



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANINDA KARIYER PLANLAMANIN ÖNÜNDEKİ ENGELLER

Osman KESKİN¹ Şirvan KIZIL²

Özet

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında verilen mesleki eğitimde yaşanan sorunlar, öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirmelerini ve kariyer hedeflerine yönelik adımlar atmalarını zorlaştırmaktadır. Bu nitel çalışmanın amacı, gastronomi ve mutfak sanatları alanında okuyan öğrencilerin kariyer planlama süreçlerinde karşılaştıkları engelleri araştırmak ve bu sorunların üstesinden gelmek için öneriler sunmaktır. Veriler, öğrencilerle yapılan görüşmelerden elde edilmiştir. Analiz sonucunda, müfredatta mesleki uygulamaların yetersizliği, uygulama derslerini verebilecek akademisyenlerin eksikliği, uygulama mutfaklarının yetersiz oluşu ve mutfak uygulamaları için yeterli maddi kaynakların aktarılmaması, işletmelerle iş birliği eksikliği gibi sorunlar tespit edilmiştir. Bu sorunların, öğrencilerin mesleki eğitimlerinde yetersizlikler yaşanmasına ve kariyer planlama süreçlerinde olumsuz etki yapmasına neden olduğu belirtilmiştir. Bu nedenle, müfredatın gözden geçirilmesi, uygulama derslerinde deneyimli akademisyenlerin görevlendirilmesi, mutfakların modernizasyonu ve maddi kaynakların artırılması gibi öneriler sunulmuştur. Bu önerilerin hayata geçirilmesi ile öğrencilerin mesleki gelişimleri desteklenecek ve kariyer planlama süreçleri daha sağlıklı yürütülecektir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Kariyer Planlama, Mesleki Eğitim

Abstract

Problems in vocational education in the field of gastronomy and culinary arts make it difficult for students to develop their professional skills and take steps towards their career goals. The aim of this qualitative study is to investigate the obstacles faced by students studying in the field of gastronomy and culinary arts in their career planning processes and to provide suggestions to overcome these problems. The data were obtained from interviews with students. As a result of the analysis, problems such as the insufficiency of vocational practices in the curriculum, the lack of academicians who can give practice courses, the insufficiency of practice kitchens and the lack of sufficient financial resources for kitchen practices, and the lack of cooperation with businesses were identified. It is stated that these problems cause students to experience inadequacies in their vocational education and have a negative impact on their career planning processes. For this reason, suggestions such as revising the curriculum, assigning experienced academicians in practice courses, modernizing the kitchens and increasing financial resources were presented. With the realization of these suggestions, students' professional development will be supported and career planning processes will be carried out in a healthier way.

Keywords: Gastronomy And Culinary Arts, Career Planning, Vocational Education

¹ Öğr. Gör., Bitlis Eren Üniversitesi, Bitlis, Türkiye. okeskin@beu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9354-2065.

² Öğretmen., TC Milli Eğitim Bakanlığı, Diyarbakır, Türkiye. lovelyosman@gmail.com, ORCID: 0009-0005-8803-1665.



GİRİŞ

Gastronomi ve mutfak sanatları, yemek yapma sanatının yanı sıra yeme-içme kültürünü, tarihini, sosyolojisini ve psikolojisini de kapsayan geniş bir alandır (Öney, 2016). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ise bu alanda çalışmak isteyen öğrencilere teorik eğitimin yanı sıra uygulamalı eğitim imkânı kazandırmayı amaçlayan bir eğitim programıdır (Özdemir, 2018). Gastronomi alanında okuyan öğrenciler, yiyecek-içecek sektöründe farklı pozisyonlarda çalışma imkânına sahip olmaktadır (Yaman ve Bulduk, 2019). Ancak bu öğrencilerin kariyer planlama süreçlerinde karşılaştıkları bazı engeller bulunmaktadır. Bu engeller arasında mesleki bilgi eksikliği, kariyer kararsızlığı, aile ve çevre baskısı, iş koşullarının zorluğu, mesleki beklentilerin gerçekleşmemesi gibi faktörler sayılabilir (Aydemir ve Buyruk, 2018; İçigen ve Geçgin, 2021).

