

## Üniversite Öğrencilerinin İş Hayatına Hazır Bulunma Düzeyi: Aşçılık Programı Üzerine Bir Araştırma (Readiness Level For Business Life of University Students: An Investigation on The Cookery Program)

\*Yener OĞAN<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Artvin Çoruh Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Artvin-Türkiye (oganyener@gmail.com) <https://orcid.org/0000-0002-1523-8498>

### MAKALE GEÇMİŞİ

#### Gönderim Tarihi:

13.12.2021

#### Kabul Tarihi:

27.02.2022

#### Anahtar Kelimeler:

Aşçılık Programı  
Hazır Bulunma Düzeyi  
İş Hayatı  
Gastronomi

#### Keywords:

Cookery Program  
Readiness Level  
Business Life  
Gastronomy

#### Makalenin Türü: Araştırma Makalesi

\*Sorumlu Yazar: Yener OĞAN

E posta: [oganyener@gmail.com](mailto:oganyener@gmail.com)

### ÖZ

Bu çalışmada, aşçılık programı öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeylerinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Araştırma evrenini, Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler oluşturmaktadır. Örneklem grubu 385 öğrenci olarak belirlenmiş olup, veriler anket formu tekniğiyle toplanmıştır. Araştırma verilerinin analizinde, öğrencilerin demografik özellikleri ve iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşlerine ilişkin frekans, yüzde ve ortalama değerleri yer almaktadır. İş hayatına hazır bulunma düzeyi ile demografik özellikleri arasındaki farklılıkları tespit etmek amacıyla t-testi ve Anova testlerine ilişkin sonuçlara yer verilmektedir. Aşçılık öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeyine ilişkin ifadelerle yüksek ortalamayla katıldıkları görülmektedir. Ancak öğrencilerin yabancı dil bilgisi, inisiyatif kullanabilme, risk alabilme, bilgiye ulaşma ve mesleki etik ilkelerle ilgili ifadelerle düşük ortalamayla katılmaktadır. Bu nedenlerle öğrenciler, eğitim süreleri boyunca mesleki ve kişisel becerilerini mutlaka geliştirilmesi gerekmektedir. İş hayatına hazır bulunma düzeyi ile sınıf, yaş, mezun olunan lise ve aşçılık mesleğini isteyerek seçme değişkenine göre anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Ancak diğer değişkenlerden olan cinsiyet, daha önce aşçılık eğitimi alma ve staj yapma durumuna göre anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir.

### ABSTRACT

In this research, it is aimed to investigate the readiness levels for business life of the students of the cookery program. The population of the research consists of students who receive cookery education at the higher education level in Turkey. The sample group was determined as 385 students, and the data were collected by the survey form technique. In the analysis of the research data, the frequency, percentage and average values of the students' demographic characteristics and the readiness level for business life are included. In order to determine the differences between the readiness level for business life and demographic characteristics, the results of the t-test and Anova tests are included. It is seen that cookery students agree with the statements about the readiness level for business life with a high average. However, students agree with the statements about foreign language knowledge, using initiative, taking risks, accessing information and professional ethical principles with a low average. For these reasons, students must develop their professional and personal skills throughout their education period. A significant difference was found between the readiness level for business life and the variable of class, age, graduated high school and choosing the cookery profession willingly. However, no significant difference was found according to gender, previous culinary education and internship status, which are among the other variables.

## **1. GİRİŞ**

Son yıllarda teknoloji alanında yaşanan gelişmeler, turizm hareketliliğindeki artış, gastronomik akımların ortaya çıkması, tüketicilerin yenilik arayışları, insanların boş zaman ve gelir düzeyinin artması gibi pek çok unsur yiyecek içecek sektörünün gelişmesi ve ilerlemesine önemli katkılar sağlamıştır. Bunun yanı sıra özellikle dünyadaki tüketim odaklı bir toplum yapısı da yiyecek içecek sektörünün endüstriyel bir boyut kazanmasında etkili olmuştur. Yiyecek içecek sektörünün temel özellikleri arasında ise hizmet kalitesi, insan odaklı, eş zamanlı üretim ve tüketim, talebin değişkenliği gibi unsurlar yer almaktadır. Bu özellikleriyle konuk memnuniyeti sağlanmanın en zor olan sektörlerden birisidir (Bucak ve Özkaya, 2014). Bu doğrultuda yiyecek içecek sektörünün dinamik bir yapıya sahip olduğu söylenebilir.

Yiyecek içecek sektöründe hizmet üreten ve sunan kuruluşlar; restoran, lokanta, kafe, bar gibi tek başına bağımsız bir işletme ve konaklama veya ulaştırma işletmeleri gibi çeşitli kuruluşların bünyesinde bulunan işletmeler olarak sınıflamak mümkündür. Ancak yiyecek ve içecek işletmesinin türü veya sınıfı ne olursa olsun sosyal, ekonomik, kalite, servis, menü ve sağlık gibi belirli standartlar çerçevesinde, konukların yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanması gerekmektedir (Sökmen, 2008; Oğan, 2020). Bu standartların sağlanabilmesi için ise nitelikli insan kaynağına ihtiyaç duyulmaktadır. Çünkü üretime söz konusu olan yiyecek ve içecekler ile ilgili tüm süreçlerin (sipariş-satın alma-depolama-hazırlık-servis) başarılı bir şekilde gerçekleşmesi gerekmektedir.

