



Turizm Akademik Dergisi

Tourism Academic Journal

www.turizmakademik.com



Mesleğe Yönelik Tutumun Kariyer Niyetine Etkisi: İstanbul'da Aşçılık Eğitimi Alan Lise Öğrencileri Üzerinde Bir Araştırma*

A. Celil ÇAKICI^a, Metin ÇİÇEK^{**b}

^a Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, MERSİN, E-posta: celilcakici@mersin.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9192-1969

^b MEB Zeytinburnu Borsası İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü, İSTANBUL
Türkiye, E-posta: metin_cicek90@hotmail.com, ORCID: 0000-0003-4624-3342

Öz

Bir mesleğe dönük tutum ile o meslekte kariyer yapma niyeti arasında yakın bir ilişki vardır. İstanbul'da aşçılık eğitimi alan lise öğrencilerinin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının kariyer niyetlerine etkisini belirlemek üzere bir araştırma yapılmıştır. Veriler, literatürden yararlanılarak geliştirilen bir anket ile toplanmıştır. Anket, 05-16.04.2021 tarihleri arasında cinsiyet ve sınıf bazında yapılan kota örneklemesine göre 487 öğrenciye uygulanmıştır. Veri analizinde; tanımlayıcı istatistiklerin yanı sıra, doğrulayıcı faktör analizi ve regresyon analizinden yararlanılmıştır. Öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının kariyer niyetlerini %68,5 oranında açıkladığı tespit edilmiştir. Mesleğe dönük tutumun bilişsel ($\beta:0,204$), duygusal ($\beta:0,284$) ve davranışsal ($\beta:0,408$) boyutlarının kariyer niyetini anlamlı şekilde etkilediği belirlenmiştir. Çalışma bulgularından hareketle, aşçılık mesleğine dönük tutumun oluşmasında stajın özel bir önemi olduğu düşünülmekte, bunun için işyerlerinin stajlere özel bir önem vermeleri önerilmektedir.

The Impact of Attitudes towards the Profession on Career Intentions: A Research on the High School Culinary Students in Istanbul

Abstract

There is a close relationship between the attitude towards a profession and the intention to pursue a career in that profession. A study was conducted in Istanbul to determine the effects of high school culinary students' attitudes towards the culinary profession on their career intentions. Data were collected with a questionnaire developed based on the literature. The survey was applied between 05-16.04.2021 via the quota sampling based on gender and class, and 487 students were reached. In the analysis of data besides the descriptive statistics, confirmatory factor analysis and regression analysis were used. It was determined that the attitudes of the students towards the culinary profession explained their career intentions by 68.5%. It has been also determined that the cognitive ($\beta:0.204$), emotional ($\beta:0.284$) and behavioral ($\beta:0.408$) dimensions of professional attitude significantly affect career intention. Based on the findings of the study, it is thought that the internship has a special importance in the formation of the attitude towards the culinary profession, and it is recommended that the work places gives special importance to the interns.

Keywords: High school, Culinary Education, Attitude, Career Intention.

JEL CODE: Z38

Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi : 14.02.2022

Birinci Düzeltme : 19.04.2022

İkinci Düzeltme : 24.05.2022

Kabul : 03.08.2022

Makale Türü : Araştırma Makalesi

Çakıcı, A.C. & Çiçek, M. (2022). Mesleğe Yönelik Tutumun Kariyer Niyetine Etkisi: İstanbul'da Aşçılık Eğitimi Alan Lise Öğrencileri Üzerinde Bir Araştırma, Turizm Akademik Dergisi, 9 (2), 393-410.

* Bu makale, "İstanbul'da Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleğe Yönelik Tutumlarının Kariyer Niyetlerine Etkisi" başlıklı yüksek lisans tezinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Bu araştırma için Mersin Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulunun 05/04/2021 tarih ve 04 sayılı kararı ile "Etik Kurul Onayı" alınmıştır.

** Sorumlu yazar e-posta: metin_cicek90@hotmail.com

GİRİŞ

Türkiye’de mesleki ve teknik eğitim alan öğrenciler, hayatlarındaki önemli kararlarından birini; genel olarak lise birinci sınıfın sonunda öğrenim görecekları alanı, diğerini ise; lise son sınıfta yükseköğrenim görecekları programı, belirli koşullar çerçevesinde seçerek vermektedirler (Polat, 2015). Ortaöğretim, turizm endüstrisine insan gücü sağlayan eğitim düzeylerinden biridir. Ortaöğretim düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin bir kısmı belli bir mesleği edinmektedirler. Bu mesleklerden biri de aşçılıktır.

Günümüzde Türkiye’de ortaöğretim düzeyinden lisansüstü düzeye kadar eğitim piramidinin hemen hemen her aşamasında yiyecek içecek ve mutfak alanına yönelik eğitim verilmektedir. Ancak bu eğitimin insan kaynaklarına ve sektöre katkısını ölçebilmek için; yiyecek içecek ve mutfak alanında kariyer yapacak şekilde eğitim alan bireylerin mesleğe yönelik tutumlarının belirlenmesi, mezuniyet sonrasında sektörde kalıcı olup olmadıklarının izlenmesinin gerekli olduğu düşünülmektedir (Tekin & Çiğdem, 2017).

Öğrencilerin lise boyunca aldıkları meslek eğitimi, diğer alanlarda olduğu gibi aşçılık mesleği konusunda da bir tutum geliştirmelerine ortam hazırlamaktadır. Yapılan literatür taramasında gastronomi ya da aşçılık alanında eğitim alan öğrencilerin tutumunu veya tutumun kariyer niyetine etkisini ölçmede kullanılmış üç bileşenli tutum modeline rastlanılmamıştır (Pehlivan, 2008; Ilgaz, 2011; Harbahoğlu & Ünal, 2014; Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014; Orhan, 2015; Akdağ, Soylu & Demir, 2017; Özdemir & Önçel, 2019). Bu da, araştırmanın özgün olduğunu ve literatüre katkısının önemini kanıtlar niteliktedir. Dolayısıyla araştırmanın amacı, lise düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleğe dönük tutumlarını üç bileşenli tutum modeline göre tespit ederek kariyer niyetlerine etkisinin belirlenmesidir.

Araştırmanın literatürdeki çalışmalardan temel farklarından biri, tutumu duygusal, bilişsel ve davranışsal bileşenleriyle ele alarak ölçmesi ve böylece; okul türüne bağlı olarak, hem iş hayatıyla henüz yeterince tanışmamış olan liselerde aşçılık eğitimi gören öğrencilerin tutumlarını hem de işletmelerde staj yapan ve dolayısıyla mesleği biraz daha yakından tanıma fırsatı bulan öğrencilerin yaşantı yoluyla edindikleri tutumlarını basit ifadelerle tanımlamaya imkân vermesidir. Diğerini ise; kariyer niyetinin planlı davranış teorisi temel alınarak kavramlaştırılmasıdır. Konuyla ilgili diğer çalışmalar incelendiğinde (Kuslvan & Kuslvan, 2000; Pehlivan, 2008; Ilgaz, 2011; Orhan, 2015; Özdemir & Önçel, 2019; Kaya, Oğuz & Yılmaz, 2020; Kocaman & Kuybu Rol, 2020) tutumu oluşturan faktörlerin önemli bir kısmının ölçülebilmesi için öğrencilerin sektörde, bir şekilde, yeterince yer almış olması gerektiği düşün-

ılmaktadır. Dolayısıyla üç bileşenli tutum yaklaşımı, literatür açısından önem arz etmektedir. Ayrıca, literatüre, gastronomi çalışmalarında öğrencilerin ve diğer paydaşların tutumlarını üç bileşen açısından ele alan geçerlik ve güvenilirliği sağlanmış, uyarlanmış bir ölçek kazandırmak da hedeflenmektedir. Tutumun üç bileşenli olarak belirlenmesi nedeniyle de, eğitimcilerin ve işletmelerin; ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler nezdinde aşçılık mesleğine yönelik olumlu tutum geliştirmek için yapacakları çalışmalarda, hangi bileşeni ne düzeyde merkeze alacakları ve çalışmalarını nasıl uygulayacakları konusunda, çalışma bir referans olabilme şansına sahiptir. Çalışma, ayrıca, karar vericilere mevcut durum hakkında bilgi sağlama ve gerekli çalışmaların yapılmasında yol gösterici olma potansiyelindedir.

TEORİK ARKA ALAN VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Planlı Davranış Teorisi

Planlı davranış teorisine göre, tutumların davranışın öncülü olan niyetlere ve dolayısıyla davranışa etkisi yadsınamaz bir gerçektir (Ajzen, 1991). Burada insanların tutumları, kendiliğinden ve tutarlı bir şekilde bellekte erişilebilir inançlardan hareket eder ve karşılık gelen davranışları yönlendirir (Ajzen & Fishbein, 2000). French ve diğerleri (2005), yaptıkları çalışmada; planlı davranış teorisinde duygusal tutumların (belirleyicilerin) eksik olduğunu ve olması gerektiğini belirtse de, planlı davranış teorisinde tutumu oluşturan inançların ve bunların nereden kaynaklandığı hakkında herhangi bir açıklamaya rastlanılmamıştır (Ajzen, 1985; Ajzen, 1991; Ajzen & Fishbein 2000; Ajzen, 2001; Armitage & Conner, 2001; Ajzen, 2002; Ajzen, 2005; Ajzen, 2020). Bu çalışmada da, planlı davranış teorisinde öncül faktörlerden (tutum, öznel normlar ve algılanan davranışsal kontrol) biri olan tutum faktörü; davranışsal, bilişsel ve duygusal bileşenler açısından belirlenmektedir. Daha sonra tutumun, teorideki niyet faktörüne olan etkisi irdelenmektedir. Bu noktada teoride detaylı olarak açıklanan niyet kavramı “kariyer niyeti” olarak ele alınmaktadır. Yine planlı davranış teorisi temel alınarak ele alınan kariyer niyetinin; öğrencilerin meslekleriyle ilgili bir yükseköğretim kurumuna geçişinde ya da zorunlu öğretim yükümlülüğü bittiğinde iş hayatına atılma noktasında, eğitim aldığı mesleği “kariyer olarak seçme davranışı”nın birincil öncülü ve belirleyicisi olduğu varsayılmaktadır.

Üç bileşenli tutum modelinde bileşenlerden ilki tutum nesnesine yönelik duygusal tecrübelerimiz olan duygusal bileşendir. Olumlu ya da olumsuz olarak nitelenen duygusal tecrübelerimiz (sevinç, üzüntü, kaygı vb.) düşüncelerimize etki eder. İkincisi, bilişsel bileşen olup; tutum nesnesine yönelik inançlarımızdan oluşur.

