

# VAKIF ÜNİVERSİTELERİNDE AŞÇILIK EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE GÖRE MESLEKİ BEKLENTİLERİNİN İNCELENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Elif YILDIZ TOHUMCU  
İstanbul Gedik Üniversitesi, Türkiye  
elif.tohumcu@gedik.edu.tr  
<https://orcid.org/0009-0007-3767-602X>

Ahmet ERKASAP  
İstanbul Gedik Üniversitesi, Türkiye  
ahmet.erkasap@gedik.edu.tr  
<https://orcid.org/0000-0002-6239-1700>

<i>Atıf</i>	YILDIZ TOHUMCU, E.; ERKASAP, A. (2026). VAKIF ÜNİVERSİTELERİNDE AŞÇILIK EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE GÖRE MESLEKİ BEKLENTİLERİNİN İNCELENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA. <i>İstanbul Aydın Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 18(1), 37-65.
-------------	---

## ÖZ

Bu araştırma, Türkiye’deki vakıf üniversitelerinde ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentilerini demografik değişkenler açısından incelemeyi amaçlamaktadır. Son yıllarda gastronomi sektörünün popülerliğinin artmasıyla birlikte aşçılık eğitimine yönelik talep de artmıştır. Bu bağlamda, öğrencilerin mesleğe yönelik beklentilerinin anlaşılması, eğitim programlarının geliştirilmesi ve sektördeki insan kaynakları uygulamalarının iyileştirilmesi açısından kritik önem taşımaktadır. Araştırma, nicel yöntemle tasarlanmış ve veri toplama aracı olarak 360 öğrenciye anket uygulanmıştır. Anket, demografik bilgi formu ile “Mesleki Beklenti Ölçeği”nden oluşmaktadır. Verilerin analizinde t-testi ve tek yönlü varyans analizi (ANOVA) gibi yöntemlerden yararlanılmıştır. Araştırma bulguları, kadın öğrencilerin, genç yaş gruplarının, mesleki lise mezunlarının ve bölümü isteyerek tercih edenlerin genel mesleki beklentilerinin anlamlı düzeyde daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Özellikle “Mesleki Tatmin ve Kariyer” beklentisi, “Ücret ve Sosyal İmkanlar” beklentisinden daha yüksek çıkmıştır. Bu sonuçlar, aşçılık öğrencilerinin mesleğe idealist bir yaklaşımla başladığını, ancak maddi beklentiler konusunda daha temkinli olduklarını düşündürmektedir. Çalışma, elde edilen bulgular ışığında eğitim kurumlarına, sektör profesyonellerine ve politika yapıcılara yönelik öneriler sunarak literatüre ve uygulamaya katkı sağlamayı hedeflemektedir.

**Anahtar Kelimeler:** *Aşçılık eğitimi, Mesleki Beklenti, Demografik Özellikler, Vakıf Üniversiteleri, Gastronomi Eğitimi, Kariyer.*

## **A STUDY EXAMINING THE CAREER EXPECTATIONS OF STUDENTS RECEIVING CULINARY EDUCATION AT FOUNDATION UNIVERSITIES BASED ON THEIR DEMOGRAPHIC CHARACTERISTICS**

### **ABSTRACT**

This study examines the professional expectations of students enrolled in associate degree culinary programs at foundation universities across Turkey, with particular attention to how demographic variables shape these expectations. The gastronomy sector has witnessed substantial growth in recent years, leading to increased demand for culinary education. Understanding what students expect from their future careers has become essential for improving educational curricula and enhancing human resource practices within the industry. The research employs a quantitative methodology, collecting data through surveys administered to 360 students. The survey instrument combines a demographic information form with the “Professional Expectation Scale”. Data analysis was conducted using SPSS 25.0 and AMOS 23.0 software, applying descriptive statistics, t-tests, and one-way analysis of variance (ANOVA). Findings reveal that female students, younger age groups, vocational high school graduates, and those who deliberately chose the program demonstrate significantly higher professional expectations overall. Notably, expectations related to “Professional Satisfaction and Career” exceed those concerning “Salary and Social Benefits.” These results suggest that culinary students approach the profession with idealistic attitudes while maintaining more cautious views regarding financial prospects. The study offers recommendations for educational institutions, industry professionals, and policymakers based on these findings, aiming to contribute both to academic literature and practical applications in the field.

**Keywords:** *Culinary Education, Career Expectations, Demographic Characteristics, Foundation Universities, Gastronomy Education, Career.*

## GİRİŞ

Gastronomi, bir bölgenin kültürel kimliğini yansıtan ve turizm sektörünün rekabet gücünü artıran stratejik bir unsur olarak her geçen gün önem kazanmaktadır (Kutukız vd., 2018, s. 561). Türk mutfağının zengin mirasının uluslararası alanda tanınması ve bu potansiyelin ekonomik değere dönüştürülmesi, nitelikli insan kaynağının varlığına bağlıdır. Bu insan kaynağının temel taşı oluşturulan aşçılar, sadece yemek pişirme becerileriyle değil, aynı zamanda yaratıcılık, yönetim ve kültürel bilgi birikimiyle donatılmış profesyoneller olarak sektörün standartlarını belirlemektedir (Harbalıoğlu & Ünal, 2014, s. 1071). Son yıllarda televizyon programları, sosyal medya ve popüler kültürün etkisiyle aşçılık mesleğine yönelik toplumsal ilgi artmış, bu durum Türkiye’deki vakıf üniversiteleri gibi eğitim kurumlarının, gastronomi ve aşçılık programlarına olan talebi de artırmıştır (Gajdzik, 2023, s. 4587).