Günümüzün iş koşulları göz önünde bulundurulduğunda etik ilkeleri benimseyen, mesleki eğitim gören ve alanında yetkin nitelikli insan kaynağına ihtiyaç söz konusudur. Bilindiği üzere işletmelerin başarılı olabilmesinin en önemli unsurlarından biri de sahip oldukları insan kaynağının mesleki bilgi ve beceri düzeyinin gelişmişliği oluşturmaktadır. İnsan emeğine en yoğun ihtiyaç duyulan sektörlerden biri olan yiyecek içecek sektöründeki işletmelerin mutfak, servis ve bar bölümlerinde şef aşçı, aşçı, aşçı yardımcısı, şef garson, garson, komi, barmen, bar komisi, stajyer olmak üzere çeşitli pozisyonlarda personel görev almaktadır (Denizer, 2005). Bu pozisyonlardan biri olan aşçılar, yemeklerin servise hazır olmasında birinci derecede sorumlu görevlilerdir. Her meslek grubunda olduğu gibi aşçı pozisyonunda çalışan bireylerin de belirli bir düzeyde, mesleki bilgi ve beceriye sahip olması gerekmektedir. Aşçılar, bu mesleki bilgi ve becerilerin yanı sıra hijyen kurallarına uygun çalışması, iş başında

düzenli ve titiz olması, mesleki açıdan gelişime açık, etkin bir iletişim becerisi, ekip çalışmasına yatkın olması, yaptığı işe yenilik ve yaratıcılık katabilmesi gibi pek çok görev ve sorumlulukları bulunmaktadır. Yine aşçılık mesleğinde, mutfak ortamındaki çalışma koşullarının nemli ve sıcak olması, planlı bir şekilde çalışmanın gerekliliği, yanık ve yaralanmalara yol açabilecek tehlikelerin bulunması gibi çeşitli zorluklar da bulunmaktadır (Gökdemir, 2005). Bu sebeplerle yiyecek içecek sektöründe aşçı pozisyonunda görev alabilen ve iş hayatına hazır bulunan nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Buradan hareketle çalışmanın amacını, yiyecek ve içecek işletmeleri açısından önemli bir insan kaynağını oluşturma potansiyeli bulunan aşçılık programı öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeylerinin incelenmesi oluşturmaktadır.

Genel olarak mesleki eğitim ve aşçılık alanı üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde; kadın öğrencilerin mesleğe bakış açıları (Çelik Gençoğlu ve Kemer, 2021), mutfak çalışanlarında yaratıcılık (Oğan, 2021; Kesici ve Önçel, 2015), aşçılık mesleğinde etik (Eren, 2020; Shani, Belhassen ve Soskolne, 2013), mesleki özyeterlik ve inanç düzeyi (Koçak Macun, Macun ve Safalı, 2019; Miller, Ramirez ve Murdock, 2017), aşçılık mesleğinde cinsiyet ayrımcılığı (Çelik ve Akar Şahingöz, 2018), mutfakta kadının rolü (Doğan ve Aktan, 2018), meslek yüksekokulu öğrencilerinin iş hayatında hazır bulunması (Oğan, Oğan ve Kamacı, 2016), yemek pişirme becerileri ve gelişim (Lavelle, vd. 2016; Lang ve Caraher, 2001), meslek seçimini etkileyen faktörler (Şahin ve Arman, 2014; Ensari ve Alay, 2017), aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki tutumları (Harbalıoğlu ve Ünal, 2014; Kurnaz, Kurnaz Akyurt ve Kılıç, 2014; Yılmaz ve Çemrek, 2019), aşçılık eğitiminde kalite ve memnuniyet (Zopiatis, Theodosiou ve Constanti, 2014), kariyer geliştirmede mesleki becerilerin kazandırılması (Ko, 2012) olmak üzere pek çok farklı çalışma bulunmaktadır. Ancak doğrudan aşçılık alanında ön lisans eğitimi alan öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyini inceleyen çalışmalara rastlanılmamaktadır. Özellikle yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin yiyecek içecek sektöründe etkin olarak görev alma durumları göz önünde bulundurulduğuna, aldıkları eğitimler sonrasında iş hayatına hazır bulunmaları gerekmektedir. Bu sebeple araştırmada, aşçılık eğitimi alan ön lisans öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeylerinin tespit edilmesinin ve ilgili alan yazına katkı sağlaması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

## **2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

Meslek, kısaca bireylerin belirli bir ücret karşılığında yaptığı iş olarak açıklanabilmektedir. Telman (2000)'a göre, bireyin hayatını kazanmak amacıyla toplum tarafından kuralları belirlenen ve eğitimle kazanılan bilgi ve beceriye dayalı faaliyetlerdir. Başka bir ifadeye göre ise bireyin geçimini sağlaması amacıyla genellikle de öğrenim gerektiren yasal ve ahlak kuralları çerçevesinde yapılan uğraş olarak açıklanabilir (Karadağ, 2002). Bu doğrultuda yapılan bir uğraşın meslek olarak sayılabılmesinde; bir ihtiyacı karşılaması, eğitimle kazanılması, kazanç sağlanması, yasal ve etik ilkelerin olması, kendine özgü özelliklerinin bulunması, denetim altında kontrollü olarak yapılması gibi özellikler yer almaktadır (Eren, 2020).

Kişisel özellikler, aile yapısı, çevre koşulları, ekonomik durum gibi unsurlar, bireylerin meslek seçimlerinde etkili olabilmektedir (Çelik Gençoğlu ve Kemer, 2021). Bireylerin işini yapmasında ise mesleğini sevmesi, saygı görmesi, bireysel ve toplumsal doyuma ulaşması gibi nedenler önem taşımaktadır. Dolayısıyla bireylerin seçtiği ve yapmakta olduğu mesleğe ilişkin gerekli bilgi ve beceri düzeyleri edinmesi ve bu bilgi ve becerileri geliştirmesi gerekmektedir. Yiyecek içecek sektöründe yer alan işletmelerin emek yoğun özelliği dikkate alındığında, diğer sektörlerle oranla nitelikli meslek çalışanlarına daha fazla ihtiyaç duyulduğu ifade edilebilmektedir (Gökdemir, 2005). Genel olarak bu işletmelerin bünyesinde mutfak, servis ve bar olmak üzere ana bölümler bulunmaktadır. Bu ana bölümlerden biri olan mutfak alanlarında, yiyecek ve içeceklerin satın alınmasından sunumuna kadar olan sürecin büyük bir kısmı gerçekleşmektedir. Mutfak alanlarında aşçı pozisyonunda çalışan bireylerin yapılan işin özelliklerinden de kaynaklı olarak belirli bir düzeyde mesleki bilgi ve beceriye sahip olması önem taşımaktadır.