Deneyimseldir, yaşantı sonucu gelişir. Üçüncü bileşen davranışsal bileşendir. Duygu ve inançlar doğrultusunda hareket etme eğilimidir (Kırel & Ağlargöz, 2013). Bu çalışmada bu üç bileşenden oluşan tutum modeli dikkate alınarak, tutumun öğrencilerin kariyer yapma niyetine etkisi incelenmektedir.

Mesleğe Dönük Tutum

Tutum, verilen tutum nesnesine göre olumlu ya da olumsuz bir şekilde yanıt verme eğilimi olup (Os-kamp & Schultz, 2014); kişinin yaşadığı deneyimlerin sonucunda kazandığı tecrübeler ve yaşam tarzı sonucu oluşur. Bununla birlikte, bireyin belirli objelere yönelik düzenli tavırlarını, davranış biçimlerini kapsar (Kırel&Ağlargöz, 2013). Allport'a (1935) göre tutumlar, sosyal dünyadaki her bireyin hem gerçek hem de potansiyel tepkilerini belirleyen zihinsel süreçler olarak ele alınabilir.

Sosyal psikologlar tutumu farklı boyutlarıyla ele almışlardır. Literatürde tek, iki ve üç bileşenli modellerden bahsedilmektedir (Karadağ vd., 2019). Tek bileşenli model ilk olarak Thurstone (1931) tarafından ele alınmış ve tutum, psikolojik objelerin lehine ya da aleyhine olan duygulanım olarak tanımlanmıştır (Thurstone, 1931). Yani tutum, psikolojik bir nesne için veya ona karşı olan duygulanımdır (Ajzen, 2001).

Literatürde iki bileşenli tutum modeline yönelik olarak da pek çok çalışma yürütülmüştür. Örneğin Subramaniam ve Silverman (2007) çalışmalarında, tutumun bilişsel ve duygusal bileşenlerini (domain) tutumları şekillendiren anahtar bileşenler olarak ele almışlardır. Bu iki bileşen (domain) arasındaki tutumsal bağın, öğrencilerin öğrenmelerine etki edecek potansiyeli taşıdığını savunmuşlardır. Yine Bagozzi ve Burkant (1985) çalışmalarında; duygusal ve bilişsel bileşenlerden oluşan ölçeği kullanmışlardır.

Üç bileşenli tutum modelinde bileşenlerden ilki, tutum nesnesine yönelik duygusal tecrübelerimiz olan *duygusal bileşendir*. Olumlu ya da olumsuz olarak nitelenen duygusal tecrübelerimiz (sevinç, üzüntü, kaygı vb.) düşüncelerimize etki eder. İkincisi *bilişsel bileşendir*, tutum nesnesine yönelik inançlarımızdan oluşur. Deneyimseldir, yaşantı sonucu gelişir. Üçüncü bileşen *davranışsal bileşendir*. Duygu ve inançlar doğrultusunda hareket etme eğilimidir (Kırel & Ağlargöz, 2013). Birey, gözlenebilen davranışları sonucu tutumu hakkında yordama yapılan, atıf yapılan kişidir (Kağıtçıbaşı & Cemalcılar, 2014).

Aşçılık mesleğine yönelik olarak yapılan çalışmalarda tutum, evren ve örnekleme de dikkate alarak, farklı şekillerde kavramlaştırılmış ve açıklanmaya çalışılmıştır. Ancak turizm sektörünün en önemli bile-

şenlerinden olan yiyecek içecek hizmetlerinin kalifiye insan kaynağının eğitim aldığı ve yetiştirildiği ilk yer olan ortaöğretimde, aşçılık mesleğine yönelik tutum kavramına ilişkin çalışmalar sınırlı (Kutukız, Akyürek & Özdemir, 2018; Bölükbaş & Boylu, 2018) olmakla birlikte, tutumu aşçılık mesleği özelinde üç bileşenli olarak ele alan herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Ortaöğretim düzeyinde eğitim görmekte olan turizm öğrencilerinin yarısından fazlası, turizm mesleğini sevdiği bir meslek olarak gördüğü (Kutukız, Akyürek & Özdemir, 2018), ortaöğretim düzeyinde yiyecek içecek eğitimi alan öğrencilerin “mutfak uygulamaları” dersine yönelik olumlu tutum sergiledikleri (Bölükbaş & Boylu, 2018) tespit edilmiştir. Ön lisans düzeyindeki aşçılık öğrencilerinin aşçılık bölümünü isteyerek seçtikleri, mutfağın bir alanında uzmanlaşmayı düşündükleri ve aşçılık mesleğinin kendilerini maddi ve manevi açıdan tatmin edeceği (Harbalıoğlu & Ünal, 2014), ön lisans öğrencilerinin mesleğe olumlu yaklaştıkları (Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014), turizm öğrencilerinin mutfak departmanındaki işleri, nitelikli olarak değerlendirdikleri ve mutfak departmanına yönelik olumlu tutum sergiledikleri, lisede turizm eğitimi alanların mesleğe daha olumlu yaklaştıkları (Tekin & Çidem, 2015) bulunmuştur.

Lisans düzeyindegastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin, mesleği ilgi çekici buldukları, ancak çalışma koşullarının yorucu ve stresli, çalışma sürelerinin de uzun olduğu ve cinsiyet ayrımcılığının yapıldığını düşündükleri (Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan & Özdemir, 2017), mesleğin getirilerine olumlu yaklaşırlarken zorluklarına karşı olumsuz bir tutuma sahip oldukları (Eren & Aydın, 2019) ve aynı bölüm öğrencilerinin mesleği “yaratıcı, sanatçı, karınca” gibi çalışkanlığı niteleyen metaforlarla betimlediği (Akdağ, Soylu & Demir, 2017) ortaya konmuştur. Yurtdışında yapılan bir çalışmada mutfak alanında uluslararası staj ve uygulamalı eğitimi alan lisans öğrencilerinin farklı kültürler konusunda ve mutfak uygulamaları, uzun çalışma saatleri ve emek sömürüsü konularında endişeli oldukları (Cullen, 2010), turizm mesleğine dönük tutum bakımından Birleşik Krallık öğrencilerinin Yunanlı öğrencilere kıyasla daha gerçekçi bir bakış açısına ve daha az olumlu bir tutuma sahip oldukları (Airey, 1997) literatürde yer alan bilgiler arasındadır.

Kariyer Niyeti

Kariyer, bireyin zaman ve mekandaki hareketine atıfta bulunabilir; insanların çalışma yaşamları boyunca işgal ettikleri meslek ve pozisyonlarını ve bunların sıralamalarını kapsar (Collin & Young, 2000). Kariyer pek çok çalışmada farklı şekillerde kavramlaştırılmış ve tanımlanmış olsa da genel olarak, insanın iş hayatı süresince yer aldığı basamaksal mevkileri, yaptığı işle-

ri, bulunduğu konumla ilgili tutum ve davranışlarını içeren bir süreç olarak ifade edilebilir (Müftüoğlu & Erol, 2013).

Turizm sektöründe deneyimi olan öğrencilerin, sektörde deneyimi olmayan öğrencilere göre daha güçlü bir kariyer niyeti gösterdikleri (Chaung & Delman-Jenkins, 2010) tespit edilmiştir. Stajın kariyer seçimini etkileyen önemli bir faktör olduğu (Farmaki, 2018; Akay & Şittak, 2019) tespit edilmekle birlikte, staj ile sektörde kalma niyeti arasında negatif yönlü bir ilişki olduğunu ortaya koyan (Lee & Chao, 2013) araştırmalar da vardır.

Gerek turizm alanında (Duman, Tepeci & Unur, 2006; Pehlivan, 2008; Richardson, 2008; Ilgaz, 2011; Orhan, 2015; Pelit, Demirdağ, Gökçe & Kılıç, 2016; Samarathunga & Dmmi, 2018; Kaya, Oğuz & Yılmaz, 2020; Kocaman & Kuybu Rol, 2020) gerekse gastronomi alanında yapılan çalışmalar (Özdemir & Önçel, 2019; Temizkan & Kurtulmuş, 2020) öğrencilerin mesleğe yönelik tutumlarının kariyer niyetlerini etkilediğini göstermektedir. Hatta gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin diğer turizm bölümlerine göre bölümlerini daha ilgi çekici buldukları, kendine özgü sorunlara rağmen mezun olduktan sonra gastronomi alanında çalışmak istedikleri (Temizkan & Kurtulmuş, 2020) de tespit edilmiştir. Bu çalışmalardan elde edilen bilgiler doğrultusunda H_1 temel hipotezi ve buna bağlı olarak da alt hipotezler geliştirilmiştir.

H1: Aşçılık eğitimi alan lise öğrencilerinin mesleğe dönük tutumları, kariyer niyetlerini etkiler.

H_{1a}: Aşçılık eğitimi alan lise öğrencilerinin mesleğe dönük tutumlarının bilişsel bileşeni, kariyer yapma niyetlerini etkiler.

H1b: Aşçılık eğitimi alan lise öğrencilerinin mesleğe dönük tutumlarının duygusal bileşeni, kariyer yapma niyetlerini etkiler.

H1c: Aşçılık eğitimi alan lise öğrencilerinin mesleğe dönük tutumlarının davranışsal bileşeni, kariyer yapma niyetlerini etkiler.

YÖNTEM

Veri Toplama Aracı

İlişkisel tarama modeli kullanılan araştırmada (Karasar, 2012) veriler geliştirilen bir anket ile toplanmıştır. Ankette; demografik sorulardan ayrı olarak iki de ölçek yer almaktadır. Öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları, Karadağ ve diğerlerinin (2019) çalışmasından uyarlanmış 18 maddeli bir ölçek ile tespit edilmiştir. Kariyer niyetinin belirlenmesinde ise dört

maddeli Kaya, Oğuz ve Yılmaz'ın (2020) çalışmasından uyarlanmış ölçek tercih edilmiştir. Ölçek maddelerinin tepki kategorileri 5'li Likert (1: Kesinlikle katılmıyorum, ..., 5: Kesinlikle katılıyorum) derecelemesine göre yapılmıştır. Ölçeklerin uyarlama çalışmaları, kapsam geçerliği yapılarak gerçekleştirilmiştir. Nihai uygulamaya geçmeden önce ön test yapılmıştır.