Bu artan ilgiye, aşçılık eğitimi alan öğrencilerin profili, mesleğe yönelik algıları ve kariyer beklentileri de çeşitlenmiştir. Bireylerin mesleki beklentileri, onların motivasyonlarını, iş doyumlarını ve kariyer bağlılıklarını doğrudan etkileyen psikolojik bir faktördür. Victor Vroom tarafından geliştirilen Beklenti Teorisi, bireylerin belirli bir çabayı gösterdiklerinde arzu ettikleri sonuca ulaşacaklarına dair inançlarının, motivasyonlarının temelini oluşturduğunu savunmaktadır (Vroom, 1964). Bu kuramsal çerçevede, öğrencilerin eğitim sürecinin başında sahip oldukları beklentilerin, mezuniyet sonrası kariyer yörüngelerini ve sektördeki kalıcılıklarını şekillendirdiği öngörülebilmektedir. Beklentileri karşılanmayan bireylerin iş doyumsuzluğu yaşamaları, motivasyonlarının düşmesi ve sektörden ayrılma eğilimi göstermesi hem bireysel kariyerler hem de sektörün sürdürülebilirliği açısından önemli bir sorundur (Kong vd., 2015, s. 155; Özdemir, 2024, s. 2).

Yapılan çalışmalar, mesleki ilgi ve yetenekleriyle uyumlu bir alan seçen bireylerin mesleklerini sürdürme eğilimlerinin daha yüksek olduğunu göstermektedir. Buna karşın, meslek tercihi ile kişisel uyumu düşük olan bireylerin meslek değiştirme olasılıkları daha yüksektir. Yükseköğretim döneminde mesleki eğitim alan bireyler, bu süreçte kaygı, kararsızlık ve stres gibi duygularla sıkça karşılaşabilmektedir. Dolayısıyla öğrencilerin

gelecekteki mesleklerine dair beklenti ve tutumları, üniversite yıllarında belirginleşmekte ve şekillenmektedir. Bu bağlamda aşçılık mesleğini bilinçli olarak tercih eden öğrencilerin motivasyonları, sektöre bakış açıları ve kariyer planları, aldıkları eğitimin niteliği ve sektörle etkileşimleri doğrultusunda olumlu gelişme göstermektedir. Nitekim Akoğlu ve ark. (2017) tarafından aşçılık öğrencileriyle yapılan bir araştırmada, öğrencilerin büyük çoğunluğunun bölümlerini kendi istekleriyle tercih ettiği; mezuniyet sonrasında en fazla mutfakta (şef olarak) veya akademik alanda (öğretmenlik) çalışmak istedikleri belirlenmiştir. Aynı araştırmada öğrenciler, aşçılık alanındaki meslekleri ilgi çekici bulduklarını ve bu alanda sürekli yeni bilgiler öğrenme potansiyeli gördüklerini ifade etmişlerdir (Akoğlu et al., 2017). Benzer şekilde, Harbalıoğlu ve Ünal (2014) ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki tutumlarını inceledikleri çalışmada, öğrencilerin genellikle aşçılık programını isteyerek seçtiklerini ve bu meslekte uzmanlaşmayı hedeflediklerini saptamışlardır. Öğrenciler, aşçılık mesleğinin kendilerine maddi ve manevi tatmin sağlayacağına inanmakta; meslek seçimlerinden pişmanlık duymadıklarını ve aşçılığı korkutucu bir meslek olarak görmediklerini belirtmektedir (Harbalıoğlu & Ünal, 2014). Ayrıca bu öğrenciler, aşçı olmanın kendilerine gurur verdiğini ve yapacakları yemeklerin insanların damak tatlarına yön vereceği düşüncesiyle motive olduklarını dile getirmişlerdir (Harbalıoğlu & Ünal, 2014).

Yen, Cooper ve Murrmann'ın yapmış oldukları çalışmada, aşçılık eğitimi alan bireylerin kariyer beklentileri karşılaştırmalı olarak incelenmiştir. Araştırma sonucunda, dört yıllık aşçılık programlarından mezun olan bireylerin, iki yıllık program mezunlarına kıyasla daha geniş kariyer fırsatlarına sahip oldukları saptanmıştır. Bu durumun temel nedeni olarak, dört yıllık programların daha uzun süreli uygulama imkanları sunması ve daha kapsamlı bir müfredat içermesi gösterilmiştir (Yen, Cooper, & Murrmann, 2013).

