ortamı gibi zorluklar barındırmaktadır ve bu etkenler bireylerin meslek seçimi kararlarını doğrudan etkileyebilmektedir (Karaca, 2019).

Öte yandan, meslek kişisel yeteneklerin kullanılmasına olanak tanıması, yaratıcı bir çalışma alanı sunması ve kariyer gelişimi açısından fırsatlar barındırması yönüyle bireyler için motive edici özelliklere de sahiptir. Bu nedenle mezunların meslek tercihlerinde; ilgi ve yetenekleri, ekonomik beklentileri, çalışma koşullarına ilişkin değerlendirmeleri ve geleceğe yönelik kaygıları belirleyici rol oynamaktadır (Özdemir ve Yıldırım, 2021).

Bu bağlamda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğini seçme eğilimlerinin incelenmesi; hem mesleki eğitimin niteliğinin değerlendirilmesi hem de yiyecek-içecek sektöründe nitelikli iş gücü sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önemli bir gerekliliktir.

1.2 Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın temel amacı, Ortaöğretim Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü öğrencilerinin mezuniyet sonrası meslek seçme eğilimlerini incelemek ve bu eğilimleri etkileyen faktörleri belirlemektir. Bu kapsamda; mezunların mesleğe yönelik ilgi düzeyleri, ekonomik beklentileri, duygusal yaklaşımları, mesleğin zorluklarına ilişkin algıları, iş gücüne katılım durumları ve geleceğe yönelik kaygıları değerlendirilmektedir.

Ayrıca, katılımcıların sosyo-demografik özellikleri ile aşçılık mesleğini tercih etme eğilimleri arasındaki ilişkilerin ortaya konulması amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda, mesleki eğitim çıktılarının değerlendirilmesine bilimsel katkı sağlamak ve sektörde nitelikli iş gücü planlamasına yönelik farkındalık oluşturmak hedeflenmektedir.

Bu araştırma kapsamında aşağıdaki alt amaçlara ulaşılması hedeflenmektedir:

- Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğini yapıp yapmadıklarını belirlemek.

- Mezunların hangi meslek alanlarında istihdam edildiklerini ortaya koymak.

- Aşçılık mesleğinin mezunlar tarafından ne ölçüde tercih edildiğini tespit etmek.

- Ortaöğretimde alınan yiyecek-içecek eğitiminin aşçılık mesleğini teşvik edici rolünü değerlendirmek.

- Aşçılık mesleğini tercih eden veya etmeyen mezunların kararlarını etkileyen temel faktörleri belirlemek.

- Mezunların mesleğe yönelik ilgi düzeylerinin meslek seçimi üzerindeki etkisini incelemek.

- Maddi beklentilerin ve ekonomik kaygıların meslek seçimi üzerindeki etkisini analiz etmek.

- Aşçılık mesleğine ilişkin fiziksel ve duygusal zorluk algılarının meslek tercihine etkisini değerlendirmek.

- Mezunların sektörde çalışma istekleri ve geleceğe yönelik kaygıları arasındaki ilişkiyi ortaya koymak.

Bu araştırmanın, mesleki eğitimin etkinliği ile ortaöğretim Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı mezunlarının aşçılık mesleğine yönelik eğilimlerine ilişkin daha kapsamlı bir bakış açısı sunması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda aşağıdaki araştırma sorularına cevap aranmıştır:

- Ortaöğretim Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı mezunları aşçılık mesleğini icra etmekte midir?

- Ortaöğretim Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı mezunlarının aşçılık mesleğini tercih etme oranı nedir?

- Ortaöğretimde alınan yiyecek içecek hizmetleri eğitimi, mezunların aşçılık mesleğini seçmelerini teşvik etmekte ve motive etmekte midir?

- Ortaöğretim Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı mezunları hangi mesleklerde çalışmaktadır?

- Ortaöğretim Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı mezunları yükseköğrenimlerine hangi programlarda devam etmektedir?

1.3 Araştırmanın Önemi

Bu araştırma, Ortaöğretim Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının mezuniyet sonrası meslek seçimlerini ve bu seçimleri etkileyen faktörleri incelemesi açısından önem taşımaktadır. Araştırma kapsamında mezunların aşçılık mesleğine yönelik ilgileri, çalışma koşullarına ilişkin düşünceleri, ekonomik beklentileri ve sektörde çalışma isteklilikleri değerlendirilmiştir. Böylece mezunların lise tercihlerinin verilen eğitimin beklenen çıktıları ile uyumuna dair bir katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Mesleki eğitimin temel amaçlarından biri, bireyleri iş hayatına hazırlamak ve sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücünü yetiştirmektir. Bu nedenle mezunların eğitim aldıkları alanda istihdam edilme durumlarının incelenmesi, mesleki eğitimin etkinliğinin değerlendirilmesi açısından önemli görülmektedir. Yiyecek-içecek hizmetleri alanında eğitim alan bireylerin meslek seçim süreçlerinin belirlenmesi, eğitim programlarının sektörel ihtiyaçlara uygunluğunun değerlendirilmesine katkı sağlayabilir.

Araştırmadan elde edilen bulguların; eğitim yöneticileri, öğretmenler ve yiyecek-içecek sektörü temsilcileri açısından yol gösterici olması beklenmektedir. Ayrıca araştırmanın, mesleki eğitim programlarının geliştirilmesine, mezunların sektörde istihdam edilebilirliğinin artırılmasına ve aşçılık mesleğinin tercih edilebilirliğine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

1.4 Araştırmanın Kapsamı

Bu araştırma, Kastamonu ilinde öğrenim görerek Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü'nden mezun olmuş bireyleri kapsamaktadır. Çalışmada yalnızca son 10 yıl içerisinde (2015–2024) mezun olan ve ankete gönüllü katılım sağlayan bireylerden elde edilen veriler kullanılmıştır. Araştırma kapsamında mezunların aşçılık mesleğine yönelik eğilimleri; mesleğe ilgi, maddi beklentiler, duygusal boyut, mesleki zorluk algısı, çalışma isteği ve geleceğe yönelik kaygılar gibi değişkenler çerçevesinde incelenmektedir.

Veriler, araştırmacı tarafından geliştirilen ve literatür doğrultusunda oluşturulan ölçek aracılığıyla toplanmıştır. Ölçek, beşli Likert tipi yapıda hazırlanmış olup toplam 48 maddeden oluşmaktadır. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin sorular da veri toplama aracına dâhil edilmiştir.

Araştırma sonuçları, yalnızca Kastamonu ilinde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunları ile sınırlı olup farklı illerdeki mezunlara genellenmesi mümkün değildir. Bununla birlikte, çalışma bulgularının benzer eğitim yapısına sahip bölgeler için yol gösterici özellik taşıdığı değerlendirilmektedir.

1.5 Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırma, yalnızca Kastamonu ilinde bulunan Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunları ile sınırlıdır. Bu nedenle elde edilen bulguların farklı illerdeki mezunlara genellenmesi sınırlıdır. Araştırmanın verileri, katılımcıların öznel beyanlarına dayandığından, görüş ve düşüncelerin anlık duruma göre değişebileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

Veri toplama aracı olarak kullanılan ölçek, mezunların aşçılık mesleğini seçme eğilimlerini belirli boyutlar (mesleğe ilgi, maddi boyut, duygusal boyut, mesleki zorluk algısı, çalışma isteği ve geleceğe yönelik kaygılar) üzerinden değerlendirmektedir. Bu kapsamın dışında kalan faktörler araştırma dışında tutulmuştur.

Ayrıca çalışma, son 10 yıl (2015–2024) içinde mezun olan bireyleri kapsamaktadır. Bu nedenle daha önceki yıllarda mezun olanların meslek tercihleri araştırma kapsamına dahil edilmemiştir. Araştırma, çevrim içi anket yöntemiyle yürütüldüğü için, anket formuna erişemeyen veya katılmak istemeyen mezunlara ulaşılamamıştır.

1.5.1 Meslek Seçimi

Meslek seçimi, bireyin ilgi, yetenek, kişilik yapısı, değerleri ve içinde bulunduğu sosyo-ekonomik çevrenin etkisiyle, yaşam boyu sürdüreceği iş alanını belirleme sürecidir. Bireyin yaşam tarzını, sosyal statüsünü ve ekonomik koşullarını doğrudan biçimlendirdiği için gelişim süreçlerinin en kritik dönüm noktalarından biridir (Super, 1990; Ateş ve Altıntaş, 2021). Meslek seçimi yalnızca tek bir anda verilen karar değil, bireyin eğitsel deneyimleri, aile yönlendirmesi ve toplumun beklentileri ile şekillenen dinamik bir süreçtir (Ginzberg vd., 1951).

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanında meslek seçimi özellikle uygulamalı eğitim, sektördeki rekabet, turizm faaliyetlerinin dönemsel yoğunluğu ve fiziksel koşullar gibi faktörlerle etkileşim içindedir. Bireyin aşçılık mesleğine yönelik ilgisi ve çalışma isteği, bu seçimin kalıcılığını artırırken; mesleğin zorlukları ve geleceğe yönelik kaygılar seçim davranışını yeniden şekillendirebilmektedir (Çetin, 2020; Yıldız ve Pazarlıoğlu, 2022). Bu nedenle meslek seçimi, ilgi ve istek gibi duygusal değişkenlerle birlikte maddi beklentiler ve iş koşulları tarafından da belirlenen çok boyutlu bir yapıdadır.

1.5.2 Aşçılık Mesleği

Aşçılık, yiyecek üretimi ve sunumu süreçlerini kapsayan, yaratıcılık gerektiren, yoğun fiziksel performans ve mesleki disiplin isteyen bir meslektir. Meslek, beslenme bilimi, hijyen-sanitasyon, menü planlama, ekip çalışması ve müşteri memnuniyeti gibi çok sayıda profesyonel yeterlilik alanını içermektedir (Okumuş ve Karamustafa, 2020). Turizm sektörünün lokomotif mesleklerinden biri olması nedeniyle istihdam potansiyeli yüksektir; ancak uzun çalışma saatleri, vardiyalı sistem ve stresli iş ortamı nedeniyle mesleki tükenmişlik riski de göz ardı edilmemelidir (Aydın, 2019).

Aşçılık mesleğine yönelim çoğu zaman mesleğe olan ilgi**,** çalışma isteği ve duygusal bağ ile şekillenirken, ekonomik gelir beklentisi ve sektörel koşullar bu yönelimi güçlendiren veya zayıflatan temel faktörlerdir (Kurnaz ve Kurt, 2021). Ayrıca aşçılık, modern gastronominin gelişmesiyle hem prestiji hem de rekabet gücü artan bir meslek haline gelmiştir. Bu durum, Yiyecek-İçecek Hizmetleri mezunlarının meslek seçimlerini önemli ölçüde etkileyebilmektedir.

1.5.3 Mesleğe Olan İlgi

Mesleğe olan ilgi, bireyin belirli bir iş alanına yönelik olumlu duygu ve merak düzeyidir. Bu ilgi, bireyin o mesleğe ilişkin bilgi edinme, kendini geliştirme ve mesleki uygulamalara katılma isteğini artırır (Holland, 1997). Özellikle aşçılık gibi uygulamalı mesleklerde, bireyin gastronomiye ve yemek üretim süreçlerine duyduğu içsel ilgi; mesleki doyumun ve başarı motivasyonunun önemli bir belirleyicisidir (Kurnaz ve Kurt, 2021).

Mesleğe olan ilgi ile çalışma isteği arasında güçlü bir bağlantı bulunmaktadır. İlginin yüksek olması, mezunların sektörde kalma eğilimini artırırken; düşük ilgi, kariyer yönelimlerinde değişikliklere neden olabilir. Bununla birlikte iş koşulları, gelir beklentisi ve geleceğe yönelik kaygılar**,** ilginin meslek seçimindeki etkisini zayıflatabilmektedir. Bu nedenle mesleğe olan ilgi, tek başına yeterli olmayıp mesleki koşullar ile desteklendiğinde sürdürülebilir hale gelmektedir.

1.5.4 Maddi Boyut (Ekonomik Beklentiler)

Maddi boyut; bireyin meslek seçiminde ekonomik getiri, çalışma koşullarına karşılık aldığı ücret ve mesleğin sunduğu sosyal güvencelere ilişkin beklentilerini kapsamaktadır (Tokar ve Kwee, 2019). Aşçılık mesleği, bazı bölgelerde yüksek gelir potansiyeli sunmasına rağmen, özellikle başlangıç seviyesinde düşük ücret, uzun çalışma saatleri ve sektörün mevsimselliği ekonomik tatmini olumsuz etkileyebilir (Aydın, 2019).

Bu nedenle maddi beklentiler, bireyin mesleğe olan ilgisi yüksek olsa bile mesleği icra etme isteğini azaltabilen kritik bir faktördür. Mezunların kariyer tercihleri, ekonomik

yaşam standartlarını iyileştirme arzusu ile doğrudan ilişkilidir. Bu bağlamda maddi boyut, hem meslek seçiminin bir belirleyicisi hem de geleceğe yönelik kaygıların temel kaynağıdır. Turizm-istihdam dalgalanmaları da bu kaygıları pekiştirebilmektedir (Çetin, 2020).

1.5.5 Duygusal Boyut

Duygusal boyut; bireyin mesleğine yönelik aidiyet hissi, tutku, motivasyon ve mesleği bir kimlik unsuru olarak görme düzeyini ifade eder. Aşçılık mesleğinde yaratıcılık, yenilikçilik ve takdir edilme gibi duygusal ihtiyaçların karşılanması, mesleki mutluluk üzerinde önemli bir etkiye sahiptir (Yıldız ve Pazarlıoğlu, 2022). Ayrıca bireyin yemek hazırlamaktan keyif alma düzeyi, bu mesleğe yönelimi güçlendirir.

Duygusal bağlılık yüksek olduğunda mezunlar sektördeki zorluklara daha fazla dayanıklılık gösterir. Ancak duygusal motivasyonun düşük olduğu durumlarda, mesleki zorluklar**,** düşük maddi kazançlar ve gelecek kaygıları bireyin meslekte kalma isteğini azaltabilir. Bu nedenle duygusal boyut, hem mesleğe olan ilgiyi hem de çalışma isteğini şekillendiren tamamlayıcı bir psikososyal unsurdur.

1.5.6 Mesleki Zorluklar

Mesleki zorluklar; çalışma temposu, vardiyalı sistem, fiziksel yorgunluk, stres, müşteri memnuniyeti baskısı ve hijyen-sanitasyon kuralları gibi faktörlerin yol açtığı güç koşulları ifade eder. Aşçılık mesleğinde sıcak ortam, uzun süre ayakta kalma ve yoğun iş yükü, çalışanların fiziksel performansını zorlamakta; zaman baskısı ve hata kabul etmeyen iş yapısı da psikolojik yük oluşturmaktadır (Aydın, 2019; Çakmak, 2021).

Bu zorluklar, özellikle mezuniyet sonrasında ilk iş deneyiminde gerçeklik şoku**na** neden olabilmekte ve bireyin mesleğe yönelik istek ve ilgisini zayıflatabilmektedir. Maddi karşılığın beklentiyi karşılamadığı durumlarda, kişi mesleği değiştirmeyi tercih edebilmektedir. Dolayısıyla mesleki zorluklar, aşçılık mesleğinde sektörde tutunma ve geleceğe yönelik kaygılar üzerinde belirleyici bir role sahiptir (Kurnaz ve Kurt, 2021).

1.5.7 Çalışma İsteği

Çalışma isteği; bireyin mesleğini icra etme arzusu, sektörde yer alma motivasyonu ve kariyer gelişimine yönelik gönüllülüğü olarak tanımlanabilir. Bu istek, bireyin mesleğe duyduğu ilgi, edindiği eğitim ve işe yönelik olumlu algılar ile yükselir (Tokar ve Kwee, 2019). Turizm sektöründe aşçılık alanında çalışma isteği, gastronomi trendlerinin cazibesiyle de desteklenebilir.

Çalışma isteğinin yüksek olması, mezunların zorlu koşullara rağmen mesleklerini sürdürmelerini sağlamaktadır. Ancak iş koşulları**,** düşük ücret**,** mesleki tükenmişlik ve gelecek belirsizlikleri**,** bu isteği azaltabilmektedir (Yıldız ve Pazarlıoğlu, 2022). Bu nedenle çalışma isteği, mesleğe olan bağlılığın sürdürülebilirliği açısından kritik bir psikolojik faktördür ve mesleğe olan ilgi ile yakından ilişkidir.

1.5.8 Geleceğe Yönelik Kaygılar

Geleceğe yönelik kaygılar; bireyin mesleğin devamlılığı, kariyer yükselme olanakları, ekonomik güvencesi ve sektördeki istihdam istikrarına ilişkin duyduğu endişeleri ifade eder (Santrock, 2018). Turizm ve gastronomi sektörünün dönemsel dalgalanmalar göstermesi, özellikle genç mezunlarda geleceğe ilişkin belirsizlik algısını artırabilmektedir (Çetin, 2020).

Maddi beklentilerin karşılanmaması, iş güvencesi eksikliği ve yoğun çalışma temposu bu kaygıları tetikler. Kaygı düzeyi yükseldikçe bireyin çalışma isteği ve mesleğe olan bağlılığı zayıflayabilmektedir. Bu nedenle geleceğe yönelik kaygılar, mezunların mesleği sürdürme kararlarında belirleyici bir etkendir ve araştırmanın merkez değişkenlerinden biridir.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı mezunları, ortaöğretim düzeyinde aşçılık ve servis hizmetleri üzerine mesleki eğitim alan, turizm ve gastronomi sektöründe üretim veya hizmet basamaklarında çalışabilecek yeterliliğe sahip bireylerdir (MEB, 2018). Bu mezunlar, operasyonel mutfak becerilerinin yanı sıra hijyen, ekip çalışması ve menü yönetimi gibi alanlarda da donanımlıdır.

Ancak mezunların önemli bir bölümü sektörde istihdam edilmek yerine, farklı iş alanlarına yönelebilmektedir. Bunun sebepleri arasında mesleki zorluklar**,** düşük ücret**,** kariyer belirsizliği ve duygusal-motivasyonel faktörler yer alır (Okumuş ve Karamustafa, 2020). Bu durum, bireylerin mesleki alanda istihdam edilmesinin ilgi, motivasyon ve gelecek beklentileriyle doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı mezunlarının aşçılık mesleğini seçme eğilimlerinin anlaşılabilmesi için meslek kavramı ve meslek seçimi sürecinin kuramsal olarak ele alınması önem taşımaktadır.

2.1 Meslek Kavramı

Meslek, bireylerin belirli bir eğitim süreci sonunda kazandıkları bilgi, beceri ve tutumları kullanarak gelir elde ettikleri, aynı zamanda topluma hizmet sunmalarını sağlayan etkinlikler bütünü olarak ifade edilmektedir (Güçlü, 2019). Türk Dil Kurumu'na (2023) göre meslek, "belli bir eğitim ile kazanılan, insanlara yararlı mal üretmek veya hizmet vermek için yapılan, kuralları belirlenmiş iş"tir. Bu tanım, mesleğin yalnızca ekonomik bir uğraş olmadığını, aynı zamanda toplumsal bir sorumluluk taşıdığını da göstermektedir.

Meslek kavramı tarihsel süreç içinde değişim göstermiştir. Sanayi devrimi öncesinde insanlar genellikle aile mesleğini devam ettirirken, günümüzde bireylerin meslek seçimi kişisel ilgi, yetenek, değer ve çevresel koşulların etkisiyle şekillenmektedir (Super, 1990; Holland, 1997). Dolayısıyla meslek, bireyin yaşam boyu kimliğini belirleyen önemli bir unsurdur. Super (1990), mesleği "kişinin yaşam tarzının bir

ifadesi" olarak ele almış ve meslek seçimini bireyin kendini gerçekleştirme sürecinin bir parçası olarak değerlendirmiştir.

Meslek kavramı yalnızca bireysel bir uğraş değil, aynı zamanda toplumun ekonomik ve kültürel gelişiminin de temelini oluşturur. Nitelikli iş gücünün varlığı, bir ülkenin kalkınma düzeyini doğrudan etkiler (Taymaz, 2020). Bu nedenle meslekler, toplumun üretim kapasitesini artıran ve sosyal düzenin devamlılığını sağlayan yapılar olarak da görülür.

Eğitim sistemleri, bireylerin meslek sahibi olmalarını sağlayan en önemli araçlardır. Özellikle mesleki ve teknik eğitim, bireylere belirli alanlarda uzmanlaşma olanağı sunarak iş gücü piyasasına nitelikli eleman kazandırır (Karakütük, 2018). Meslek kavramının bu yönü, bireyin yalnızca ekonomik kazanç elde etmesini değil, aynı zamanda topluma katkı sağlayarak kendini gerçekleştirmesini de içerir (Maslow, 1954; Özen ve Karabıyık, 2021).

Sonuç olarak meslek, bireyin yaşamının merkezinde yer alan; bilgi, beceri ve değerler bütünüyle hem kişisel doyum hem toplumsal fayda sağlayan bir uğraş alanıdır. Bu nedenle meslek kavramı, meslek seçimi sürecinin anlaşılmasında temel bir başlangıç noktası oluşturur.