Bu çalışmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları alanında okuyan öğrencilerin kariyer planlama süreçlerinde karşılaştıkları engelleri araştırmak ve bu sorunların üstesinden gelmek için öneriler sunmaktır. Bu amaç doğrultusunda çalışmanın soruları şunlardır:

- Öğrenciler kariyer planlama süreçlerinde hangi engellerle karşılaşmaktadır?
- Öğrenciler bu engelleri nasıl aşmaya çalışmaktadır?
- Öğrencilere kariyer planlama süreçlerinde yardımcı olabilecek öneriler nelerdir?

Çalışmanın kapsamı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan lisans öğrencilerini içermektedir. Araştırma için nitel yöntem tercih edilmiştir. Veri toplama yaklaşımı olarak da yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Çalışma içerik analizi yöntemiyle veriler değerlendirilmiştir.

Bu çalışma gastronomi ve mutfak sanatları alanında kariyer planlama süreçlerine ilişkin literatüre katkı sunmayı amaçlamaktadır. Literatürde bu alanda yapılmış olan çalışmalar genellikle öğrencilerin meslek seçimlerinde etkili olan faktörleri (İçigen ve Geçgin, 2021), kariyer beklentilerini (Aydemir ve Buyruk, 2018), kariyer planlama becerilerini (Yaman ve Bulduk, 2019) veya meslek memnuniyetlerini (Görkem ve Sevim, 2016) incelemektedir. Bu çalışma ise öğrencilerin kariyer planlama süreçlerinde karşılaştıkları engelleri ve bu engelleri aşmak için neler yaptıklarını veya yapabileceklerini ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu sayede hem öğrencilere hem de eğitimcilerine kariyer planlama süreçlerinde rehberlik edebilecek bir kaynak sunulması amaçlanmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanının Mevcut Durumu

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, insanların besin olarak tükettiği ürünlerin tarih boyunca tüm niteliklerinin ayrıntılı biçimde anlaşılması, iyileştirilerek bugünün şartlarına uyarlanması faaliyetlerini içeren bir bilim alanıdır. (Sarıışık ve Özbay, 2015). Gastronomi ve mutfak sanatlarında okuyan bireyler, yiyecek-içecek sektöründe çeşitli pozisyonlarda istihdam edilme fırsatına sahip olmaktadır (Yaman ve Bulduk, 2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi sunan bölümler sayısal açıdan büyük gelişim sergilemektedir. Yıl bazında tercih edilme ve yerleşme oranları değerlendirildiğinde alana duyulan ilgide artan bir talep görülmektedir. Böylesi gelişimler olurken gastronomi eğitiminin sorunları ve çözüm önerilerinin tartışıldığı Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı yapılmıştır. Öney (2016), bu konferanstan çıkan sonuçları analiz etmiş ve eğitim programları, üniversite ile sektör iş birliği, akademik kadro, fiziki durum gibi sorunlara dikkat çekmiştir. Öney (2016), bunun yanında staj sürecinin sektör gereksinimine dayanarak planlanmamasına, aynı



zamanda sektörün de staj yapan öğrenciyi normal bir eleman gibi görmesini temel problemler arasında belirtmiştir. Öney'in (2016) araştırması, Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ile ilgili ciddi endişelere işaret etmektedir. Araştırma, Türkiye'de gastronomi bölümlerinin sayısının artmasına rağmen, lisans düzeyinde sunulan eğitim programlarının hedeflendiği şekilde kaliteli bir eğitim sağlayamadığını vurgulamaktadır. Özellikle, bu programların müfredatlarının eksikliklerle boğuştuğu ve uzmanlar arasında gastronomi eğitiminin temel sorunlarının müfredatlarla ilintili olduğu kabul edilmektedir. Bununla birlikte, eğitim kurumlarının genellikle bu konuyu sektörel ihtiyaçlar açısından ele aldığı ve bu yaklaşımın gastronomi eğitimi sadece açılış fakültelerine dönüşme riski taşıdığını ifade edilmektedir. Öte yandan, Yaman ve Bulduk (2019) tarafından yürütülen başka bir çalışma, Türkiye'de gastronomi programlarına olan talebin arttığını ve bu büyümenin gelecekte de devam etmesinin beklendiğini ortaya koymuştur. Ancak, bu büyüme eğitimi programlarının kalitesini ve öğrencilerin kazanması gereken bilgi, beceri ve yeterlilikleri tanımlayan bir modelin eksikliğini de ortaya çıkarmıştır.