Benzer şekilde, (Ören ve Arman (2017) gerçekleştirdiği araştırmada ön lisans düzeyinde mutfak ve pişirme sanatları eğitimi alan mezunların eğitim maliyetine ilişkin değerlendirmeleri, işe yerleştirme süreçleri ve genel memnuniyet düzeyleri ele alınmıştır. Çalışmada, program ücreti ve maliyeti, ilk iş yeri, ilk pozisyon, maaş düzeyi ve eğitim değerine ilişkin algılar ölçülmüştür. Bulgular, ücretli ve ücretsiz eğitim veren kurumların mezunları arasında ilk istihdam edilen yer, pozisyon veya başlangıç maaşı

açısından anlamlı bir farklılık bulunmadığını ortaya koymuştur. Ayrıca, aşçılık mesleğinde ilerleme ve terfi için uzun süreli deneyim ve eğitimin gerekliliğine vurgu yapılmış; öğrencilerin bu gerçeklik hakkında bilinçli olmalarının önemi belirtilmiştir (Ören & Arman, 2017).

Lin'in (2012) doktora tezinde, Tayvan'daki beş yıldızlı oteller ve yüksek hizmet kalitesine sahip restoranlarda eğitim aracılığıyla mutfak yaratıcılığının nasıl geliştirilebileceği incelenmiştir. Araştırma, sektörel ve akademik katılımcıların görüşlerine dayanarak, mutfak endüstrisinde uygulanan yaratıcılığın rolünü anlamayı; ayrıca bireysel yaratıcılığın gelişiminde çevresel faktörler ile kişisel özelliklerin etkilerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bulgular, yaratıcılığın eğitim ve öğretim süreçleriyle geliştirilebileceğini göstermektedir. Çalışmada ayrıca, aşçılık okullarının geleceğin şeflerini yetiştirmede önemli bir platform olduğu; eğitimin yaratıcılığı ortaya çıkarma sürecinde aracı bir rol üstlenebileceği ve bu bağlamda eğitimcilerin sektörün güncel gelişmelerini takip ederek öğrencilerin yaratıcı potansiyellerini desteklemeleri gerektiği vurgulanmaktadır (Lin, 2012).

Türkiye'de aşçılık eğitimi üzerine yapılan akademik çalışmalar artsa da özellikle vakıf üniversitelerinde öğrenim gören ön lisans öğrencilerinin mesleki beklentilerini demografik faktörler (cinsiyet, yaş, mezuniyet türü, bölümü tercih etme nedenleri vb.) ekseninde analiz eden araştırmalar sınırlıdır. Oğan (2022), ön lisans aşçılık öğrencilerinin mesleki beklentilerini incelediği çalışmasında, öğrencilerin kariyer gelişimine yönelik umutlarının yüksek olduğunu, ancak çalışma koşulları ve ücret gibi konularda endişeler taşıdıklarını belirtmiştir (Oğan, 2022). Benzer şekilde, Işkın ve arkadaşları (2021), öğrencilerin beklentilerinin meslek seçimi üzerindeki etkilerini vurgulayarak, bu beklentilerin eğitim müfredatları tarafından dikkate alınması gerektiğini öne sürmüştür. Bu araştırma, mevcut literatürdeki bu boşluğu doldurmayı ve vakıf üniversiteleri özelinde güncel bir tablo sunmayı hedeflemektedir.

Bu çalışmanın temel amacı, Türkiye'deki vakıf üniversitelerinde aşçılık ön lisans programlarında öğrenim gören öğrencilerin mesleki beklentilerinin çeşitli demografik değişkenlere göre farklılaşıp farklılaşmadığını ortaya koymaktır. Araştırma, "Aşçılık öğrencilerinin mesleki beklentileri cinsiyet, yaş, lise mezuniyet türü, bölümü isteyerek seçme ve bölüm hakkında bilgi sahibi olma gibi demografik özelliklere göre anlamlı bir farklılık

göstermekte midir?” sorusuna yanıt aramaktadır. Araştırmanın sonuçlarının, aşçılık eğitimi veren kurumların müfredatlarını ve kariyer danışmanlık hizmetlerini öğrenci profillerine daha uygun hale getirmelerine, yiyecek-içecek sektöründeki işletmelerin ise işe alım ve insan kaynakları yönetimi stratejilerini genç profesyonellerin beklentilerine göre şekillendirmelerine yardımcı olması beklenmektedir. Böylece, hem eğitim ile sektör arasındaki uyumun artırılmasına hem de nitelikli iş gücünün sektöre kazandırılarak elde tutulmasına katkı sağlanması amaçlanmaktadır.

### **Kavramsal Çerçeve**

Eğitim kavramı, köken itibarıyla İngilizce Education sözcüğünden, bu terim ise Latince Educare (yetiştirmek, beslemek) ve Edücere (dışarı çıkarmak, geliştirmek) fiillerinden türemiştir. Bu kelimeler, bireyin belirli bir beceri veya bilgiyle donatılması, potansiyelinin açığa çıkarılması ve yönlendirilmesi anlamlarını taşımaktadır. Dolayısıyla eğitim, bireyin hem zihinsel hem de davranışsal açıdan geliştirilmesini ve şekillendirilmesini hedefleyen bir süreç olarak değerlendirilmektedir (Yayla, 2005).