Evren ve Örneklem

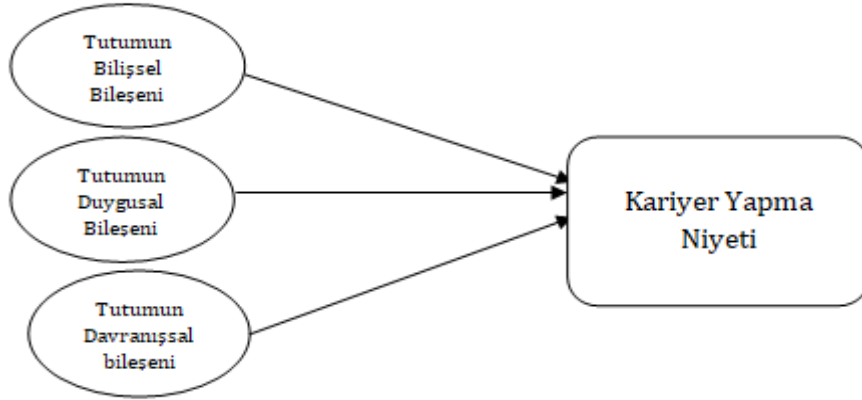
Araştırmanın evrenini, lise düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler oluşturmaktadır. Çalışma evrenini ise İstanbul'da örgün eğitim veren liselerde aşçılık eğitimi alan öğrenciler teşkil etmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı İletişim Merkezi'ne 08.03.2021 tarihinde yapılan bilgi edinme başvurusu ile İstanbul il genelinde bulunan aşçılık dalında örgün eğitim veren kaç tane meslek lisesinin bulunduğu ve bu bölümlere kayıtlı olan mevcut öğrenci sayısının bildirilmesi talep edilmiştir. 26667791 nolu başvuruya 22.03.2021 tarihinde yapılan geri dönüşü göre, İstanbul genelinde toplam 75 adet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin bulunduğu ve bu liselerin aşçılık dalında 2524 öğrencinin kayıtlı olduğu bildirilmiştir. Talep edilmesine rağmen, sınıf ve cinsiyet bazında dağılıma ilişkin bilgi elde edilememiştir.

Örnek büyüklüğünü hesaplayabilmek için, bağımlı değişkene ait bir varyans değerinin bilinmesi gerekmektedir. Konuya yakın araştırmalar olsa da, lise düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerinin kariyer niyetlerine ilişkin rapor edilen bir standart sapma veya varyans değeri bilinmemektedir. Bu nedenle, kariyer niyetine ilişkin standart sapmanın tahmin edilmesi yoluna gidilmiştir.

Araştırmada kariyer niyetine ilişkin ölçekte yer alan maddelerin tepki kategorileri, 5'li Likert derecelemesine göre düzenlenmiştir. Tepki kategorileri "1: Kesinlikle katılmıyorum, ..., 5: Kesinlikle katılıyorum" şeklindedir. $\alpha:0,05$ anlam düzeyinde standart sapmanın tahmin edilebilmesi için değişim aralığının ($R=Max.-Min$) 4'e bölünmesi gerekmektedir (Yolal, 2016). 5'li Likert derecelemesinde değişim aralığı, $R=5-1=4$ 'dür. Bu aralık, 4'e bölünerek tahmini standart sapma 1,00 olarak hesaplanmıştır. Örnekte elde edilecek ortalamanın %5 anlam düzeyinde evren ortalamasından $H: 0,10$ dolayında sapma göstermesine karar verilmiştir. Bu nedenle, ölçüm düzeyi metrik olan değişkenler (ortalama) için kullanılan sınırlı evren örnekleme formülünden yararlanılarak örnek büyüklüğü 334 öğrenci¹ olarak tespit edilmiştir (Ural & Kılıç, 2021).

¹ $n = N \cdot \sigma^2 \cdot Z^2 \alpha / (N-1) H^2 + Z^2 \alpha \cdot \sigma^2 = 2524 \cdot 1,96^2 \cdot 1,00^2 / (2524-1) \cdot 0,10^2 + 1,96^2 \cdot 1,00^2 = 334$ [n: Örneklem büyüklüğü; N: Evren büyüklüğü; Z: Belirli anlamlılık düzeyine karşılık gelen teorik değer ($\alpha:0,05$ için Z değeri 1,96'dır), σ : Standart sapma değeri, H: Standart hata değeri]

Şekil 1. Sembolik Model



2017'de yayınlanan çerçeve öğretim programına göre yiyecek içecek hizmetleri alanı 10., 11. ve 12. sınıf öğrencilerinden oluşmaktadır. 2020-2021 eğitim öğretim yılı başında yayınlanan çerçeve öğretim programına göre ise öğrencilerin alan tercihi 9. sınıf sonunda değil, liseye geçiş aşamasında yapılmaktadır. Ancak şu anda mevcut olan 10, 11, ve 12. sınıflarda, aşamalı olarak kaldırılmak üzere, 2017 çerçeve öğretim programı uygulanmaya devam edilmektedir. Söz konusu çerçeve öğretim programları arasında gerek içerik gerekse kapsam açısından çeşitli farklılıklar söz konusudur. Oluşabilecek karmaşayı ortadan kaldırmak ve çalışma kapsamını netleştirmek amacıyla 9. sınıf öğrencilerinden veri toplanmamasına karar verilmiştir. Sadece 10. 11. ve 12. sınıf açıcılık dalı öğrencilerinden veriler toplanmıştır. Cinsiyet ve sınıf bazında kota belirlenirken, her gruptan en az 60 öğrenciye, başka bir anlatımla Merkezi Limit teoreminin en az iki katı bireye ulaşılmasına karar verilmiştir. Böylece 10, 11 ve 12 sınıflarla beraber örnek büyüklüğü 360'a çıkarılmıştır (bkz., Tablo 1).

Anketin Uygulanması

Geliştirilen anket, web anket formatına dönüştürülmüştür. İstanbul'daki meslek liselerinin yöneticileri ile iletişim kurularak Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğretmenlerinden yardım istenmiştir. Öğretmenlere, anketleri sadece açıcılık dalı öğrencilerinin doldurması ve doldurmadan önce mutlaka anketin nasıl doldurulması gerektiğini gösteren ekran kaydının izletilmesi gerektiği özellikle bildirilmiştir.

Covid-19 pandemisinden dolayı bazı okullar araştırmaya katılmak istememiş, bazı okullarda da öğretmenlerden geri dönüş sağlanamamıştır. Veri toplaması 05-16.04.2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş ve açıcılık dalı 10., 11. ve 12. sınıf öğrencilerinden toplam 487 anket elde edilmiştir. Uygulama dönemi sonunda önceden belirlenen kotalar ile gerçekleşme durumu, Tablo 1'de yer almaktadır. Buna göre, kız öğrenciler bağlamında kota fazlasıyla gerçekleşmiştir. Buna karşın 11.ve 12.sınıf erkek öğrencilerinde kotanın biraz gerisinde kalınmış olmakla birlikte, Merkezi Limit Teoremini karşılayacak düzeyde veri elde edilmiştir.

Veri Analiz Teknikleri

Öğrencilerden elde edilen verilere öncelikle tanımlayıcı istatistikler uygulanmıştır. Ölçeklerde bulunan ters kodlama gerektiren maddeler düzeltilmiştir. Daha sonra ölçeklerin güvenilirlikleri irdelenmiştir. Ölçeklerdeki boyutlar belli olduğu için açıklayıcı faktör analizi yapılmadan doğrulayıcı faktör analizine (DFA) başvurulmuştur. Ardından hipotezleri test etmek için çoklu regresyon analizinden yararlanılmıştır.

GEÇERLİK VE GÜVENİLİRLİK

Güvenirlilik

Güvenirlilik için ölçeklerdeki maddelerin madde-toplam korelasyonları, çoklu açıklayıcılık katsayıları,

Tablo 1.Sınıf ve Cinsiyet Bazlı Kotalar ve Gerçekleşme Durumu

Sınıf	Cinsiyet				Toplam	
	Kız		Erkek		Kota	Gerçekleşen
On	Kota	Gerçekleşen	Kota	Gerçekleşen	Kota	Gerçekleşen
On bir	60	108	60	62	120	170
On iki	60	92	60	48	120	140
On iki	60	139	60	38	120	177
Toplam	180	339	180	148	360	487

madde silindiğinde alfa değeri ile ölçeğin bir bütün olarak aldığı alfa değeri yorumlanmıştır (Tablo 2).

Yapılan analizler sonucu aşçılık mesleğine dönük tutum ölçeğinde üç maddenin çoklu açıklayıcılık katsayılarının 0,300'ün çok altında olması nedeniyle ölçeklerden çıkarılmasına karar verilmiştir. Bilişsel boyutta 1.madde (0,184) ve 3. madde (0,206), duygusal boyutta ise 2.madde (0,222) ve kariyer niyeti ölçeğinde ise 4.madde (0,192) ilgili ölçeklerden çıkarılmıştır.

katsayısında dikkate değer artış meydana gelmemektedir. Uzmanlara göre madde-toplam korelasyonu 0,300 ve üzeri olan maddeler, iyi derecede ayırt edicilik özelliğine sahiptir (Çelik, 2000; Büyüköztürk, 2004, Durmuş, Yurtkoru & Çinko, 2013). Tüm ölçeklerin alfa katsayıları 0,772 ile 0,916 arasında değişmiş olup; ölçeklerin güvenilirlik açısından yeterli olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 2. Güvenirlik Analizi Sonuçları

Katsayılar	Ölçekler	Mesleğe dönük tutum boyutları			Kariyer niyeti
		Bilişsel boyut	Duygusal boyut	Davranışsal boyut	
Örnek büyüklüğü		487	487	487	487
Madde sayısı		6	6	6	4
Silinen madde sayısı		2	1	-	1
Kalan madde sayısı		4	5	6	3
Tüm ölçek için Alfa katsayısı		0,772	0,825	0,815	0,916
En küçük ve büyük madde-bütün korelasyon değeri		0,505-0,648	0,547-0,753	0,414-0,728	0,763-0,878
Negatif madde-bütün korelasyon değeri		Yok	Yok	Yok	Yok
En küçük ve büyük çoklu açıklayıcılık R ² katsayısı		0,275-0,423	0,349-0,670	0,295-0,581	0,587-0,794
Silindiğinde Alfa katsayısı		0,677-0,751	0,751-0,813	0,749-0,819	0,839-0,832
	Ortalama	3,76	3,80	3,96	3,67
	Standart sapma	0,83	0,89	0,81	1,11

Böylece tüm ölçekler dikkate alındığında en düşük madde-toplam korelasyonu 0,414 ve en küçük çoklu açıklayıcılık katsayısı da 0,275 olarak belirlenmiştir. 0,275 düzeyindeki çoklu açıklayıcılık katsayısı bilişsel boyutta olup; ilgili maddenin madde-toplam korelasyonu 0,300'ün üzerindedir ve silindiğinde alfa