Güdek ve Boylu (2017) tarafından öğrenci görüşlerinin ölçüldüğü bir çalışmada, katılan öğrencilerin mezuniyet sonrası iş fırsatlarına ilişkin oldukça olumlu bir değerlendirme yapmalarına karşın, yükseköğretim kurumlarının sunduğu sosyal ve kültürel etkinlikler ile sosyal alanları düşük bir puanla değerlendirdikleri belirtilmiştir. Ayrıca, okulların eğitim araçları ve gereçleri ile uygulamalı derslerde görev alan öğretim üyelerinin niteliği konusundaki ifadeler de düşük puanlarla açıklanmıştır. Bu sonuçlar, Türkiye'deki gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının alt yapı eksikliklerine dikkat çekmek açısından önemlidir.

Semint (2020) tarafından yapılan gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine ilişkin araştırmada, bölümlerde yeterli öğretim elemanının bulunmaması, öğretim elemanlarının nitelik yetersizliği, eğitimin fiziki gereksinimlerinin karşılanamaması, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) kontenjanlarının her yıl artması, yeni bölümlerin açılması, gastronomi eğitimi müfredatı, altyapı eksiklikleri ve öğretim için gerekli araç-gereç eksikliği gibi sorunlara odaklanılmıştır.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin sektörle bağlantısı ile ilgili yapılan çalışmalarda ise staj uygulamaları, sektör beklentileri, iş bulma olanakları gibi konular incelenmiştir. Beyter vd. (2019), Türkiye'de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ile ilgili sorunları tanımlayarak çözüm önerileri sunmayı amaçlamıştır. Araştırmanın sonuçlarına göre, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin sayısının son yıllarda hızla arttığı ve bu hızlı artışın eğitim kurumlarında akademik ve fiziki altyapı sorunlarına yol açtığı görülmektedir. Ayrıca, üniversitelerin akademik takvimlerinin incelenmesi sonucunda, neredeyse hiçbir okulun bölümün ihtiyaçlarına uygun staj programları düzenlemediği tespit edilmiştir.

Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yapılan akademik çalışmalar, bu alandaki sorunların karmaşıklığına ışık tutmaktadır. Elde edilen sonuçlar, gastronomi eğitimiyle ilgili pek çok sorunun varlığını doğrulamaktadır. Bu noktada, bu sorunların çözümü için, hem üniversite hem de sektör temsilcileri arasında işbirliği yapılması gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Bununla birlikte, literatürden elde edilen sonuçlara dayanarak, gastronomi eğitimi alanındaki sorunların daha ayrıntılı bir şekilde anlaşılmasının sağlanması için daha fazla araştırma yapılması da önemlidir.

Kariyer Planlama Süreci

Kariyer planlaması, “bireyin kariyer amaçlarını ve stratejilerini belirleyerek hedefine ulaşması için neler yapması gerektiğini ortaya koyduğu” bir süreçtir (Atay, 2006). Bu süreç, bireyin iş hayatında arzu ettiği sonuçlara ulaşabilmesi için hedeflerin net bir şekilde belirlenmesini içerir. Kariyer yolculuğu, kişilere daha fazla tatmin ve mutluluk sağlamakla kalmaz, aynı zamanda işlerinde daha fazla başarı elde etmelerine de katkı sağlayabilir.

Kariyer planlaması, kurumlar ve bireyler için hayati bir öneme sahiptir. Kariyer performansı, sonuç olarak kişilerin meslek yaşamlarını değerlendirmelerine, meslek kimliklerini oluşturmalarına, iş kişiliklerini geliştirmelerine ve iş memnuniyetlerini sağlamalarına yardımcı olur. Kariyer planlaması, bireylerin kendilerini daha iyi anlamalarına ve işteki başarılarını değerlendirmelerine olanak tanır. Yanlış bir şekilde yürütülen mesleki adımlar, kişinin ve dolayısıyla kurumun bazı sorunlarla karşılaşmasına yol açabilir, bu da kurumun başarısını ve etkinliğini olumsuz etkileyebilir. Bu olumsuz durum, kurumlarda "kurumsal stres" olarak adlandırılan bir kavramın ortaya çıkmasına neden olabilir (Gümüştekin ve Gültekin, 2009).