Aşçılık eğitimi; yalnızca yemek hazırlama ve pişirme tekniklerinin kazandırılmasıyla sınırlı olmayıp, aynı zamanda menü planlama, hijyen ve gıda güvenliği, maliyet kontrolü, sağlıklı beslenme, liderlik ve mutfak yönetimi becerilerinin geliştirilmesini de kapsamaktadır (Cheng, Ogbeide, & Hamouz, 2011). Ayrıca “Aşçılık” eğitimi; mutfak, restoran, kafe-bar ve diğer yiyecek-içecek işletmelerinde yönetim süreçlerini anlayabilen, yiyecek tarihi ve tüketim eğilimleri, yemek kültürü, hakkında bilgi sahibi bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir (Ekincek, Göde, Öncel, & Yolal, 2017; Santich, 2004).

Aşçılık eğitiminin kökenlerinin antik Yunan ve roma dönemlerine kadar uzandığı, bu dönemlerde gastronomiyle ilgili bilgi ve uygulamaların sistematik biçimde aktarıldığı kurumların bulunduğu ifade edilmektedir (Zopiatis, Theodosiou, & Constanti, 2014). Aşçılık alanında bilinen ilk yazılı kaynak ise m.s. 1. yüzyılda kaleme alınmıştır. Ancak, bu alandaki eğitim faaliyetlerinin kurumsal düzeye ulaşması 18. yüzyılda gerçekleşmiştir. Türkiye’de “Aşçılık” eğitiminin başlangıcı ise mutfak eğitimi uygulamalarıyla olmuştur. 1960’lı yıllara kadar mutfak eğitiminin usta-çırak ilişkisine dayalı olarak sürdürüldüğü; bu tarihten itibaren ise eğitimin örgün ve yaygın olmak üzere iki farklı biçimde yürütülmeye başlandığı bilinmektedir (Bucak & Yiğit, 2018; Aymanıkuy & Demirbulat, 2017; Özdemir, ak, & Öncel, 2019; Can & Çiftçi, 2019). Artan öğrenci

ilgisiyle birlikte Türkiye genelinde Aşçılık eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının sayısı her geçen yıl artış göstermektedir (Özbay, 2019; Güdek & Boylu, 2017).

Aşçılık eğitimi alan öğrencilerin sektöre ve gelecekteki kariyerlerine yönelik tutum ve beklentileri hem eğitim kurumları hem de sektör için önemli geri bildirimler sunmaktadır. Cihangir ve Özer (2016) yaptıkları çalışmada öğrencilerin genel olarak aşçılık mesleğine olumlu baktığını, ancak sektörün zorlukları konusunda da farkındalık taşıdığını göstermektedir. Aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki durumları ile gelecekteki kariyer planlamaları arasındaki değişimi inceledikleri araştırmada, öğrencilerin büyük bir kısmının kariyerlerine yönelik olumlu beklentiler taşıdığını saptamışlardır. Katılımcı öğrenciler, mezuniyet sonrası iş bulma olanaklarını oldukça yüksek görmekte ve kısa sürede yükselme potansiyeline sahip olduklarını düşünmektedir (Cihangir ve Özer, 2016). Özellikle yurt içinde veya yurt dışında çalışma tercihleri, mezuniyetten sonra işe girme süreleri, işte kalma süreleri ve ileride üst düzey yönetici olabilme planları konusunda öğrencilerin bilinçli ve motive olduğu görülmüştür. Bu olumlu eğilimlerin, öğrencilerin aldıkları eğitim sırasında sektörle yakından etkileşim kurmaları, alanında uzman eğitimci tarafından yönlendirilmeleri ve mesleğe ilişkin güçlü bir alt yapıya sahip olmalarıyla ilişkili olduğu belirtilmektedir (Cihangir & Özer, 2016).

Yıldız ve Buyrukçu'nun (2005) yapılan araştırmada, öğretmen adaylarının mesleğe ilişkin beklentilerini belirlemek amacıyla Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi İlköğretim Bölümü Sınıf Öğretmenliği Anabilim Dalı'nda öğrenim gören son sınıf öğrencileri arasından ölçüt örnekleme yöntemiyle seçilen aday öğretmenlerle yürütülmüştür. Araştırma bulgularına göre, öğretmen adayları öğretmenlik mesleğine ilişkin maaşların yetersizliği ve alan dışı atamaların yaygınlığı nedeniyle mesleğe karşı motivasyonlarının azaldığını ifade etmişlerdir. Ayrıca bu durumun, adayların geleceğe yönelik kaygı düzeylerini artırdığı sonucuna ulaşılmıştır (Yıldız & Buyrukçu, 2005).