Geçerlik

Lise öğrencilerinin aşçılık mesleğine dönük tutumlarını ve kariyer niyetlerini tespit etmek amacıyla iki ayrı ölçek kullanılmıştır. Mesleğe dönük tutumun bilişsel, duygusal ve davranışsal boyutlarıyla tespit

Tablo 3. Aşçılık Mesleğine Dönük Tutum Ölçeği DFA Sonuçları

BOYUTLAR	S.değerler	t-değerleri	Hata
BİLİŞSEL BOYUT	AVE: 0,51; CR:0,75		
Aşçılığa ilişkin özel bir yeteneğim olduğu kanısındayım	0,65	15,43	0,57
Aşçı olma düşüncesi, bana cazip geliyor	0,74	18,12	0,45
Aşçılık mesleğinin kendisi bir ödüldür.	0,74	17,98	0,46
DUYGUSAL BOYUT	AVE: 0,66; CR:0,85		
İnsanlar için yemek yapma düşüncesi, beni mutlu ediyor	0,85	22,61	0,28
Aşçılık yapmak, bana kendimi değerli hissettiriyor	0,90	24,79	0,19
Aşçılık yaparken aldığım doyum, başka hiçbir meslekten alabileceğimi sanmıyorum	0,66	15,92	0,56
DAVRANIŞSAL BOYUT	AVE: 0,53; CR:0,82		
Aşçılık bölümünü bilinçli olarak tercih ettim	0,66	15,89	0,56
Keşke aşçılık mesleğini seçmeseydim (R)	0,61	14,41	0,62
Aşçılık mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri izlerim	0,76	19,17	0,42
Çalışma koşulları zor olduğunda da aşçılık mesleğini yapmak isterim	0,85	22,52	0,28

edebilmek için Karadağ vd.'nin (2019) geliştirdiği ölçeğin açılış mesleğine uyarlanması yapılmıştır. Kariyer niyetine ilişkin ölçek ise Kaya, Oğuz ve Yılmaz'ın (2020) çalışmasından uyarlanmıştır.

Kapsam Geçerliliği: Ölçeklerin kapsam geçerliliği için öncelikle uyarlama çalışması yapılmıştır. Uyarlanan maddeler konuya vakıf 5 akademisyene yüzeysel geçerlik açısından kontrol ettirilmiş ve ardından nispi düzeltmeler yapılmıştır. Daha sonra, alandan 25 uzmana gönderilerek her bir maddenin ilgili boyutu ölçmede uygun olup olmadığı, uygun ancak düzeltilmesi gerekip gerekmediği konusundaki görüşlerine başvurulmuştur. Uzmanların görüşlerinden yola çıkarak maddelerin uyarlaması üzerinde değişiklikler yapılmış ve bu maddeler anket formuna yerleştirilmiştir.

rektliğini belirten uzmanlar da dikkate alınırca, elde edilecek KGO'nun ve buna bağlı KGİ'nin yükseleceği belirtilebilir.

Yapı Geçerliliği: Gerek mesleğe dönük tutum gerekse kariyer niyeti konusunda yapılan araştırmalarla boyutlar önceden tespit edilmiştir. Bu nedenle güvenilirlik analizi sonucunda elde kalan maddelerle doğrudan DFA yapılmıştır. Ancak doğrulayıcı faktör analizinde daha iyi uyum iyiliği değerleri elde edebilmek için bazı maddelerin silinmesi gereği ortaya çıkmıştır. Bunun başka bir gerekçesi de açılış mesleğine dönük tutumu üç boyutlu bir ölçek ile belirleyebilmek için literatüre geçerliliği sağlanmış bir ölçeğin kazandırılması niyetidir. Doğrulayıcı faktör analizi sonucu elde edilen bulgular Tablo 3'te sunulmaktadır

Tablo 4. Doğrulayıcı Faktör Analizi Uyum Değerleri

	Ölçütler	Kabul Edilebilir Sınır Değerleri	Tespit edilen değerler	Değerlendirme
Mutlak Uyum	Ki-kare/sd	$2 \leq \chi^2/sd \leq 5,00$	2,21	İyi uyum
	GFI	$0,90 \leq GFI \leq 1,00$	0,97	İyi uyum
	RMSEA	$0,00 \leq RMSEA \leq 10,00$	0,05	İyi uyum
	SRMR	$0,00 \leq SRMR \leq 0,10$	0,026	İyi uyum
Artan Uyum	AGFI	$0,85 \leq AGFI \leq 1,00$	0,95	İyi uyum
	NFI	$0,90 \leq NFI \leq 1,00$	0,99	İyi uyum
	NNFI	$0,95 \leq NNFI \leq 1,00$	0,99	İyi uyum
Yalın Uyum	CFI	$0,90 \leq CFI \leq 1,00$	0,99	İyi uyum
	PGFI	$0,50 \leq PGFI \leq 1,00$	0,57	İyi uyum
	RFI	$0,90 \leq RFI \leq 1,00$	0,98	İyi uyum
	IFI	$0,90 \leq IFI \leq 1,00$	0,99	İyi uyum
	CAIC	Model CAIC < Doymuş CAIC	236,11 < 395,35	İyi uyum

Kaynak: Aksu, Eser & Güzeller, 2017: 79

GFI: Uyum iyiliği indeksi, RMSEA: Yaklaşık Ortalamaların Ortalama karekökü, SRMR: Standartlaştırılmış hata kareler ortalaması, AGFI: Düzeltilmiş uyum iyiliği indeksi, NFI: Normlaştırılmış uyum indeksi, NNFI: Normlaştırılmamış uyum indeksi, CFI: Karşılaştırılmalı uyum indeksi, PGFI: Basitlik uyum indeksi, RFI:

Göreceli uyum indeksi,

IFI: Artan uyum indeksi, CAIC: Tutarlı Akaike bilgi kriteri

Ölçeklerde yer alan herhangi bir maddenin söz konusu ölçekte kalıp kalmayacağına karar, Kapsam Geçerlik Oranı ($KGO = (N_g - N/2) / (N/2)$) ile belirlenmektedir. Bu oran uzman sayısını esas alan belli anlam düzeyindeki oranlarla karşılaştırılmaktadır. Bu oranın altında KGO'na sahip maddeler ölçekten çıkarılmaktadır. Daha sonra tüm KGO'larının ortalaması alınarak Kapsam Geçerlik İndeksi (KGİ) hesaplanmaktadır (Lawshe, 1975; Alpar, 2012).

25 kişilik bir uzman gurubunda %5 anlam düzeyinde KGO için kritik oran 0,37'dir (Lawshe, 1975). Tüm KGO'larının 0,37'den büyük olduğu tespit edilmektedir. En küçük KGO'ı 0,52 olup; en küçük KGİ 0,63'dür. Ayrıca bazı maddelerin uygun, ancak düzeltilmesi ge-

Yapılan analizde elde edilen uyum değerleri Tablo 4'de sunulmaktadır. Buna göre, oldukça iyi uyum değerleri elde edildiği bulgulanmaktadır. Diğer taraftan, tespit edilen katsayılara bağlı olarak, açılış mesleğine dönük tutum ölçeği bakımından ayırt edici ve yakınsak geçerlik yapılan hesaplamalar Tablo 5'de yer almaktadır.

Ayırt edici geçerlilik için öncelikle Maksimum Paylaşılan Varyansın Karesi (MSV) Ortalama Paylaşılan Varyansın Karesi (ASV) hesaplanmıştır. Ayırt edici geçerliğin sağlanabilmesi için bir boyuta ilişkin değerlerin $ASV < MSV < AVE < CR$ şeklinde bir büyüklük sıralamasında elde edilmesi beklenmektedir (Hair, Black, Babin & Anderson, 2014). Tablo 4'de tüm boyutların ASV, MSV ve AVE değerleri ile boyutlar arası korelas-

yonlar ve bu korelasyonların kareleri yer almaktadır. Buna göre; üç boyutta da ASV değerinin MSV değerinden küçük olduğu, MSV değerinin de AVE değerlerinden, AVE'nin de CR değerlerinden küçük olduğu tespit edilmektedir. Her üç AVE değerinin de 0,50'den büyük olduğu belirlenmektedir. Diğer taraftan en küçük CR değerinin de 0,75 olması, ayırt edici geçerliğin sağlandığına dair güçlü kanıtlar teşkil etmektedir (Anderson&Gerbing, 1988; Fornell&Larcker, 1981).

BULGULAR

Katılımcı profili

Tablo 7'de çalışmaya katılan öğrencilerin buldukları sınıflar bazında cinsiyet dağılımları sunulmuştur. Toplam öğrencilerin %69,6'sı kız iken %30,4'ü erkektir. Toplam erkek öğrencilerin %41,9'u 10. sınıfta, %32,4'ü 11. sınıfta ve %25,7'si 12. sınıfta iken toplam kız öğrencilerin

Tablo 5. Mesleğe Dönük Tutum Ayırt Edici Geçerlik Sonuçları

Boyutlar	\bar{x}	ss	CR	AVE	MSV	ASV	Bilişsel	Duygusal	Davranışsal
Bilişsel	3,69	0,89	0,75	0,51	0,587	0,571	0,71	0,745	0,766
Duygusal	3,65	1,02	0,85	0,66	0,626	0,590	0,555	0,81	0,791
Davranışsal	3,85	0,94	0,82	0,53	0,626	0,606	0,587	0,626	0,73

\bar{x} :Ortalama; ss: Standart sapma; CR: Birleşik güvenilirlik; AVE: Ortalama açıklanan varyans; MSV: Maksimum paylaşılan varyans; ASV: Ortalama paylaşılan varyans; Köşegenlerde AVE değerlerinin

karekökü yer almaktadır. Üst üçgende korelasyon değerleri, alt üçgende korelasyon değerlerinin kareleri yer almaktadır.

Tepki kategorileri: 1= Kesinlikle katılmıyorum, 5= Kesinlikle Katılıyorum; N: 487

Yakınsak geçerlik için öncelikle CR ve AVE değerlerinin karşılaştırılması gerekmektedir. Tüm CR değerlerinin AVE değerlerinden büyük olması ve AVE değerinin de 0,5'ten büyük olması beklenmektedir (Yaşlıoğlu, 2017).

%31,9'u 10. sınıfta, %27,1'i 11. sınıfta ve %41'i 12. sınıftadır.