Kariyer planlaması, kişilerin gelecekte ulaşmak istedikleri meslek ve kurumsal hedeflerle ilgili planlar yapma sürecini ifade eder (Ergün, 2007). Daha geniş bir perspektifle ifade edecek olursak, bu süreç, bireylerin kariyer seçeneklerini keşfetmelerini, bu seçeneklere yönelik amaçlar belirlemelerini, bu amaçlara ulaşmak için izleyecekleri yolu ve zaman çerçevesini planlamalarını içerir. Ayrıca, iş, eğitim ve diğer kişisel gelişim faaliyetlerini planlama ve programlama aşamasını içerir (Özdirek, 2015).

Planlama, geleceğe daha güvende ilerleme fırsatı sunar. Ayrıca, gelecekte karşılaşacakları zorlukları ve beklentileri daha iyi anlamalarına yardımcı olur, hedeflerine ulaşmak için bir yol haritası çizer, motivasyonlarını artırır ve işlerine daha fazla bağlanmalarına olanak tanır. Kariyer planlaması, bireylerin yaşamları boyunca karşılaşacakları fırsatları ve meslek seçeneklerini daha iyi anlamalarına, mesleki prestij sağlayacak hedefleri belirlemelerine ve bu hedeflere ulaşmak için gerekli adımları planlamalarına yardımcı olan önemli bir süreçtir. Kariyer planlama süreci, bireylerin kendi bilgi, değer, beceri, ilgi, güçlü ve zayıf yönlerini değerlendirmelerini, kısa, orta ve uzun vadeli hedefler belirlemelerini, kariyer fırsatları araştırmalarını, faaliyet planları oluşturmalarını ve bu planları uygulamalarını gerektirir (Güldü ve Kart, 2017).

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri, kendi alanlarının rekabetçi ve dinamik bir sektör olması nedeniyle iş bulmak için kariyer planlaması yapma ihtiyacı duyarlar. Bu sektörde kariyer yapmak isteyen öğrenciler, kendi ilgi ve yeteneklerini, sektördeki fırsatları ve hedeflerini dikkatlice değerlendirmelidirler. Bu değerlendirmeler sonucunda, kendilerine uygun bir kariyer yolu seçebilir ve bu yolda ilerlemek için gerekli adımları atabilirler (Özdemir ve Önçel, 2019). Kariyer planı yapmanın gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine sağladığı faydalar şunlardır: Hedeflere ulaşmada yardımcı olur; öğrenciler, kariyer planları sayesinde hedeflerini net bir şekilde belirler ve bu hedeflere ulaşmak için gerekli adımları belirlerler (Pratten, 2003a). Ayrıca, motivasyonu artırır; öğrenciler, kariyer planları sayesinde hedeflerine ulaşmak için motive olurlar ve çalışmalarının bir amaca hizmet ettiğini bilirler (Pratten, 2003b). Son olarak, iş bulma şansını artırır; öğrenciler, kariyer planları sayesinde sektördeki fırsatları daha iyi değerlendirebilir ve kendilerine uygun iş fırsatlarını bulabilirler (Özdemir ve Önçel, 2019).



YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları alanında okuyan öğrencilerin kariyer planlama süreçlerinde karşılaştıkları engelleri araştırmak ve bu sorunların üstesinden gelmek için öneriler sunmaktır. Bu amaç doğrultusunda çalışmanın soruları şunlardır:

- Öğrenciler kariyer planlama süreçlerinde hangi engellerle karşılaşmaktadır?
- Öğrenciler bu engelleri nasıl aşmaya çalışmaktadır?
- Öğrencilere kariyer planlama süreçlerinde yardımcı olabilecek öneriler nelerdir?