Shepperd, Ouellette ve Fernandez (1996), son sınıf öğrencilerinin ikinci sınıf öğrencilerine göre önemli ölçüde daha düşük başlangıç maaşları tahmin ettiğini bulmuştur. Ayrıca, üniversite mezunlarının işe başlangıç maaşlarıyla karşılaştırıldığında, son sınıf öğrencilerinin tahmini maaşları önemli ölçüde farklı değilken, ikinci ve üçüncü sınıf öğrencilerinin tahmini

maaşları önemli ölçüde daha yüksektir (Shepperd, Ouellette ve Fernandez, 1996)

Yapılan araştırmalarda, bireylerin mesleki beklentilerinin pek çok sosyo-demografik ve çevresel faktörden etkilendiğini göstermektedir. Babanın mesleği, cinsiyet, yaş, ailenin eğitim beklentileri, öğretmenlerin öğrenciye yönelik tutumları, okul yaşantıları, sınıf düzeyi, akademik başarı, öğrenim görülen bölüm ve istihdam olanakları bu faktörler arasında öne çıkmaktadır (Akman, 1992; Erden, 1989; Waberi & Öge, 2020).

Araştırmalar, bireylerin mesleki beklentilerinin çoğunlukla mezuniyet sonrası dönemde iki temel noktada yoğunlaştığını göstermektedir edinilen bilgi ve becerilere uygun bir iş bulabilme ve meslekte başarı elde etme arzusu (Erden, 1989). Mesleki beklentiler arasında maddi kazanç elde etme öne çıkarken, mesleki doyum ve kendini gerçekleştirme de önemli bir yer tutmaktadır (Kuzgun, 2003).

Öğretmen adayları üzerine yapılan çalışmalarda ise mesleki beklentiler; sosyal, ekonomik, mesleki gelişim ve yasal/yönetmelik düzenlemeler olmak üzere dört boyutta ele alınmaktadır (Uras & Kunt, 2006). Bununla birlikte, bireylerin meslek seçimlerinde kariyer imkânı ve kariyer beklentisinin belirleyici unsurlar olduğu; dolayısıyla kariyer beklentisinin mesleki beklentinin bir uzantısı olarak değerlendirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Cöhce & Bayram Arlı, 2021; Sarıkaya & Khorshid, 2009; Pekkaya & Çolak, 2013). Kariyer beklentilerinin karşılanmasındaki ilk adım ise bireyin doğru ve bilinçli bir kariyer kararı vermesidir. Yen ve arkadaşları (2013), aşçılık okulu mezunlarının kariyer beklentilerini karşılaştırdıkları çalışmalarında, dört yıllık lisans eğitimi alan aşçıların iki yıllık ön lisans mezunlarına kıyasla daha iyi kariyer fırsatlarına sahip olduğunu belirlemişlerdir. Bu durumun, lisans programlarındaki daha kapsamlı müfredat ve öğrencilerin daha uzun süreli staj/iş deneyimi kazanmasıyla ilişkili olduğu vurgulanmaktadır (Yen et al., 2013). Benzer biçimde, Hertzman ve Maas (2012), aşçılık alanında önlisans (iki yıllık) diploma sahibi şefler üzerinde yaptıkları araştırmada, eğitim maliyeti ve iş sonuçları açısından bazı önemli bulgular elde etmişlerdir. Ücretli (özel) aşçılık okullarından mezun olanlar ile ücretsiz (devlet) okullardan mezun olanlar arasında ilk işyeri, ilk iş unvanı veya ilk maaşlar bakımından anlamlı bir fark olmadığı gözlemlenmiştir bu da sektörde başlangıç pozisyonlarında eğitimin alındığı kurumun niteliğinin tek başına belirleyici olmadığını göstermektedir. Ayrıca söz konusu araştırma, öğrencilerin

genellikle aşçıların düşük ücretlerle çalıştığı ve meslekte terfi edebilmek için uzun süreli eğitim ve deneyime ihtiyaç duyulduğu gerçeğini bilerek mezun olmaları gerektiğini vurgulamıştır (Hertzman & Maas, 2012).

Hu ve diğerleri (2008) 137 şefle yaptıkları görüşmelere dayanan araştırmalarında, aşçılık eğitimi almanın veya eğitim seviyesinin sağlıklı yemek hazırlama konusunda anlamlı bir fark yaratmadığını saptamışlardır. Bu bulgu, mutfak eğitiminde beslenme ve sağlık odaklı içeriklerin geliştirilmesi gereğine işaret edebilir. Bununla birlikte, aşçılık eğitimi almış bireylerin almayanlara kıyasla sektör genelinde bazı rekabet avantajlarına sahip olduğu da dile getirilmektedir. Tittl (2008), yiyecek bilimi alanında kariyer yollarını ele alan kitabında, gıda endüstrisindeki iş olanaklarının giderek arttığını ve özellikle mutfak eğitimi almış kişilerin almamış olanlara göre işe alımda rekabet üstünlüğü yakaladığını belirtmiştir. (Tittl, 2008). Benzer şekilde, Antun ve Salazar (2005) sektörde istihdam edilen aşçılık bölümü mezunlarıyla yaptıkları çalışmada, endüstride talep edilen becerilerin eğitim kurumlarında verilen dersler ile karşılanması durumunda mezunların iş tatmininin belirgin biçimde daha yüksek olduğunu vurgulamışlardır. Bu durum, müfredat içeriklerinin sektör ihtiyaçlarına uygunluğunun, mezunların kariyer başarıları ve memnuniyetleri üzerinde doğrudan etkisi olduğunu göstermektedir (Antun & Salazar, 2005).