Aşçı, yiyecekleri servise hazır hale getirmek için belirli bir plan doğrultusunda hareket eden, mesleki bilgi ve becerisini kullanan ve temizlik kurallarına uygun olarak hazırlayan bireyler olarak açıklanabilir. Aşçılık mesleğinin gerektirdiği bazı özellikler ise yiyeceklere ilgi duyan, planlama yeteneğine sahip, fiziksel olarak sağlıklı ve güçlü, hızlı ve çabuk hareket edebilme yeteneği olan, tat ve koku duyularının gelişmiş olması, yenilikçi ve yaratıcı olabilen, kişisel temizliğine önem gösteren, estetik ve düzen algısı yüksek, ekip çalışmasına yatkınlığı olan, kendini geliştirmeye açık olması, sorumluluk sahibi olması ve disiplinli bir şekilde çalışması, çalışırken temiz ve titiz olması şekilde sıralanabilmektedir (Güldemir, 2014; MEB, 2021).

Ayrıca aşçılık mesleğinin gerekliliklerine ilave olarak aşçılar; yiyeceklerin hazırlanması, yemek tarifi, pişirme yöntemi, doğrama teknikleri, tabaklama ve süsleme, yeteri kadar ve taze ürün kullanma, iş güvenliğine uygun hareket etme, hijyen kurallarına uyma olmak üzere pek çok bilgi ve beceriye sahip olması da gerekmektedir.

### 3. YÖNTEM

#### 3.1. Araştırma Modeli

Araştırmanın amacını, aşçılık programı öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeylerini incelemek oluşturmaktadır. Betimsel tarama modeli yaklaşımının benimsendiği araştırmalarda, araştırmaya konu olan mevcut durum ortaya çıkarılmaktadır (Karasar, 2002). Dolayısıyla araştırmada betimsel tarama modeli yaklaşımı tercih edilmiş ve aşçılık öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeyleri tespit edilmeye çalışılmıştır.

#### 3.2. Araştırmada Problem Durumu ve Hipotezler

Araştırmanın temel problemini “*Aşçılık alanında ön lisans eğitimi alan öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeylerinin ne olduğu?*” oluşturmaktadır. Bu doğrultuda ve araştırmanın amacına uygun olarak oluşturulan temel ve alt hipotezler şu şekildedir:

- ✓ H1: Aşçılık alanında ön lisans eğitimi alan öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyleri bulunmaktadır.
- ✓ H2: İş hayatına hazır bulunma düzeyleri ile aşçılık öğrencilerinin demografik özellikleri arasında anlamlı bir farklılık bulunmaktadır.

H2a: İş hayatına hazır bulunma düzeyi ile aşçılık öğrencilerinin cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2b: İş hayatına hazır bulunma düzeyi ile aşçılık öğrencilerinin sınıfları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2c: İş hayatına hazır bulunma düzeyi ile aşçılık öğrencilerinin daha önce aşçılık eğitimi alma durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2d: İş hayatına hazır bulunma düzeyi ile aşçılık öğrencilerinin aşçılık mesleğini isteyerek seçmeleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2e: İş hayatına hazır bulunma düzeyi ile aşçılık öğrencilerinin staj yapma durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2f: İş hayatına hazır bulunma düzeyi ile aşçılık öğrencilerinin yaşları arasında anlamlı bir farklılık vardır.

H2g: İş hayatına hazır bulunma düzeyi ile aşçılık öğrencilerinin mezun olduğu lise arasında anlamlı bir farklılık vardır.

### 3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmada, evrenini temsil edecek örneklemin seçilmesinde evrenin herhangi bir parçasının seçildiği seçkisiz olmayan örnekleme yöntemlerinden rastlantısal örnekleme tekniği kullanılmaktadır (Arlı ve Nazik, 2001). Yüksek Öğretim Kurumu’nun veri tabanından alınan bilgilere göre 2020 yılı itibarıyla 6341 örgün öğretim ve 1743 açık öğretim olmak üzere toplam 8084 ön lisans programına aşçılık öğrencisi bulunmaktadır (YÖK Atlas, 2020). Dolayısıyla aşçılık eğitimi alan öğrenciler için 0.05 güven aralığında ve 0.05 örneklem hatası ile en az 367 örneklem sayısı evreni temsil edebilmektedir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004). Araştırma kapsamında ise ulaşılan örneklem sayısı 385 olup, araştırmanın evren ve örnekleme ilişkin bilgiler Tablo 1’de yer almaktadır.

**Tablo 1.** Araştırmada evren ve örneklem sayıları

	Toplam
Aşçılık programı öğrenci sayıları	8084
Evreni temsil edebilecek yeterli sayı	367
Araştırmada ulaşılan tam sayı	<b>385</b>

### 3.4. Araştırma Verilerin Toplanması ve Analizi

Araştırma verilerinin toplanmasında anket tekniğinden yararlanılmıştır. Anket formu, Oğan, Oğan ve Kamacı (2016) tarafından ilgili literatürü inceleyerek meslek standartları doğrultusunda oluşturdukları “*Meslek yüksekokulu öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunuşluklarının belirlenmesi*” başlıklı çalışmadan izin alınarak, yazar tarafından aşçılık eğitimi alan ön lisans öğrencilerine göre uyarlanmıştır. İki bölümden oluşan anket formunun birinci bölümde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin demografik özelliklerinden cinsiyet, sınıf, yaş, mezun olunan lise, mutfak eğitim alma, aşçılık bölümüne isteyerek gelme ve staj yapma durumları yer almaktadır. İkinci bölümde ise öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyini belirlemek amacıyla 5’li Likert tipinde toplam 36 ifade bulunmaktadır. İkinci bölümde yer alan ifadeler, öğrencilerin katılım derecelerine göre cevaplanmaktadır. Anket formunun

uygulanması ile ilgili Artvin Çoruh Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulunun 28 Nisan 2021 tarihinde yapmış olduğu toplantıda, etik açıdan uygunluğu için etik kurul izni alınmıştır. Anket formu, 2021 yılı Mayıs ve Temmuz ayları arasında ön lisans düzeyinde açılış eğitimi alan öğrencilere çevrimiçi uygulanarak veriler toplanmıştır.