Çalışmanın kapsamı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan lisans öğrencilerini içermektedir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Bu çalışma için seçilen örneklem stratejisi, örneklem büyüklüğü ve katılımcıların deneyimleri, veri doygunluğunu sağlamak amacıyla dikkatlice düşünülmüş ve uygulanmıştır. Katılımcı sayısı, veri doygunluğuna göre belirlenmiş olup 20 öğrenciye uygulanmıştır. Katılımcıların farklı üniversitelerden gelmeleri ve farklı deneyimlere sahip olmalarına dikkat edilmiştir. Veriler içerik analizi ile analiz edilmiştir. Bu çalışma nitel araştırma yöntemlerinden durum çalışması modelinde tasarlanmıştır. Durum çalışması, belirli bir durumu veya olguyu derinlemesine incelemeyi amaçlayan bir araştırma yaklaşımıdır (Subaşı ve Okumuş, 2017). Bu çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları alanında okuyan öğrencilerin kariyer planlama süreçleri incelenen durum veya olgu olarak ele alınmıştır.

Çalışmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu, araştırmacının önceden belirlediği soruların katılımcılara sorulduğu ancak soruların sırasının ve ifadesinin değiştirilebildiği, sorulara açıklama getirilebildiği ve yeni sorular eklenebildiği bir görüşme türüdür (Polat, 2022). Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanırken öncelikle araştırmanın amacına uygun olarak sorular tasarlanmıştır. Daha sonra alan yazını incelenerek soruların geçerliği ve yeterliliği kontrol edilmiştir. Son olarak uzman görüşü alınarak soruların son hali verilmiştir. Bu kapsamda katılımcılara aşağıda belirtilen sorular yöneltilmiştir.

1. Sizce kariyer planını gerçekleştirme konusunda akademik eğitim yeterli mi?
2. Kariyer planınızın önündeki engeller nelerdir?
3. Kariyer planınız süresince zorlukların üstesinden gelmek için ne gibi stratejiler geliştirmeyi düşünüyorsunuz?

BULGULAR

Tema 1: Kariyer Planını Gerçekleştirme Konusunda Akademik Eğitim Yeterli Mi?

Bu temada kariyer planlama konusunda akademik eğitimin yeterli olup olmadığına verilen cevaplar incelenmiştir. Öğrencilerin tamamı kariyer planlama için akademik eğitimin yeterli olmadığını belirtmiştir.

Öğrenciler cevaplarını şu şekilde ifade etmişlerdir:

"Akademik eğitimimiz bize mutfak becerileri kazandırmakla kalmıyor, aynı zamanda işletme, yönetim, pazarlama gibi konuları da içeriyor. Ancak, gerçek bir iş ortamında karşılaşabileceğimiz pratik zorluklar hakkında yeterli bilgi veya deneyim sunmuyor." (K3)

"Akademik eğitim teorik bilgi açısından oldukça sağlam olsa da, sektörde karşılaşabileceğimiz zorlukları ve pratik deneyimi eksik bırakıyor. Meslektaşlarımızla"

yaptığımız konuşmalar ve staj deneyimlerimiz, kariyer planlarımızı gerçekleştirmek için daha fazla öğrenme ve gelişim ihtiyacımız olduğunu gösteriyor." (K15)

Tema 2: Kariyer Planlama Sürecinde Karşılaşılan Engeller

Bu temada, öğrencilerin kariyer planlama sürecinde karşılaştıkları engeller sorusuna verdikleri cevaplar incelenmiştir. Cevaplar incelendiğinde, öğrencilerin kariyer planlama sürecinde en çok müfredatta mesleki uygulamaların yetersizliği, uygulama derslerini verebilecek akademisyenlerin eksikliği, uygulama mutfaklarının yetersiz oluşu ve mutfak uygulamaları için yeterli maddi kaynakların aktarılmaması, işletmelerle iş birliği eksikliği gibi engellerle karşılaştıkları tespit edilmiştir.