2.2 Meslek Seçimi

Meslek seçimi, bireyin gelecekteki yaşam düzenini ve çalışma hayatını şekillendiren temel karar alanlarından biridir. Çünkü bireyin yaşam sürecinin önemli bir bölümünü mesleki faaliyetler oluşturmaktadır (Eryetiş, 2016). Bu süreç, kişinin ilgi, yetenek, değer ve kişilik özellikleri doğrultusunda kendisine en uygun mesleği belirlemesini ifade eder (Kuzgun, 2009). Meslek seçimi yalnızca ekonomik bir karar değil, aynı zamanda bireyin yaşam biçimini, sosyal çevresini ve psikolojik doyumunu etkileyen farklı değişkenlerin etkisi altında gelişir (Ginzberg, 1984; Super, 1990).

Meslek seçimi süreci, bireyin çocukluk döneminden itibaren çevresel etkilerle şekillenmeye başlar ve ergenlik döneminde belirginleşir (Savickas, 2002). Bu süreçte birey, ilgi ve yeteneklerini fark ederek yaşam boyu sürdüreceği bir rol belirlemeye

çalışır. Holland (1997) meslek seçimini bireylerin kişilik tipleriyle çalışma ortamlarının uyum çerçevesinde ele almış ve uygun meslek seçiminin kişisel doyum ve başarıyı artırdığını belirtmiştir.

Meslek seçimi bireyin kendini gerçekleştirmesinin de bir aracıdır. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi çerçevesinde, birey temel gereksinimlerini karşıladıktan sonra yaptığı işte anlam ve tatmin arayışına yönelmektedir. Bu bakış açısına göre meslek, bireyin kimliğini ifade etme biçimi olarak değerlendirilmektedir (Super, 1990).

Bireyin meslek seçimini etkileyen çeşitli faktörler bulunmaktadır. Bunlar arasında aile tutumları, ekonomik koşullar, kültürel değerler, toplumsal beklentiler, okul ortamı, öğretmen etkisi ve kişisel özellikler yer almaktadır (Kuzgun, 2009; Karataş ve Güngör, 2021). Aile, bireyin karar sürecinde en etkili unsurlardan biridir; ebeveynlerin değer yargıları ve beklentileri, bireyin mesleki yönelimini doğrudan etkileyebilir (Özsoy, 2019).

Toplumsal düzeyde ise meslek seçimi, iş gücü piyasasının ihtiyaçlarıyla da ilişkilidir. Ekonomik koşullar, istihdam olanakları ve eğitim politikaları bireylerin tercihlerinde belirleyici rol oynar (Aytaç, 2020). Özellikle mesleki ve teknik eğitim alanlarında, bireylerin meslek seçimleri çoğu zaman hem kişisel ilgi hem de iş bulma olasılığı gibi pragmatik faktörlerin bileşimiyle şekillenir.

Sonuç olarak meslek seçimi, bireyin yaşam boyu sürecek kariyer yolculuğunun başlangıç noktasıdır. Bu süreçte alınan karar, yalnızca bireyin değil, aynı zamanda toplumun ekonomik ve sosyal yapısının şekillenmesinde de önemli rol oynar.

2.3 Meslek Seçimini Etkileyen Faktörler

Meslek seçimi, yalnızca bireyin kişisel tercihlerine bağlı bir karar değildir; aynı zamanda birçok içsel ve dışsal faktörün etkisiyle şekillenen bir süreçtir (Kuzgun, 2009). Bu faktörler genellikle kişisel, ailesel, çevresel, ekonomik ve eğitsel unsurlar olarak sınıflandırılmaktadır. Bireyler öncelikle temel yaşam gereksinimlerini karşılamaya yönelmekte, ardından ise sosyalleşme ve kendini gerçekleştirme

ihtiyaçlarını karşılamaya ihtiyaç duymaktadır (Alay, 2016). İşte bu noktada devreye meslekler girmektedir.

2.3.1 Kişisel Faktörler

Bireyin ilgi, yetenek, değer ve kişilik özellikleri meslek seçiminde önemli bir etkendir. Kendisini doğru tanıyan birey, ne istediğinin farkında olan ve bu istekleri gerçekleştirme kapasitesini gerçekçi biçimde değerlendirebilen kişidir (Soysal ve Arıcıoğulları, 2021). Holland (1997) meslek seçimini, bireyin kişilik özellikleriyle iş ortamı arasındaki uyum çerçevesinde ele almış ve bu uyumun mesleki doyum üzerinde belirleyici olduğunu belirtmiştir. Super (1990), meslek seçimini bireyin gelişim süreciyle ilişkilendirmektedir. Ayrıca, bireyin ilgi ve değer yönelimleri de meslek tercihinde etkilidir. Strong (1955), bireylerin ilgi alanlarının meslek seçimiyle yakından ilişkili olduğunu öne sürmüş; bu nedenle meslek seçiminde bireysel farkındalığın geliştirilmesi gerektiğini savunmuştur.

2.3.2 Ailesel Faktörler

Aile, bireyin meslek seçiminde önemli belirleyicilerden biridir (Özsoy, 2019). Yapılan araştırmalar, aile yapısının ve özellikle ebeveynlerin meslek seçimi ile kariyer kararları üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir (Şeker ve Kaya, 2018). Ailelerin eğitim düzeyi, sosyoekonomik durumu ve çocuklarına karşı tutumları, bireyin mesleki yönelimini etkileyebilir. Öğrencilerin, ailelerini rol model almalarının yanı sıra ergenlik döneminin ebeveynlerden farklılaşma dönemi olduğu da göz önünde bulundurulmalıdır (Gök ve Bilge 2024).

Anne babalar bilgilenip, olumlu yönde tutumlar kazandıkça, çocuklar da yetenek, ilgi ve değerleri doğrultusunda meslekleri yakından tanıyarak seçimler yapabileceklerdir (Hamamcı, 1996). Bazı aileler çocuklarını "güvenceli" gördükleri mesleklere yönlendirirken, bazıları çocuklarının kendi ilgi ve yeteneklerine uygun seçim yapmalarına destek olur (Karakaya ve Avcı, 2020). Araştırmalar, özellikle düşük gelirli ailelerde ekonomik güvencenin, yüksek gelirli ailelerde ise bireysel ilginin ön plana çıktığını göstermektedir (Aytaç, 2020).

2.3.3 Eğitsel Faktörler

Eğitim süreci, bireyin mesleki yöneliminde belirleyici etkiye sahiptir. Okul ortamı, öğretmen tutumları, rehberlik hizmetleri ve uygulama dersleri öğrencilerin meslek algısını şekillendirir (Kılcan ve Çepni, 2019).

Meslek seçimi sürecinde bulunan lise son sınıf öğrencilerinin doğru tercihler yapabilmeleri için rehberlik hizmetlerinin daha özenli ve etkili biçimde yürütülmesi gerekmektedir (Sarıkaya ve Khorshid, 2009). Mesleki ve teknik eğitim kurumları, öğrencilere uygulamalı beceriler kazandırarak meslek seçimi kararını destekler. Bu kurumlarda sunulan staj olanakları, sektörle kurulan bağ ve atölye deneyimleri öğrencilerin meslek bilincini artırmaktadır (Karakütük, 2018). Meslek seçme aşamasında olan lise son sınıf öğrencilerinin tercihlerine yardımcı olmak amacıyla rehberlik hizmetleri daha dikkatli yapılmalıdır.

2.3.4 Ekonomik Faktörler

Ekonomik koşullar, bireyin meslek seçiminde belirleyici faktörlerden biridir. İş bulma olasılığı, gelir düzeyi ve mesleğin ekonomik getirisi, özellikle gelişmekte olan ülkelerde önemli bir etkiye sahiptir (Aytaç, 2020). Bu durum, bireylerin meslek tercihlerinin ekonomik koşullar doğrultusunda şekillenmesine neden olmaktadır. Böylece bireysel ilgi ile ekonomik gerçeklik arasındaki denge gündeme gelmektedir (Demirtaş ve Gümüş, 2021). Ayrıca bireyler bir işi çoğu zaman yalnızca geçimlerini sağlamak amacıyla yürütmezler. Yaşamlarını sürdürebilmek için gelir elde etmenin ötesinde, meslek yaşamı bireye ve ailesine toplumsal statü ve saygınlık kazandırmakta; aynı zamanda bireyin bir gruba ait olma, sosyalleşme ve kişilerarası iletişim kurma gibi toplumsal katılım süreçlerine katkı sağlamaktadır (Hepkul, 2010).

2.3.5 Sosyal ve Kültürel Faktörler

Birey, mesleki faaliyetleri aracılığıyla üretkenlik göstererek sahip olduğu bilgi, beceri ve yetenekleri kullanmakta; bu süreçte belirlediği hedeflere ulaşma doğrultusunda ilerlemektedir. Bu süreçten elde edilen doyum ise bireyin yaşamdan aldığı haz üzerinde etkili olmaktadır (Aydemir, 2016). Toplumun değer yargıları, kültürel

normlar ve mesleklerin toplumdaki saygınlık düzeyi de meslek seçimini etkiler. Bazı mesleklerin "kadın mesleği" veya "erkek mesleği" olarak algılanması, bireyin tercihlerini sınırlayabilir (Günay, 2018). Ancak aşçılık mesleğinde cinsiyet ayrımı çok da yoğun değildir.

Sonuç olarak meslek seçimi; kişisel özellikler, aile yapısı, eğitim sistemi, ekonomik koşullar ve toplumsal değerlerin etkileşimiyle şekillenen karmaşık bir süreçtir. Bireyin doğru meslek seçimi yapabilmesi için bu faktörlerin farkında olması, hem kişisel doyum hem de toplumsal verimlilik açısından oldukça önemlidir. Bu bağlamda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı mezunlarının aşçılık mesleğini seçme eğilimlerinin anlaşılabilmesi için bu faktörlerin bütüncül olarak değerlendirilmesi büyük önem taşımaktadır.

2.4 Mesleki Eğitimin Önemi

Eğitim, bireyin toplumsal yaşama hazırlanmasında ve ekonomik sistemde yer edinmesinde temel araçlardan biridir. Bu sürecin önemli bir boyutunu oluşturan mesleki eğitim, bireylerin belirli bir meslek alanında uzmanlaşmalarını ve üretken bireyler hâline gelmelerini sağlar (Karakütük, 2018). Mesleki eğitim, yalnızca bireye beceri kazandırmakla kalmaz; aynı zamanda ülkenin ekonomik kalkınmasına, iş gücü verimliliğine ve istihdam dengesine katkı sunar (Aytaç, 2020). Yiyecek içecek eğitimi ise meslek liseleri ve mesleki eğitim merkezlerinde ortaöğretimden lisansüstüne kadar devam etmektedir (Turan, 2019).

2.4.1 Bireysel Açıdan Mesleki Eğitimin Önemi

Mesleki eğitim, bireyin bilgi, beceri ve tutumlarını geliştirerek iş yaşamına hazırlayan bir süreçtir. Meslek içinde değişimlerle örgün, yaygın ve çıraklık eğitiminde uygulanacak ilkelerin bir sistem içinde belirlenmesini hedeflemektedir (Yüksel, 2016). Bu eğitim sayesinde bireyler yalnızca teorik değil, uygulamalı bilgiye de sahip olur (Erdoğan, 2021). Bu süreç meslekî yeterlilikleri artırır ve iş gücü piyasasında rekabet avantajı kazandırır. Ayrıca bireyin özgüvenini, üretkenlik duygusunu ve toplumsal aidiyetini güçlendirir. Bir yandan da öğretim gören bireyler eğitim kurumlarında öğretmenler aracılığıyla bilgi-beceri kazandırılarak, fiziksel ve zihinsel gelişmeler

sağlayarak toplumsal yaşama uyum sağlamalarına yönelik yapılan faaliyetlerde bulunur (Çalık 2015).

2.4.2 Toplumsal Açıdan Mesleki Eğitimin Önemi

Toplumların ekonomik ve kültürel gelişmişlik düzeyi, sahip oldukları nitelikli iş gücü ile doğrudan ilişkilidir. Mesleki eğitim, bireylerin üretim sürecine katılmalarını sağlayarak toplumsal refahın artmasına katkıda bulunur (Taymaz, 2020). Ayrıca mesleki eğitim meslek alanları hakkında bilgi ve beceri kazandırmakta, bireylerin yeteneklerini geliştirmeye katkı sağlamakta ve bunun sonucunda bireylerin toplum içerisinde ekonomik ve sosyal yönden güçlü bireyler olmalarına katkıda bulunmaktadır (Pak, 2015). Bunun yanı sıra mesleki eğitimin yaygınlaştırılması, genç işsizliğinin azaltılmasında ve sosyal dengenin sağlanmasında önemli bir rol oynar. UNESCO (2022) raporuna göre, mesleki ve teknik eğitimin geliştiği ülkelerde gençlerin istihdam oranı daha yüksektir. Bu durum, mesleki eğitimin istihdam üzerindeki doğrudan etkisini ortaya koymaktadır.

2.4.3 Ekonomik Açıdan Mesleki Eğitimin Önemi

Mesleki eğitim, iş gücü piyasasının ihtiyaç duyduğu ara eleman ve uzman çalışanların yetiştirilmesini sağlar (MEB, 2018). Bu yönüyle eğitim sistemi ile ekonomik yapı arasında doğrudan bir bağ kurar.

Ekonomik açıdan güçlü ülkelerde eğitim politikaları, iş gücü planlamasıyla paralel yürütülür. Mesleki eğitim, üretim süreçlerinin kalitesini ve verimliliğini artırarak ulusal rekabet gücünü yükseltir (Yılmaz ve Şahin, 2021).

2.4.4 Mesleki Eğitimin Türkiye'deki Konumu

Türkiye'de mesleki ve teknik eğitim, bireylerin istihdam edilebilirliğini artırmayı ve sanayinin ihtiyaç duyduğu nitelikli insan gücünü yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Mesleki eğitim doğası gereği ciddi altyapı gerektirmektedir. Mesleki eğitim, yapısı gereği güçlü bir fiziksel altyapı gerektirmektedir. Bu nedenle, mevcut kaynakların etkin biçimde kullanılması ve atölye ile laboratuvar ihtiyaçlarının karşılanması eğitim

kalitesi üzerinde doğrudan belirleyici olmaktadır. Okullarda bazı alanların zaman içinde kapanmasıyla birlikte, bu alanlara ait atölye ve ekipmanların ihtiyaç duyulan kurumlara yönlendirilmesi, kaynakların verimli kullanımı açısından önemli bir uygulama olarak değerlendirilmektedir (Özer, 2021). Milli Eğitim Bakanlığı'nın 2023 Eğitim Vizyonu belgesinde, mesleki eğitimin modernizasyonu ve sektörle iş birliğinin artırılması temel hedefler arasında yer almaktadır (MEB, 2018). Bu doğrultuda Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri, öğrencilerin hem akademik bilgi hem de uygulamalı beceriler kazandığı önemli kurumlardır. Çağdaş mesleki eğitim sistemlerinde üretimdeki ve teknolojideki değişim sürekli izlenmekte, eğitime yansımaları analiz edilmekte ve mesleki eğitim sistemleri sürekli güncelleştirilmeye çalışılmaktadır (Tamer ve Özcan 2014). Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı da teknolojik gelişmelerle birlikte bu kurumlar içinde yer alan ve turizm-gastronomi sektörüne doğrudan katkı sağlayan alanlardan biridir.

2.5 Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri (Meslek Liseleri)

Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri, bireylere belirli bir meslek alanında bilgi, beceri ve tutum kazandırarak bireyleri iş hayatına ve yükseköğretime hazırlayan kurumlardır (MEB, 2018). Mesleki eğitimin genel eğitimden bağımsız düşünülmesi mümkün olmadığı gibi, iş dünyası ve çalışma yaşamından da ayrı ele alınması söz konusu değildir. Bu nedenle, alanda beklenen başarıya ulaşabilmek amacıyla teorik ve uygulamaya dayalı eğitim yaklaşımları birlikte kullanılarak genel eğitim sistemiyle bütünleştirilmeye çalışılmıştır (Öztürk ve Göksoy, 2022). Bu okullar, Türkiye'nin ekonomik ve toplumsal kalkınmasında nitelikli iş gücü yetiştirme misyonunu üstlenmiş olup, ülkenin üretim gücüne doğrudan katkı sağlayan önemli eğitim basamaklarından biri olarak kabul edilmektedir (Taymaz, 2020).

2.5.1 Tarihsel Gelişim

Türkiye'de mesleki eğitimin kökeni Osmanlı dönemine kadar uzanmaktadır. Ahilik teşkilatı, dönemin en önemli meslek örgütlenme modeli olarak hem üretimi hem de meslek etiğini düzenlemiştir (Akyüz, 2019). Cumhuriyet döneminde bu anlayış kurumsallaşmış, 1927 yılında "Kız Enstitüleri" ve "Erkek Sanat Okulları" açılarak

mesleki eğitim modern bir yapıya kavuşmuştur (Erdoğan, 2021). 1986 yılında yürürlüğe giren "3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu", mesleki eğitimin yasal çerçevesini belirlemiş ve işletmelerde beceri eğitimi uygulamasını zorunlu hale getirmiştir (Resmî Gazete, 1986).

2014 yılında ise bu okulların adı "Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi" olarak değiştirilmiş; alan ve dal yapısı yeniden düzenlenmiştir (MEB, 2018). Mesleki ve teknik eğitimin hedeflenen düzeyde yürütülebilmesi ve nitelikli iş gücünün yetiştirilebilmesi için bilimsel gelişmelerin yakından izlenmesi ve bu gelişmelerin eğitim süreçlerine yansıtılması gerekmektedir. Bu doğrultuda, mesleki eğitim ve öğretimin değişen koşullara uyum sağlayacak şekilde zaman içinde yeniden yapılandırılması önem taşımaktadır (Ekşioğlu ve Taşpınar, 2019).

2.5.2 Amaç ve İşlev

Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri, bireylere hem kişisel hem de toplumsal yaşamda gerekli olan bir mesleğe ilişkin bilgi, beceri ve mesleki alışkanlıkları kazandırmayı hedeflemekte; bu doğrultuda bireyin zihinsel, duygusal, sosyal ve ekonomik yönlerden dengeli bir şekilde gelişimini amaçlamaktadır (Şahinkesen, 1992). Bu okullar, öğrencilerin iş hayatına geçişini kolaylaştırmayı, sektörel ihtiyaçlara uygun eleman yetiştirmeyi ve üretim süreçlerine doğrudan katkı sunmayı da hedeflemektedir (Karakütük, 2018).

Ayrıca bu kurumlar, sadece teknik bilgi değil; aynı zamanda meslek etiği, disiplin, iletişim ve takım çalışması gibi sosyal becerilerin de kazandırıldığı eğitim ortamlarıdır.

2.5.3 Eğitim Yapısı ve Alanlar

Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri, çeşitli meslek alanlarını kapsayan geniş bir yapıya sahiptir. Bu alanlar arasında Yiyecek-İçecek Hizmetleri, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri, Bilişim Teknolojileri, Elektrik-Elektronik Teknolojisi, Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri, Makine Teknolojisi, Moda Tasarımı Teknolojisi gibi bölümler yer almaktadır (MEB, 2023).

Eğitim programları genellikle 4 yıl sürmekte; öğrenciler 9. sınıfta genel derslerle birlikte alan ve dal eğitimine geçilmektedir. Öğrenciler, okul ortamında teorik bilgiyi, işletmelerde ise uygulamalı deneyimi kazanarak mezun olmaktadır.

2.5.4 Meslek Liselerinin Toplumsal Rolü

Meslek liseleri, toplumun sosyoekonomik yapısına önemli katkılar sunar. Genç nüfusun istihdam edilmesi, üretim süreçlerine dahil edilmesi ve mesleki kimlik kazandırılması açısından bu okullar stratejik bir öneme sahiptir (Aytaç, 2020). Ayrıca meslek liseleri, bölgesel kalkınma açısından da kritik rol oynar. Yerel sektörlerle iş birliği yaparak bulunduğu ilin ekonomik potansiyelini güçlendirir. Örneğin, turizmin geliştiği bölgelerde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı mezunlarının istihdamı hem hizmet kalitesini hem de ekonomik hareketliliği artırmaktadır (Uçar ve Kızılırmak, 2022). Bu durum, söz konusu alan mezunlarının mesleki yönelimlerinin incelenmesini önemli hale getirmektedir.

2.6 Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı, bireylere yiyecek ve içecek üretimi, servisi ve sunumuna ilişkin bilgi, beceri ve tutum kazandırarak sektörde ihtiyaç duyulan nitelikli iş gücünü yetiştirmeyi amaçlayan bir mesleki eğitim alanıdır (MEB, 2023). Bu alan, hem turizm sektörünün hem de gastronomi endüstrisinin temel insan kaynağını oluşturur. Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı, farklı disiplinlerle etkileşim içinde olan çok boyutlu bir alan olarak öne çıkmaktadır. Özellikle gastronomi ve gıda bilimi ile sağlıklı beslenme ve sağlıklı mutfak uygulamaları günümüzde giderek daha fazla önem kazanmaktadır (Çetin vd., 2023).