Tablo 6. Kariyer Niyeti Ölçeği DFA Sonuçları

BOYUT	S.değerler	t-değerleri	Hata
KARİYER NİYETİ	AVE: 0,79; CR:0,92		
Mezun olduktan sonra aşçılık yapmayı düşünüyorum.	0,96	27,44	0,09
Aşçı olarak uzun yıllar çalışmayı düşünüyorum	0,91	25,50	0,17
Aşçılık mesleğinde kariyer yapmanın bana çok şey katacağımı düşünüyorum.	0,79	20,58	0,37

χ^2 :0,00; d.f.:0; p: 1,00; RMSEA: 0,000; Doymuş model; Mükemmel uyum

Ayrıca AVE değerlerinin kareköklerinin boyutlar arası korelasyonlardan büyük olması gerekmektedir. Üç boyutta 0,50'nin üzerinde AVE değerinin elde edilmiş olması, yakınsak geçerliğin de sağlandığını ortaya koymaktadır (Fornell & Larcker, 1981).

Kariyer niyeti ölçeğine uygulanan DFA (Tablo 6), doymuş model ve mükemmel uyum değeri ile sonuçlanmıştır. Bu değişkene ilişkin AVE değeri 0,79 ve CR değeri de 0,92 olarak hesaplanmıştır.

Tablo 8'de, çalışmaya katılan öğrencilerin aile gelirlerine ilişkin bilgiler yer almaktadır. Buna göre öğrencilerin önemli bir kısmının (%80.5) aile gelirlerinin 5000 TL ve altında olduğu görülmektedir. Öğrencilerin %16'sının, 2825 TL ve altı olmak üzere, en az aile gelinine sahip iken öğrencilerin %3,3'ünün, 10001 TL ve üstü olmak üzere, en yüksek aile gelinine sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 7. Katılımcıların Sınıf Bazında Cinsiyetlerine Göre Dağılımı

		Cinsiyetiniz			
		Kız	Erkek	Toplam	
Sınıf	10.sınıf	Frekans	108	62	170
		Sınıf (içinde %)	63,5	36,5	100,0
		Cinsiyet (içinde %)	31,9	41,9	34,9
		Toplam %	22,2	12,7	34,9
	11.sınıf	Frekans	92	48	140
		Sınıf (içinde %)	65,7	34,3	100,0
		Cinsiyet (içinde %)	27,1	32,4	28,7
		Toplam %	18,9	9,9	28,7
	12.sınıf	Frekans	139	38	177
		Sınıf (içinde %)	78,5	21,5	100,0
		Cinsiyet (içinde %)	41,0	25,7	36,3
		Toplam %	28,5	7,8	36,3
Toplam	Frekans	339	148	487	
	Sınıf (içinde %)	69,6	30,4	100,0	
	Cinsiyet (içinde %)	100,0	100,0	100,0	
	Toplam %	69,6	30,4	100,0	

Tablo 9, öğrencilerin anne ve baba eğitim düzeylerine göre dağılımlarını göstermektedir.

eğitim düzeyinde olması dikkat çekicidir. Öğrencilerin %45,2'sinin annesi, %40,9'unun babası ilkökul mezunudur.

Tablo 8. Katılımcıların Aile Gelirine Göre Dağılımı

Gelir grubu	Frekans	%	Birikimli %
2825.-TL ve altı	78	16,0	16,0
2826-3000.-TL	119	24,4	40,5
3001-4000.-TL	102	20,9	61,4
4001-5000.-TL	93	19,1	80,5
5001-7500.-TL	61	12,5	93,0
7501-10000.-TL	18	3,7	96,7
10001 TL ve üstü	16	3,3	100,0
Toplam	487	100,0	

Buna göre öğrencilerin önemli bir kısmının (%95 dolayısı) anne ve baba eğitim düzeylerinin, lise veya daha alt

Tablo 10'da açılık bölümünü seçimleriyle ilgili veriler yer almaktadır. Buna göre öğrencilerin %90'a

Tablo 9. Katılımcıların Anne ve Baba Eğitim Düzeyine Göre Dağılımı

Eğitim Düzeyi	Anne			Baba		
	Frekans	%	Birikimli %	Frekans	%	Birikimli %
Okur-yazar değil	32	6,6	6,6	9	1,8	1,8
Okuryazar	13	2,7	9,2	5	1,0	2,9
İlkokul	220	45,2	54,4	185	38,0	40,9
Ortaokul	102	20,9	75,4	136	27,9	68,8
Lise	104	21,4	96,7	125	25,7	94,5
Ön lisans	7	1,4	98,2	8	1,6	96,1
Lisans	6	1,2	99,4	17	3,5	99,6
Yüksek lisans	3	0,6	100,0	2	0,4	100,0
Toplam	487	100,0		487	100,0	

yakını isteyerek aşçılığı seçtiklerini, ailelerinin dörtte üçüne yakınında aşçı bulunmadığı belirlenmektedir. Üçte birinin staj yaptığı ve staj yapanların da önemli kısmının stajlarından memnun olduğu ortaya çıkmaktadır. Bugün yeniden tercih yapsalar, %80'e yakınının aşçılığı yeniden tercih edeceği, %90'a yakınının pişmanlık hissetmediği ortaya çıkmaktadır. Hatta %50'si ömür boyu bu işi yapma ve üçte ikisi de lise eğitimi bitince üniversiteye devam niyetindedir.

lise öğrencilerinin mesleğe dönük tutumları, kariyer niyetlerini etkiler.) ve alt hipotezlerin mevcut verilerle desteklendiği ortaya çıkmaktadır.

SONUÇ

Kuramsal Çıkarımlar

Çalışma; İstanbul'da aşçılık eğitimi alan lise öğrencilerinin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının kariyer

Tablo 10. Aşçılık Bölümünü Seçim Kararlarına Göre Dağılım

Seçim Kararları	Evet		Hayır	
	f	%	f	%
Aşçılığı isteyerek seçim	432	88,7	55	11,3
Ailede aşçıların varlığı	135	27,7	352	72,3
Staj yapma	160	32,9	327	67,1
Stajdan memnuniyet (n:160)	142	88,8	18	11,2
Bugün tercih yapsa, aşçılığı seçim	384	78,9	103	21,1
Aşçılıktan pişmanlık	57	11,7	430	88,3
Aşçılığı ömür boyu yapma	240	49,3	247	50,7
Lise sonrası üniversiteye devam niyeti	319	65,5	168	34,5

Tablo 11'de hipotez test sonucu yer almaktadır. Model ($F_{4,483}=352,956; p<0.0001$) bir bütün olarak geçerli olup tahmin işlemi kullanılabilir (Kalaycı, 2010). Buna göre öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları, kariyer niyetlerinin %68,5'ini açıklamaktadır.

niyetlerine etkisini ortaya koymayı hedeflemiştir. Söz konusu tutum; bilişsel, duygusal ve davranışsal olmak üzere üç bileşenli olarak ele alınmıştır. Ayrıca, planlı davranış teorisi baz alınarak kariyer niyetinin, aşçılık mesleğine dönük tutumdan ne derecede etkilendiği

Tablo 11. Aşçılık Öğrencilerinin Mesleğe Dönük Tutumlarının Kariyer Niyetlerine Etkisine İlişkin Çoklu Regresyon Analizi Sonuçları

	Standardize edilmemiş katsayılar		Standardize edilmiş katsayılar	t-değeri	Anlam düzeyi	Çoklu bağlantı istatistikleri		
	β	Std.Hata	Beta			Tolerans	VIF	CI
	(Sabit)	-0,275	0,128				-2,150	0,032
Bilişsel	0,256	0,053	0,204	4,823	0,000	0,362	2,763	9,838
Duygusal	0,310	0,048	0,284	6,389	0,000	0,328	3,053	15,931
Davranışsal	0,484	0,055	0,408	8,831	0,000	0,304	3,293	17,997

Bağımlı değişken: Kariyer Niyeti; R: 0,829; R²: 0,687; Düzeltilmiş R²: 0,685;

Model için $F_{4,483}=352,956; p<0.0001$

Başka bir değişle, öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik duygusal, davranışsal ve bilişsel tutumlarının olumlu ya da olumsuz yönde olmasının, onların kendi mesleklerinde kariyer yapma niyetlerini kayda değer bir oranda açıkladığı söylenebilir. Ayrıca, mesleğe dönük davranışsal boyuttaki bir birimlik artış, kariyer niyetini 0,408, duygusal boyut 0,284 ve bilişsel boyut ise 0,204 birim arttırmaktadır. Böylece H₁ (Aşçılık eğitimi alan

belirlenmeye çalışılmıştır. Planlı davranış teorisi kapsamında niyetin davranışın bir öncülü olması nedeniyle, çalışmanın diğer araştırmalardan farklılık gösterdiğini söylemek mümkündür.

Aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleğe karşı olumlu tutuma sahip olmaları, literatürdeki benzer çalışmalarda da görülmektedir. Kurnaz, Kurnaz & Kılıç

(2014), çalışmalarında aşçılık eğitimi alan ön lisans öğrencilerinin aşçılık mesleğine yönelik olumlu tutuma sahip olduklarını belirlemiştir. Kutukız, Akyürek & Özdemir'in (2018), ortaöğretim düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını inceledikleri çalışmada da, söz konusu öğrencilerin en fazla çalışmak istedikleri alanın yiyecek içecek hizmetleri olduğu tespit edilmiş, öğrencilerin tutumlarının olumlu olduğu ifade edilmiştir.

Öğrencilerin önemli bir çoğunluğunun, aşçılık bölümünü isteyerek seçmiş olmasına (%88,7) ve aşçılık mesleğini seçtiğinden pişman olmamasına (%88,3) rağmen, yaklaşık yarısının (%50,7) aşçılığı ömür boyu yapmak istemedikleri görülmektedir. Harbalıoğlu & Ünal'ın (2014) yürüttükleri çalışmadan elde edilen; öğrencilerin aşçılık bölümünü isteyerek seçmeleri, bu mesleği seçtiklerinden dolayı pişman olmamaları gibi sonuçlar, bu çalışmanın bulguları ile benzerlik göstermektedir. Ayrıca Temizkan & Kurtulmuş'un (2020) çalışmasında da gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin mezun olduktan sonra gastronomi alanında uzun yıllar çalışmak isteyenlerin oranının %59,1 olması bu çalışmanın bulguları ile örtüşmektedir.

Öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının kariyer niyeti üzerinde olumlu etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Kariyer niyetini ve tutumu farklı bir şekilde kavramlaştırmış olmasına rağmen, bu çalışmaya benzer olarak değerlendirilen Özdemir & Önçel'in (2019) çalışmasında da bu bulguyu destekler nitelikte sonuçlar elde edilmiştir. Söz konusu çalışmada gastronomi bölümündeki öğrencilerin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi olduğu ifade edilmiş, kariyer yapma niyetinde meydana gelen değişimlerin %35'inin sektöre yönelik algılardan kaynaklandığı sonucuna varılmıştır ($R^2: 0,351$).