Öğrenciler bu engelleri şu şekilde ifade etmişlerdir:

"Karşılaştığım en büyük engel müfredatta mesleki uygulamaların yetersiz olması. Teorik bilgi veriliyor ama pratik yapamıyoruz. Bu durum mesleki açıdan özgüvenimi sarstıyor. Her dönem sadece bir mutfak dersi görmek yetmiyor. Bazen ders saatleri yetmiyor. " (K1)

"Bana göre heyecanımı düşüren ve kariyer planlama sürecinde karşılaştığım en büyük engel uygulama derslerini verebilecek akademisyenlerin eksikliği. Meslekte deneyimli olan hocalar çok az. Farklı üniversitelerden arkadaşlarımla kendi hocalarımla karşılaştırıncaya bizinkilerin yetersiz olduğunu düşünüyorum. " (K4)

"Kariyerimle ilgili okuduğum bölüm açısından şunları belirtiyim ki, müfredatta yer alan mesleki uygulamaların yetersizliği büyük bir sorun teşkil ediyor. Teorik bilgilerle yetinmek yerine, daha fazla pratik deneyim kazanmak istiyorum." (K20)

"Mutfaklarımızın ekipman olarak yetersiz oluşu, gerçekçi bir iş deneyimi kazanmamıza engel oluyor." (K6)

"Biz öğrencilerin kariyer basamaklarında takıldığımız engel uygulama mutfaklarının yetersiz oluşu. Mutfaklarda gerekli malzeme ve ekipman yok. Ben otelcilik lisesi mezunuyum ve lisedeki okulumun mutfağı burdan daha iyiydi. " (K7)

"Üniversitemizde uygulama derslerini verebilecek nitelikli hocaların eksikliği, pratik becerilerimizi geliştirmemizi zorlaştırıyor. Daha fazla pratik rehberliği ve deneyim istiyoruz." (K16)

"Karşılaştığım sıkıntıların başında mutfak uygulamaları için yeterli maddi kaynakların aktarılmaması. Mutfakta kullanacağımız malzemeleri kendimiz almak zorunda kalıyoruz. Bu da maddi açıdan beni zorluyor. Aynı şekilde arkadaşlarımdan da bu konuda zorlananlar var." (K9)

"Biz 2. Sınıfı bitirmemize rağmen hala uygulama mutfağımız olmadığı için diğer rakiplerimize göre çok geride olduğumuzu düşünüyorum." (K11)

"Kariyer planlama sürecinde karşılaştığım en büyük engel işletmelerle iş birliği eksikliği. Stajımızı kendimiz ayarlamamız gerekiyor. Üniversite staj yerimizden habersiz bir şekilde. Okul ile işletmeler arasında ortak projeler yapılması gerekiyor." (K17)



"Mutfak uygulamaları için yeterli maddi kaynakların sağlanmaması, öğrencilerin kendi cebinden malzeme almasına ve ekonomik zorluklar yaşamasına neden oluyor." (K13)

"Ben öğrenci olarak zaten deneyimsiz olduğum için iş ve staj yeri bulmada zorlanıyorum. Üniversite olarak bize sunulan staj olanakları sınırlı ve bu beni zorluyor." (K15)

Bu temadan elde edilen bulgular, gastronomi ve mutfak sanatları alanında okuyan lisans öğrencilerinin kariyer planlama sürecinde akademik ve sektörel anlamda çeşitli engellerle karşılaştıklarını göstermektedir.

Tema 3: Engelleri Aşma Stratejileri

Bu temada, öğrencilerin kariyer planlama sürecinde karşılaştıkları engelleri aşmak için ne gibi stratejiler geliştirdikleri sorusuna verdikleri cevaplar incelenmiştir. Cevaplar incelendiğinde, öğrencilerin engelleri aşmak için en çok kendilerini geliştirmek, staj yapmak, yurt dışına çıkmak, mesleki derneklere üye olmak, yarışmalara katılmak ve aile desteği almak gibi stratejiler geliştirdikleri belirlenmiştir.