2.6.1 Alanın Amacı ve Kapsamı

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı'nın temel amacı, öğrencilerin aşçılık, servis ve pastacılık gibi alt dallarda mesleki yeterlilik kazanmalarını sağlamak, aynı zamanda onların üretimden tüketime kadar geçen süreçte kalite, hijyen, estetik ve verimlilik ilkelerine uygun çalışabilmelerini temin etmektir (MEB, 2018).

Bu alan; yiyecek-içecek üretimi, mutfak düzeni, servis teknikleri, menü planlama, gıda güvenliği ve beslenme ilkeleri gibi konularda hem teorik hem uygulamalı eğitim içermektedir (Özdemir ve Yalçın, 2020).

Alan eğitimi süresince öğrenciler, meslekî bilgi ve becerilerini geliştirirken aynı zamanda iletişim, ekip çalışması, müşteri ilişkileri ve problem çözme gibi sosyal becerileri de kazanırlar (Eren, 2022). Bu yönüyle Yiyecek-İçecek Hizmetleri eğitimi, yalnızca teknik bir formasyon değil, aynı zamanda profesyonel tutum geliştirmeyi amaçlayan bütüncül bir yaklaşıma sahiptir.

2.6.2 İstihdam Alanları ve Mezun Profili

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı mezunları, oteller, restoranlar, kafeler, catering firmaları, hastaneler, gemiler, eğitim kurumları ve turistik tesislerde istihdam edilebilmektedir (Yılmaz ve Gökdemir, 2021). Mezunlar, çoğunlukla aşçı, pastacı, servis elemanı, mutfak şefi, yiyecek-içecek yöneticisi gibi pozisyonlarda görev alırlar. Ayrıca mezunların önemli bir bölümü eğitimlerine yükseköğretimde devam ederek Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık, Gıda Teknolojisi veya Turizm İşletmeciliği gibi lisans ve ön lisans programlarına geçiş yapmaktadır (YÖK, 2022).

2.6.3 Alanın Sektörel Önemi

Günümüzde dünya nüfusundaki hızlı artış, ailelerde çalışan birey sayısının yükselmesi, sanayileşme süreci ve bilgi toplumu kapsamında ortaya çıkan iş gücü ve istihdam gereksinimleri gibi etkenler, hizmet sektöründe iş birliği uygulamalarının giderek daha fazla önem kazanmasına neden olmaktadır (Taner ve Akdağ, 2008). Yiyecek-İçecek Hizmetleri sektörü, Türkiye'de turizm endüstrisinin en hızlı büyüyen alanlarından biridir. Kültürel çeşitlilik, bölgesel mutfak zenginliği ve gastronomi turizmine olan ilginin artması, bu alanda yetişmiş iş gücüne olan talebi her geçen gün artırmaktadır (Aydın ve Bayrak, 2020).

Bu bağlamda mesleki eğitim kurumlarının sektöre entegre biçimde çalışması, öğrencilere güncel teknolojilerle donatılmış uygulama alanları sunması büyük önem taşımaktadır.

Sonuç olarak Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı, yalnızca bireylerin meslek edinmesini değil, aynı zamanda ülkenin turizm ve gastronomi sektörlerinde rekabet gücü kazanmasını da sağlayan stratejik bir eğitim alanıdır. Bu nedenle mezunların meslek seçim eğilimlerinin incelenmesi, hem eğitim politikaları hem de sektörel gelişim açısından anlamlı veriler sunmaktadır.

2.7 Aşçılık Mesleği

Aşçılık, yiyeceklerin hijyenik koşullarda hazırlanması, pişirilmesi ve estetik biçimde sunulması sürecinde uzmanlaşmayı gerektiren bir meslek alanıdır. Aşçılık, nitelikli mutfak çalışanının; okul, kurs, yazılı kaynaklar ve usta-çırak ilişkisi gibi farklı öğrenme ortamlarından edindiği teorik bilgileri, sektör deneyimiyle pratiğe dönüştürmesiyle şekillenen bir meslek olarak tanımlanmaktadır. Bu mesleği icra eden bireylerin, işini benimseyen ve kendini sürekli geliştiren kişiler olması beklenmektedir (Yılmaz ve Tanrıverdi, 2017). Aşçılar, gıda maddelerini besin değeri, lezzet, görünüm ve sunum açısından değerlendiren; aynı zamanda yaratıcı düşünme ve planlama becerilerini kullanan profesyonellerdir (Özdemir ve Kızılırmak, 2020). Türk Dil Kurumu'na (2023) göre aşçı, "yemek pişirmeyi meslek edinmiş kimse" olarak tanımlanmakla birlikte, günümüzde aşçılık bu tanımın ötesinde sanatsal ve bilimsel bir kimlik kazanmıştır (Sönmez, 2021).

2.7.1 Aşçılığın Tarihsel Gelişimi

Aşçılık mesleği, insanlık tarihinin en eski uğraşlarından biridir. İlk dönemlerde besinlerin doğrudan pişirilmesiyle başlayan aşçılık, zamanla farklı kültürlerin etkileşimiyle bir sanat hâline gelmiştir (Santich, 2018). Osmanlı döneminde saray mutfakları aşçılık mesleğinin kurumsallaştığı yerler olmuştur. "Matbah-ı Âmire" olarak bilinen saray mutfağında görev yapan aşçılar, hiyerarşik bir düzen içinde çalışmış ve "şâkird–kalfa–usta" sistemiyle yetişmişlerdir (Bilgin, 2019).

Cumhuriyet'in ilanından sonra aşçılık, otelcilik ve turizm alanlarının gelişmesiyle birlikte profesyonel bir kimlik kazanmış; özellikle 1980'lerden itibaren turizm yatırımlarının artması, aşçılığın bir meslekten kariyere dönüşmesini sağlamıştır (Eren ve Aydın, 2021).

2.7.2 Aşçılıkta Gereken Bilgi ve Beceriler

Aşçılık, yalnızca yemek pişirme becerisi değil, aynı zamanda bilimsel bilgi, hijyen kuralları, estetik duyarlılık ve organizasyon yeteneği gerektiren bir meslektir. Bir aşçının; gıda güvenliği ve hijyen kurallarına hâkim olması, pişirme yöntemlerini doğru uygulaması, zaman yönetimi ve ekip çalışmasına uygun davranması, yaratıcılığını kullanarak farklı menüler geliştirmesi beklenir (Görkem ve Özdemir, 2020). Aşçıların çalışma ortam ve koşulları incelendiğinde, yiyecek üretiminin gerçekleştirildiği kamu ve özel sektöre ait konaklama işletmeleri, restoranlar ile gemi, tren ve yat gibi farklı alanlardaki mutfaklarda görev yaptıkları görülmektedir. Ayrıca aşçılar; servis, oda servisi, ambar, satın alma, teknik servis, çamaşırhane ve insan kaynakları gibi birimlerle koordinasyon içinde çalışmakta ve işlerinin doğası gereği uzun süre ayakta kalmaktadır (Doğan ve Yeşiltaş, 2017). Günümüzde aşçılık mesleği dijitalleşme ve teknolojik gelişmelerden de etkilenmiştir. Modern mutfaklarda kullanılan akıllı cihazlar, sous-vide gibi teknikler ve menü planlamasında sürdürülebilirlik anlayışı aşçılık eğitiminde de yer almaktadır (Gökdemir ve Erdem, 2022).

2.7.3 Aşçılık Mesleğinde Çalışma Koşulları ve Zorluklar

Aşçılık mesleği, yoğun iş gücü gerektiren yapısı nedeniyle çok sayıda çalışanın bir arada bulunduğu bir çalışma ortamı sunmakta ve bu durum çeşitli sorunların ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadır. Bununla birlikte, sunulan ürünün doğrudan gıda olması, bireylerin beslenmeye ilişkin hassasiyetlerinin artması ve hizmet sürecinin insan odaklı olması, bu meslek grubunda etik değer ve davranışların önemini daha da artırmaktadır (Eren, 2020). Özellikle turizm sezonlarının yoğun olduğu dönemlerde vardiyalı sistemler, meslek mensuplarının fiziksel ve zihinsel dayanıklılığını zorlayabilir (Korkmaz, 2019).

Bununla birlikte, mesleğin yaratıcı yönü, başarı hissi ve sürekli gelişim imkânı aşçılığı çekici hâle getirmektedir. Aşçılar genellikle otel, restoran, catering firması, hastane mutfağı, gemi mutfağı gibi farklı alanlarda çalışabilmektedir (Yılmaz ve Gökdemir, 2021).

2.7.4 Aşçılığın Günümüzdeki Konumu ve Önemi

Aşçılık, günümüzde yalnızca yemek hazırlama süreci değil, aynı zamanda gastronomi biliminin ve kültürel mirasın önemli bir parçası olarak görülmektedir (Scarpato, 2002).

Küresel ölçekte artan gastronomi turizmi, aşçıların mesleki statüsünü güçlendirmiş ve yaratıcı mutfak anlayışlarını ön plana çıkarmıştır. Türkiye'de de aşçılık mesleği artık sadece "el becerisi" değil, "sanat, inovasyon ve kültür taşıyıcılığı" olarak değerlendirilmektedir (Özkan ve Sarı, 2021). Bu durum, mesleğe olan ilginin artmasına ve mesleki eğitim kurumlarında aşçılığa yönelik tercihlerin yükselmesine neden olmuştur.

Sonuç olarak aşçılık, tarihsel kökleri güçlü, kültürel değeri yüksek ve modern ekonomilerde önemli bir istihdam alanı yaratan bir meslektir. Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı içinde özel bir konuma sahip olan bu meslek, bireylerin hem sanatsal hem de mesleki yönlerini geliştirme fırsatı sunmaktadır.

2.8 Aşçılık Mesleğini Seçme Eğilimleri

Aşçılık mesleğini seçme eğilimi, bireylerin kişisel ilgi, yetenek, ekonomik beklentiler ve çevresel faktörlerin etkisiyle bu mesleğe yönelme düzeyini ifade etmektedir. Meslek seçimi genel olarak bireyin yaşamındaki en kritik kararlardan biri olduğu gibi (Kuzgun, 2009), aşçılık mesleğini seçmek de hem kişisel hem toplumsal dinamiklerin etkileşimiyle ortaya çıkan çok boyutlu bir süreçtir.

2.8.1 Aşçılık Mesleğini Seçmede Kişisel Faktörler

Bireyler, sahip oldukları yetenek, bilgi, beceri ve ilgi alanları bakımından birbirlerinden farklılık göstermektedir; bu farklılıklar bazı mesleklerin belirli bireyler için daha çekici olmasına neden olabilmektedir (Starks, 2007). Araştırmalar, mutfak sanatlarına ilgi duyan bireylerin mesleği "yaratıcılık, özgünlük ve sanatla iç içe olma" yönleriyle benimsediklerini göstermektedir (Eren ve Aydın, 2021). Bireyin yemek yapmaktan keyif alması, mutfakta üretken olmayı sevmesi ve yenilikleri denemeye açık olması mesleğe yönelme düzeyini güçlendiren içsel motivasyon kaynakları

arasındadır (Görkem ve Özdemir, 2020). Ayrıca sosyal medya ve gastronomi yarışmaları gibi etkenler de gençlerin aşçılık mesleğine ilgisini artırmaktadır (Özkan ve Sarı, 2021).

2.8.2 Ekonomik ve İstihdamla İlgili Faktörler

Aşçılık mesleği, iş bulma olanağı yüksek ve her dönem ihtiyaç duyulan bir alan olması nedeniyle birçok birey için güvenilir bir kariyer seçeneğidir (Aytaç, 2020). Turizm ve hizmet sektörünün büyümesiyle birlikte aşçılara duyulan ihtiyaç artmış, bu da mesleğin cazibesini ekonomik açıdan güçlendirmiştir (Yılmaz ve Gökdemir, 2021). Bu alanda, artan rekabet ortamına uyum sağlayabilmek için sektörün beklentilerine uygun bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası standartlarda hizmet sunabilecek nitelikli iş gücüne gereksinim duyulmaktadır (Şahin ve Arman, 2014). Bununla birlikte, özellikle düşük gelir düzeyine sahip bireyler açısından aşçılık, hem gelir elde etme fırsatı hem de erken yaşta iş gücüne katılma imkânı sunduğu için tercih edilen bir meslek olmuştur (Demirtaş ve Gümüş, 2021).

2.8.3 Eğitsel ve Mesleki Faktörler

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanında verilen mesleki eğitim, öğrencilerin aşçılığa yönelik farkındalığını ve eğilimlerini önemli ölçüde etkiler (MEB, 2023). Okul ortamında verilen uygulamalı mutfak dersleri, işletmelerde yapılan stajlar ve alan öğretmenlerinin rehberliği öğrencilerin meslek algısını olumlu yönde şekillendirir (Özdemir ve Yalçın, 2020).

Ayrıca, gastronomi alanında açılan ön lisans ve lisans programlarının artması, mesleğin akademik bir disiplin olarak görülmesini sağlamış ve bu da gençlerin aşçılığa yönelik motivasyonlarını artırmıştır (YÖK, 2022).

2.8.4 Toplumsal ve Kültürel Faktörler

Son yıllarda gastronomi turizmi ve televizyon programları, aşçılık mesleğinin toplumsal imajını önemli ölçüde güçlendirmiştir. Günümüzde aşçılar artık yalnızca "yemek yapan kişiler" olarak değil, aynı zamanda "mutfak sanatçısı" ve "yaratıcı

profesyoneller" olarak değerlendirilmektedir (Scarpato, 2002; Sönmez, 2021). Özellikle televizyon yarışmaları ve gastronomi temalı medya içerikleri, aşçılık mesleğinin görünürlüğünü artırarak bu mesleğe yönelik algının daha prestijli bir hale gelmesine katkı sağlamaktadır (Kurnaz ve Özdemir, 2014).

Bu durum, gençlerin mesleğe olan ilgisini artırmakta ve aşçılığın kültürel bir prestij kazanmasına neden olmaktadır. Ayrıca Türkiye'nin zengin mutfak kültürü ve yerel lezzet çeşitliliği, aşçılığın yalnızca ekonomik değil aynı zamanda kültürel bir değer olarak görülmesini sağlamaktadır (Aydın ve Bayrak, 2020). Bu bağlamda gastronominin, kültürel mirasın korunması ve tanıtılmasındaki rolü, aşçılık mesleğinin toplumsal önemini daha da artırmaktadır (Richards, 2002).

2.8.5 Literatürde Aşçılık Mesleği Eğilimlerine Dair Bulgular

Yapılan araştırmalar, aşçılık mesleğini seçen bireylerin büyük çoğunluğunun mesleği "ilgi, yetenek ve iş bulma kolaylığı" gibi nedenlerle tercih ettiklerini ortaya koymaktadır. Eren ve Aydın (2021), Türkiye'deki aşçılık öğrencilerinin mesleği genellikle "yaratıcılık" ve "kendini ifade etme" aracı olarak gördüklerini belirtmiştir. Benzer biçimde, Görkem ve Özdemir (2020) çalışmasında öğrencilerin aşçılığa yönelik tutumlarının eğitim sürecinde olumlu yönde geliştiği saptanmıştır. Öte yandan, bazı araştırmalar mesleğin uzun çalışma saatleri, düşük ücret ve fiziksel yorgunluk gibi faktörlerin mesleğe olan ilgiyi zamanla azaltabildiğini de göstermektedir (Korkmaz, 2019). Dolayısıyla tüm bunlardan ötürü meslek seçiminin hayatta vereceğimiz kararların en önünde geldiğini söylemek mümkündür (Yelken 2008).

Sonuç olarak aşçılık mesleğini seçme eğilimi, kişisel ilgi ve yeteneklerin yanında eğitim olanakları, ekonomik koşullar ve toplumsal değerlerle şekillenen çok yönlü bir olgudur. Bu eğilimlerin anlaşılması, mesleki eğitim politikalarının geliştirilmesi ve sektörde istihdam planlamalarının yapılması açısından büyük önem taşımaktadır.

2.9 Kuramsal Yaklaşımlar

Meslek seçimi, yalnızca bireyin anlık tercihlerine dayanan bir karar değildir; psikolojik, sosyolojik ve gelişimsel süreçlerin etkileşimiyle şekillenir. Bu süreci

açıklamak üzere çeşitli meslek seçimi kuramları geliştirilmiştir. Bu kuramlar, bireylerin neden belirli mesleklere yöneldiklerini ve bu süreçte hangi faktörlerin etkili olduğunu anlamamıza yardımcı olur. Aşağıda, bu araştırmanın kuramsal temelini oluşturan başlıca yaklaşımlar açıklanmıştır.

2.9.1 Super'in Yaşam Boyu Kariyer Gelişim Kuramı

Donald Super'in kariyer gelişim kuramı, meslek seçimini bireyin yaşam süreci boyunca gelişen bir süreç olarak ele alır. Super (1990), bireyin "benlik kavramı"nın meslek seçimiyle yakından ilişkili olduğunu ve kişinin meslek aracılığıyla kendini gerçekleştirdiğini savunmuştur.

Super'e göre kariyer gelişimi beş evreden oluşur:

- Büyüme (0–14 yaş)
- Araştırma (15–24 yaş)
- Yerleşme (25–44 yaş)
- Koruma (45–64 yaş)
- Çözülme (65 yaş ve üzeri)

Bu kuram, bireyin yaşam boyunca değişen değer ve rollerinin meslek seçimini etkilediğini belirtir. Aşçılık mesleği özelinde düşünüldüğünde, bireylerin benlik algılarıyla bu mesleğin özellikleri (yaratıcılık, üretkenlik, hizmet etme) arasında kurdukları uyum, mesleğe olan yönelimlerini artırmaktadır (Eren ve Aydın, 2021). Super'in yaklaşımı, bu araştırma açısından önem taşımaktadır. Çünkü mezunların mesleğe olan isteklilikleri ve ilgileri onların benlik algılarının mesleki kimlikle ne kadar örtüştüğünü göstermektedir.

2.9.2 Holland'ın Kişilik Tipleri ve Çalışma Ortamı Kuramı

John Holland (1997), bireylerin meslek seçimlerini kişilik tiplerine göre yaptığını öne sürmüştür. Bu kurama göre insanlar ve meslek ortamları altı temel tipe ayrılır:

- Realistic (Gerçekçi)
- Investigative (Araştırıcı)
- Artistic (Sanatsal)
- Social (Sosyal)
- Enterprising (Girişimci)
- Conventional (Geleneksel)

Bireyin kişilik tipiyle uyumlu bir mesleği seçmesi, iş doyumu ve mesleki başarısını artırır. Aşçılık mesleği, sanatsal, gerçekçi ve sosyal boyutları bir arada barındıran bir alan olarak Holland'ın modelinde birden fazla tipe karşılık gelir (Özdemir ve Kızılırmak, 2020).

Bu yönüyle aşçılık, hem el becerisi hem yaratıcılık hem de insan ilişkileri gerektiren bir meslektir. Dolayısıyla bireyin kişilik özellikleriyle bu meslek ortamı arasında kurulan uyum, mesleği seçme eğilimini doğrudan etkiler.

2.9.3 Roe'nun İhtiyaçlar ve Ebeveyn Tutumları Kuramı

Anne Roe (1956), meslek seçimini bireyin çocukluk döneminde yaşadığı deneyimler ve ebeveyn tutumlarıyla ilişkilendirmiştir.

Roe'ya göre bireyin çocukluk döneminde gördüğü sevgi, disiplin ve bağımsızlık düzeyi, ilerleyen yaşlarda hangi meslek alanlarına yöneleceğini belirler. Ebeveynlerin çocuklarına karşı destekleyici tutumları, bireyin insanlarla etkileşim gerektiren mesleklere yönelmesini kolaylaştırır (Karakaya ve Avcı, 2020). Aşçılık mesleğinde de

aile etkisi önemli bir belirleyici olarak karşımıza çıkar. Özellikle Yiyecek-İçecek Hizmetleri mezunlarının bir bölümü, ailelerinin teşviki veya ekonomik yönlendirmeleri sonucunda bu alana yönelmektedir (Özsoy, 2019). Roe'nun yaklaşımı, mesleki eğilimlerin psikolojik temellerini anlamak açısından önemli bir teorik zemin sunar.

2.9.4 Sosyal Bilişsel Kariyer Kuramı (SCCT)

Lent, Brown ve Hackett (1994) tarafından geliştirilen Sosyal Bilişsel Kariyer Kuramı, bireyin meslek seçiminde öz-yeterlik**,** sonuç beklentisi ve hedef belirleme kavramlarına odaklanır.

Bu kuram, bireylerin çevresel engellere rağmen meslek seçimini sürdürme motivasyonlarını açıklamakta kullanılır.

Aşçılık eğitimi gören bireylerin öz-yeterlik algısı (örneğin, "zor koşullarda çalışabilirim" inancı) ve olumlu sonuç beklentisi ("iyi bir aşçı olursam iş bulurum") mesleğe yönelik istekliliklerini artıran temel unsurlardır (Demirtaş ve Gümüş, 2021).

3. İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

Bu bölümde, yiyecek-içecek hizmetleri mezunlarının aşçılık mesleğini seçme eğilimleri ile ilişkili ulusal ve uluslararası çalışmalar ele alınmıştır. Meslek seçimi, mesleğe olan ilgi, çalışma istekliliği, algılanan iş koşulları ve geleceğe yönelik mesleki kaygılar gibi değişkenler kapsamında yapılan araştırmalar incelenerek, araştırmanın kuramsal temeli oluşturulmuş ve literatürdeki yeri ortaya konulmuştur.