Araştırmada elde edilen verilerin analizi için SPSS programından yararlanılmıştır. Verilerin analizinde öncelikle anket formunda yer alan ölçek tipi soruların iç tutarlılık katsayısı incelenmiş ve yapılan test sonucunda güvenilirliğin (Cronbach's Alpha)  $\alpha = 0.924$  olduğu belirlenmiştir. Birbiriyle ilişkili değişkenleri bir araya getirerek az sayıda anlamlı değişkenler ortaya çıkarmak amacıyla tanımlayıcı faktör analizi uygulanmıştır. Bartlett'in Küresellik Testi sonuçları anlamlı çıkmış ve KMO Uygunluk Ölçütü örneklem yeterlilik testi tavsiye edilen değer (,821) tespit edilmiştir. Bu doğrultuda ölçeğin faktör boyutlarını kişisel beceriler ve mesleki beceriler ile ilgili öğrenci görüşleri oluşturmaktadır. Açılış öğrencilerinin demografik özellikleri ve iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşlerine ilişkin bulguların yorumlanmasında betimsel istatistiki değerlerden yararlanılmıştır. Açılış öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeyi ile demografik özelliklerinde yer alan değişkenlerin karşılaştırılması amacıyla ise Skewness (-.188, +.124) ve Kurtosis (-.804,+248) puanları incelenmiş ve değişkenlerin -1,5 ile +1,5 olduğu için verilerin normal dağılım gösterdiği kabul edilmiştir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Bu nedenle verilerin analizinde parametrik testlere yer verilmiştir. Dolayısıyla iş hayatına hazır bulunma düzeyi ile öğrencilerin demografik özelliklerinde yer alan iki kategoriden oluşan değişkenler için t-testi, ikiden fazla kategori oluşturan değişkenler için ise Anova testi analizi uygulanmıştır (Büyüköztürk, 2009).

#### **4. BULGULAR**

##### **4.1. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Demografik Özellikleri**

Araştırmaya katılan öğrencilerin cinsiyet, sınıf, yaş, mezun olunan lise, daha önce açılış eğitimi alma, açılış mesleğini isteyerek seçme ve staj yapma durumlarına ilişkin yüzde, frekans ve standart sapma değerlerine Tablo 2'de yer verilmektedir.

**Tablo 2.** Katılımcıların demografik özellikleri (n=385)

		f	%	sd.
Cinsiyet	Kadın	272	70.6	.455
	Erkek	113	29.4	
Sınıf	1. Sınıf	291	75.6	.430
	2. Sınıf	94	24.4	
Yaş	17-21 yaş	284	73.8	.695
	22-26 yaş	82	21.3	
	27-31 yaş	4	1.0	
	32 ve üzeri	15	3.9	
Mezun olduğunuz lisenin türü nedir?	Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	149	38.7	1.767
	Anadolu Lisesi	147	38.2	
	İmam Hatip Lisesi	73	19.0	
	Sağlık Lisesi	6	1.6	
	Açık Öğretim Lisesi	7	1.8	
Özel Lise	3	0.8		
Mezun olduğunuz lisede mutfak eğitimi aldınız mı?	Evet	108	28.1	.449
	Hayır	277	71.9	
Staj yaptınız mı?	Evet	142	36.9	2.025
	Hayır	243	63.1	
Aşçılık bölümüne kendi isteğiniz ile mi geldiniz?	Evet	381	99.0	.101
	Hayır	4	1.0	

Tablo 2 incelendiğinde; araştırmaya katılan öğrencilerin %70.6'sını kadın ve %29.4'ünü erkek bireyler oluşturmaktadır. Aşçılık öğrencilerinin %75.6'lık büyük bir bölümünü birinci sınıfta okumaktayken, %24.4'lük bölümünü ikinci sınıfta eğitim görmektedir. Öğrencilerin sektörde çalışma deneyimi cevaplarına bakıldığında %63.1'inin staj yapmadığı görülmektedir. Bu durum aşçılık öğrencilerin büyük bir bölümünün birinci sınıf öğrencilerden oluşmasıyla açıklanabilir. Öğrencilerin yaş grupları incelendiğinde %73.8'i 17-21, %21.3'ü 22-26, %1'i 27-31, %3.9'u 32 ve üzeri yaş aralığındadır. Dolayısıyla öğrencilerin önemli bir kısmının 17-21 yaş aralığında olması, mesleğe başlama açısından ideal bir yaş grubu olarak kabul edilebilir. Bireylerin ortaöğretim düzeyinde almış oldukları eğitim dikkate alındığında %38.7'si Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, %38.2'si Anadolu Lisesi, %19'u İmam Hatip Lisesi, %1.6'sı Sağlık Lisesi, %1.8'i Açık Öğretim Lisesi ve 0.8'i Özel Lise oluşturmaktadır. Dolayısıyla mezun olunan lise türü incelendiğinde öğrencilerin aşçılık eğitimine hazır bulunma düzeyinin düşük olduğu söylenebilir. Bu durumu öğrencilerin %28.1'i mezun oldukları lisede aşçılık eğitimi almışken, %71.9'u mezun oldukları lisede aşçılık eğitimi almama ifadesi de desteklemektedir. Ayrıca öğrencilere aşçılık bölümüne kendi isteğinizle mi geldikleri sorulduğunda tamamına yakını evet cevabı vermiştir. Dolayısıyla aşçılık



öğrencilerinin aşçılık mesleğine olan ilgi ve isteklerinin yüksek düzeyde olduğu söylenebilmektedir.

#### 4.2. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin İş Hayatına Hazır Bulunma Düzeyi

Araştırmaya katılan öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyi ile ilgili yüzde ve ortalama değerlerine ilişkin veriler Tablo 3’de yer almaktadır.