Öğrencilerin kariyer davranışlarının öncülü olan kariyer niyetinin; bilişsel, duygusal ve davranışsal bileşenlerden oluşan tutum yapısına göre şekillendiğini ortaya koymaktadır. Öğrencilerin söz konusu tutumlarının olumlu olması, kariyer niyetlerini de olumlu etkilemektedir. Öğrenciler verdikleri cevaplar açısından her ne kadar aşçılık mesleğine yönelik olumlu bir tutuma sahip olsalar da, tutumu oluşturan bileşenlerin gücünün birbirinden farklı olduğu belirlenmiştir. Dolayısıyla, öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumuna ilişkin sonuçlarından yola çıkarak, araştırmanın "tutum bireyin düşünce, duygu ve davranış eğilimlerini uyumlu kılar" tezini desteklediği görülmektedir. Öğrencilerin bilişsel, duygusal ve davranışsal bileşenler açısından aşçılık mesleğine yönelik tutumları kendi içinde tutarlıdır (Kağıtçıbaşı & Cemalcılar, 2014).

Tutumun bilişsel, duygusal ve davranışsal bileşenlerinin de ayrı ayrı kariyer niyetini etkilediği görülmektedir. Söz konusu tutumun davranışsal bileşeninin, kariyer niyetinde en fazla değişim yaratan tutum bileşeni olmakla beraber, en önemli bağımsız değişken olduğu saptanmıştır. Bu noktada özellikle öğrencilerin bilişsel tutumlarının daha fazla olumlu hale getirilmesi, bunun için de meslek ve sektör ile ilgili bilgi akışlarının yeterince ve istikrarlı olarak sağlanması gerektiği düşünülmektedir.

Uygulamaya Dönük Çıkarımlar

Anket uygulaması sırasında öğrencilerin yorumlarını da yazabilmeleri için bir alan açılmıştır. Öğrenciler bu alanda olumlu-olumsuz görüşlerini yansıtmışlardır. Burada da dikkat çeken nokta, bazı kız öğrencilerin sektörde kadınlara daha fazla yer verilmesi gerektiğini, bazılarının ise cinsiyet ayrımcılığına maruz kaldıklarını belirtmeleridir. Ayrıca bazı öğrenciler, meslekte "alaylı" olarak ifade edilen genellikle çekirdekten yetişme olarak bilinen personelin, bu işin henüz eğitimini almakta olan öğrencileri küçümstedikleri ve onlardan olması gerekenden çok daha fazla şey beklediklerini belirtmişlerdir. Bu noktada, öğrencilerin kendilerini baskı altında hissetmeleri ve meslekten soğumaları kaçınılmazdır. Bu yüzden stajyer öğrenci kabul eden işletmelerin bu konuda bilinçlendirilmesi, aşçıların ve diğer çalışanların stajyerlere yaklaşımlarının nasıl olması gerektiği hakkında bilgi verilmesi gerekmektedir.

Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan & Özdemir (2017) lisans düzeyinde eğitim alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin sektöre yönelik tutumlarını belirlemek üzere yürüttükleri çalışmada, söz konusu öğrencilerin sektörde cinsiyet ayrımcılığı yapıldığını ifade etmişlerdir. Benzer şekilde Cullen'in (2010) çalışmasında da kız öğrencilerin uluslararası staja yönelik olarak "düşmanca bir mutfak ortamında sıkışıp kalma" konusunda erkeklere göre daha fazla korku ve endişe duydukları bulgusu elde edilmiştir. Bu bulgular, öğrenci yorumlarından yapılan çıkarımları destekler niteliktedir. Bunun gibi önemli sorunları ortadan kaldırılması için gerekli önlemlerin alınması, Özdemir & Önçel'in (2019) de çalışmasında belirttiği gibi, ilerleyen zamanlarda kadınların da erkekler kadar aşçılık mesleğine hâkim olabilmesi noktasında önem arz etmektedir.

Bir başka dikkat çekici nokta, aşçılık bölümünü isteyerek seçtiğini belirten öğrencilerin oranı %88,7 iken bugün yeniden tercih yapacak olsa, yine aşçılığı seçecek olan öğrencilerin oranının %78,9 olmasıdır. Bu çıktılar, sektörün kalifiye insan ihtiyacının geleceği açısından üzerinde durulması gereken konulardır. Bu kayda değer farklara neden olan dinamiklerin araştırılması ve gerekli önlemlerin bu doğrultuda alınması; mesleğin, sektörün ve bir bütün olarak ülkenin kültür

ve turizm alanında büyük önem taşıyan gastronomi- nin korunması ve geleceğe taşınması açısından önem arz ettiği düşünülmektedir. Söz konusu sonucun ortaya çıkmasına zemin hazırlayan nedenler araştırılmalı ve sektörün tüm paydaşları sürece dâhil edilerek öğrencilerin eğitimini aldıkları meslekte iş hayatlarına devam etmelerinin sağlanması için gerekli önlemler alınmalıdır. Öğrencilerin iş hayatıyla tanışırken bazı önlemlerin alınması ve öğrencilerin mesleğe dönük tutumlarının iyileştirilmesi ve geliştirilmesi, dolayısıyla, araştırma sonuçlarıyla paralel olarak, bunun öğrencilerin kariyer niyetine ve nihayetinde kariyer davranışına dönüşebilmesi; eğitimin verimliliğinin sağlanması ve sektörün kalifiye insan ihtiyacının sağlanması için son derece önemlidir.

Kısıtlar ve Akademik Öneriler

Araştırmanın en önemli kısıtı, tesadüfi olmayan örnekleme tekniklerinden kota örneklemesini kullanmasıdır. Milli Eğitim Bakanlığında mevcut öğrencilerin sayısı öğrenilmiş olmakla birlikte, listesi elde edilememiştir. Listenin elde edilebildiği koşullarda tesadüfi örnekleme tekniklerinin uygulanması, daha genellebilir sonuçların elde edilmesini sağlayabilir. Tesadüfi örnekleme tekniklerinin uygulanmadığı durumlarda, örnek büyüklüğünün artırılması, tesadüfi hatayı azaltma bakımından bir yol olarak değerlendirilmelidir.

Araştırmadaki başka bir kısıt, veri toplama sürecinin Covid-19 pandemisi koşullarında gerçekleştirilmiş olmasıdır. Pandeminin getirdiği kısıtlamalarda okul yöneticileri ve öğretmenlerle işbirliği yapılmış, ancak bazı liselerde yöneticiler ve öğretmenler anket uygulamasına izin vermemişlerdir.

Bulgular öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının kariyer niyetlerinin %68,5'ini açıkladığı yönündedir. Geriye kalan %31,5'lik kısmın başka değişkenlerle ilgili olduğu söylenebilir. PDT kapsamında bir değerlendirme yapılırsa; niyeti belirleyen diğer faktörler olan “özel normlar” ve “algılanan davranışsal kontrol” faktörlerininve/veya başkaca değişkenlerle artı kalan kısmın açıklanabileceği öngörülebilir. Bu noktada ilgili faktörlerin de eklenerek yeni çalışmalar farklı eğitim düzeylerinde yürütülebilir. Öğrencilerin üç bileşenli tutumlarının ve kariyer niyetlerinin cinsiyete ya da sınıflara göre farklılık gösterip göstermediği farklı eğitim düzeylerinde incelenebilir. Farklı turizm dallarındaki öğrenciler temel alınarak benzer çalışmalar yapılabilir ve karşılaştırmalar gerçekleştirilebilir.

KAYNAKÇA

- Anderson, J. C., & Gerbing, D. W. (1988). Structural equation modeling in practice: A review and recommended two-step approach. *Psychological Bulletin*, 103(3), 411-423. <https://doi.org/10.1037/0033-2909.103.3.411>
- Airey, D. (1997). Attitudes to careers in tourism: an Anglo Greek comparison. *Tourism Management*, 18(3), 149-158. doi:[https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(96\)00116-1](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(96)00116-1)
- Ajzen, I. (1985). From intentions to actions: A theory of planned behaviour. J. Kuhl & J. Beckmann (Eds.), *Action Control: From Cognition to Control*, ss. 11-39.
- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50, 179-211.
- Ajzen, I. (2001). Nature and operation of attitudes. *Annual Review of Psychology*, 52, 27-58. doi:<https://doi.org/10.1146/annurev.psych.52.1.27>
- Ajzen, I. (2002). Perceived behavioral control, self-efficacy, locus of control, and the theory of planned behavior. *Journal of Applied Social Psychology*, 32(4), 665-683.
- Ajzen, I. (2005). *Attitudes, personality and behaviour*. (2nd Ed.). New York, USA: Open University Press. Retrieved March 17, 2021, from https://books.google.com.tr/books?hl=tr&lr=&id=ZbDIAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&ots=htZa2rdo9H&sig=7dqOc4-EH3-vXK2GN9bESTa5Ces&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Ajzen, I. (2020). The theory of planned behaviour: Frequently asked questions. *Human behavior and emerging technologies*, 314-324. Doi: 10.1002/hbe2.195
- Ajzen, I., & Fishbein, M. (2000). Attitudes and the attitude-behavior relation: Reasoned and automatic processes. *European Review of Social Psychology*, 11(1), 1-33. doi:10.1080/14792779943000116
- Akay, B., & Şittak, S. (2019). Staj deneyiminin kariyer seçimine etkisi: Trakya Bölgesinde turizm öğrencilerine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 11(18). doi:10.26466/opus.533956
- Akdağ, G., Soylu, A. G., & Demir, Ş. (2017). *Gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencilerinin mesleklerine ilişkin algıları*. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi, Mersin, 28-30 Ekim 2017, ss. 295-305.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., & Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159. Doi: 10.21325/jotags.2017.
- Aksu, G., Eser, M.T. & Güzeller, C.O. (2017). *Açımlayıcı ve Doğrulayıcı Faktör Analizi ile Yapısal Eşitlik Modeli Uygulamaları*. Ankara: Detay yayıncılık
- Allport, G. W. (1935) Attitudes. In: Murchison, C., (Ed.), *Handbook of Social Psychology*, Clark University Press, Worcester, MA, 798-844.
- Alpar, R. (2012). *Uygulamalı istatistik ve geçerlik-güvenirlilik*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Armitage, C. J., & Conner, M. (2001). Efficacy of the theory of planned behaviour: A meta-analytic review. *British Journal of Social Psychology*, 40, 471-499. <https://doi.org/10.1348/014466601164939>
- Bagozzi, R. P., & Burnkrant, R. E. (1985). Attitude organization and attitude relation: A reply to Dillonand Kumar. *Journal of Personality And Social Psychology*, 49, 47-57. <https://doi.org/10.1037/0022-3514.49.1.47>
- Bölükbaş, R., & Boylu, Y. (2018). Mesleki ve teknik anadolu lisesi yiyecek-içecek hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilerin 'mutfak uygulamaları' dersine yönelik tutumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1062-1075. Doi:10.21325/jotags.2018.348
- Büyük öztürk, Ş. (2004). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı* (4. bs.). Ankara: Pegem Yayıncılık.
- Chaung, N.-K., & Dellman-Jenkins, M. (2010). Career decision making and intention: A study of hospitality under graduate students. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 34(4), 512-530. Doi:10.1177/1096348010370867
- Collin, A., & Young, R. A. (2000). *The future career*. Cambridge University Press.
- Cullen, F. (2010). Phenomenological views and analysis of culinary arts student attitudes to national and international internships: the "nature of being" before, during, and after international internship. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(2-3), 87-105. <https://doi.org/10.1080/15428052.2010.511100>
- Çelik, D. (2000). *Okullarda ölçme değerlendirme nasıl olmalı?* İstanbul: Milli Eğitim Basım Evi.
- Duman, T., Tepeci, M., & Unur, K. (2006). Mersin'de yükseköğretim ve ortaöğretim düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin sektörün çalışma koşullarını algılamaları ve sektörde çalışma isteklerinin karşılaştırmalı analizi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(1), 51-69.
- Durmuş, B., Yurtkoru, E. S., & Çinko, M. (2013). *Sosyal bilimlerde SPSS'le veri analizi* (5. bs.). İstanbul: Beta Yayıncılık.