3.1 Türkiye'de Meslek Seçimi Üzerine Yapılan Araştırmalar

Türkiye'de meslek seçimi üzerine yapılan araştırmalar, öğrencilerin kariyer kararlarını etkileyen psikolojik, ailesel, sosyoekonomik ve eğitsel faktörleri incelemektedir. Bireyin tercih ettiği meslek; mesleğe yönelik motivasyonunu, kendine ilişkin algısını, sahip olduğu yetenekleri nasıl değerlendirdiğini ve ilgili meslek hakkındaki bilgi ve düşüncelerini yansıtan önemli bir göstergedir (Kuzgun, 2000, s. 131).

Bu çalışmaların önemli bir kısmı, bireylerin meslek seçimini yalnızca bireysel bir karar olarak değil; aile, çevre, okul ve toplum gibi çok yönlü etkenlerin şekillendirdiği bir süreç olarak değerlendirmektedir (Kuzgun, 2009; Karataş ve Güngör, 2021). Dolayısıyla bireyin eğitim seviyesi ve alınan mesleki eğitimin şekli de bireyin kariyer hedeflerinde etkili olmaktadır (Denk ve Koşan 2017). Örneğin, Özsoy (2019) tarafından yapılan bir çalışmada, ailelerin çocuklarının meslek seçimi üzerindeki etkileri incelenmiş ve ebeveynlerin değer yargılarının, öğrencilerin mesleki yönelimlerinde belirleyici olduğu bulunmuştur. Benzer biçimde, Karakaya ve Avcı (2020), lise öğrencilerinin meslek tercih sürecinde aile tutumlarının güçlü bir yönlendirici unsur olduğunu saptamıştır. Aytaç (2020) ise ekonomik faktörlerin, özellikle düşük gelirli ailelerde "garanti meslek" tercihini öne çıkardığını; iş bulma kaygısının meslek seçimi sürecinde temel bir motivasyon olduğunu belirtmiştir.

Çeşitli araştırmalar, meslek lisesi öğrencilerinin büyük bir bölümünün öğrenim gördükleri alanı ilk tercihleri olarak seçmediklerini, buna rağmen eğitim süreci boyunca alanlarına karşı daha olumlu bir tutum geliştirdiklerini göstermektedir (Kılcan ve Çepni, 2019; Erdoğan, 2021).

Meslek tercih sürecinde toplumsal cinsiyet rolleri de önemli bir değişken olarak görülmektedir. Günay (2018), kadın öğrencilerin genellikle sosyal ve hizmet temelli mesleklere yönelirken erkek öğrencilerin teknik alanlara eğilim gösterdiğini saptamıştır. Ayrıca, rehberlik hizmetlerinin yetersizliği ve toplumsal kalıpların etkisi, öğrencilerin yeteneklerini tam olarak keşfetmelerini güçleştirmektedir (Taymaz, 2020).

Elde edilen bulgular, Türkiye'de meslek seçimi davranışlarının çok boyutlu bir yapıya sahip olduğunu; aile, okul, ekonomik koşullar ve kültürel normların birlikte etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak literatürde, özellikle Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı mezunlarının veya aşçılık mesleğini tercih eden bireylerin meslek seçme eğilimlerine odaklanan çalışmaların azlığı dikkat çekmektedir. Bu durum, mevcut araştırmanın alanyazına getireceği katkıyı güçlendirmektedir.

3.2 Mesleki ve Teknik Eğitim Alanında Yapılan Araştırmalar

Türkiye'de mesleki ve teknik eğitim alanına ilişkin araştırmalar, genellikle bu okullarda öğrenim gören öğrencilerin meslek seçimi, mesleğe yönelik tutum, motivasyon, istihdam olanakları ve eğitim kalitesi konularına odaklanmıştır. Literatürde yer alan bulgular, mesleki eğitimin yalnızca iş gücü ihtiyacını karşılamaya yönelik bir süreç olmadığını; bunun yanında bireyin toplumsal uyum sağlaması, üretken bir birey haline gelmesi ve mesleki kimlik geliştirmesinde önemli bir rol üstlendiğini göstermektedir (Karakütük, 2018; Taymaz, 2020).

Meslek liselerine yönelik çalışmalar, öğrencilerin alan tercihlerinin ilk aşamada sınırlı bilinç düzeyinde gerçekleşebildiğini; buna karşın süreç içerisinde alan öğretmenlerinin yönlendirici rolleri, uygulama temelli eğitim faaliyetleri ve sektörle kurulan iş birliklerinin, öğrencilerin mesleki farkındalıklarını artırmada belirleyici olduğunu göstermektedir (Kılcan ve Çepni, 2019; Erdoğan, 2021).

Yiyecek-İçecek Hizmetleri gibi hizmet sektörüne yönelik alanlarda yapılan araştırmalar, öğrencilerin uygulamalı dersler sayesinde mesleğe olan ilgilerinin arttığını, buna karşın sektördeki düşük ücret, uzun çalışma saatleri ve iş güvencesi eksikliğinin motivasyonu azalttığını göstermektedir (Yılmaz ve Gökdemir, 2021; Uçar

ve Kızılırmak, 2022). Ayrıca, mezunların bir kısmının eğitim aldıkları bölüm dışında çalıştıkları, bu durumun mesleki rehberlik eksikliği ve ekonomik faktörlerle ilişkili olduğu belirtilmektedir (Aytaç, 2020).

Yükseköğretime geçiş oranlarına bakıldığında, meslek lisesi mezunlarının özellikle gastronomi ve aşçılık programlarına yöneldiği görülmektedir. Bu bulgular, mesleki eğitimin yükseköğretimle bütünleşmesinin, bireylerin meslek seçim eğilimleri üzerinde olumlu etkiler yarattığını göstermektedir (YÖK, 2022).

Sonuç olarak, mesleki ve teknik eğitim alanındaki literatür; öğrencilerin meslek seçiminde eğitimin niteliği, rehberlik hizmetleri, uygulamalı öğrenme deneyimi ve sektörle iş birliğinin kritik rol oynadığını ortaya koymaktadır. Mezunların eğitim aldıkları alanda istihdam edilme oranları, mesleki eğitimin başarısının değerlendirilmesi açısından önemli bir gösterge niteliğindedir (Akyüz ve Taş, 2020). Ancak literatürdeki çalışmaların önemli bir kısmı genel düzeyde kalmakta; belirli bir alan mezunlarının (örneğin YİH) aşçılık mesleğini seçme eğilimlerine odaklanan araştırmaların azlığı dikkat çekmektedir. Özellikle Kastamonu ili bağlamında gerçekleştirilen çalışmalara ise oldukça sınırlı düzeyde rastlanmaktadır.

3.3 Aşçılık Mesleği Üzerine Yapılan Araştırmalar

Aşçılık mesleği son yıllarda Türkiye'de ve dünyada önemli bir dönüşüm süreci geçirmiş, geleneksel bir zanaattan yaratıcı ve profesyonel bir meslek alanına dönüşmüştür. Bu dönüşüm, gastronomi turizmi, medya etkisi, eğitim kurumlarının artışı ve toplumsal farkındalığın yükselmesiyle yakından ilişkili olduğu değerlendirilmektedir (Scarpato, 2002; Özdemir ve Kızılırmak, 2020).

Türkiye'de yapılan araştırmalar, aşçılık mesleğinin artık yalnızca yemek pişirme faaliyeti olarak değil, aynı zamanda sanatsal bir ifade biçimi ve kültürel temsil alanı olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır (Sönmez, 2021).

Eren ve Aydın (2021) tarafından yapılan çalışmada, Türkiye'de aşçılığın meslek olarak gelişim süreci incelenmiş ve 1980'li yıllardan sonra turizm yatırımlarıyla

birlikte mesleğin profesyonelleşme sürecine girildiği ve kadın istihdamında artış yaşandığı ifade edilmiştir.

Görkem ve Özdemir (2020), aşçılık öğrencilerinin mesleklerine yönelik tutumlarını değerlendirdikleri araştırmalarında, öğrencilerin büyük çoğunluğunun aşçılığı "yaratıcılığın ifadesi" olarak gördüklerini ve mesleki doyum beklentilerinin yüksek düzeyde olduğunu bulmuşlardır. Bu bulguları destekler nitelikte Korkmaz (2019), aşçılık mesleğinde çalışma koşulları, iş yükü ve iş doyumu ilişkisini incelemiş ve aşçılık mesleğinin fiziksel zorluklar içermesine rağmen, bireylerde yüksek düzeyde mesleki aidiyet ve başarı motivasyonu oluşturduğunu ifade etmiştir. Ayrıca aşçılık mesleğinin algısı, çalışma koşulları ve kariyer olanakları mezunların sektörde kalıcılığı açısından belirleyici olabilmektedir (Kızılırmak ve Köroğlu, 2017).

Aşçılık eğitimine yönelik araştırmalar, öğrencilerin sektöre bakış açılarının eğitim süreciyle değiştiğini ortaya koymaktadır. Özkan ve Sarı (2021), aşçılık öğrencilerinin mesleki kimlik algılarının özellikle uygulamalı dersler sonrasında güçlendiğini, mesleğe olan ilgilerinin arttığını belirtmiştir. Aydın ve Bayrak (2020) ise yiyecek-içecek sektöründe nitelikli iş gücü eksikliğinin, sektöre eğitimli aşçı kazandırmanın önemini artırdığını vurgulamıştır.

Türkiye'deki bulgularla paralel olarak, uluslararası düzeyde yapılan çalışmalarda da benzer sonuçlara ulaşılmıştır. Hegarty (2011), profesyonel aşçıların yalnızca teknik becerilere değil, aynı zamanda yenilikçilik, estetik ve sürdürülebilir üretim bilincine sahip olmaları gerektiğini belirtmiştir.

Santich (2018) ise gastronomi tarihinde aşçılığın kültürel kimliğin korunmasında ve ulusal mutfakların tanıtılmasında oynadığı rolü vurgulamıştır.

Genel olarak literatür, aşçılık mesleğinin giderek artan bir saygınlık ve profesyonel statü kazandığını, ancak hâlâ bazı zorluklarla (yoğun çalışma temposu, düşük ücret, mesleki stres) karşı karşıya olduğunu göstermektedir. Bu durum, aşçılığı meslek olarak seçme eğilimlerinin yalnızca bireysel ilgi ve yetenekle değil; aynı zamanda mesleğe yönelik algılar, eğitim süreçleri ve çalışma koşullarıyla da yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.

3.4 Aşçılık Mesleğini Seçme Eğilimleriyle İlgili Araştırmalar

Aşçılık mesleğini seçme eğilimlerine ilişkin literatürde yer alan çalışmalar, bireylerin bu mesleği tercih etme nedenlerinin hem içsel (ilgi, tutku, yaratıcılık) hem de dışsal (istihdam, gelir, sosyal statü) faktörlere dayandığını ortaya koymaktadır.

Türkiye'de yapılan çalışmaların önemli bir kısmı, aşçılık eğitimi alan öğrencilerle veya mezunlarla yürütülmüş olup, mesleğe yönelik tutum, beklenti, algı ve motivasyon konularına odaklanmıştır.

Kurnaz vd. (2020) tarafından yapılan araştırmada, ön lisans düzeyindeki aşçılık programı öğrencilerinin meslek seçimini etkileyen en önemli faktörün "ilgi ve yetenek" olduğu, ancak ekonomik güvencenin de tercihlerde belirleyici rol oynadığı saptanmıştır. Bu bulgularla uyumlu olarak Oğan (2022), aşçılık öğrencilerinin meslek seçimlerinde "yaratıcılık" ve "kendini ifade etme" unsurlarını ön planda tuttuklarını; buna karşın çalışma koşulları ve uzun mesai saatlerinin mesleğe yönelik kaygı yarattığını tespit etmiştir.

Şahin (2019), aşçılık programı öğrencilerinin meslek tercihlerinde cinsiyet farklılıklarını incelemiş ve kadın öğrencilerin mesleğe yönelik daha yüksek estetik motivasyona sahip olduklarını, erkek öğrencilerin ise kariyer olanaklarını ön planda tuttuklarını ortaya koymuştur. Demirtaş ve Gümüş (2021) ise ekonomik faktörlerin özellikle düşük gelir grubundaki öğrencilerde meslek tercihinde önemli bir belirleyici olduğunu vurgulamıştır.

Özdemir ve Yalçın (2020), mesleki uygulama derslerinin öğrencilerin meslek algısını olumlu yönde etkilediğini; Yılmaz ve Gökdemir (2021) ise meslek lisesi mezunlarının sektörde istihdam oranlarının yüksek olmasına rağmen işten ayrılma oranlarının da dikkate değer düzeyde olduğunu belirtmiştir.

Bu sonuçlar, sektördeki yoğun tempo ve iş yükünün meslekten uzaklaşmaya yol açabildiğini, ancak eğitim sürecinde kazanılan becerilerin bireyleri yeniden sektöre çektiğini göstermektedir.

Uluslararası araştırmalar da paralel bulgular sunmaktadır. Pratten (2003), İngiltere'de aşçılık öğrencilerinin meslekten ayrılma nedenlerini incelediği çalışmasında, uzun çalışma saatleri ve düşük başlangıç ücretlerine rağmen bireylerin "yaratıcılık ve başarı duygusu" nedeniyle aşçılığa yöneldiklerini belirtmiştir.

Richardson (2009), Avustralya'daki genç aşçıların meslek tercihlerini "kişisel tatmin ve sanatsal ifade" üzerinden açıkladığını; aile ve sosyal çevrenin etkisinin ise sınırlı olduğunu bulmuştur.

Genel olarak literatür, aşçılık mesleğini seçme eğilimlerinin üç ana grupta toplandığını göstermektedir:

- İçsel motivasyonlar (ilgi, yetenek, yaratıcılık, üretkenlik arzusu, sanatsal ifade),
- Dışsal faktörler (gelir, istihdam güvencesi, toplumdaki saygınlık),
- Eğitsel faktörler (uygulamalı eğitim, öğretmen etkisi, staj deneyimleri).

Bu bağlamda mevcut araştırma, özellikle Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğine yönelme nedenlerini ve eğilim düzeylerini ortaya koyarak literatürdeki sınırlı alana özgün ve alana katkı sağlayan bir çalışma niteliği taşımaktadır.

3.5 Yurt Dışında Yapılan Benzer Araştırmalar

Aşçılık mesleği üzerine yapılan uluslararası araştırmalar, bireylerin bu mesleği seçme nedenlerinin büyük oranda benzer temellere dayandığını ifade etmektedir. Dünya genelinde yapılan çalışmalar, aşçılığın artık sadece teknik bir uğraş değil, aynı zamanda yaratıcılık, sanat, kimlik ve kariyer gelişimi unsurlarını birleştiren çok boyutlu bir meslek olduğunu ortaya koymaktadır (Scarpato, 2002; Hegarty, 2011).

Pratten (2003), İngiltere'de yaptığı araştırmada genç aşçıların mesleği genellikle "yaratıcılık, takım ruhu ve üretkenlik" gibi kişisel doyum sağlayan nedenlerle seçtiklerini, ancak sektördeki uzun çalışma saatleri ve düşük başlangıç ücretlerinin

işten ayrılma oranlarını artırdığını tespit etmiştir. Cooper ve Shepherd (1997) de İngiltere'deki otelcilik öğrencilerinin meslek seçiminde kişisel ilgi, seyahat etme isteği ve sosyal statü beklentilerinin öne çıktığını saptamıştır.

Walmsley (2004), İngiltere'de turizm ve aşçılık eğitimi alan öğrencilerin kariyer beklentilerini incelemiş; öğrencilerin eğitim sürecinde idealist bir tutum sergilediklerini, ancak mezuniyet sonrası zorlu çalışma koşullarının bu beklentileri azalttığını ortaya koymuştur. Bu bulgulara paralel olarak Barron ve Maxwell (1993), Avustralya'da aşçılık öğrencilerinin çoğunun mesleğe "sanatsal ifade biçimi" olarak yaklaştığını, ancak düşük ücret politikalarının motivasyonu düşürdüğünü ifade etmiştir.

Lee vd. (2016), Güney Kore'de aşçılık öğrencilerinin meslek seçiminde "sosyal medya ve ünlü şeflerin" önemli rol oynadığını; bu durumun modern toplumlarda mesleki yönelimlerin kültürel ve medyatik unsurlardan etkilendiğini ortaya koyduğunu belirtmiştir. Getz (2000), Kanada'da gastronomi ve aşçılık programlarında okuyan öğrencilerin "kültürel mirasın korunması ve temsil edilmesi" motivasyonuyla mesleğe yöneldiklerini bulmuştur.

Avrupa ve Asya ülkelerinde yapılan araştırmalar, aşçılık mesleğini seçmede kültürel kimlik, meslek itibarı ve bireysel tatmin gibi faktörlerin ön plana çıktığını ortaya koymaktadır. Ayrıca modern gastronomi eğitiminin, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, inovasyon ve teknoloji kullanımı gibi alanlarda öğrencilerin ilgisini artırdığı da vurgulanmaktadır (Ottenbacher ve Harrington, 2007; Santich, 2018).

Bu araştırmalar, Türkiye'deki bulgularla büyük ölçüde paralellik göstermektedir. Bu bağlamda, uluslararası bulgular, aşçılık mesleğini seçme eğilimlerinin içsel motivasyonlar (yaratıcılık, ilgi, başarı) ile dışsal koşullar (gelir, çalışma saatleri, sektör beklentileri) arasında denge arayışı içinde şekillenmektedir. Bu çerçevede, yapılan çalışma, Türkiye'deki özgül koşulların (meslek lisesi mezuniyeti, bölgesel istihdam, eğitim sonrası tercih) uluslararası eğilimlerle nasıl örtüştüğünü göstermek açısından önemli bir katkı sunması beklenmektedir.

3.6 Genel Değerlendirme

Yapılan yerli ve yabancı araştırmalar, meslek seçiminin çok boyutlu bir olgu olduğunu ve bireylerin meslek tercihlerini kişisel, ailesel, eğitsel, ekonomik ve toplumsal faktörlerin etkileşimiyle gerçekleştirdiklerini ortaya koymaktadır.

Türkiye'de yapılan çalışmalar (Kuzgun, 2009; Aytaç, 2020; Karakaya ve Avcı, 2020), meslek seçiminin yalnızca bireysel bir karar olmadığını, aynı zamanda bireyin içinde bulunduğu sosyal çevre, aile yapısı ve ekonomik koşullardan doğrudan etkilendiğini ortaya koymuştur.

Mesleki ve teknik eğitim alanında yapılan araştırmalar (Karakütük, 2018; Erdoğan, 2021; Yılmaz ve Gökdemir, 2021), öğrencilerin çoğunun meslek lisesine tesadüfi ya da yönlendirme sonucu tercih ettiğini, ancak eğitim sürecinde alanlarına karşı olumlu tutum geliştirdiklerini işaret etmektedir. Buna karşın, rehberlik hizmetlerinin yetersizliği, aile baskısı ve sektörel zorluklar, öğrencilerin kendi ilgi ve yeteneklerine uygun meslek seçimini güçleştirmektedir.

Aşçılık mesleğine yönelik araştırmalar (Korkmaz, 2019; Görkem ve Özdemir, 2020; Eren ve Aydın, 2021), mesleğin son yıllarda artan itibarı ve yaratıcılıkla bütünleşen yapısı sayesinde gençler arasında popülerleştiğini göstermektedir. Ancak aynı çalışmalar, yoğun çalışma temposu, düşük ücret ve mevsimsellik gibi olumsuz koşulların da mesleğe yönelik istekliliği azaltabildiğini belirtmektedir.

Aşçılık mesleğini seçme eğilimleriyle ilgili çalışmalar (Şahin, 2019; Kurnaz vd., 2020; Oğan, 2022) incelendiğinde, öğrencilerin büyük çoğunluğunun bu mesleği ilgi, yetenek, yaratıcılık ve iş bulma kolaylığı gibi nedenlerle seçtiği görülmektedir. Bununla birlikte, sektördeki koşullar, ekonomik güvencesizlik ve sosyal statü farklılıkları bazı bireylerin mesleği sürdürme isteğini zayıflatmaktadır.

Yurt dışında yapılan araştırmalar da paralel eğilimler sergilediğini göstermektedir (Pratten, 2003; Walmsley, 2004; Lee vd., 2016). Bu çalışmalarda, aşçılık mesleği hem sanatsal ifade biçimi hem de profesyonel kariyer olarak değerlendirilmekte; öğrencilerin tercih nedenleri arasında kişisel doyum, yaratıcılık ve mesleki saygınlık

ön plana çıkmaktadır. Ancak uzun çalışma saatleri, stresli ortamlar ve düşük gelir gibi sorunlar evrensel bir nitelik taşımaktadır.

Tüm bu literatür incelendiğinde, araştırmaların çoğunun üniversite düzeyindeki aşçılık öğrencileri üzerine odaklandığı, meslek lisesi mezunları ya da Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı'ndan mezun bireyler üzerinde yapılan çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Dolayısıyla bu çalışma, söz konusu boşluğu doldurmayı hedeflemekte; mesleki ortaöğretim düzeyindeki bireylerin aşçılık mesleğini seçme eğilimlerini ortaya koyarak alanyazına özgün bir katkı sağlamaktadır.