**Tablo 3.** Katılımcıların iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşleri

İş Hayatına Hazır Bulunma Düzeyi Görüşleri	% (n=385)					$\bar{X}$
	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	
Türkçeyi etkili ve güzel biçimde kullanırım.	-	2.9	2.9	60.3	34.0	4.25
Yabancı dilde iletişim kurabilirim.	5.7	28.6	33.2	24.7	7.8	<b>3.00</b>
Çalıştığım örgütü en iyi şekilde temsil edebilirim.	-	-	4.7	55.3	40.0	4,35
Örgüt içi ve örgüt dışı iletişim etkinliğini sağlayabilirim.	-	1.8	18.4	47.5	32.2	4,10
Gerektiğinde yöneticimin yerine inisiyatifimi kullanabilirim.	1.0	2.6	21.0	50.6	24.7	<b>3.95</b>
Örgüt amaçlarına uygun olarak doğru ve yerinde karar verebilirim.	-	-	13.2	56.6	30.1	4.16
Örgütün geleceği ile ilgili süreçlerde risk alabilirim.	1.0	4.9	22.3	50.1	21.6	<b>3.86</b>
Yöneticimin ve çalışma arkadaşlarımla güvenini kazanırım.	1.0	-	1.0	34.3	63.6	4.59
Belirli bir işi, zamanı etkili kullanarak istenilen zamanda bitiririm.	-	-	2.1	39.7	58.2	4.56
Meslek etiği hakkında yeterli bilgiye sahibim.	1.0	6.8	29.6	48.6	14.0	<b>3.67</b>
Etkili iletişim ile ilgili yeterli bilgiye sahibim.	-	3.6	14.8	56.9	24.7	4.02
Bilgiye ulaşma ve sonuçlarını yorumlama hakkında yeterli bilgiye sahibim.	-	4.7	15.3	59.0	21.0	<b>3.96</b>
Mesleğim ile ilgili gelişmeleri takip ederim.	-	3.1	8.1	55.6	33.2	4.18
Mezun olduktan sonra mesleğim ile ilgili bir işte çalışmak isterim.	-	1.0	11.2	29.1	58.7	4.45
Sorumluluk sahibi bir bireyim.	-	-	2.9	31.9	65.2	4.62
Ekip çalışmasına yatkınım, işbirliği ile çalışabilirim.	-	3.6	3.1	35.8	57.4	4.47
Zaman zaman özleştiride bulunurum.	-	1.0	4.4	45.2	49.4	4.42
Verilen bir işi eksiksiz ve zamanında yapabilirim.	-	1.0	0.8	41.0	57.1	4.54
Mesleğimi severek yaparım.	-	-	2.1	26.8	71.2	4.69
Düzenliyimdir.	-	-	5.2	37.1	57.7	4.52
Dış görünüşüme, temizliğe, estetik ve zarafete özen gösteririm.	-	-	-	24.7	75.3	4.75
Çalışma arkadaşlarımla olumlu ilişkiler kurmak beni motive eder.	-	-	2.6	26.0	71.4	4.68
Olayları analiz ederek çözmeye çalışırım.	-	-	3.6	45.2	51.2	4.47
Mesleğim ile ilgili konuları araştırmaktan hoşlanırım.	-	-	5.5	40.3	54.3	4.48
Sistemli ve planlı çalışmaya önem veririm.	-	-	1.0	44.4	54.5	4.53
Herhangi bir problemle karşılaştığım zaman çözüm yolları üretirim.	-	-	3.6	50.4	46.0	4.42
Olaylara farklı bakış açılarıyla bakmak hoşuma gider.	-	-	7.3	48.1	44.7	4.37
Bilmediğim ya da eksik gördüğüm konularda araştırma yaparım.	-	-	2.9	50.1	47.0	4.44
Yeni bilgiler ve orijinal fikirler yaratmak hoşuma gider.	-	-	3.9	49.9	46.2	4.42
Sosyal ilişkilerim kuvvetlidir.	1.0	2.6	9.1	48.3	39.0	4.21
İnsanlarla olumlu iletişim kurarım.	-	2.1	2.6	43.6	51.7	4.44
Mesleğim ile ilgili herhangi bir kurs ya da seminere katılmak isterim.	-	-	1.0	33.0	66.0	4.64

Mesleğimle ilgili becerilerimi artırmak için eğitimlere katılmak isterim.	-	-	4.7	28.3	67.0	4.62
Mesleğimin ahlaki yönünün farkındayım.	-	-	6.0	39.0	55.1	4.49
Mesleki becerilerimin deneyimlerimle pekişeceğinin farkındayım.	.5	1.3	1.3	29.4	67.5	4.62
Sorumluluk bilinci ile görevimi yerine getirmek beni başarıya ulaştıracaktır.	-	-	-	22.1	77.9	4.77
<b>Toplam</b>						<b>4.36</b>

Tablo 3 incelendiğinde öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyleri ile ilgili yeterli düzeyde kişisel ve mesleki özelliklere sahip olduğu söylenebilir. Ancak “yabancı dilde iletişim kurabilirim”, “gerektiğinde yöneticimin yerine inisiyatifimi kullanabilirim”, “örgütün geleceği ile ilgili süreçlerde risk alabilirim”, “meslek etiği hakkında yeterli bilgiye sahibim” ve “bilgiye ulaşma ve sonuçlarını yorumlama hakkında yeterli bilgiye sahibim” ifadelerine ortalama ( $\bar{x}<4.00$ ) düzeyde katıldıkları tespit edilmiştir. Diğer ifadeler ise yüksek ( $\bar{x}>4.00$ ) düzeyde katıldıkları görülmektedir. Bu doğrultuda öğrencilerin yabancı dil bilgisi, inisiyatif kullanabilme, risk alabilme, mesleki etik ilkeler ve bilgiye ulaşma konularında iş hayatına hazır bulunma düzeyinin yeterli olmadığı görülmektedir. Tablo 3’te yer alan ifadelerin toplam ortalaması ( $\bar{x}=4.36$ ) dikkate alındığında, öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyinin ortalamasının üzerinde olduğu söylenebilir. Dolayısıyla “*Aşçılık alanında ön lisans eğitimi alan öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyleri bulunmaktadır.*” hipotezi (H1)  **kabul edilmiştir.**

### 4.3. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin İş Hayatına Hazır Bulunma Düzeylerine İlişkin T-testi Analiz Sonuçları

Araştırmaya katılan öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma görüşleri ile iki kategoriden oluşan değişkenlerden cinsiyet, sınıf, daha önce aşçılık eğitimi alma, aşçılık mesleğini isteyerek seçme ve staj yapma durumu arasında farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testi analizine ilişkin sonuçlar Tablo 4’te yer almaktadır.