Öğrenciler bu stratejileri şu şekilde açıklamışlardır:

"Kariyerim ile ilgili engelleri aşmak için kendimi geliştirmeye çalışıyorum. Mesleğimle ilgili kitaplar okuyorum, seminerlere katılıyorum, online kurslar alıyorum." (K2)

"Bu alanda eksikleri gidermek için staj yapmaya çalışıyorum. Yaz aylarında otellerde çalışıyorum. Staj yaparak meslekte pratik yapma ve deneyim kazanma fırsatı buluyorum." (K5)

"Bir an önce okulumu bitirip kendimi geliştirip yurt dışına çıkmayı planlıyorum. Yurt dışında mesleki eğitim alarak farklı kültürlerin mutfaklarını tanımak istiyorum." (K8)

"Engelleri aşmak için mesleki derneklere üye oluyorum. Mesleki dernekler sayesinde meslektaşlarımla iletişim kuruyorum, sektördeki gelişmelerden haberdar oluyorum, iş imkanları yakalıyorum." (K10)

"Engelleri aşmak için aile desteği alıyorum. Ailem benim meslek seçimime saygı duyuyor ve beni her konuda destekliyor. Aile işletmemizde boş zamanlarımda çalışıyorum." (K14)

"Mesleki seminer ve yarışmalara elimden geldiğince katılmaya çalışıyorum. Bu mesleki gelişimimi destekliyor ve ünlü şeflerle tanışma imkânı veriyor." (K11)

"Pandemi sürecinden edindiğim alışkanlıkla internet ortamında yabancı kurslara katılmaya gayret ediyorum." (K13)

"Erasmus veya worktravel projesi ile Avrupa'ya gitmeyi planlıyorum." (K15)

"Michelin yıldızlı restoranlarda staj yapmak ile kendimi geliştirmek istiyorum." (K18)

“Üniversitenin gastronomi kulübünde aktif görev alarak alanımla ilgili etkinliklere katılıp mesleki ağımlı geliştirim.” (K19)

“Boş zamanlarında aile işletmemizde vakit geçirip bu mesleği layıkıyla sürdürmeye çalışıyorum .” (K20)

Bu temadan elde edilen bulgular, gastronomi ve mutfak sanatları alanında okuyan lisans öğrencilerinin kariyer planlama sürecinde karşılaştıkları engelleri aşmak için farklı stratejiler geliştirdiklerini göstermektedir.

SONUÇ

Bulgulara göre, öğrenciler kariyer planlama süreçlerinde en çok akademik ve sektörel anlamda engellerle karşılaşmaktadır. Bu engeller arasında müfredatta mesleki uygulamaların yetersizliği, uygulama derslerini verebilecek akademisyenlerin eksikliği, uygulama mutfaklarının yetersiz oluşu ve mutfak uygulamaları için yeterli maddi kaynakların aktarılmaması, işletmelerle iş birliği eksikliği gibi faktörler sayılabilir. Bu bulgular alan yazınla uyumlu olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim alan öğrencilerin mesleki yeterlilik kazanmada zorluklar yaşadıklarını göstermektedir (Arıkan vd., 2018; Aydemir ve Buyruk, 2018; Beyter vd., 2019; Görkem ve Sevim, 2016; Güdek ve Boylu, 2017; İçigen ve Geçgin, 2021; Semint, 2020; Yaman ve Bulduk, 2019).

Öğrenciler bu engelleri aşmak için farklı stratejiler geliştirmektedir. Bu stratejiler arasında kendilerini geliştirmek, staj yapmak, yurt dışına çıkmak, mesleki derneklere üye olmak, yarışmalara katılmak ve aile desteği almak gibi faktörler sayılabilir. Bu bulgular da alanyazınla uyumlu olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim alan öğrencilerin mesleki gelişimlerini sağlamak için çeşitli yollar aradıklarını göstermektedir (Arıkan vd., 2018; Aydemir ve Buyruk, 2018; Beyter vd., 2019; Görkem ve Sevim, 2016; Güdek ve Boylu, 2017; İçigen ve Geçgin, 2021; Semint, 2020; Yaman ve Bulduk, 2019).

Araştırmadan çıkan öneriler arasında akademik eğitimin mesleki uygulamalarla zenginleştirilmesi, uygulama derslerini verebilecek akademisyenlerin sayısının artırılması, uygulama mutfaklarının donanım ve malzeme açısından iyileştirilmesi, mutfak uygulamaları için yeterli maddi kaynakların sağlanması, işletmelerle iş birliği yapılması gibi faktörler sayılabilir. Bu öneriler alan yazında da benzer şekilde dile getirilmiştir (Arıkan vd., 2018; Aydemir ve Buyruk, 2018; Beyter vd., 2019; Görkem ve Sevim, 2016; Güdek ve Boylu, 2017; İçigen ve Geçgin, 2021; Semint, 2020; Yaman ve Bulduk, 2019).