Bu araştırma sayesinde, hem meslek liselerinde yürütülen eğitim politikalarının hem de turizm ve gastronomi sektöründeki istihdam stratejilerinin geliştirilmesine yönelik veriler sağlanabilecektir. Bu doğrultuda aşçılık mesleğinin gençler için daha sürdürülebilir, motive edici ve saygın bir kariyer seçeneği hâline gelmesine katkı sunulacaktır.

4. YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın modeli, evren ve örneklemi, veri toplama aracı ve verilerin analizine ilişkin yöntemler açıklanmıştır. Araştırma kapsamında kullanılan ölçekler ve analiz teknikleri doğrultusunda elde edilen verilerin nasıl değerlendirildiği ayrıntılı olarak sunulmuştur.

4.1 Araştırmanın Modeli

Bu araştırma, Ortaöğretim Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğini seçme eğilimlerini incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada, mezunların mesleğe yönelik tutumları ile mesleki yönelimleri arasındaki ilişkileri incelemek amacıyla ilişkisel tarama modeli kullanılmıştır. İlişkisel tarama modeli, değişkenler arasındaki ilişkileri belirlemeye ve bu ilişkileri istatistiksel olarak incelemeye olanak sağlayan bir araştırma yaklaşımıdır. Araştırmanın modelinde, mezunların;

- Mesleğe olan ilgileri**,**
- Mesleğe ilişkin isteklilik düzeyleri**,**
- Algıladıkları iş koşulları**,**
- Geleceğe yönelik mesleki kaygıları

arasındaki ilişkiler temel alınarak araştırma modeli oluşturulmuştur. Bu değişkenler, araştırmada test edilen hipotezlerde bağımlı, bağımsız ve düzenleyici değişkenler olarak yer almaktadır. Bu doğrultuda araştırma modeli, bu dört temel boyut üzerine kurulmuştur.

Araştırmada kullanılan anket formu toplam yedi alt boyuttan oluşmakla birlikte (meslek seçiminde aşçılık, mesleğe ilgi, maddi boyut, duygusal boyut, mesleki zorluk, çalışma isteği, geleceğe yönelik kaygılar), araştırma modelinde ilişkisel analizlere dahil edilen değişkenler yukarıda belirtilen dört temel boyuttur. Diğer alt boyutlar,

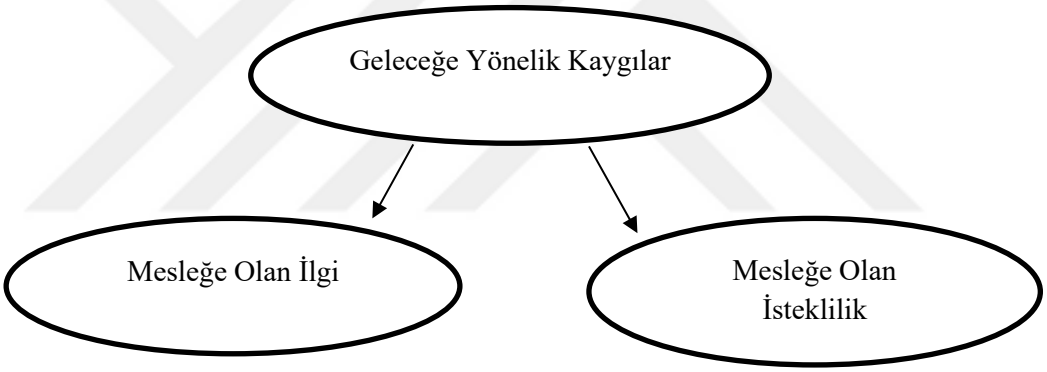
araştırmanın betimsel analizleri desteklemek amacıyla veri toplama aracının kapsamı içinde değerlendirilmiştir.

Çalışma kesitsel (cross-sectional) bir nitelik taşımaktadır; veriler tek bir zaman diliminde toplanmış ve herhangi bir deneysel müdahale yapılmamıştır. Bu doğrultuda araştırma, ilişkisel ve kesitsel bir yapıda tasarlanmıştır.

Araştırmanın Modeli

Model 1:

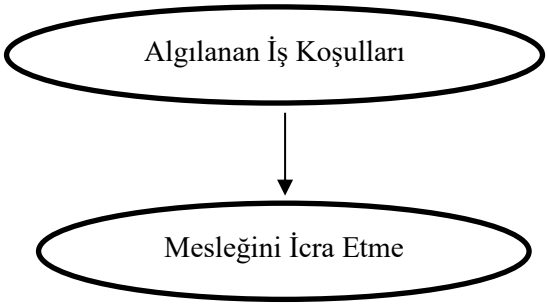
H1. Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğini icra etmelerinde algıladıkları iş koşullarının etkisi vardır.



Şekil 4.1 Hipotez 1'e ilişkin araştırma modeli

Model 2:

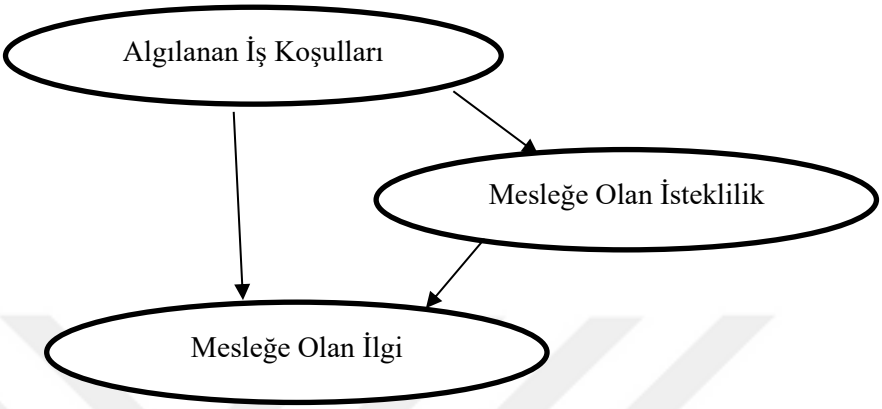
H2. Mezunların geleceğe yönelik mesleki kaygıları ile mesleğe olan isteklilikleri arasında bir ilişki bulunmaktadır.



Şekil 4.2 Hipotez 2'ye ilişkin araştırma modeli

Model 3:

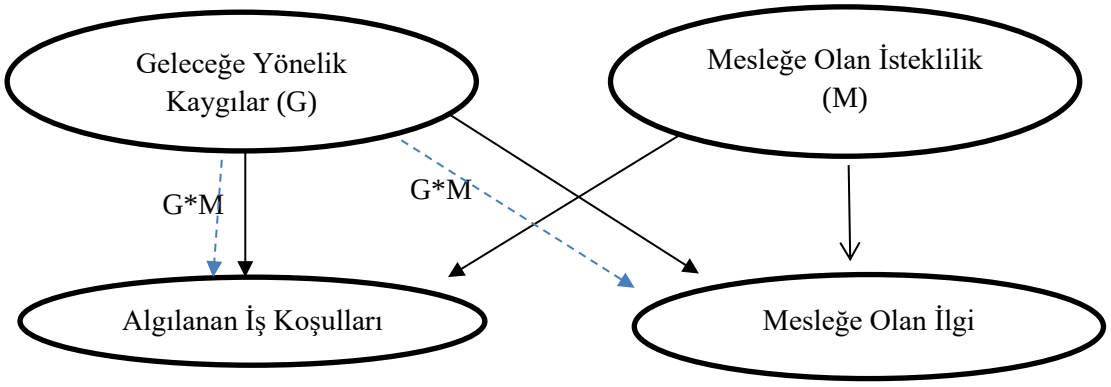
H3. Mezunların geleceğe yönelik mesleki kaygıları ile mesleğe olan ilgileri arasında bir ilişki bulunmaktadır.



Şekil 4.3 Hipotez 3'e yönelik araştırma modeli

Model 4:

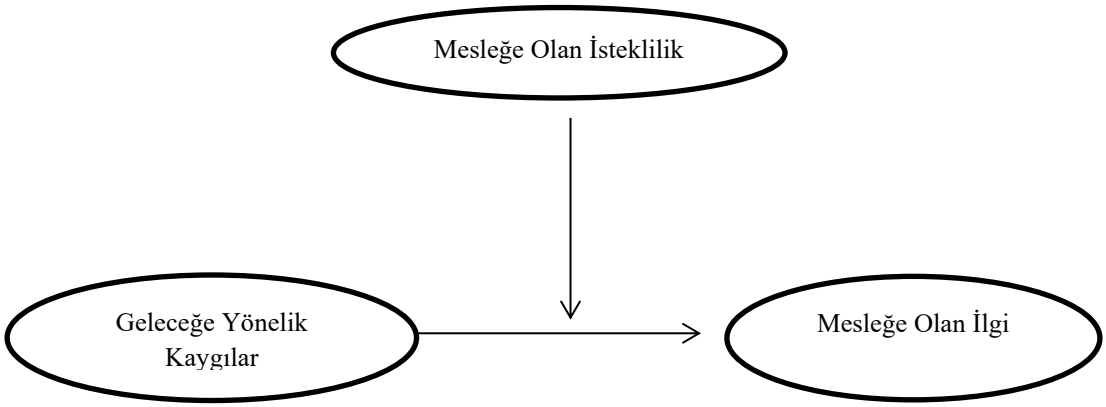
H4. Mesleğe olan isteklilik, mesleğe olan ilgi ve algılanan iş koşulları arasında bir ilişki bulunmaktadır.



Şekil 4.4 Hipotez 4'e ilişkin araştırma modeli

Model 5:

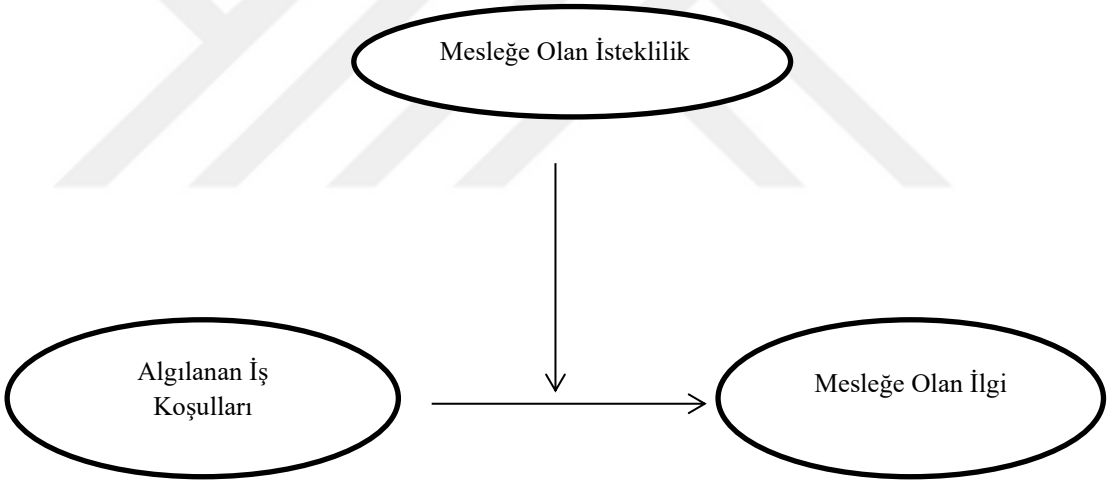
H5a. Geleceğe yönelik kaygılar ile mesleğe olan ilgi ilişkisinde mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisi vardır.



Şekil 4.5 Hipotez 5a'ya ilişkin araştırma modeli

Model 6:

H5b.Algılanan iş koşulları ile mesleğe olan ilgi ilişkisinde mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisi vardır.



Şekil 4.6 Hipotez 5b'ye ilişkin araştırma modeli

4.2 Araştırmanın Türü ve Deseni

Bu araştırma, nicel araştırma yöntemi temel alınarak yürütülmüş olup, betimsel nitelikte bir çalışma olarak tasarlanmıştır. Nicel araştırmalar, sosyal olguların sayısal verilerle incelenmesine ve değişkenler arasındaki ilişkilerin istatistiksel yöntemlerle analiz edilmesine imkân tanımaktadır. Bu bağlamda araştırmada, Ortaöğretim Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğini seçme eğilimleri, çeşitli değişkenler açısından incelenmiş ve bu değişkenler arasındaki ilişkiler istatistiksel analizlerle test edilmiştir.

Bunun yanı sıra ilişkisel tarama deseni kullanılmıştır. İlişkisel tarama deseni, değişkenler arasındaki ilişkileri belirlemeye ve bu ilişkileri nesnel biçimde incelemeye olanak sağlayan bir yaklaşımdır. Bu doğrultuda mezunların mesleğe yönelik ilgileri, isteklilik düzeyleri, algıladıkları iş koşulları ve geleceğe yönelik mesleki kaygıları arasındaki ilişkiler bu desen çerçevesinde ele alınmıştır.

Araştırma, kesitsel (cross-sectional) bir yapıda olup veriler tek bir zaman diliminde toplanmıştır. Bu yönüyle araştırma, belirli bir zaman aralığında mezunların mesleki tutum ve eğilimlerine ilişkin güncel durumun belirlenmesini amaçlamaktadır.

4.3 Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın evrenini, Kastamonu ilindeki ortaöğretim kurumlarının Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü'nden mezun olan bireyler oluşturmaktadır. Araştırmanın amacı, mezunların aşçılık mesleğini seçme eğilimlerini incelemek olduğundan, çalışma yalnızca ilgili alan mezunları ile sınırlandırılmıştır. Güncel eğilimlerin değerlendirilebilmesi amacıyla araştırma kapsamına son 10 yıl içerisinde (2015–2024 yılları arasında) mezun olan bireyler dahil edilmiştir. Araştırmanın yapılacağı okullar Kastamonu'da bulunan; 10 Aralık MTAL, Taşköprü Sevim Tokatlı MTAL, Bayram Yusuf Arslan MTAL, İnebolu İbn-i Sina MTAL, Cide Bayram Yusuf Arslan MTAL, Araç ÇPAL, Küre ÇPAL olarak belirlenmiştir.

Araştırmanın örneklemini ise evrenden ulaşılabilen ve çalışmaya gönüllü olarak katılım gösteren mezunlar oluşturmaktadır. Veri toplama süreci Google Forms aracılığıyla çevrimiçi olarak yürütülmüş; anket formu sosyal medya grupları, mezun iletişim ağları, öğretmenler aracılığıyla kurulan mezun bağlantıları ve okul yönetimleri üzerinden mezunlara ulaştırılmıştır. Bu süreç sonucunda toplam 236 katılımcı anketi doldurmuştur.

V seti ayrıntılı olarak incelendiğinde, araştırma kapsamı ile uyumsuz veya geçersiz kabul edilen bazı yanıtlar tespit edilmiştir. Bu doğrultuda:

- Kastamonu ilinde Yiyecek-İçecek Hizmetleri bölümü bulunmayan okullardan mezun olduğu belirlenen 2 katılımcı**,**

- MESEM programı mezunu olduğu tespit edilen 3 katılımcı**,**

- Anketi tutarsız, mantık dışı, madde içerikleriyle uyumsuz veya kendi içinde çelişkili biçimde doldurduğu belirlenen 7 katılımcı (katılımcı kodları: 79, 90, 101, 104, 142, 187, 198)**,**

- Araştırmacı tarafından anket formunu test etmek amacıyla doldurulan 2 kayıt (katılımcı kodları: 2 ve 3)

analiz dışı bırakılmıştır.

Bu kapsamda araştırmadan toplam 14 katılımcı analiz dışı bırakılmıştır. Geriye kalan 222 katılımcının verileri geçerli kabul edilmiştir. Veri setinde eksik veri sorunu bulunmadığından, geçerli tüm yanıtlar analiz sürecine dahil edilmiştir.

Örneklem seçiminde kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem, araştırmacının ulaşabildiği ve araştırmaya katılmaya gönüllü bireylerden veri toplamasına olanak sağladığı için sosyal bilimler alanında sıklıkla tercih edilmektedir. Mezunlara erişimin büyük ölçüde çevrimiçi platformlar ve kişisel/mesleki iletişim ağları üzerinden sağlanması, bu örnekleme yönteminin tercih edilmesini uygun kılmıştır.

4.4 Veri Toplama Aracı

Bu araştırmada veri toplama aracı olarak, araştırmacı tarafından hazırlanan ve mezunların aşçılık mesleğine yönelik eğilimlerini ölçmeyi amaçlayan çevrimiçi anket formu kullanılmıştır. Anket formu, araştırmanın amacı doğrultusunda ilgili literatür incelenerek oluşturulmuş; soruların anlaşılabilirliği ve uygulamaya uygunluğu araştırmacı tarafından kontrol edilerek son hâline getirilmiştir. Anket Google Forms ortamında hazırlanmış ve veri toplama süreci çevrimiçi olarak yürütülmüştür.

Anket formu iki bölümden oluşmaktadır.

4.4.1 Demografik Bilgiler Bölümü

Bu bölümde katılımcıların;

- Cinsiyetleri,
- Yaşları,
- Mezuniyet yılları,
- Mezun oldukları okul türü,
- Lise döneminde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümünü tercih etme nedenleri,
- Aşçılık mesleğini yapıp yapmadıkları,
- Aşçılıkla ilgili iş deneyimleri,
- Mevcut meslekleri,
- Ekonomik durum algıları

gibi tanımlayıcı özelliklere yönelik sorular yer almaktadır.

4.4.2 Likert Tipi Ölçek Bölümü

Bu bölümde mezunların aşçılık mesleğine yönelik tutum ve eğilimlerini değerlendirmeye yönelik yedi alt boyut bulunmaktadır:

1. Meslek Seçiminde Aşçılık
2. Mesleğe Olan İlgi
3. Maddi Boyut

4. Duygusal Boyut

5. Mesleki Zorluk

6. Çalışma İsteği (Mesleğe Yönelik İsteklilik)

4.5 Veri Toplama Süreci

Araştırmanın verileri, Google Forms ortamında hazırlanan çevrimiçi anket formu aracılığıyla toplanmıştır. Anket bağlantısı, Kastamonu ilindeki Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarına ulaşabilmek amacıyla sosyal medya grupları, öğretmen iletişim ağları ve okul mezun sistemleri aracılığıyla paylaşılmıştır. Katılımcılar, araştırmaya gönüllülük esasına göre dahil edilmiştir.

Veri toplama süreci sonunda toplam 236 yanıt elde edilmiştir. Verilerin analiz öncesi kontrolünde araştırmanın evreniyle uyumlu olmayan ve tutarsız biçimde doldurulan kayıtlar çıkarılmış; bu işlem sonucunda 222 geçerli veri analize dahil edilmiştir. Veri setinde eksik veri bulunmadığından herhangi bir müdahaleye gerek duyulmamıştır.

Veri toplama sürecinde katılımcılara araştırmanın amacı açıklanmış, kişisel bilgi toplanmadığı belirtilmiş ve verilerin yalnızca bilimsel amaçla kullanılacağı anket formu üzerinde ifade edilmiştir.

4.6 Verilerin Analizi

Araştırmadan elde edilen veriler, SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) programı kullanılarak analiz edilmiştir. Analiz sürecine başlamadan önce veri seti incelenmiş, geçersiz veya araştırma kapsamına uygun olmayan kayıtlar çıkarıldıktan sonra 222 geçerli yanıt üzerinden analizler gerçekleştirilmiştir.

Öncelikle, veri setinin tanımlayıcı özelliklerini belirlemek amacıyla betimsel istatistikler (frekans, yüzde, aritmetik ortalama ve standart sapma) hesaplanmıştır. Araştırmada kullanılan Likert tipi ölçeklerin iç tutarlılığını değerlendirmek için

Cronbach Alpha güvenilirlik katsayıları incelenmiş ve ölçeklerin güvenilirliği değerlendirilmiştir.

Araştırmanın temel amaçları doğrultusunda değişkenler arasındaki ilişkileri belirlemek için korelasyon analizleri uygulanmıştır. Hipotezlerin test edilmesinde değişkenlerin niteliğine uygun olarak ilişkisel analiz teknikleri kullanılmış; gerektiği durumlarda regresyon analizi ve moderatör etki analizleri gerçekleştirilmiştir. Bütün analizlerde anlamlılık düzeyi 0,05 olarak kabul edilmiştir.

Veriler normal dağılım varsayımı açısından değerlendirilmiş ve analizlerde uygun istatistiksel yöntemler tercih edilmiştir.

5. BULGULAR

Bu bölümde, araştırma kapsamında elde edilen verilerin analiz sonuçlarına yer verilmiştir. Bulgular, demografik özellikler, değişkenlere ilişkin tanımlayıcı istatistikler ve hipotez testleri doğrultusunda sunulmuştur.

5.1 Katılımcıların Demografik Özelliklerinin İncelenmesi

Bu bölümde katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin dağılımlar incelenmiştir.

Tablo 5.1 Katılımcıların cinsiyet dağılımı

Cinsiyet	**n**	**%**
Kadın	133	59,9
Erkek	89	40,1

Not. Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Araştırmaya katılan toplam 222 mezunun cinsiyete göre dağılımı Tablo 5.1'de gösterilmiştir. Katılımcıların %59,9'unu kadınlar**,** %40,1'ini ise erkekler oluşturmaktadır. Bu bulgu, araştırma grubunda kadın mezunların daha yüksek oranda temsil edildiğini göstermektedir.