**Tablo 4.** Katılımcıların iş hayatına hazır bulunma düzeylerine ilişkin t-testi

		N	$\bar{x}$	Sd.	T	P
<b>Cinsiyet</b>						
İş Hayatına Hazır Bulunma Toplam Puanı	Kadın	272	4.397	.335	.011	.916
	Erkek	113	4.281	.322		
<b>Sınıf</b>						
İş Hayatına Hazır Bulunma Toplam Puanı	Birinci	291	4.376	.353	11.935	<b>.001</b>
	İkinci	94	4.324	.267		
<b>Daha Önce Aşçılık Eğitimi Alma</b>						
İş Hayatına Hazır Bulunma	Evet	108	4.388	.346	.143	.706

Toplam Puanı	Hayır	277	4.354	.330		
<b>Aşçılık Mesleğini İsteyerek Seçme</b>						
İş Hayatına Hazır Bulunma	Evet	381	4.369	.332	8.768	<b>.003</b>
Toplam Puanı	Hayır	4	3.833	.000		
<b>Staj Yapma Durumu</b>						
İş Hayatına Hazır Bulunma	Evet	142	4.395	.326	2.504	.114
Toplam Puanı	Hayır	243	4.344	.342		
<b>Toplam</b>		<b>385</b>				

Tablo 4’te yer alan cinsiyet, sınıf, daha önce aşçılık eğitimi alma, aşçılık mesleğini isteyerek yapma ve staj yapma durumu ile ilgili t-testi sonuçları incelendiğinde;

- ✓ Öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşleri cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir [ $p>.05$ ]. Bu doğrultuda kadın öğrenciler ile erkek öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyi arasında bir ilişki olmadığı söylenebilir.
- ✓ Öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşleri sınıf değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir [ $p<.05$ ]. Dolayısıyla birinci sınıf ile ikinci sınıf öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeyi değişmektedir. Bu durum ikinci sınıf öğrencilerin birinci sınıf öğrencilere kıyasla iş hayatına daha fazla hazır olmaları şeklinde yorumlanabilir.
- ✓ Öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşleri daha önce aşçılık eğitimi alma değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir [ $p>.05$ ]. Bu doğrultuda öğrencilerin daha önce almış oldukları eğitim iş hayatına hazır bulunma düzeyini etkilememektedir.
- ✓ Öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşleri aşçılık mesleğini isteyerek seçme değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir [ $p<.05$ ]. Dolayısıyla mesleği isteyerek yapma, iş hayatına hazır bulunma düzeyinde önemli bir değişken olduğu söylenebilir.
- ✓ Öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşleri daha önce staj yapma durumu değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir [ $p>.05$ ]. Bu doğrultuda öğrencilerin staj yapıp yapmadığı ile iş hayatına hazır bulunma düzeyini arasında bir farklılık söz konusu değildir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma görüşleri ile iki kategoriden oluşan değişkenlerden sınıf ve aşçılık mesleğini isteyerek yapma arasında anlamlı bir ilişki bulunmaktadır. Ancak öğrencilerin cinsiyet, daha önce aşçılık eğitimi alma ve staj yapma durumu değişkenleri ile ilgili ise anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir.

#### 4.4. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin İş Hayatına Hazır Bulunma Düzeylerine İlişkin Anova Testi Analiz Sonuçları

Araştırmaya katılan öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma görüşleri ile ikiden fazla kategoriden oluşan değişkenlerden yaş aralığı ve mezun olunan lise türü arasında anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla yapılan Anova testi analizine ilişkin sonuçlar Tablo 5’te yer almaktadır.

**Tablo 5.** Katılımcıların iş hayatına hazır bulunma düzeylerine ilişkin Anova testi

	Varyansın Kaynağı	Kareler Toplamı	Sd.	Kareler Ortalaması	F	P
<b>Yaş Aralığı</b>						
İş Hayatına Hazır Bulunma Toplam Puanı	Gruplar arası	1.361	3	.454	4.133	<b>.007</b>
	Gruplar içi	41.815	381	.110		
<b>Mezun Olunan Lise Türü</b>						
İş Hayatına Hazır Bulunma Toplam Puanı	Gruplar arası	1.004	5	.201	1.805	<b>.011</b>
	Gruplar içi	42.171	379	.111		
<b>Toplam</b>		43.175	384			

Tablo 5’te yer alan yaş aralığı ve mezun olunan lise türü ile ilgili Anova testi analiz sonuçları incelendiğinde;

- ✓ Öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşleri yaş aralığı değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir [ $p < .05$ ]. Dolayısıyla öğrencilerin yaşları ile iş hayatına hazır bulunma düzeyleri arasında farklılık bulunmaktadır.
- ✓ Öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma düzeyi görüşleri mezun olduğu lise türü değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermektedir [ $p < .05$ ]. Bu doğrultuda öğrencilerin daha önce mezun olduğu lise türü ile iş hayatına hazır bulunma düzeyleri arasında farklılık bulunmaktadır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin iş hayatına hazır bulunma görüşleri ile yaş aralığı ve mezun olunan lise türü arasında anlamlı bir ilişki bulunmaktadır. Hangi gruplarda farklılaştığı ile ilgili test sonuçları incelendiğinde ise sadece 32 yaş üzeri öğrenciler ve meslek lisesi mezunu öğrenciler arasında farklılaştığı tespit edilmiştir. Bu doğrultuda “İş hayatına hazır bulunma düzeyleri ile aşçılık öğrencilerinin demografik özellikleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.” diğer bir ifadeyle H2 hipotezi; sınıf (H2b), yaş aralığı (H2f), mezun olunan lise (H2g) ve aşçılık mesleğini isteyerek seçme (H2d) değişkenlerine göre **kabul** edilirken, diğer

değişkenlerden cinsiyet (H2a), daha önce aşçılık eğitimi alma (H2c) ve staj yapma durumuna (H2e) göre **ret** edilmiştir.