- Eren, R., & Aydın, A. (2019). Perceptions and attitudes of culinary students towards food and beverage industry in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(5), 371-395. <https://doi.org/10.1080/15428052.2019.1640155>.
- Farmaki, A. (2018). Tourism and hospitality internships: A prologue to career intentions? *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 50-58. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2018.06.002>.
- French, D. P., Sutton, S., Hennings, S. J., Mitchel, J., Wareham, N. j., Griffin, S., Hardeman, W. & Kinmonth, A. L. (2005). The importance of affective beliefs and attitudes in the theory of planned behavior predicting intention to increase physical activity. *Journal of Applied Social Psychology*, 35(9), 1824-1848. <https://doi.org/10.1111/j.1559-1816.2005.tb02197>.
- Fornell, C. & Larcker, D. F. (1981). Structural Equation Models with Unobservable Variables and Measurement Error: Algebra and Statistics. *Journal of Marketing Research*, 18(3), 382-388. doi:10.1177/002224378101800313.
- Hair, J.F., Black, W.C., Babin, B.J., & Anderson, R.E. (2014). *Multivariate Data Analysis*. (7th edition). Harlow: Pearson Education Limited.
- Harbalıoğlu, M., & Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 55-65.
- İlgaz, B. (2011). *Üniversite düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin yılmazlık, umutsuzluk durumları ve sektörel tutumlarının kariyer seçimlerine etkileri: Akdeniz Üniversitesi örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Kağıtçıbaşı, Ç., & Cemalçılar, Z. (2014). *Dünden bugüne insan ve insanlar; sosyal psikolojiye giriş*. İstanbul: Evrim Yayınevi.
- Kalaycı, Ş. (2010). *SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri* (5. bs.). Ankara: Asil Yayın Dağıtım.
- Karadağ, E., Kılıç, F. S., Aslantaş, D., Uzuner, K., Harmanlı, K., İlhan, H., . . . Esen, F. (2019). Üç bileşenli tutum modeli temelinde 'Osmangazi hekimlik mesleği tutum ölçeği': Geçerlik ve güvenilirlik çalışması. *Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (STED)*, 28(4), 238-246. <https://doi.org/10.17942/sted.430937>
- Karasar, N. (2012). *Bilimsel araştırma yöntemleri* (23. bs.). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kaya, S., Oğuz, Y., & Yılmaz, V. (2020). Turizm öğrencilerinin turizm sektörüne yönelik algılarının sektörde kalma niyetlerine etkisi: ESOGÜ Turizm Fakültesi örneği. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(1), 1-19. DOI: 10.17494/ogusbd.763340.
- Kirel, A. Ç. & Ağlargöz, O. (Eds.). (2013). *Örgütsel davranış*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kocaman, S., & Kuybu Rol, E. (2020). Öğrencilerin mesleki algı ve beklentileri ile gelecek kaygılarının sektörde çalışma isteği üzerine etkisi: Antalya yükseköğretim turizm öğrencilerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(4), 3192-3217. Doi: 10.21325/jotags.2020.758
- Kurnaz, A., Kurnaz, H., & Kılıç, B. (2014). Ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 41-61.
- Kusluvan, S., & Kusluvan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21(3), 251-269. DOI: 10.1016/S0261-5177(99)00057-6
- Kutukuz, D., Akyürek, S., & Özdemir, Ö. (2018). Turizm eğitimi alan orta öğretim düzeyindeki öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 125-146. <https://doi.org/10.26466/opus.357662>
- Lawshe, C.H. (1975) A Quantitative Approach to Content Validity. *Personal Psychology*, 28(4), 563-575
- Lee, C.-S., & Chao, C.-W. (2013). Intention to "leave" or "stay" – The role of internship organization in the improvement of hospitality students' industry employment intentions. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 18(7), 749-765. Doi: 10.1080/10941665.2012.695290
- Meydan, C.H. & Şeşen, H. (2015). *Yapısal Eşitlik Modellemesi, AMOS Uygulamaları*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Müftüoğlu, Y. V., & Erol, İ. (2013). Kariyer kavramı ve maden mühendisleri için kariyer seçenekleri. *Bilimsel Madencilik Dergisi*, 52(4), 37-43. <http://www.mining.org.tr/en/pub/issue/32469/361035>
- Orhan, A. (2015). *Türkiye'de lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin turizm sektörü ile ilgili algılarının çalışma niyetleri üzerindeki etkisinin belirlenmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir.
- Oskamp, S., & Schultz, P. W. (2014). *Attitudes and opinions*. Psychology Press. Retrieved February 21, 2021, from https://books.google.com.tr/books?hl=tr&lr=&id=zIF5AgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=attitudes&ots=8dW7y0_bA5&sig=l2y9Nt1Q6I6N8SyFb-d_8yROAePg&redir_esc=y#v=onepage&q=attitudes&f=false

- Özdemir, N., & Önçel, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176. Doi: 10.21325/jotags.2019.414
- Pehlivan, R. (2008). *Lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin sektör ile ilgili tutumlarının mezuniyet sonrası kariyer seçimine etkisi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.
- Pelit, E., Demirdağ, Ş. A., Gökçe, Y., & Kılıç, İ. (2016). *Turizm öğrencilerinin sektöre yönelik tutumlarının kariyer yapma isteklerine etkisi: Staj yapan öğrenciler örneği*. Institution of Economic Development and Social Researches, 3rd International Congress Of Social Sciences, China to Ardiatic, Antalya, 27-30 Ekim 2016, ss. 265-284.
- Polat, F. B. (2015). *Kariyer tercihini etkileyen faktörlerin mesleki uygunluk düzeyi üzerindeki etkisi: Lise öğrencileri üzerinde bir araştırma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Richardson, S. (2008). Undergraduate tourism and hospitality students attitudes toward a career in the industry: A preliminary investigation. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 8(1), 23-46. <https://doi.org/10.1080/15313220802410112>
- Samarathunga, W., & Dmami, D. (2018). School students' attitude towards the career intention in the tourism industry: The case of North Central Province, Sri Lanka. *Journal of Management Matters*, 5(2), 1-16.
- Subramaniam, P. R., & Silverman, S. (2007). Middle school students' attitudes toward physical education. *Teaching and teacher education*, 23, 602-611. <https://doi.org/10.1016/j.tate.2007.02.003>
- Şimşek, Ö. F. (2020). *Yapısal Eşitlik Modellemesine Giriş - Temel İlkeler ve LISREL Uygulamaları*. Ankara: Ekinoks Eğitim Danışmanlık
- Tekin, Ö. A., & Çidem, G. (2015). Turizm öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik tutumları ölçeği: Bir geçerlik ve güvenilirlik çalışması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(39).
- Tekin, Ö. A., & Çidem, G. (2017). Önlisans turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği. *Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, (52), 33-51.
- Temizkan, P., & Kurtulmuş, N. S. (2020). *Gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencilerinin sektöre girme niyetleri*. International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism, Ankara, 8-10 Ekim 2020, ss. 11-21.
- Thurstone, L. L. (1931). The measurement of social attitudes.. *The Journal of Abnormal and Social Psychology*, 26(3), 249-269. doi:10.1037/h0070363
- Ural, A. & Kılıç, İ. (2021). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*. (6.baskı). Ankara: Detay Yayıncılık
- Yaşlıoğlu, M. M. (2017). Sosyal bilimlerde faktör analizi ve geçerlilik: Keşfedici ve doğrulayıcı faktör analizlerinin kullanılması. *İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 46, 74-85. <https://dergipark.org.tr/en/pub/iuisletme/issue/32177/35706>
- Yolal, M. (2016). *Turizm Araştırmalarından Örnekleme, Bibliyometrik Bir Araştırma*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Destek Bilgisi:** Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım veya destek alınmamıştır.
- Çıkar Çatışması:** Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.
- Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazarlar beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm Akademik Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.
- Etik Kurul Onayı:** Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul onayı, Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulunun 05/04/2021 tarih ve 05/04/2021-04 sayılı kararı ile alınmıştır.
- Bilgilendirilmiş Onam Formu:** Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.
- Katkı Oranı:** Çalışma iki yazarın ortak katkısı ile hazırlanmıştır. 1. Yazar = 50%, 2. Yazar = 50%

EXTENSIVE SUMMARY

The Impact Of Attitudes Towards The Profession On Career Intentions: A Research On The High School Culinary Students In IstanbulA. Celil ÇAKICI, Metin ÇİÇEK¹**Introduction**

Students receiving vocational and technical education make one of the most important decisions in their lives: the field they will study. First decision is made at the end of the first year of high school, and the other critical decision is taken in the last year of high school, which is the university program (Polat, 2015). It is very important to reveal the findings that will enable the examination of the current situation by examining in detail the attitudes of the students, who are at a critical level of education in terms of manpower and quality of the tourism sector, such as secondary education. One of these professions is cooking.