## **YÖNTEM**

### **Araştırma Modeli**

Bu çalışma, vakıf üniversitelerinde aşçılık eğitimi alan ön lisans öğrencilerinin mesleki beklentilerini demografik özelliklerine göre incelemeyi amaçlayan betimsel ve ilişkisel tarama modelinde tasarlanmış nicel bir araştırmadır. Betimsel model, mevcut bir durumu olduğu gibi ortaya koymayı hedeflerken, ilişkisel tarama modeli iki veya daha fazla değişken arasındaki birlikte değişimin varlığını ve derecesini belirlemeyi amaçlamaktadır (Karasar, 2012). Bu doğrultuda, öğrencilerin mesleki beklenti düzeyleri belirlenmiş ve bu beklentilerin demografik değişkenlerle olan ilişkisi analiz edilmiştir.

### **Evren ve Örneklem**

Araştırmanın evrenini, Türkiye'deki vakıf üniversitelerinin Meslek Yüksekokulları bünyesinde yer alan Aşçılık Programlarında öğrenim gören ön lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Örneklem ise, bu evrenden kolayda örnekleme yöntemi ile seçilen 360 öğrenciden oluşmaktadır. Katılımcıların demografik profillerine ve mesleki beklentilerine ilişkin

veriler toplanmıştır.

### **Veri Toplama Araçları**

Araştırmada veri toplama aracı olarak iki bölümden oluşan bir anket formu kullanılmıştır.

**Demografik Bilgi Formu:** Anketin birinci bölümünde, katılımcıların cinsiyet, yaş, mezun olunan lise türü, açıcılık bölümünü isteyerek seçme durumu, bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumu, bölümü tercih nedeni ve staj yapma durumu gibi kişisel ve eğitsel özelliklerini belirlemeye yönelik sorular yer almıştır.

**Mesleki Beklenti Ölçeği (MBÖ):** Anketin ikinci bölümünde, öğrencilerin açıcılık mesleğine yönelik beklentilerini ölçmek amacıyla Türker ve arkadaşları (2016) tarafından geliştirilen ölçek kullanılmıştır. Bu ölçek, 24 maddeden oluşmakta ve “Mesleki Tatmin ve Kariyer” ile “Ücret ve Sosyal İmkanlar” olmak üzere iki alt boyutta toplanmaktadır. Maddeler, “1=Kesinlikle Katılmıyorum” ile “5=Kesinlikle Katılıyorum” arasında derecelendirilen 5’li Likert tipi bir ölçekle değerlendirilmiştir. Ölçeğin orijinal çalışmadaki güvenilirlik katsayıları ve bu çalışmada elde edilen değerler, ölçeğin geçerli ve güvenilir bir ölçüm aracı olduğunu göstermektedir.

### **Veri Toplama Süreci**

Veri toplama sürecine başlamadan önce, araştırmanın etik uygunluğu için İstanbul Gedik Üniversitesi Etik Kurulu’ndan 02.05.2025 tarih ve E-71457743-050.04-2025.173337.6 sayılı ile onay alınmıştır. Veriler, yüz yüze ve çevrim içi anket yöntemleri kullanılarak toplanmıştır. Öğrenci danışmanları aracılığıyla öğrencilere e-posta yoluyla ulaşılarak anket formunu doldurmaları istenmiştir. Ayrıca, ilgili üniversiteler ziyaret edilerek, araştırmanın amacı hakkında bilgi verilmiş ve gönüllü katılımı kabul eden öğrencilere anket formları dağıtılmıştır. Uygulama sürecinde katılımcıların gönüllülüğü ve verilerin gizliliği ilkelerine titizlikle uyulmuştur.

### **Verilerin Analizi**

Toplanan verilerin analizi için SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) 25.0 ve AMOS (Analysis of Moment Structures) 23.0 paket programları kullanılmıştır. Veri setinin analizinde aşağıdaki istatistiksel yöntemler uygulanmıştır:

Tanımlayıcı İstatistikler: Katılımcıların demografik özelliklerini ve ölçek puanlarının dağılımını özetlemek amacıyla frekans (n), yüzde (%), ortalama ( $\bar{X}$ ) ve standart sapma (Ss) değerleri hesaplanmıştır.

Güvenilirlik ve Geçerlilik Analizi: Ölçeğin iç tutarlılığını değerlendirmek için güvenilirlik analizi yapılmıştır. Ölçeğin yapı geçerliliğini test etmek amacıyla ise Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) uygulanmıştır.

Çalışmada kullanılan *Mesleki Beklenti Ölçeğinin* geçerlik ve güvenilirlik analizleri gerçekleştirilmiştir. Ölçeklerin içsel tutarlılığını değerlendirmek amacıyla Cronbach Alfa katsayıları hesaplanmıştır. Maddenin toplamla düzeltilmiş korelasyon katsayısının

- 0,30 ve üzeri olması “iyi madde”,
- 0,20–0,30 arası olması “gerektiğinde ölçekten çıkarılabilir madde”,
- 0,20’nin altında olması ise “ölçekten çıkarılması gereken madde” olarak değerlendirilmektedir (Büyüköztürk, 2006).
- Genel Cronbach Alfa katsayısı içinse;
- 0,00–0,40 arası “güvenilir değil”,
- 0,40–0,60 arası “düşük derecede güvenilir”,
- 0,60–0,90 arası “oldukça güvenilir”,
- 0,90 üstü “yüksek derecede güvenilir” kabul edilmektedir (Can, 2013, s. 369).