Tablo 5.2 Katılımcıların yaş dağılımı

Yaş grubu	**n**	**%**
18-20	91	40,8
21-25	86	38,6
26-30	35	15,7
31 ve üzeri	10	4,5

Not: Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımları Tablo 5.2'de sunulmuştur. Araştırma grubunun büyük bir kısmının 18–20 yaş (%40,8) ve 21–25 yaş (%38,6) aralıklarında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu bulgu, mezunların önemli bir bölümünün genç yaş grubunda yer aldığını göstermektedir. 26–30 yaş grubunun oranı %15,7 iken, 31 yaş ve üzerindeki katılımcıların oranı %4,5 ile daha düşüktür.

Tablo 5.3 Katılımcılarım mezuniyet yılı dağılımı

Mezuniyet Yılı	n	%
2015-2016	29	13,0
2017-2018	29	13,0
2019-2020	57	25,6
2021-2022	26	11,7
2023-2024	81	36,3

Not: Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Katılımcıların mezuniyet yıllarına göre dağılımları Tablo 5.3'te sunulmuştur. Mezunların en yüksek oranını 2023–2024 mezunları (%36,3) oluşturmaktadır. Bunu 2019–2020 yılları arasında mezun olanlar (%25,6) takip etmektedir. Daha önceki mezuniyet dönemlerinde ise 2015–2016 ve 2017–2018 yıllarının her biri %13,0 ile eşit oranda temsil edilmiştir. 2021–2022 dönemi mezunları ise %11,7 ile daha düşük bir paya sahiptir. Bu bulgu, araştırma grubunun önemli bir bölümünün son yıllarda mezun olan bireylerden oluştuğunu göstermektedir.

Tablo 5.4 Mezun olunan okul türü

Okul Türü	n	%
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	135	60,5
Çok Programlı Anadolu Lisesi	47	21,1
Turizm ve Otelcilik Lisesi	40	17,9

Not: Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Katılımcıların mezun oldukları okul türlerine ilişkin dağılımlar Tablo 5.4'te sunulmuştur. Mezunların büyük çoğunluğunu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi mezunları (%60,5) oluşturmaktadır. Bunu Çok Programlı Anadolu Lisesi mezunları (%21,1) ve Turizm Otelcilik mezunları (%17,9) takip etmektedir. Bu bulgular, araştırma kapsamındaki mezunların büyük ölçüde mesleki eğitim ağırlıklı kurumlardan mezun olduğunu göstermektedir.

Tablo 5.5 Yiyecek içecek hizmetlerini tercih etme nedeni

Tercih Nedeni	**n**	**%**
Kendi İsteğim	106	47,7
Aile İsteği	13	5,9
Öğretmen Yönlendirmesi	38	17,1
Tercih Etmek Zorunda Kaldım	64	28,8
Diğer	1	0,5

Not: Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Katılımcıların Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümünü tercih etme nedenlerine ilişkin dağılıma bakıldığında, mezunların yaklaşık yarısının (%47,7) bölümü kendi istekleriyle tercih ettikleri görülmektedir. Bununla birlikte, öğrencilerin önemli bir kısmının (%28,8) zorunda kalarak bölüme yöneldiği anlaşılmaktadır. Öğretmen yönlendirmesiyle tercih edenlerin oranı %17,1 iken, aile isteğiyle tercih edenlerin oranı %5,9'dur. "Diğer" seçeneğini işaretleyenlerin oranı ise oldukça düşüktür (%0,5). Bu bulgular genel olarak mezunların büyük bölümünün kişisel ilgi ve istekleri doğrultusunda tercih yaptığını, ancak dikkate değer bir kısmının bölüm seçimini dışsal zorunluluklarla gerçekleştirdiğini göstermektedir.

Tablo 5.6 Aşçılık mesleğini yapmayı düşünme durumu

Aşçılık Yapmayı Düşünme Durumu	**n**	**%**
Evet	70	31,5
Hayır	88	39,6
Kararsızdım	64	28,8

Not: Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Katılımcıların Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümünü seçtikleri dönemde aşçılık mesleğini yapmayı düşünme durumlarına bakıldığında, mezunların %39,6'sının aşçılık mesleğini yapmayı düşünmediği**,** %31,5'inin ise bu mesleği yapmayı planladığı görülmektedir. Katılımcıların %28,8'i ise bölüm tercihi sırasında kararsız olduklarını belirtmiştir. Bu bulgular, öğrencilerin önemli bir bölümünün bölüme başlamadan önce aşçılık mesleğine yönelik net bir mesleki hedefe sahip olmadığını, tercih sürecinin çoğu mezun için belirsizlik içerdiğini göstermektedir.

Tablo 5.7 Katılımcıların aşçılık dışında kariyer hedefi durumları

Kariyer Hedefi Durumu	n	%
Evet	74	33,3
Hayır	78	35,1
Kararsızım	70	31,5

Not: Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Katılımcıların aşçılık dışında bir kariyer hedefinin olup olmadığına ilişkin dağılım incelendiğinde, mezunların %35,1'inin farklı bir kariyer hedefi bulunmadığı, %33,3'ünün ise aşçılık dışında başka bir mesleği hedeflediği görülmektedir. Katılımcıların %31,5'i ise bölüm tercih döneminde kararsız olduklarını ifade etmiştir. Bu sonuçlar, mezunların önemli bir bölümünün eğitimine başladığı dönemde mesleki yönelim açısından net bir planlama yapmadığını göstermektedir.

Tablo 5.8 Katılımcıların aşçılıkla ilgili bir işte çalışma durumları

Çalışma Durumu	n	%
Evet	94	42,3
Hayır	128	57,7

Not: Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Katılımcıların daha önce aşçılıkla ilgili bir işte çalışma durumları incelendiğinde, mezunların %57,7'sinin aşçılıkla ilgili bir işte çalışmadığı, %42,3'ünün ise bu alanda çalışma deneyimine sahip olduğu görülmektedir. Bu bulgu, katılımcıların önemli bir kısmının yiyecek-içecek alanında eğitim almasına rağmen, aşçılık mesleğiyle doğrudan bağlantılı bir iş deneyimi kazanmadığını göstermektedir.

Tablo 5.9 Katılımcıların şimdiki meslek alanlarına göre dağılımı

Meslek Alanı	n	%
Yiyecek İçecek Hizmetleri	46	20,7
Turizm ve Otelcilik	7	3,2
Perakende (Market Mağaza vs.)	17	7,7
Eğitim	6	2,7
Sağlık	2	0,9
İnşaat	12	5,4

Tablo 5.9'un devamı

Meslek Alanı	n	%
Finans/Banka	1	0,5
Teknoloji	6	2,7
Kamu	7	3,2
Öğrenci	17	7,7
Tarım	26	11,7
Çalışmıyorum	52	23,4
Diğer	23	10,4

Not: Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Katılımcıların mevcut meslek alanları incelendiğinde, en yüksek oranın %23,4 ile çalışmayan bireylerden oluştuğu görülmektedir. Bunu %20,7 ile yiyecek-içecek hizmetleri alanında çalışan katılımcılar izlemektedir. Mezunların %11,7'si tarım sektöründe, %7,7'si perakende alanında veya öğrenci olarak eğitimine devam etmektedir. Daha düşük oranlarda ise inşaat (%5,4), turizm/otelcilik ve kamu (her biri %3,2), eğitim ve teknoloji (her biri %2,7), sağlık (%0,9) ve finans/banka (%0,5) alanlarında istihdam bulunduğu görülmektedir. Bu sonuçlar, mezunların önemli bir kısmının eğitim aldıkları alan dışında farklı sektörlere yöneldiğini ortaya koymaktadır.

Tablo 5.10 Katılımcıların mevcut ekonomik durumlarına göre dağılımları

Ekonomik Durum	n	%
Düşük	114	51,4
Orta	96	43,2
Yüksek	12	5,4

Not: Yüzdeler toplam 222 katılımcı üzerinden hesaplanmıştır.

Katılımcıların mevcut ekonomik durumlarına ilişkin dağılım incelendiğinde, mezunların %51,4'ünün ekonomik durumunu düşük, %43,2'sinin orta düzeyde ve %5,4'ünün ise yüksek düzeyde değerlendirdiği görülmektedir. Bu bulgular, araştırmaya katılan mezunların büyük çoğunluğunun ekonomik açıdan sınırlı imkânlara sahip olduğunu ve bu durumun mesleki tercihleri ile kariyer yönelimleri üzerinde etkili olabileceğini göstermektedir.

5.2 Ölçek Maddelerine İlişkin Bulgular

Bu bölümde araştırmada kullanılan ölçek maddelerine ilişkin bulgulara yer verilmiş ve katılımcıların maddelere verdikleri cevaplar değerlendirilmiştir.

5.2.1 Ölçeğin Güvenilirlik Analizi (Cronbach Alpha)

Bu araştırmada kullanılan ölçme aracının iç tutarlılığını belirlemek amacıyla Cronbach Alpha güvenirlik katsayısı hesaplanmıştır. Yapılan analiz sonucunda ölçeğin Cronbach Alpha değeri 0,823 olarak bulunmuştur. Bu sonuç, araştırmada kullanılan ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğunu ve maddeler arasında güçlü bir iç tutarlılık bulunduğunu göstermektedir. Literatürde Cronbach Alpha değerinin 0,70 ve üzerinde olması ölçeğin güvenilir kabul edilmesi için yeterli görülmektedir. Buna göre elde edilen değer, ölçeğin araştırma kapsamında güvenle kullanılabileceğini ortaya koymaktadır.

5.2.2 Ölçek Maddelerine İlişkin Betimleyici İstatistikler

Bu bölümde araştırmada kullanılan ölçek maddelerine ilişkin betimleyici istatistiklere yer verilmiştir. Katılımcıların ölçek maddelerine verdikleri cevaplar doğrultusunda maddelerin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri değerlendirilerek yorumlanmıştır.

5.2.2.1 Meslek seçiminde aşçılık mesleği alt boyutuna ilişkin bulgular

Tablo 5.11 Meslek seçiminde aşçılık alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler

Alt Boyut	**n**	**Ortalama($\bar{X}$)**	**Standart sapma (SS)**
Meslek Seçiminde Aşçılık	222	3,29	0,62

Likert tipi ölçekten elde edilen ortalama puanların yorumlanmasında, 1–5 arası puan aralıkları eşit aralıklara bölünerek değerlendirme yapılmış; bu doğrultuda ortalama değerler düşük, orta ve yüksek düzeyler şeklinde sınıflandırılmıştır.

Katılımcıların meslek seçiminde aşçılığı tercih etme düzeylerini belirlemek amacıyla yapılan analiz sonucunda, bu alt boyutun aritmetik ortalamasının 3,29 (SS = 0,62) olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgu, katılımcıların aşçılık mesleğini tercih etme eğilimlerinin orta düzey olduğunu göstermektedir. Elde edilen sonuç, katılımcıların aşçılık mesleğine yönelik tercih düzeylerinin ne düşük ne de yüksek olduğunu göstermektedir.

5.2.2.2 Mesleğe olan ilgi alt boyutuna ilişkin bulgular

Tablo 5.12 Mesleğe olan ilgi alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler

Alt Boyut	n	Ortalama($\bar{X}$)	Standart Sapma(SS)
Mesleğe Olan İlgi	222	3,89	0,68

Katılımcıların aşçılık mesleğine yönelik ilgi düzeylerini belirlemek amacıyla yapılan analiz sonucunda, Mesleğe Olan İlgi alt boyutunun aritmetik ortalamasının 3,89 (SS = 0,68) olduğu tespit edilmiştir. Bu değer, katılımcıların aşçılık mesleğine karşı yüksek düzeyde bir ilgi taşıdığını göstermektedir. Elde edilen bulgular, mezunların önemli bir kısmının aşçılık mesleğini ilgi çekici bulduğunu ve bu mesleğe yönelik olumlu bir tutum sergilediğini ortaya koymaktadır.

5.2.2.3 Maddi boyut alt boyutuna ilişkin bulgular

Tablo 5.13 Maddi boyut alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler

Alt Boyut	n	Ortalama ($\bar{X}$)	Standart Sapma (SS)
Maddi Boyut	222	3,53	0,64

Katılımcıların aşçılık mesleğine ilişkin maddi boyuta yönelik algıları incelendiğinde, bu alt boyutun aritmetik ortalamasının 3,53 (SS = 0,64) olduğu görülmektedir. Bu değer, mezunların aşçılık mesleğini maddi açıdan yüksek düzeyde değerlendirdiklerini göstermektedir.

5.2.2.4 Duygusal boyuta ilişkin bulgular

Tablo 5.14 Duygusal boyut alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler

Alt Boyut	n	Ortalama ($\bar{X}$)	Standart Sapma (SS)
Duygusal Boyut	222	3,59	0,88

Katılımcıların aşçılık mesleğine yönelik duygusal boyut algıları incelendiğinde, bu alt boyutun aritmetik ortalamasının 3,59 (SS = 0,88) olduğu görülmektedir. Bu değer, katılımcıların mesleğe yönelik duygusal değerlendirmelerinin yüksek düzeyde olduğunu göstermektedir.

5.2.2.5 Mesleki zorluk alt boyutuna ilişkin bulgular

Tablo 5.15 Mesleki zorluk alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler

Alt Boyut	n	Ortalama ($\bar{X}$)	Standart Sapma (SS)
Mesleki Zorluk	222	2,96	0,73

Katılımcıların aşçılık mesleğinin zorluk düzeyine ilişkin algıları incelendiğinde, bu alt boyutun aritmetik ortalamasının 2,96 (SS = 0,73) olduğu belirlenmiştir. Bu değer, mezunların aşçılık mesleğini orta düzeyde zor olarak algıladıklarını göstermektedir.

5.2.2.6 Çalışma isteği alt boyutuna ilişkin bulgular

Tablo 5.16 Çalışma isteği alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler

Alt Boyut	n	Ortalama ($\bar{X}$)	Standart Sapma (SS)
Çalışma İsteği	222	3,60	0,51

Katılımcıların aşçılık mesleğine yönelik çalışma isteği düzeyleri incelendiğinde, bu alt boyutun aritmetik ortalamasının 3,60 (SS = 0,51) olduğu görülmektedir. Bu değer, mezunların aşçılık mesleğini icra etmeye yönelik isteklerinin yüksek olduğunu göstermektedir.

Standart sapma değerinin (0,51) oldukça düşük olması, katılımcıların bu konuda benzer ve tutarlı görüşlere sahip olduğunu, yani çalışma isteği düzeyine ilişkin algıların büyük ölçüde ortaklaştığını ortaya koymaktadır.

5.2.2.7 Geleceğe yönelik kaygılar boyutuna ilişkin bulgular

Tablo 5.17 Geleceğe yönelik kaygılar alt boyutuna ilişkin betimleyici istatistikler

Alt Boyut	n	Ortalama ($\bar{x}$)	Standart Sapma (SS)
Geleceğe Yönelik Kaygılar	222	2,66	0,63

Katılımcıların aşçılık mesleğine ilişkin geleceğe yönelik kaygı düzeyleri incelendiğinde, bu alt boyutun aritmetik ortalamasının 2,66 (SS = 0,63) olduğu görülmektedir. Bu değer, mezunların mesleki geleceklerine dair kaygılarının orta düzeyde olduğunu göstermektedir.

5.2.2.8 Ölçek alt boyutlarına ilişkin betimleyici istatistiklerin genel dağılımı

Tablo 5.18 Ölçek alt boyutlarına ilişkin betimleyici istatistikler

Alt Boyut	n	Ortalama ($\bar{X}$)	Standart Sapma(SS)
Meslek Seçiminde Aşçılık	222	3,29	0,62
Mesleğe Olan İlgi	222	3,89	0,68
Maddi Boyut	222	3,53	0,64
Duygusal Boyut	222	3,59	0,88
Mesleki Zorluk	222	2,96	0,73
Çalışma İsteği	222	3,60	0,51
Geleceğe Yönelik Kaygılar	222	2,66	0,63

Ölçek alt boyutlarına ilişkin betimleyici istatistikler incelendiğinde, katılımcıların en yüksek ortalamaya mesleğe olan ilgi ($\bar{X}$ = 3,89) ve çalışma isteği ($\bar{X}$ = 3,60) boyutlarında sahip oldukları görülmektedir. Bu durum, mezunların aşçılık mesleğine karşı genel olarak olumlu bir tutum sergilediklerini göstermektedir. En düşük ortalama ise geleceğe yönelik kaygılar ($\bar{X}$ = 2,66) boyutunda elde edilmiştir. Bu bulgu, katılımcıların mesleki geleceklerine ilişkin kaygı düzeylerinin orta düzeyde olduğunu ortaya koymaktadır.

Genel olarak değerlendirildiğinde, katılımcıların aşçılık mesleğine yönelik ilgi ve çalışma isteği düzeylerinin diğer boyutlara göre daha yüksek olduğu görülmektedir.

5.3 Hipotezlerin Test Edilmesi

Bu bölümde araştırma kapsamında oluşturulan hipotezlerin test edilmesine ilişkin analiz sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırma verileri doğrultusunda hipotezler uygun istatistiksel yöntemler kullanılarak değerlendirilmiş ve elde edilen bulgular yorumlanmıştır.

5.3.1 Algılanan İş Koşullarının Mesleğe Yönelik Çalışma İsteğine Etkisinin İncelenmesi

Bu bölümde, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının algıladıkları iş koşullarının, mesleğe yönelik çalışma istekleri üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla çoklu doğrusal regresyon analizi yapılmıştır. Analizde bağımlı değişken olarak çalışma isteği, bağımsız değişkenler olarak ise maddi boyut, duygusal boyut *ve* mesleki zorluk algısı ele alınmıştır.

Tablo 5.19 Algılanan iş koşullarının mesleğe yönelik çalışma isteğini açıklamasına ilişkin regresyon modeli özeti

R	R^2	Düzeltilmiş R^2	Tahmin Hatasının Std. Sapması	Durbin–Watson
0,567	0,321	0,312	0,423	1,707

Tablo 5.19'da sunulan çoklu doğrusal regresyon modeline göre, algılanan iş koşulları ile mesleğe yönelik çalışma isteği arasında orta düzeyde bir ilişki olduğu görülmektedir (R = 0,567). Modelin açıklayıcılık gücü incelendiğinde, iş koşullarına ilişkin değişkenlerin çalışma isteğindeki değişimin yaklaşık %32,1'ini açıkladığı belirlenmiştir (R^2 = 0,321). Durbin–Watson değerinin 1,707 olması, hata terimleri arasında otokorelasyon sorunu bulunmadığını ve modelin bu açıdan da uygun olduğunu göstermektedir.

Tablo 5.20 Algılanan iş koşullarının mesleğe yönelik çalışma isteğine etkisine ilişkin anova sonuçları

Kaynak (Model)	Kareler Toplamı	SD	Kareler Ortalaması	F	p
Regresyon	18,555	3	6,185	34,406	0,000
Hata (Residual)	39,190	218	0,180		
Toplam	57,745	221			

Tablo 5.20'de yer alan ANOVA sonuçları incelendiğinde, kurulan regresyon modelinin istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmektedir ($F = 34,406$; $p < 0,01$). Bu bulgu, algılanan iş koşullarının (maddi boyut, duygusal boyut ve mesleki zorluk algısı) mesleğe yönelik çalışma isteği üzerinde anlamlı bir etkiye sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 5.21 Algılanan iş koşullarının mesleğe yönelik çalışma isteğini açıklamasına ilişkin regresyon katsayıları

Değişken	B	Std. Hata	β	t	p	Tolerance	VIF
Sabit (constant)	2,310	0,213	–	10,872	0,000		
Maddi boyut	-0,018	0,046	-0,022	-0,386	0,700	0,954	1,048
Duygusal boyut	0,213	0,038	0,368	5,647	0,000	0,732	1,366
Mesleki zorluk algısı	0,199	0,046	0,285	4,365	0,000	0,728	1,374

Not: VIF değerlerinin 10'un altında olması, modelde çoklu bağlantı (multicollinearity) sorunu olmadığını göstermektedir.

Regresyon katsayılarına göre, duygusal boyutun ($\beta = 0,368$; $p < 0,01$) ve mesleki zorluk algısının ($\beta = 0,285$; $p < 0,01$) mesleğe yönelik çalışma isteğini anlamlı ve pozitif yönde yordadığı görülmektedir. Buna karşın, maddi boyutun çalışma isteği üzerindeki etkisinin istatistiksel olarak anlamlı olmadığı tespit edilmiştir ($p > 0,05$).

Elde edilen bulgular doğrultusunda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğini icra etmelerinde algıladıkları iş koşullarının etkisi vardır" şeklinde ifade edilen H1 hipotezi kabul edilmiştir.

5.3.2 Geleceğe Yönelik Mesleki Kaygılar ile Mesleğe Olan İsteklilik Arasındaki İlişkinin İncelenmesi

Tablo 5.22 Kaygı-isteklilik arasındaki pearson korelasyon analizi sonuçları

Değişkenler	r	p	İlişki Düzeyi
Geleceğe Yönelik Mesleki Kaygı ↔ Mesleğe Olan İsteklilik	-0,539	< 0,001	Orta düzey negatif

Mezunların geleceğe yönelik mesleki kaygıları ile mesleğe olan isteklilikleri arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla Pearson korelasyon analizi yapılmıştır. Analiz sonuçlarına göre iki değişken arasında negatif yönlü ve orta düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($r = -0,539$; $p < 0,001$).