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada, aşçılık programı öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma düzeyleri incelenmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %70.6'sını kadın ve %29.4'ünü erkek bireyler oluşturmaktadır. Öğrencilerin mesleğe başlama açısından ideal yaş grubunda (17-21) olduğu, büyük bir bölümünün birinci sınıf öğrencilerden oluştuğu, öğrencilerin mezun olduğu lise türü bakımından aşçılık eğitimine hazır bulunma düzeyinin düşük olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin tamamına yakınının aşçılık programına isteyerek geldiği ve aşçılık mesleğini bilinçli olarak seçtikleri görülmektedir. Bu durumu, Harbalıoğlu ve Ünal (2014) çalışmasında belirlediği “*öğrencilerin aşçılık programını isteyerek seçtikleri*” ifadesi desteklemektedir. Öğrencilerin kişisel ve mesleki özellikler açısından ise iş hayatına hazır bulunma düzeylerinin ortalamanın üzerinde olduğu tespit edilmiştir. Ancak yabancı dil bilgisi, inisiyatif kullanabilme, risk alabilme, mesleki etik ilkeler ve bilgiye ulaşma konularında ortalamanın altında olduğu görülmektedir. Benzer çalışmalar incelendiğinde yabancı dil bilgisinde meslek eğitimi ile ilgili öğrenciler sorun yaşamaktadır (Akgöz ve Gürsoy; 2014; Balcı, 2016; Özer ve Yılmaz, 2016). Dolayısıyla mesleki eğitim sürecinde aşçılık öğrencilerinin yabancı dil bilgisinin yanı sıra örgütsel açıdan inisiyatif, risk, bilgiye ulaşma ve mesleki etik konusunda eksikliklerini mutlaka giderilmesi gerekmektedir.

Aşçılık öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunma görüşleri ile sınıf, yaş, mezun olunan lise ve aşçılık mesleğini isteyerek seçme arasında anlamlı bir farklılık bulunmaktadır. Dolayısıyla birinci sınıf veya ikinci sınıfta olma, öğrencinin yaş durumu, daha önce eğitim aldığı kurum ve aşçılık mesleğini isteyerek seçme, iş hayatına hazır bulunma açısından önemli bir unsurdur. Öğrencilerin cinsiyet, daha önce aşçılık eğitimi alma ve staj yapma durumları arasında ise anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir. Oğan, Oğan ve Kamacı (2016) çalışmalarında meslek yüksekokulu öğrencilerinin mezun olduğu lise, bulunduğu sınıf ve staj yapma durumu ile iş hayatına hazır bulunmaları arasında bir ilişkiye rastlamazken, öğrencilerin bölümü isteyerek seçme durumu arasında bir farklılık tespit etmiştir. Bu doğrultuda çalışmalar arasında bir karşılaştırma yapıldığında sadece aşçılık mesleğini isteyerek seçme durumu, bu araştırmanın sonuçlarını desteklemektedir.

Mesleki açıdan yapılan işin özellikleri göz önüne alındığında her işin kendi özgü bir takım zorlukları bulunmaktadır. Aşçılık mesleğinin zorlukları ise çalışma ortamının nemli ve sıcak olması, insanların boş zaman ve tatillerinde çalışılması, planlı bir şekilde çalışmanın gerekliliği, yanık ve yaralanmalara yol açabilecek tehlikelerin bulunması şeklinde sıralanabilir. Bilindiği üzere mesleki eğitimin içeriğinde hem teorik bilgiler hem de uygulamaya yönelik bilgiler öğrencilere sunulmalıdır. Özellikle aşçılık alanındaki öğrencilerin almış olduğu teorik ve uygulamaya yönelik eğitimler, iş hayatında hazır bulunmalarında önem taşımaktadır. Bu kapsamda aşçılık alanında eğitim alan öğrencilerin eğitim süresince mesleki ve kişisel becerilerinin geliştirmesi iş hayatında hazır bulunmalarına önemli katkılar sağlayacaktır. Dolayısıyla öğrencilerin hem okul ortamında hem de sektör deneyimiyle edindiği beceriler, iş hayatına hazır olunmasında avantaj sağlayacağı bilinmelidir.

## **6. KAYNAKÇA**

- Akgöz, E. ve Gürsoy, Y. (2014). Turizm eğitiminde yabancı dil öğrenme, istek ve kararlılıkları: Selçuk Üniversitesi Beyşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 21-29.
- Arlı, M. ve Nazik, H. (2001). Bilimsel araştırmaya giriş. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Balcı, U. (2016). Turizm lisans öğrencilerinin dil eğitimi ile ilgili sorunları ve çözüm önerileri. *International Journal of Social Science*, 50, 93-100.
- Bucak, T. ve Özkaya, E. (2014). Tarihi köşkerlerin yiyecek–içecek sektörüne kazandırılması: BELTUR A.Ş. Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 15(2), 167-180.
- Çelik, M. ve Akar Şahingöz, S. (2018). İş yaşamında cinsiyet ayrımcılığı: Kadın aşçılar örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 70-383.
- Çelik Gençoğlu, H. U. ve Kemer, E. (2021). Aşçılık programında okuyan kadın öğrencilerin mesleğe bakış açılarının değerlendirilmesi: Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi örneği. *Aydın Gastronomy*, 5(2), 105-116.
- Denizer, D. (2005). Konaklama işletmelerinde yiyecek ve içecek yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Doğan, H. ve Aktan, V. (2018). Mutfakta kadının rolü ve yenilikçi yaklaşımına yönelik Muğla il merkezinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 60-73.
- 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.
- Eren, R. (2020). Aşçılık meslek etiği ilkelerinin belirlenmesine yönelik nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2523-2540.