Belirli bir örneklemden elde edilen değişkenlerin oluşturduğu veri yapısının faktör analizi için yeterli olup olmadığını KMO testi göstermektedir. KMO katsayısının en az 0.60 olması ve Barlett testinin anlamlı çıkması verilerin faktör analizi için uygun olduğunu gösterir. Örneklem büyüklüğü için KMO katsayısının 0.60-0,70 arasında ise “zayıf”, 0.70-0,80 arasında ise “orta”, 0.80-0,90 arasında ise iyi ve 0,90 üzerinde ise “mükemmel” olduğu yorumu yapılabilir (Büyüköztürk, 2006; Kalaycı, 2010).

Faktör analizleri sonucunda ölçekler için ortaya çıkan faktör yükleri göz önüne alınarak, faktör ya da faktörler altında toplanabilecek değişkenler belirlenmiştir. Bir maddenin faktör yük değerinin düşük olması, o maddenin söz konusu faktörle yeterince güçlü bir şekilde ilişkili olmadığını göstergesi olduğundan (Çokluk, Şekercioğlu ve Büyüköztürk, 2010) faktör yük değerlerinin 0,4’ten düşük olmamasına dikkat edilmiştir (Tabachnick ve Fidel, 2013).

Aşağıda araştırmada yer alan MBÖ (Mesleki Beklenti Ölçeği) geçerlilik ve güvenilirlik analizleri neticesinde elde edilen bulgulara yer verilmiştir. İlk olarak, maddeler arası korelasyon katsayısı kullanılarak aynı kavramı ölçen madde olup olmadığı incelenmiştir. Maddeler arası korelasyon katsayıları incelendiğinde 0.8’den büyük bir korelasyon katsayısına rastlanmamıştır. Dolayısıyla bu adımda herhangi bir madde ölçekten çıkarılmamıştır. İkinci adımda düzeltilmiş madde toplam korelasyon katsayıları incelenmiştir. Cronbach alfa analizi bulgularında düzeltilmiş madde toplam korelasyon katsayısı 0,3’ün altında yer alan madde edilmemiştir. Son olarak ise AFA analizi bulgularında faktör yük değerlerinin 0,4’ten düşük herhangi bir madde olup olmadığı tespit edilmiştir. Nihai yapı oluşturunca elde edilen bulgular aşağıdaki tabloda verilmiştir.

**Tablo 1.**  
*MBÖ Geçerlilik ve Güvenilirlik Analizi*

Değişken	Ölçek Maddeleri	Faktör Ağırlıkları	Faktörlerin Açıklayıcılığı	Cronbach alfa
Mesleki Tatmin ve Kariyer	MTK1	0,842	36,561	0,944
	MTK2	0,814		
	MTK3	0,653		
	MTK4	0,854		
	MTK5	0,845		
	MTK6	0,801		
	MTK7	0,675		
	MTK8	0,77		
	MTK9	0,596		
	MTK10	0,806		
	MTK11	0,687		
	MTK12	0,605		
	MTK13	0,658		
	MTK14	0,702		
Ücret ve Sosyal İmkanlar	ÜSİ1	0,672	22,130	0,868
	ÜSİ2	0,659		
	ÜSİ3	0,407		
	ÜSİ4	0,496		
	ÜSİ5	0,867		
	ÜSİ6	0,932		
	ÜSİ7	0,833		
	ÜSİ8	0,442		
	ÜSİ9	0,699		

<b>Toplam</b>	58,691	0,934
<b>Kaiser-Mayer-Olkin Ölçek Geçerliliği</b>		0,805
<b>Bartlett's Testi Yaklaşık Ki-Kare Değeri</b>		902,891
<b>Sd</b>		253
<b>p değeri</b>		0,000