Bu bulguya göre, mezunların geleceğe yönelik mesleki kaygı düzeyleri arttıkça, mesleğe yönelik çalışma istekliliklerinin azaldığı söylenebilir. Yani iki değişken arasında ters yönlü bir ilişki bulunmaktadır. Elde edilen sonuçlar H2 hipotezini desteklemektedir**.**

5.3.3 Geleceğe Yönelik Mesleki Kaygılar ile Mesleğe Olan İlgi Arasındaki İlişkinin İncelenmesi

Tablo 5.23 Kaygı-ilgi arasındaki pearson korelasyon analizi sonuçları

Değişkenler	r	p	İlişki Düzeyi
Geleceğe Yönelik Mesleki Kaygı ↔ Mesleğe Olan İlgi	-0,301	< 0,001	Zayıf düzey negatif

Mezunların geleceğe yönelik mesleki kaygıları ile mesleğe olan ilgileri arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla Pearson korelasyon analizi yapılmıştır. Analiz sonuçları, iki değişken arasında zayıf düzeyde, negatif bir ilişki olduğunu göstermektedir ($r = -0,301$; $p < 0,001$). Bu bulguya göre iki değişken arasında ters yönlü bir ilişki bulunmaktadır. Bu ilişki, kaygı düzeyi ile mesleğe olan ilgi arasında sınırlı düzeyde bir bağlantı olduğunu göstermektedir. Elde edilen sonuçlar H3 hipotezini desteklemektedir**.**

5.3.4 Mesleğe Olan İsteklilik, Mesleğe Olan İlgi ve Algılanan İş Koşulları Arasındaki İlişkinin İncelenmesi

Tablo 5.24 Değişkenler arasındaki pearson korelasyon analizi sonuçları

Değişkenler	1	2	3	4	5
1. Mesleğe Olan İsteklilik	1	0,491**	-0,021	0,507**	0,470**
2. Mesleğe Olan İlgi	0,491**	1	0,113	0,367**	0,321**
3. Maddi Boyut	-0,021	0,113	1	0,095	-0,120
4. Duygusal Boyut	0,507**	0,367**	0,095	1	0,494**
5. Mesleki Zorluk	0,470**	0,321**	-0,120	0,494**	1

Not: ** $p < 0,01$ düzeyinde anlamlılığı göstermektedir.

Mesleğe olan isteklilik, mesleğe olan ilgi ve algılanan iş koşullarını temsil eden maddi boyut, duygusal boyut ve mesleki zorluk değişkenleri arasındaki ilişkileri belirlemek amacıyla Pearson korelasyon analizi yapılmıştır. Analiz sonuçlarına göre;

- Mesleğe olan isteklilik ile mesleğe olan ilgi arasında pozitif ve orta düzeyde bir ilişki bulunmaktadır ($r = 0,491$; $p < 0,001$).
- Mesleğe olan isteklilik ile duygusal boyut arasında pozitif ve orta düzeyde bir ilişki bulunmaktadır ($r = 0,507$; $p < 0,001$).
- Mesleğe olan isteklilik ile mesleki zorluk arasında pozitif ve orta düzeyde bir ilişki bulunmaktadır ($r = 0,470$; $p < 0,001$).
- Mesleğe olan ilgi, duygusal boyut ($r = 0,367$; $p < 0,001$) ve mesleki zorluk ($r = 0,321$; $p < 0,001$) ile pozitif ilişkiler göstermektedir.
- Maddi boyut ile diğer değişkenler arasındaki ilişkiler anlamlı değildir ($p > 0,05$).

Bu bulgular doğrultusunda H4 hipotezi desteklenmiştir.

5.3.5 Mesleğe Olan İstekliliğin Moderatör Etkisine İlişkin Bulgular

Bu bölümde mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisine ilişkin analiz sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırma kapsamında değişkenler arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin düzenleyici etkisi istatistiksel yöntemler kullanılarak incelenmiş ve elde edilen bulgular değerlendirilmiştir.

5.3.5.1 Geleceğe yönelik kaygılar ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisinin incelenmesi

Tablo 5.25 Geleceğe yönelik kaygılar ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisine ilişkin hiyerarşik regresyon analizi sonuçları (h5a)

Model	Değişken	B	Std. Hata	β	t	p
1	Sabit	3,892	0,040	–	97,000	0,001
	Geleceğe yönelik kaygılar (center)	−0,055	0,076	−0,051	−0,725	0,469
	Mesleğe olan isteklilik (center)	0,621	0,093	0,464	6,650	0,000
2	Sabit	3,893	0,044	–	88,749	0,000
	Geleceğe yönelik kaygılar (center)	−0,056	0,077	−0,052	−0,723	0,470
	Mesleğe olan isteklilik (center)	0,622	0,094	0,465	6,598	0,000
	Geleceğe yönelik kaygılar × Mesleğe olan isteklilik	0,007	0,101	0,004	0,071	0,943

Not. B = standartlaştırılmamış katsayı, β = standartlaştırılmış katsayı.

Tablo 5.25'te, geleceğe yönelik kaygılar ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen hiyerarşik regresyon analizine ilişkin sonuçlar yer almaktadır. Analizin birinci modelinde geleceğe yönelik kaygılar ve mesleğe olan isteklilik değişkenleri modele dâhil edilmiştir. Bu modelde, mesleğe olan istekliliğin mesleğe olan ilgi üzerinde pozitif ve istatistiksel olarak anlamlı bir etkisinin olduğu görülmüştür (β=0,464; p<0,001). Buna karşılık, geleceğe yönelik kaygıların mesleğe olan ilgi üzerindeki etkisi anlamlı bulunmamıştır (β = −0,051, p = 0,469; p>0,05).

Analizin ikinci aşamasında modele etkileşim terimi (geleceğe yönelik kaygılar × mesleğe olan isteklilik) eklenmiştir. Elde edilen bulgular, etkileşim teriminin

istatistiksel olarak anlamlı olmadığını göstermektedir (β=0,004; p=0,943). Bu sonuç, mesleğe olan istekliliğin, geleceğe yönelik kaygılar ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide moderatör bir rol üstlenmediğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda H5a hipotezi reddedilmiştir.

5.3.5.2 Algılanan iş koşulları ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisinin incelenmesi

Tablo 5.26 Mesleki zorluk ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisine ilişkin hiyerarşik regresyon analizi sonuçları (h5b)

Model	Değişken	B	Std. Hata	β	t	p
1	Sabit	3,892	0,040	–	97,555	0,001
	Mesleki zorluk (center)	0,108	0,062	0,115	1,744	0,083
	Mesleğe olan isteklilik (center)	0,585	0,089	0,437	6,602	0,000
2	Sabit	3,896	0,044	–	87,968	0,000
	Mesleki zorluk (center)	0,115	0,070	0,123	1,638	0,103
	Mesleğe olan isteklilik (center)	0,590	0,092	0,441	6,409	0,000
	Mesleki zorluk × Mesleğe olan isteklilik	−0,023	0,109	−0,016	−0,209	0,835

Tablo 5.26'da, mesleki zorluk ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkide mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen hiyerarşik regresyon analizine ilişkin sonuçlar sunulmaktadır. Analizin birinci modelinde mesleki zorluk ve mesleğe olan isteklilik değişkenleri modele dâhil edilmiştir. Bu modelde, mesleğe olan istekliliğin mesleğe olan ilgi üzerinde pozitif ve istatistiksel olarak anlamlı bir etkisinin olduğu görülmüştür (β = 0,437; p < 0,001). Buna karşılık, mesleki zorluğun mesleğe olan ilgi üzerindeki etkisi istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır (β = 0,115; p > 0,05).

Analizin ikinci aşamasında modele etkileşim terimi (mesleki zorluk × mesleğe olan isteklilik) eklenmiştir. Elde edilen bulgular, etkileşim teriminin mesleğe olan ilgi üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir etkisinin olmadığını göstermektedir (β = −0,016; p = 0,835). Bu sonuç, mesleğe olan istekliliğin, mesleki zorluk ile mesleğe

olan ilgi arasındaki ilişkide moderatör bir rol üstlenmediğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda H5b hipotezi reddedilmiştir.

5.3.5.3 Moderatör analizlerine ilişkin genel değerlendirme

Tablo 5.27 H5a ve h5b hipotezlerine ilişkin moderatör analiz sonuçlarının karşılaştırılması

Hipotez	Bağımsız Değişken (X)	Moderatör (W)	Bağımlı Değişken (Y)	Etkileşim Terimi	β (Etkileşim)	p	Sonuç
H5a	Geleceğe yönelik kaygılar	Mesleğe olan isteklilik	Mesleğe olan ilgi	Kaygı × İsteklilik	0,004	0,943	Reddedildi
H5b	Mesleki zorluk (algılanan iş koşulları)	Mesleğe olan isteklilik	Mesleğe olan ilgi	Mesleki zorluk × İsteklilik	−0,016	0,835	Reddedildi

Not: Moderatör etki, etkileşim teriminin (X × W) istatistiksel anlamlılığına göre değerlendirilmiştir ($p < 0,05$).

Bu araştırmada, mesleğe olan ilginin belirleyicilerini daha ayrıntılı biçimde ortaya koymak amacıyla, geleceğe yönelik kaygılar ile mesleki zorluk değişkenlerinin mesleğe olan ilgi üzerindeki etkilerinde mesleğe olan istekliliğin moderatör rolü incelenmiştir. Bu kapsamda H5a ve H5b hipotezleri doğrultusunda gerçekleştirilen hiyerarşik regresyon analizlerinde, değişkenler merkezileştirilmiş ve etkileşim terimleri modele dâhil edilerek moderatör etkiler test edilmiştir.

Elde edilen bulgular, her iki analizde de mesleğe olan istekliliğin mesleğe olan ilgi üzerinde doğrudan ve güçlü bir yordayıcı olduğunu göstermektedir. Buna karşılık, geleceğe yönelik kaygılar ile mesleki zorluk değişkenlerinin mesleğe olan ilgi üzerindeki etkilerinin, mesleğe olan isteklilik düzeyine bağlı olarak anlamlı biçimde farklılaşmadığı belirlenmiştir. Başka bir ifadeyle, her iki modelde de etkileşim terimlerinin istatistiksel olarak anlamlı olmaması, mesleğe olan istekliliğin söz konusu ilişkilerde moderatör bir rol üstlenmediğini ortaya koymaktadır.

Bu sonuçlar, katılımcıların mesleğe yönelik ilgilerinin, geleceğe ilişkin kaygılar ya da algılanan iş koşullarının zorluğundan ziyade, bireysel düzeyde mesleğe duyulan isteklilikle daha yakından ilişkili olduğunu düşündürmektedir. Mesleğe olan istekliliğin güçlü bir doğrudan değişken olması, diğer değişkenlerin mesleğe olan ilgi üzerindeki etkilerinin koşullu olarak değişmesini sınırlamış olabilir. Ayrıca, yiyecek ve içecek hizmetleri alanında çalışma koşullarının zorluğunun ve mesleğe ilişkin belirsizliklerin, katılımcılar tarafından mesleğin doğasına özgü unsurlar olarak algılanması, bu değişkenlerin mesleğe olan ilgi üzerindeki etkisini dolaylı ve zayıf hâle getirmiş olabilir.

Bu bağlamda, araştırmanın moderatör analizlerine ilişkin bulguları, mesleğe olan istekliliğin mesleğe olan ilgi açısından temel belirleyici bir değişken olduğunu; ancak geleceğe yönelik kaygılar ve mesleki zorluk değişkenleri ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkilerde düzenleyici bir rol üstlenmediğini göstermektedir.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu bölümde, araştırma kapsamında elde edilen bulgular doğrultusunda ulaşılan sonuçlar ele alınmış ve bu sonuçlara dayalı olarak uygulamaya ve gelecekte yapılacak çalışmalara yönelik öneriler sunulmuştur.

6.1 Sonuçlar

Bu araştırmada, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğini seçme ve icra etme eğilimleri; mesleğe yönelik ilgi, algılanan iş koşulları, maddi ve duygusal boyutlar, mesleki zorluklar, çalışma isteği ve geleceğe yönelik kaygılar çerçevesinde incelenmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, söz konusu değişkenlerin mezunların aşçılık mesleğini tercih etme ve sürdürme kararları üzerinde farklı düzeylerde etkili olduğu belirlenmiştir.

Alt boyutlara ilişkin bulgular incelendiğinde, mezunların aşçılık mesleğine yönelik ilgi düzeylerinin ve çalışma istekliliklerinin yüksek olduğu belirlenmiştir. Bu durum, mezunların aşçılık mesleğine genel olarak olumlu bir tutum sergilediklerini göstermektedir.

Buna karşın, mesleki zorluk algısının orta düzeyde olması, mesleğin bazı yönlerinin katılımcılar tarafından zorlayıcı olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Benzer şekilde, geleceğe yönelik mesleki kaygı düzeylerinin orta düzeyde olması, mezunların mesleki geleceklerine ilişkin tamamen olumsuz bir bakış açısına sahip olmadıklarını, ancak belirli düzeyde kaygı taşıdıklarını göstermektedir.

Maddi boyuta ilişkin bulgular ise, mezunların aşçılık mesleğini ekonomik açıdan tamamen yetersiz görmediklerini, ancak maddi unsurların meslek seçiminde tek başına belirleyici olmadığını ortaya koymaktadır.

Araştırma sonuçları, bireylerin meslek seçiminde yalnızca ekonomik unsurların değil, aynı zamanda çalışma koşulları, mesleki doyum ve gelecek beklentileri gibi çok boyutlu faktörlerin etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, meslek seçiminin

çok yönlü bir süreç olduğunu vurgulayan literatürle paralellik göstermektedir (Super, 1990; Lent vd., 1994). Ayrıca, özellikle hizmet sektöründe çalışma koşullarına ilişkin algıların mesleğe yönelimi önemli ölçüde etkilediği ifade edilmektedir (Kusluvan ve Kusluvan, 2000). Bu bağlamda, elde edilen bulguların ilgili alan yazın ile genel olarak örtüştüğü belirlenmiştir.

Birinci hipotez ile elde edilen bulgular doğrultusunda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının aşçılık mesleğini icra etmelerinde algıladıkları iş koşullarının anlamlı bir etkisinin bulunduğu belirlenmiş olup, bu kapsamda H1 hipotezi kabul edilmiştir.

Bu sonuç, bireylerin meslek seçiminde ve mesleği sürdürme kararlarında çalışma koşullarına ilişkin algılarının önemli bir belirleyici olduğunu göstermektedir. Özellikle uzun çalışma saatleri, fiziksel iş yükü ve çalışma ortamına ilişkin değerlendirmelerin, bireylerin aşçılık mesleğine yönelimlerini doğrudan etkilediği söylenebilir. Bu bulgu, hizmet sektöründe çalışma koşullarının mesleğe yönelik tutum ve davranışlar üzerinde etkili olduğunu ortaya koyan çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Kusluvan ve Kusluvan, 2000).

Bu bulgu literatürle karşılaştırıldığında, hizmet ve turizm sektöründe çalışma koşullarının çalışanların mesleğe yönelik tutumlarını ve sektörde kalma niyetlerini etkilediğini ortaya koyan çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Kusluvan ve Kusluvan, 2000; Richardson, 2009). Bu durum, aşçılık mesleğinin de benzer şekilde yoğun çalışma koşulları içermesi nedeniyle, bireylerin mesleğe yönelik kararlarında iş koşullarına ilişkin algılarının belirleyici bir rol oynadığını destekler niteliktedir.

Araştırma kapsamında test edilen ikinci hipotez doğrultusunda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının geleceğe yönelik mesleki kaygı düzeyleri ile mesleğe yönelik çalışma isteklilikleri arasındaki ilişki incelenmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, bireylerin geleceğe yönelik mesleki kaygı düzeyleri arttıkça, mesleğe yönelik çalışma istekliliklerinin azaldığı belirlenmiş olup, bu kapsamda H2 hipotezi kabul edilmiştir.

Bu sonuç, bireylerin mesleki geleceklerine ilişkin belirsizlik ve kaygılarının, çalışma motivasyonlarını ve mesleğe bağlılıklarını olumsuz yönde etkilediğini göstermektedir. Mesleki kaygı düzeyinin artması, bireylerin mesleğe yönelik istekliliklerini azaltarak mesleki yönelimlerini zayıflatabilmektedir.

Bu bulgu literatürle karşılaştırıldığında, bireylerin kariyer gelişimi süreçlerinde kaygı, beklenti ve çevresel faktörlerin mesleki tercih ve motivasyon üzerinde belirleyici olduğunu ortaya koyan çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Lent vd., 1994). Ayrıca, mesleğe yönelik olumsuz beklentilerin bireylerin sektörde çalışma isteğini azalttığını ifade eden araştırmalarla da paralellik göstermektedir (Richardson, 2009).

Araştırma kapsamında test edilen üçüncü hipotez doğrultusunda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının geleceğe yönelik mesleki kaygı düzeyleri ile mesleğe olan ilgileri arasındaki ilişki incelenmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, bireylerin geleceğe yönelik mesleki kaygı düzeyleri arttıkça, mesleğe olan ilgilerinin azaldığı belirlenmiş olup, bu kapsamda H3 hipotezi kabul edilmiştir.

Bu sonuç, bireylerin mesleki geleceklerine ilişkin duydukları kaygıların, yalnızca çalışma istekliliklerini değil, aynı zamanda mesleğe duydukları ilgiyi de olumsuz yönde etkilediğini göstermektedir. Mesleki kaygı düzeyinin artması, bireylerin mesleğe yönelik içsel motivasyonlarını zayıflatarak mesleğe olan ilgilerinin azalmasına neden olabilmektedir.

Bu bulgu literatürle karşılaştırıldığında, meslek seçimi ve kariyer gelişimi süreçlerinde bireylerin psikolojik durumlarının ve gelecek beklentilerinin mesleğe yönelik ilgi ve yönelimleri etkilediğini ortaya koyan çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Savickas, 2002). Ayrıca, mesleki kaygı ve belirsizlik algısının bireylerin mesleğe yönelik tutumlarını olumsuz etkileyebileceğini ifade eden araştırmalarla da paralellik göstermektedir (Creed vd., 2009).

Araştırma kapsamında test edilen dördüncü hipotez doğrultusunda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının mesleğe olan isteklilikleri, mesleğe olan ilgileri ve algıladıkları iş koşulları arasındaki ilişki incelenmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, söz konusu değişkenler arasında anlamlı ilişkiler bulunduğu tespit

edilmiş olup, bu kapsamda H4 hipotezi kabul edilmiştir. Bu sonuç, bireylerin mesleğe yönelik ilgileri ve isteklilik düzeylerinin, algıladıkları iş koşulları ile birlikte değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Mesleğe duyulan ilgi ve istekliliğin yüksek olduğu durumlarda bireylerin iş koşullarına yönelik algılarının daha olumlu olabileceği; buna karşılık olumsuz iş koşullarının ise hem mesleğe olan ilgiyi hem de isteklilik düzeyini zayıflatabileceği söylenebilir.

Bu sonuçlar ilgili alan yazın ile paralellik göstermektedir, bireylerin davranışlarının yalnızca bireysel tutumlarla değil, aynı zamanda çevresel faktörlerle birlikte şekillendiğini ortaya koyan çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Ajzen, 1991). Ayrıca, iş koşulları, bireysel ilgi ve motivasyon arasındaki etkileşimin mesleki bağlılık ve meslek seçimi süreçlerinde belirleyici olduğunu ifade eden araştırmalarla da paralellik göstermektedir (Deci ve Ryan, 2000).”

Araştırma kapsamında test edilen bir diğer hipotez doğrultusunda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının geleceğe yönelik mesleki kaygıları ile mesleğe olan ilgileri arasındaki ilişkide, mesleğe olan istekliliğin moderatör (düzenleyici) etkisi incelenmiştir (H5a). Elde edilen bulgular doğrultusunda, mesleğe olan istekliliğin söz konusu ilişki üzerinde anlamlı bir moderatör etkisinin bulunmadığı tespit edilmiş olup, bu kapsamda H5a hipotezi reddedilmiştir.

Bu sonuç, bireylerin mesleğe yönelik isteklilik düzeylerinin, geleceğe yönelik mesleki kaygılar ile mesleğe olan ilgi arasındaki ilişkiyi anlamlı bir şekilde değiştirmediğini göstermektedir. Başka bir ifadeyle, mesleki kaygıların mesleğe olan ilgi üzerindeki etkisi, bireylerin isteklilik düzeylerinden bağımsız olarak benzer bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Bu durum, mesleki kaygıların bireylerin mesleğe yönelik ilgileri üzerinde doğrudan ve güçlü bir etkiye sahip olabileceğini düşündürmektedir.

Bu bulgu literatürle karşılaştırıldığında, bazı değişkenler arasındaki ilişkilerin doğrudan etkilerle açıklanabileceğini ve her durumda düzenleyici değişkenlerin anlamlı bir rol üstlenmeyebileceğini ortaya koyan çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Baron ve Kenny, 1986). Ayrıca, bireylerin mesleki kaygılarının, diğer

psikolojik değişkenlerden bağımsız olarak güçlü etkiler yaratabileceğini ifade eden araştırmalarla da benzerlik göstermektedir (Creed vd., 2009).