Knowing the attitudes of the students who receive culinary education towards their profession provides a foresight about how they will be professional staff (Harbalıoğlu & Ünal, 2014: 57). Vocational education that students receive throughout high school prepares an environment for them to develop an attitude towards the culinary profession, as in other fields. In the literature review, no three-component attitude model was found that was used to measure the attitude of students studying in gastronomy or culinary field or the effect of attitude on career intention (Pehlivan, 2008; Ilgaz, 2011; Harbalıoğlu & Ünal, 2014; Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014; Orhan, 2015; Akdağ, Soyulu & Demir, 2017; Özdemir & Önce, 2019). This supports the originality of this research and the importance of its contribution to the literature.

Positive professional attitudes of students who receive culinary education ensure the development and continuity of the tourism sector. At this point, knowing the variables that play a role in the professional attitude development of the trainee cooks; it is important for those who give vocational training in this field and for those who receive this training to identify and eliminate their deficiencies (Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014: 42). Today, education is given in the field of food, beverage and kitchen in almost every stage of the education pyramid from secondary education to graduate level in Turkey. However, in order to measure the contribution of this training to human resources and the tourism

sector; it is thought that it is necessary to determine the attitudes of individuals who are educated to make a career in the field of food, beverage and kitchen, and to monitor whether they are permanent in the sector after graduation (Tekin & Çidem, 2017: 34). Therefore, revealing the effects of high school culinary students' attitudes towards the profession on their career intentions may lead to the assessment that the subject is important in terms of literature and practice.

Conceptual Framework

In the study, the concept of career intention was discussed within the scope of Ajzen's (1991) theory of planned behavior. Here, intention is an antecedent and determinant of behavior. Intentions are assumed to capture the motivational factors that influence a particular behavior and are indicative of how people are willing to perform the behavior and how much effort they plan to put into performing the behavior (Ajzen, 1991).

According to the theory of planned behavior, it is an undeniable fact that attitudes affect the antecedent intentions and therefore behavior (Ajzen, 1991). Here, people's attitudes spontaneously and consistently move from beliefs accessible in memory and guide the corresponding behaviors (Ajzen & Fishbein, 2000: 1). French et al. (2005), in their study; although it has been stated that emotional attitudes (determinants) are missing and should be in the theory of planned behavior, no explanation has been found about the beliefs that make up the attitude and where they originate from in the theory of planned behavior (Ajzen, 1985; Ajzen, 1991; Ajzen & Fishbein 2000; Ajzen, 2001; Armitage & Conner, 2001; Ajzen, 2002; Ajzen, 2005; Ajzen, 2020).

Attitude is the tendency to respond positively or negatively according to the given object (Oskamp & Schultz, 2014); It occurs as a result of the experiences and lifestyle that a person has gained as a result of his/her experiences. In addition, it includes the regular attitudes and behavior patterns of the individual towards certain objects (Kirel & Ağlargo, 2013). According to Allport (1935), attitudes can be considered as mental processes that determine both real and potential reactions of each individual in the social world.

Social psychologists have discussed attitude with different dimensions. Single, two and three component models are mentioned in the literature (Karadağ et al., 2019). In the three-component attitude model, the first of the components is the emotional component, which is our emotional experience towards the attitude object. Our emotional experiences (joy, sadness, anxiety, etc.) described as positive or negative affect our thoughts. The second is the cognitive component; consists of our

¹ Corresponding author at: Ministry of National Education, Zeytinburnu Borsa İstanbul Vocational and Technical Anatolian High School, Department of Food and Beverage Services, İstanbul, Türkiye, e-mail: metin_cicek90@hotmail.com

beliefs about the attitude object. It is experiential, it develops as a result of experience. The third component is the behavioral component. It is the tendency to act in line with feelings and beliefs (Kirel & Ağlargöz, 2013). In this study, considering the attitude model consisting of these three components, the effect of attitude on students' career intention is examined.

More than half of the tourism students studying at the secondary education level see tourism as a profession they love (Kutukız, Akyürek & Özdemir, 2018), while the students receiving food and beverage education at the secondary level have a positive attitude towards the "culinary practices" course was determined (Bölükbaş & Boylu, 2018). Associate degree culinary students willingly choose the culinary department, think to specialize in a field of cuisine and the culinary profession will satisfy them materially and spiritually (Harbalıoğlu & Ünal, 2014), associate degree students approach the profession positively (Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014). It has been found that students evaluate the jobs in the kitchen department as qualified and have a positive attitude towards the kitchen department, and those who take tourism education in high school have a more positive approach to the profession (Tekin & Çidem, 2015).

Career can refer to an individual's movement in time and space; it covers the occupations and positions that people occupy throughout their working lives (Collin & Young, 2000). Although career has been conceptualized and defined in different ways in many studies, it can generally be expressed as a process that includes the steps in which a person takes place during his/her work life, the jobs (s)he does, and the attitudes and behaviors related to his/her position (Muftuoğlu & Erol, 2013).

It has been determined that students who have experience in the tourism sector show a stronger career intention than students who have no experience in the sector (Chaung & Dellman-Jenkins, 2010). While it has been determined that internship is an important factor affecting career choice (Farmaki, 2018; Akay & Şittak, 2019), there are also studies (Lee & Chao, 2013) revealing that there is a negative relationship between internship and the intention to stay in the tourism industry.

Both in the field of tourism (Duman, Tepeci & Unur, 2006; Pehlivan, 2008; Richardson, 2008; Ilgaz, 2011; Orhan, 2015; Pelit, Demirdağ, Gökçe & Kılıç, 2016; Samarathunga & Dmimi, 2018; Kaya, Oğuz & Yılmaz, 2020; Kocaman & Kuybu Rol, 2020) and studies in the field of gastronomy (Özdemir & Önçel, 2019; Temizkan & Kurtulmuş, 2020) show that students' attitudes towards the profession affect

their career intentions. In fact, it has been determined that the undergraduate students of the gastronomy and culinary arts department find their departments more interesting than other tourism departments, and they want to work in the field of gastronomy after graduation despite their unique problems (Temizkan & Kurtulmuş, 2020). In line with the information obtained from these studies, the main hypothesis H_1 and, accordingly, sub-hypotheses were developed.

H_1 : Attitudes towards the profession of high school students receiving culinary education affect their career intentions.

H_{1a} : Attitudes' cognitive component of high school students' receiving culinary education towards the profession affects their career intentions.

H_{1b} : Attitudes' emotional component of high school students' receiving culinary education towards the profession affects their career intentions.

H_{1c} : Attitudes' behavioral component of high school students' culinary education towards the profession affects their career intentions.

Methodology

In this study, the attitude factor, one of the antecedent factors (attitude, subjective norms and perceived behavioral control) in the theory of planned behavior; was determined in terms of behavioral, cognitive and emotional components. The concept of intention was considered as "career intention" assuming that "the behavior of choosing the profession as a career".

In this descriptive study the data was collected via a questionnaire which was developed based on the literature. In the questionnaire; apart from demographic questions, there are also two scales. Students' attitudes towards the culinary profession were determined with an 18-item scale adapted from the study of Karadağ et al. (2019). In determining the career intention, a four-item scale adapted from the study of Kaya, Oğuz, and Yılmaz (2020) was preferred. The response categories of the scale items were subjected to a 5-point Likert scale (1: I strongly disagree, ..., 5: I strongly agree). Adaptation studies of the scales were carried out by making content validity. A pre-test was carried out before the final application.

The population of the research consists of students receiving culinary education at high schools. Sampling framework was defined as the students receiving culinary education at high schools in Istanbul. According to the feedback made on 22.03.2021 by Ministry of National Education, it was reported that there are 75 Vocational and Technical Anatolian High

Schools in Istanbul and 2524 students are registered in the culinary branch of these high schools. The sample size was calculated as 334 students by using the Limited Population Sampling formula. While determining the quota on the basis of gender and class, it was decided to reach at least twice as many individuals as the Central Limit theorem. Due to the Covid-19 pandemic, the survey was applied online between 05-16.04.2021, in order to minimize the contact and therefore the risk. The data were analyzed via confirmatory factor analysis and multiple regression analysis besides descriptive statistics.

Results and Conclusion

487 students participated in the study. 69.6% of these students are female, 30.4% are male students. 34.9% of the students are in the 10th grade, 28.7% are in the 11th grade and 36.3% are in the 12th grade. It was determined that 32.9% of the students had internships and 67.1% of them had not done any internship yet. Nearly 90% of the intern students were satisfied with their internship. Although a significant majority of the students willingly chose the culinary department (88.7%) and did not regret choosing the culinary profession (88.3%), it was observed that nearly half of the students (50.7%) did not want to work in this profession for the rest of their lives.

It was found that the attitude of the students towards the culinary profession explained their career intentions by 68.5%. The remaining 31.5% is thought to be related to “subjective norms” and “perceived behavioral control” factors which are other factors that determine intention in the theory of planned behavior or other variables. As a result of the research, it was determined that the attitudes of the students towards the culinary profession were positive and these had a positive effect on their career intention. Therefore the main hypothesis H_1 was supported.

Although the students have a positive attitude towards the culinary profession in terms of their answers, it has been determined that the strength of the components that make up the attitude is different from each other. It has been also determined that the cognitive (β : 0.204), emotional (β : 0.284) and behavioral (β : 0.408) dimensions of professional attitude significantly affect career intention. Therefore the sub-hypotheses H_{1a} , H_{1b} and H_{1c} were supported by the data.

Findings were consistent with the attitude toward culinary profession (Kurnaz, Kurnaz & Kılıç, 2014; Harbalıoğlu & Ünal, 2014; Kutukız, Akyürek & Özdemir, 2018; Temikan & Kurtulmuş, 2020) and its impacts on career intentions (Özdemir & Önçel, 2019).

Therefore it is found that the research supports the thesis that “attitude harmonizes the individual’s thoughts, feelings and behavioral tendencies”. Students’ attitudes towards the culinary profession in terms of cognitive, affective and behavioral components are consistent within themselves (Kağıtçıbaşı & Cemalçılar, 2014).

Based on the findings, it is recommended to provide students with information flows on topics such as tourism sector dynamics, higher education opportunities, career alternatives, in order to improve students’ attitudes. In addition, it is important to monitoring students’ behavioral tendencies, to encourage participation in in-school and out-of-school organizations by considering student characteristics and to take the necessary precautions and provide facilities for this. At the point of coping with feelings such as anxiety, fear and uncertainty about the profession or career, at first the class guidance teacher and branch teachers, when necessary, the school’s psychological counseling and guidance service should take an active role. As a second, necessary precautions should be taken to prevent gender discrimination that female students face in internships. Finally it is recommended that the work places in tourism industry should give special importance to the interns.