İleriki çalışmalar için araştırmanın farklı üniversitelerden daha fazla sayıda öğrenci ile tekrarlanması önerilmektedir. Araştırmanın katkısı ve sonucu olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanında okuyan lisans öğrencilerinin kariyer planlama süreçlerinde karşılaştıkları engellerin ve bu engelleri aşma stratejilerinin nitel bir araştırma yöntemi ile incelenmesiyle elde edilen bulgular ve öneriler, akademik eğitimin mesleki yeterlilik kazandırmadaki rolünün artırılması için ilgili paydaşlara yol gösterici olabilir.



KAYNAKÇA

- Arıkan, E., Sürücü, Ö. A., ve Arman, A. (2018). Yükseköğretim kurumlarındaki eğitim mutfaklarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 592-601.
- Atay, S. (2006). Kariyer yönetiminin örgütsel bağlılığa etkisi, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.
- Aydemir, D. A., ve Buyruk, L. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ankara.
- Beyter, N., Zıvalı, E., ve Yalçın, E. (2019). Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi* (19-21 Eylül 2019), 538-544.
- Ergün, E. (2007). İnsan kaynakları yönetiminde kariyer planlama ve bir uygulama (Doctoral dissertation, Marmara Üniversitesi (Turkey)).
- Görkem, U., ve Sevim, N. (2016). Gastronomi eğitimi alan lisans düzeyindeki öğrencilerin meslek memnuniyetleri üzerine bir araştırma: Kapadokya Üniversitesi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 979-1000.
- Güdek, B., ve Boylu, Y. (2017). Gastronomi eğitimi alan lisans düzeyindeki öğrencilerin meslek seçimine etki eden faktörlerin belirlenmesine yönelik bir araştırma: Ankara Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Bölümü Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 490-506.
- Güldü, Ö., ve Kart, M. E. (2017). Kariyer planlama sürecinde kariyer engelleri ve kariyer geleceği algılarının rolü. *Ankara Üniversitesi SBF Dergisi*, 72(2), 377-400.
- Gümüştekin, G. E., ve Gültekin, F. (2009). Stres kaynaklarının kariyer yönetimine etkileri. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 147-158.
- Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S. ve Tetik, N. (2008). *Türkiye’de Turizm Eğitimi* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- İçigen, M., ve Geçgin, E. (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Meslek Seçimlerinde Etkili Olan Aile ve Yakın Çevre Faktörlerinin İncelenmesi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, 9, 391-414.
- Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Subaşı, M., ve Okumuş, K. (2017). Bir araştırma yöntemi olarak durum çalışması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419-426.
- Öney, E. (2016). Gastronomide estetik algısı: Bir literatür taraması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3), 194-205.
- Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarından sektör, öğrenci ve öğretim elemanı beklentilerinin değerlendirilmesi. *Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü*, Ankara.



- Özdirek, A. (2015). işletmelerde Kariyer Planlaması Çalışmaları Garanti Bankasında Konuya İlişkin Uygulama Çalışması (Doctoral dissertation, Anadolu University (Turkey)).
- Yaman, H., ve Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin kariyer planlama becerilerinin incelenmesi: Kapadokya Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2769-2783.
- Pratten, J. D. (2003a). The training and retention of chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(4), 237-242.
- Pratten, J. D. (2003b). What makes a great chef. *British Food Journal*, 105 (7), 454-459.
- Semint, S. (2020). Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin temel sorunları üzerine bir araştırma (Master's thesis, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi).
- Polat, A. (2022). Nitel Araştırmalarda Yarı-Yapılandırılmış Görüşme Soruları: Soru Form ve Türleri, Nitelikler ve Sıralama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* , AÜSBD Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Özel sayısı , 161-182.
- Yaman, Z. Ö., ve Bulduk, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Kalite Göstergeleri Açısından Değerlendirilmesi. *Business ve Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2770-2804.