- Gökdemir, A. (2005). Mutfak hizmetleri yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güldemir, O. (2014). Bir aşçının temel özellikleri. [URL: <https://osmanguldemir.blogspot.com/2014/11/bir-ascnn-temel-ozellikleri.html>] (Erişim 19.09.2021).
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55-67.
- Karadağ, A. (2002). Meslek olarak hemşirelik. *Atatürk Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Dergisi*, 5(2), 1-8.
- Karasar, N. (2002). Bilimsel araştırma yöntemleri. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık.
- Kesici, M. ve Önçel, S. (2015). Aşçıların mesleki özerklikleri ile yaratıcılık süreci ilişkisi. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 16(1), 23-45.
- Ko, W. H. (2012). A study of the relationships among effective learning, professional competence, and learning performance in culinary field. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education* 11, 12-20.
- Koçak Macun, B., Macun, B. ve Safalı, S. (2019). Öğretmen adaylarının öğretmen özyeterlik inanç düzeyleri ile iş hayatına hazırbuluşluklarının incelenmesi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(1), 549-567.
- Kurnaz, A., Kurnaz Akyurt, H. ve Kılıç, B. (2014). Ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32, 41-61.
- Lang T. ve Caraher M. (2001). Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture. *JHEIA*. 8(2), 2-14.
- Lavelle, F., Spence, M., Hollywood, L., McGowan, L., Surgenor, D., McCloat, A., Mooney, E., Caraher, M., Raats, M. ve Dean, M. (2016). Learning cooking skills at different ages: a cross-sectional study. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 13, 119.
- MEB, (2021). Aşçılık, [URL: [https://odmem.meb.k12.tr/meb\\_iys\\_dosyalar/38/15/351265/dosyalar/2018\\_03/07153047\\_Ascilik.pdf?CHK=53fcac73a2ee0b4827cb35f0cd583883](https://odmem.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/38/15/351265/dosyalar/2018_03/07153047_Ascilik.pdf?CHK=53fcac73a2ee0b4827cb35f0cd583883)] (Erişim 11.08.2021).
- Miller, A. D., Ramirez, E. M. ve Murdock, T. B. (2017). The influence of teachers' selfefficacy on perceptions: Percieved teacher competence and respect and student effort and achievement. *Teaching and Teacher Education*, 64, 260-269.

- Oğan, E, Oğan, Y. ve Kamacı, A. (2016). Meslek yüksekokulu öğrencilerinin iş hayatına hazır bulunuşluklarının belirlenmesi. *Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(4), 118-143.
- Oğan, Y. (2020). Yiyecek içecek işletmeleri. Y. Oğan (Ed.), *Yiyecek içecek hizmetleri*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Oğan, Y. (2021). Mutfak çalışanlarının yaratıcılık algı düzeyleri üzerine bir araştırma. *Fiscaoeconomia*, 5(2), 756-768.
- Özer, S. ve Yılmaz, E. (2016). Students' attitudes towards vocational foreign language course. *International Journal of Contemporary Educational Research*, 3(2), 55-64.
- Shani, A., Belhassen, Y. ve Soskolne, D. (2013). Teaching professional ethics in culinary studies. *Journal of Contemporary Hospitality Management*, 25(3), 447-464.
- Sökmen, A. (2008). Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi ve işletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık.
- 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.
- Telman, C. (2000). Başarıya giden yolda meslek seçimi. İstanbul: Epsilon Yayıncılık
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). Spss uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri. Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Yılmaz, H. ve Çemrek, F. (2019). Aşçılık programı ile gastronomi bölümünde okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2(2), 141-156.
- YÖK Atlas, (2020). Aşçılık programı kontenjanları 2020, [URL: <https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-anasayfa.php>] (Erişim 10.09.2021).
- Zopiatis, A., Theodosiou, P. ve Constanti, P. (2014). Quality and satisfaction with culinary education: Evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 26(2).

**1. Çıkar Çatışması Beyanı:** Çalışmada herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

**2. Etik Kurul İzin Belgesi:** Araştırma verilerinin toplanabilmesi için Artvin Çoruh Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulunun 28 Nisan 2021 tarihinde yapmış olduğu toplantıda, etik açıdan uygunluğu için etik kurul izni alınmıştır. (Sayı: E-18457941-050.99-10533)



## **Readiness Level for Business Life of University Students: An Investigation on the Cookery Program**

**Yener OĞAN**

Artvin Coruh University, School of Applied Sciences, Artvin/Turkey

### **Extensive Summary**

Occupation is defined as work done for a certain wage. In today's business conditions, there is a need for qualified human resources who adopt ethical principles, receive vocational training and are competent in their field. As it is known, one of the most important elements of the success of the enterprises is the development of the professional knowledge and skill level of the human resources. One of the sectors that most need human labor is the food and beverage sector. Therefore, the food and beverage sector needs more qualified employees compared to other sectors. Especially in the position of cook, there is a need to train qualified human resources ready for business life. As in every occupational group, cooks must have professional knowledge and skills at a certain level. In addition, cooks have responsibilities such as working in accordance with hygiene rules, being regular at work, open to professional development, communication skills, teamwork, innovative and creativity. Students who receive culinary education in higher education are actively involved in the food and beverage sector. They are required to be ready for business life after their education. For this reason, it is aimed to investigate the readiness levels for business life of the students of the cookery program in the research. Therefore, the main problem of the research is "What is the level of readiness for business life of the students who have an associate degree in the field of cooking?".

The universe of the research consists of students studying cookery education at the higher education level in Turkey. In the study, random sampling technique was preferred in the selection of the sample to represent the universe. The sample group consists of 385 students. Survey technique was used in the collection of research data. The survey form consists of two parts. In the first part, the demographic characteristics of the students who received culinary education are included. In the second part, there are a total of 36 statements in 5-point Likert type in order to determine the level of readiness of the students for business life. The statements in the second part are answered according to the degree of participation of the students. In the analysis of the research data, the frequency, percentage and average values of the students' demographic characteristics and the readiness level for business life are included. In order to determine the differences between the readiness level for business life and demographic characteristics, the results of the t-test and Anova tests are included.

It is seen that cookery students agree with the statements about the readiness level for business life with a high average. However, students agree with the statements about foreign language knowledge, using initiative, taking risks, accessing information and professional ethical principles with a low average. For these reasons, students must develop their professional and personal skills throughout their education period. A significant difference was found between the readiness level for business life and the variable of class, age, graduated high school and choosing the cookery profession willingly. However, no significant difference was found according to gender, previous culinary education and internship status, which are among the other variables. In particular, the theoretical and practical trainings received by students in the field of culinary are important for their presence in business life. In this context, the development of professional and personal skills of the students studying in the field of culinary education will make significant contributions to their readiness in business life. Therefore, it should be known that the skills that students acquire both in the school environment and through industry experience will provide an advantage in being ready for business life.