Araştırma kapsamında test edilen bir diğer hipotez doğrultusunda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunlarının algıladıkları iş koşulları ile mesleğe olan ilgileri arasındaki ilişkide, mesleğe olan istekliliğin moderatör (düzenleyici) etkisi incelenmiştir (H5b). Elde edilen bulgular doğrultusunda, mesleğe olan istekliliğin söz konusu ilişki üzerinde anlamlı bir moderatör etkisinin bulunmadığı tespit edilmiş olup, bu kapsamda H5b hipotezi reddedilmiştir.

Bu sonuç, bireylerin algıladıkları iş koşulları ile mesleğe olan ilgileri arasındaki ilişkinin, mesleğe yönelik isteklilik düzeyine bağlı olarak anlamlı bir değişim göstermediğini ortaya koymaktadır. Başka bir ifadeyle, iş koşullarına ilişkin algıların mesleğe olan ilgi üzerindeki etkisi, bireylerin isteklilik düzeylerinden bağımsız olarak benzer bir şekilde gerçekleşmektedir. Bu durum, iş koşullarının bireylerin mesleğe yönelik tutumları üzerinde doğrudan etkili bir faktör olduğunu düşündürmektedir.

Elde edilen bulgular literatürle karşılaştırıldığında, çalışma koşullarının bireylerin iş doyumu, motivasyon ve mesleki tutumları üzerinde doğrudan etkili olduğunu ortaya koyan çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Deci ve Ryan, 2000; Kusluvan ve Kusluvan, 2000). Bununla birlikte, bazı durumlarda bireysel motivasyon düzeylerinin çevresel faktörlerin etkisini anlamlı şekilde değiştirmeyebileceğini ifade eden araştırmalarla da paralellik göstermektedir (Baron ve Kenny, 1986).

6.2 Öneriler

Bu bölümde, araştırma bulgularından hareketle geliştirilen önerilere yer verilmiştir. Öneriler, araştırma sonuçlarından yararlanabilecek uygulayıcılara yönelik öneriler ile gelecekte benzer çalışmalar gerçekleştirecek araştırmacılara yönelik öneriler olmak üzere iki başlık altında sunulmuştur.

6.2.1 Uygulayıcıya Yönelik Öneriler

Bu araştırma kapsamında elde edilen bulgular doğrultusunda, Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanında eğitim veren kurumlar, sektör temsilcileri ve politika yapıcılar için çeşitli öneriler geliştirilmiştir.

Araştırma sonuçlarına göre, mezunların aşçılık mesleğini icra etme süreçlerinde algıladıkları iş koşullarının önemli bir belirleyici olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda, sektör içerisinde çalışma saatlerinin düzenlenmesi, fiziksel çalışma koşullarının iyileştirilmesi ve çalışan haklarının korunmasına yönelik uygulamaların artırılması önerilmektedir. Nitekim turizm ve hizmet sektöründe çalışma koşullarının çalışanların mesleğe yönelik tutumlarını ve sektörde kalma niyetlerini etkilediği çeşitli çalışmalarda da vurgulanmaktadır (Kusluvan ve Kusluvan, 2000; Richardson, 2009). Bu nedenle, çalışma koşullarının iyileştirilmesine yönelik yapılacak düzenlemelerin, mezunların meslekte kalma eğilimlerini artıracağı değerlendirilmektedir.

Bununla birlikte, mezunların geleceğe yönelik mesleki kaygılarının hem mesleğe olan ilgilerini hem de çalışma isteklilikleri olumsuz yönde etkilediği belirlenmiştir. Bu bağlamda, eğitim sürecinde öğrencilere kariyer planlama, mesleki gelişim ve sektör gerçeklerine yönelik daha fazla rehberlik hizmeti sunulması önem arz etmektedir. Öğrencilerin mezuniyet sonrası karşılaşabilecekleri durumlara ilişkin bilinçlendirilmeleri, kaygı düzeylerinin azaltılmasına katkı sağlayabilir. Kariyer gelişimi ve mesleki yönelim süreçlerinde bireyin öz yeterlik algısı, çevresel koşullar ve gelecek beklentilerinin önemli olduğu belirtilmektedir (Lent vd., 1994). Bu doğrultuda, öğrencilerin sektöre yönelik gerçekçi beklentiler geliştirmelerine yardımcı olunması ve mesleki belirsizliklerin azaltılması, mesleğe yönelik istekliliğin artırılmasına katkı sağlayacaktır.

Ayrıca, mesleğe olan ilgi ve istekliliğin artırılabilmesi için eğitim programlarında uygulamaya dayalı derslerin ve sektörle iş birliği içinde yürütülen faaliyetlerin artırılması önerilmektedir. Özellikle staj süreçlerinin daha etkin ve nitelikli hale getirilmesi, öğrencilerin mesleğe yönelik olumlu deneyimler kazanmalarını sağlayarak mesleki bağlılıklarını güçlendirebilir. Bu durum, mesleki gelişimin deneyim yoluyla

desteklenmesinin önemini vurgulayan yaklaşımlarla da örtüşmektedir (Savickas, 2002). Ayrıca, sektör temsilcileri ile eğitim kurumları arasındaki iş birliğinin artırılması, öğrencilerin mesleki gerçeklikleri daha yakından tanımalarına katkı sağlayacaktır.

Son olarak, öğretmenlerin ve eğitimcilerin öğrencilerin mesleğe yönelik tutumlarını yakından takip etmeleri ve bireysel farklılıkları dikkate alarak yönlendirme yapmaları önerilmektedir. Bu kapsamda, öğrencilerin ilgi, beklenti ve kaygı düzeylerine uygun rehberlik faaliyetlerinin yürütülmesi, mesleğe yönelik olumlu algıların geliştirilmesine katkı sağlayacaktır. Bu doğrultuda, bireysel farklılıkları dikkate alan rehberlik ve yönlendirme faaliyetlerinin artırılması, öğrencilerin mesleğe yönelik daha bilinçli ve kararlı tercihler yapmalarını destekleyecektir.

6.2.2 Araştırmacılara Yönelik Öneriler

Bu araştırma kapsamında elde edilen bulgular doğrultusunda, gelecekte bu alanda çalışma yapacak araştırmacılara yönelik bazı öneriler sunulmuştur.

Bu araştırma, Kastamonu ilinde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Bölümü mezunları ile sınırlı tutulmuştur. Bu nedenle, benzer çalışmaların farklı illerde ve farklı örneklem grupları ile gerçekleştirilmesi, elde edilen bulguların genellenebilirliğini artıracaktır. Özellikle farklı bölgelerdeki mezunların mesleğe yönelik tutumlarının karşılaştırılması, alan yazına katkı sağlayacaktır. Bu doğrultuda, daha geniş örneklemlerle gerçekleştirilecek çalışmalar, elde edilen bulguların farklı bağlamlarda test edilmesine olanak sağlayacaktır.

Bununla birlikte, bu araştırmada nicel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Gelecek çalışmalarda nitel ya da karma yöntemlerin tercih edilmesi, bireylerin mesleğe yönelik algılarını, deneyimlerini ve kaygılarını daha derinlemesine inceleme imkânı sağlayabilir. Nitekim meslek seçimi ve kariyer gelişimi süreçlerinin çok boyutlu yapısı, farklı araştırma yöntemleriyle ele alınmasını gerekli kılmaktadır (Creswell, 2014).

Ayrıca, bu araştırmada mesleğe olan ilgi, mesleki kaygı, algılanan iş koşulları ve mesleğe yönelik isteklilik gibi değişkenler incelenmiştir. Gelecek araştırmalarda, iş doyumu, tükenmişlik, mesleki bağlılık ve örgütsel destek gibi farklı değişkenlerin de modele dahil edilmesi önerilmektedir. Bu tür değişkenlerin incelenmesi, bireylerin mesleki süreçlerini daha kapsamlı bir şekilde açıklamaya katkı sağlayacaktır. Bu kapsamda, özellikle sektörel deneyim süresi, çalışma koşulları ve bireysel özellikler gibi değişkenlerin birlikte ele alınması önerilmektedir.

Son olarak, bu çalışmada mesleğe olan istekliliğin moderatör etkisinin anlamlı bulunmaması, farklı değişkenlerin düzenleyici rolünün incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bu doğrultuda, gelecek araştırmalarda farklı moderatör veya aracı değişkenlerin modele dahil edilmesi, değişkenler arasındaki ilişkilerin daha ayrıntılı bir şekilde ortaya konmasına katkı sağlayabilir.

KAYNAKLAR

Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes, 50*(2), 179–211.

Akyüz, H., ve Taş, M. (2020). Mesleki ve teknik eğitimde istihdam odaklı yaklaşımlar: Mezunların alan dışı çalışma durumu üzerine bir inceleme. *Mesleki Eğitim Dergisi, 6*(2), 55–70.

Ateş, M., ve Altıntaş, F. C. (2021). Meslek seçimini etkileyen faktörler: Gençlerin kariyer yönelimleri üzerine bir inceleme. *Sosyal Bilimler Dergisi, 8*(2), 134–152.

Aydemir, L. (2018). Üniversite öğrencilerinin meslek tercihlerini belirleyen faktörlere yönelik bir inceleme. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 6*(5), 713–723. https://doi.org/10.18506/anemon.378084

Aydın, A. (2019). *Aşçılık mesleğinde çalışma koşulları ve tükenmişlik ilişkisi*. Gazi Kitabevi.

Aydın, A., ve Bayrak, S. (2020). Yiyecek-içecek sektöründe nitelikli iş gücü ihtiyacının değerlendirilmesi. *Gastronomi ve Turizm Dergisi, 8*(1), 45–58.

Aytaç, S. (2020). *Kariyer planlama ve yönetimi*. Beta Yayınları.

Baron, R. M., & Kenny, D. A. (1986). The moderator–mediator variable distinction. *Journal of Personality and Social Psychology, 51*(6), 1173–1182.

Barron, P., & Maxwell, G. (1993). Hospitality management students' image of the hospitality industry. *International Journal of Contemporary Hospitality Management, 5*(5), 5–8.

Benli, F. (2013). *Yiyecek içecek hizmetlerinde sektör yapısı ve gelişimi*. Detay Yayıncılık.

Cooper, C., & Shepherd, R. (1997). Tourism education and employment outcomes. *Tourism Management, 18*(7), 425–434.

Creswell, J. W. (2014). *Research design* (4th ed.). Sage.

Çakmak, S. (2021). Mutfak çalışanlarının iş koşulları. *Turizm Akademik Dergisi, 8*(1), 55–72.

Çalık, T., ve Küçükahmet, L. (Eds.). (2015). *Eğitim bilimlerine giriş.* Nobel Akademik Yayıncılık.

Çelik, M., ve Demir, B. (2020). Aşçılık mesleğini seçme eğilimleri. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dergisi, 8*(2), 45–60.

Çetin, F. (2020). Turizm sektöründe istihdam ve kariyer kaygıları. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 20*(3), 415–432.

Çetin, S., Güngörmüş, T., Tilkin, B., Tilkin, S. S., ve El Çiller, E. (2023). Ortaöğretim yiyecek içecek hizmetleri bölümü öğrencilerinde sağlıklı beslenmeye ilişkin tutumların belirlenmesi. *Sosyal Gelişim Dergisi, 1*(1), 181-188.

Deci, E. L., & Ryan, R. M. (2000). Goal pursuits and motivation. *Psychological Inquiry, 11*(4), 227–268.

Demir, S., ve Arslan, O. (2020). Gastronomi öğrencilerinin kariyer planlaması. *Uluslararası Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi, 8*(2), 210–227.

Demirtaş, Z., ve Gümüş, E. (2021). Ekonomik faktörlerin meslek seçimine etkisi. *İşletme ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, 12*(3), 222–237.

Denk, E., ve Koşan, A. (2017). Otel mutfak çalışanları mesleki eğitim seviyeleri ve kariyer hedeflerinin ölçülmesi: Kış koridoru Analizi. *Yorum-Yönetim-Yöntem Uluslararası Yönetim-Ekonomi ve Felsefe Dergisi,* 5(1), 55-83.,

Doğan, S., ve Yeşiltaş, M. (2017). Aşçının kişisel özellikleri ile mesleki yetkinliklerinin tespitine yönelik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5*(4), 250–263. https://doi.org/10.21325/jotags.2017.148

Ekşioğlu, S., ve Taşpınar, M. (2019). Türkiye'de mesleki ve teknik ortaöğretimin gelişimi. *Sakarya University Journal of Education, 9*(3), 614–627.

Ensari, M. Ş., ve Alay, H. K. (2017). Meslek seçimini etkileyen faktörlerin demografik değişkenler ile ilişkisinin araştırılması: İstanbul ilinde bir uygulama. *Humanitas, 5*(10), 409–422. https://doi.org/10.20304/humanitas.358378

Erdoğan, İ. (2021). Mesleki eğitimin bireysel gelişim üzerindeki etkileri. *Eğitimde Kuram ve Uygulama Dergisi, 17*(1), 66–78.

Eren, R. (2020). Aşçılık meslek etiği ilkelerinin belirlenmesine yönelik nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8*(4), 2523–2540.

Eryetiş, M. V. (2016). Meslek seçimi ve mesleki rehberlik. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi,* 44, 1-17.

Ginzberg, E., Ginsburg, S. W., Axelrad, S., & Herma, J. L. (1951). *Occupational choice*. Columbia University Press.

Gök, E., & Bilge, F. (2024). Aile desteğinin meslek seçiminde cinsiyet rolleri ve kariyer kararı yetkinliği ilişkisindeki düzenleyici rolü. *Kariyer Psikolojik Danışmanlığı Dergisi, 7*(2), 77–96.

Hamamcı, Z. (1996). *Aile rehberliğinin anne babaların meslek gelişimi konusunda bilgi düzeylerine ve çocuklarına yardımcı olmaya yönelik tutumlarına etkisi.* [Yüksek Lisans Tezi]. Ankara Üniversitesi.

Hepkul, A. (2010). Meslek lisesi tercihi sürecinin keşifsel olarak incelenmesi. *Anadolu University Journal of Social Sciences, 14*(2), 41-52.

Holland, J. L. (1997). *Making vocational choices: A theory of vocational personalities and work environments* (3rd ed.). Psychological Assessment Resources.

Karakaya, İ., ve Avcı, E. (2020). Aile tutumlarının meslek seçimine etkisi. *Eğitim ve Bilim Dergisi, 45*(204), 112–130.

Karakütük, K. (2018). *Mesleki ve teknik eğitim sisteminin dönüşümü*. Pegem Akademi.

Kılcan, B., ve Çepni, S. (2019). Eğitsel faktörlerin meslek seçimine etkisi. *Uluslararası Eğitim Araştırmaları Dergisi, 10*(2), 73–92.

Kızılırmak, İ., ve Köroğlu, A. (2017). Aşçılık mesleğinin tercih edilme nedenleri. *Gastronomi ve Turizm Dergisi, 5*(1), 12–28.

Kurnaz, A., ve Kurt, S. (2021). Gastronomi öğrencilerinin meslek seçimi motivasyonları. *Gastronomi ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 5*(1), 25–44.

Kurnaz, A., ve Özdemir, B. (2014). Televizyon yemek programlarının bireylerin yeme içme alışkanlıkları ve meslek algısı üzerindeki etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2*(3), 12–20.

Kuzgun, Y. (2000). *Meslek danışmanlığı kuramlar, uygulamalar*. Nobel Yayın Dağıtım.

Kuzgun, Y. (2009). *Meslek danışmanlığı*. Nobel Yayın Dağıtım.

Lent, R. W., Brown, S. D., & Hackett, G. (1994). Social cognitive career theory. *Journal of Vocational Behavior, 45*(1), 79–122.

Maslow, A. H. (1954). *Motivation and personality*. Harper & Row.

MEB (2018). *Mesleki ve teknik eğitim strateji belgesi 2018–2023*. Milli Eğitim Bakanlığı.

MEB (2023). *Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumları alan ve dal listesi*. [Çevrim-içi: https://mtegm.meb.gov.tr, Erişim Tarihi: 11.03.2026.

Okumuş, F., ve Karamustafa, K. (2020). *Mutfak profesyonellerinin mesleki gelişimi*. Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Özdemir, T., ve Yıldırım, K. (2021). Mesleki eğitim alan öğrencilerin beklentileri. *İş ve Meslek Dergisi, 8*(3), 112–129.

Özer, M. (2021). Türkiye'de mesleki eğitimi güçlendirmek için atılan yeni adımlar. *Uluslararası Türk Eğitim Bilimleri Dergisi, 9*(16), 1–16. https://doi.org/10.46778/goputeb.907302

Özsoy, A. (2019). Aile tutumlarının meslek seçimine etkisi. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi, 17*(4), 512–530.

Öztürk, Z., ve Göksoy, S. (2022). Mesleki ve teknik Anadolu lisesi öğrencilerinin okula yabancılaşmaya yönelik görüşleri ve mesleki eğitime yönelik tutumları. *Millî Eğitim Dergisi, 51*(234), 1357–1380. https://doi.org/10.37669/milliegitim.852826

Pak, Ö. (2015). *Türkiye'de mesleki turizm eğitimi ve zorunlu staj: turizm meslek lisesi örneği.* [Yüksek Lisans Tezi]. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi.

Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? In A. Hjalager, G. Richards (Eds.). *Tourism and gastronomy* (pp. 3–20). Routledge.

Sarıkaya, T., & Khorshid, L. (2009). Üniversite öğrencilerinin meslek seçimini etkileyen etmenlerin incelenmesi. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi, 7*(2), 393–423.

Savickas, M. L. (2002). Career construction theory. In D. Brown (Ed.), *Career choice and development* (pp. 149–205). Jossey-Bass.

Soysal, A., ve Arıcıoğulları, K. (2021). Meslek seçiminde yeterlilik ve meslek seçimini etkileyen faktörler: Sağlık yönetimi öğrencileri üzerinde bir araştırma. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 18*(3), 2138–2153. https://doi.org/10.33437/ksusbd.968647

Starks, G. L. (2007). The effect of person–job fit on the retention of top college graduates in federal agencies. *Review of Public Personnel Administration, 27*(1), 59–70.

Super, D. E. (1990). Career development approach. In D. Brown, L. Brooks (Eds.), *Career choice and development* (pp. 197–261). Jossey-Bass.

Şahin, T., ve Arman, A. (2014). Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimini tercih etme nedenlerinin değerlendirilmesi. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi,* 41, 1-6.

Şahinkesen, A. (1992). Eğitimde ikili sistem (okul-işyeri iş birliğine dayalı sistem). *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi, 25*, 687–701.

Şeker, G., ve Kaya, A. (2018). Lise öğrencilerinin meslek seçiminde aile desteği: Bir ölçek geliştirme çalışması. *Türk Psikolojik Danışma ve Rehberlik Dergisi, 8*(49), 157–171.

Tamer, M. A., ve Özcan, M. (2014). Örgün mesleki ve teknik eğitim sisteminin mesleki eğitimin paydaşlarınca değerlendirilmesi. *Milli Eğitim Dergisi, 44*(203), 205-224.

Taner, B., ve Akdağ, G. (2008). Stratejik iş birlikleri: Yiyecek-içecek işletmelerinde bir uygulama. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 17*(3), 359–376.

Taymaz, H. (2020). *Eğitim Yönetimi*. Pegem Akademi.

Tokar, D. M., & Kwee, J. (2019). Career choice factors. *Journal of Vocational Behavior, 112*, 110–122.

Tuncer, A., ve Erdoğan, E. (2020). Mesleki zorluklar ve işten ayrılma niyeti. *İşletme Araştırmaları Dergisi, 12*(3), 289–305.

Turan, S. N. (2019). *Yiyecek içecek eğitimi alan ortaöğretim öğrencilerinin eğitim kalitesi, sektör algısı ve memnuniyetinin devam etme niyetine etkisi.* [Yüksek Lisans Tezi]. Akdeniz Üniversitesi.

Unesco. (2022). *Global report on technical and vocational education*. Unesco Publishing.

Yelken, K. (2008). *Orta öğretim son sınıf öğrencilerinin üniversite tercihlerini ve meslek seçimini etkileyen faktörler: Sakarya il merkezi örneği.* [Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi.

Yıldız, R. (2018). Gastronomi sektöründe iş gücü sirkülasyonu. *Akademik Turizm Dergisi, 5*(1), 63–78.

Yılmaz, A., ve Tanrıverdi, H. (2017). Aşçıların meslek uyumu ve meslek algısı düzeyleri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7*(2).

Yılmaz, R., ve Uçar, M. (2021). Öğrenci beklentileri ve istihdam kaygısı. *Mesleki ve Teknik Eğitim Dergisi, 3*(1), 49–66.

Yüksek Öğretim Kurulu. (2022). *Yükseköğretim program atlası*. [Çevrim-içi: https://yokatlas.yok.gov.tr], Erişim Tarihi: 10.03.2026.

Yüksel, B. (2016). Sosyal politika sorunlarına çözüm aracı olarak Ahilik. *International Journal of Social Sciences and Education Research, 2*(2), 488-500.