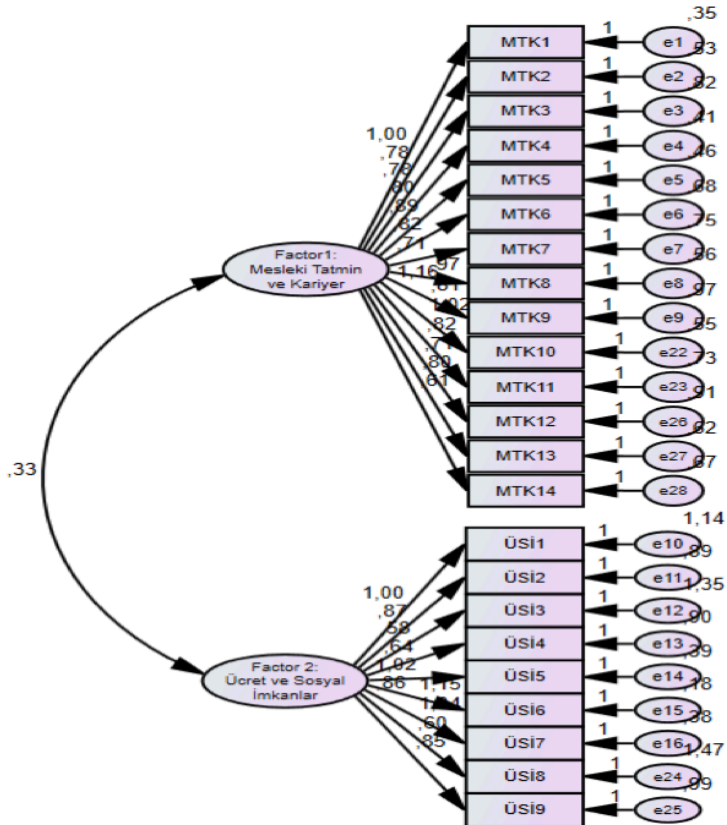
Mesleki Beklenti Ölçeğinin geçerlik ve güvenirlik analizleri, ölçeğin yapısal bütünlüğünü ve iç tutarlılığını güçlü biçimde desteklemiştir. Maddeler arası korelasyon katsayıları incelendiğinde hiçbir korelasyonun  $r > 0,80$ 'e ulaşmaması, ölçeğin farklı maddelerinin aynı olguyu ölçmekten ziyade özgün boyutlara işaret ettiğini göstermiştir. Düzeltilmiş madde-toplam korelasyon katsayılarına bakıldığında tüm maddelerin  $r \geq 0,30$  eşik değerini sağlamış olması, hiçbir maddenin ölçekten çıkarılmasını gerektirmemiştir. Faktör analizi öncesi uygunluk testleri de ölçeğin yapı geçerliliği için olumlu sonuçlar vermiştir: KMO değeri 0,805 olarak “iyi” düzeyde uygunluk sergilerken, Bartlett's Küresellik testi  $\chi^2 (253) = 902,891$ ;  $p < 0,001$  sonucuyla verilerin faktör analizine elverişli olduğunu doğrulamıştır. Açıklayıcı faktör analizinde 23 madde iki faktörde toplanmış; “Mesleki Tatmin ve Kariyer” boyutu 14 madde ile %36,561'lik varyans, “Ücret ve Sosyal İmkanlar” boyutu ise 9 madde ile %22,130'luk varyans açıklamıştır. Faktör yükleri 0,407–0,854 aralığında değişerek her maddenin ilgili faktörle anlamlı ilişkisini kanıtlamıştır. Ölçeğin içsel tutarlılığı ise, “Mesleki Tatmin ve Kariyer” boyutunda Cronbach's  $\alpha = 0,944$ , “Ücret ve Sosyal İmkanlar” boyutunda Cronbach's  $\alpha = 0,868$  ve genel ölçek düzeyinde Cronbach's  $\alpha = 0,934$  olarak tespit edilmiş, bu da ölçeğin “oldukça güvenilir”den “yüksek derecede güvenilir”e kadar uzanan aralıkta güçlü bir güvenirlik düzeyine sahip olduğunu ortaya koymuştur.

Araştırmada AMOS 24 programı ile DFA yapılmıştır. Aşağıdaki tabloda Kabul edilebilir uyum değerleri (Gürbüz, 2019) ve araştırmada kullanılan MBÖ için gerçekleştirilen DFA bulguları yer almaktadır. Bu bulgular ölçeklerin faktör yapısının desteklendiğini göstermektedir.

**Tablo 2.**  
*MBÖ için doğrulayıcı faktör analizi bulguları*

Uyum Ölçütleri	Kabul Edilebilir Uyum	Mükemmel Uyum	BOEKDMÖ
CMIN/DF	$3 \leq X^2/DF \leq 5$	$X^2 /DF \leq 3$	2,023
GFI	$0,90 \leq GFI < 0,95$	$> 0,95$	0,943
NFI	$0,90 \leq NFI < 0,95$	$> 0,95$	0,976
TLI (NNFI)	$0,90 \leq NNFI < 0,95$	$> 0,95$	0,924
IFI	$0,90 \leq IFI < 0,95$	$> 0,95$	0,929
CFI	$0,90 \leq CFI < 0,95$	$> 0,95$	0,921
RMSEA	$0,05 < RMSEA \leq 0,08$	$< 0,05$	0,054
RMR	$0,05 \leq RMR \leq 0,08$	$< 0,05$	0,032

**Şekil 1.**  
*MBÖ DFA Diyagramı*



Normalite Testi: Veri setinin normal dağılıma uygunluğunu değerlendirmek için çarpıklık (skewness) ve basıklık (kurtosis) değerleri incelenmiştir. George ve Mallery (2019) tarafından belirtildiği üzere, bu değerlerin -2 ile +2 aralığında olması, verilerin normal dağılım varsayımını karşıladığını göstermektedir ve bu çalışmada parametrik testlerin kullanılması için yeterli kabul edilmiştir (George, 2019).

Karşılaştırma Testleri: İki bağımsız grup arasındaki ortalama puan farklarını analiz etmek için Bağımsız Örneklem t-Testi kullanılmıştır. İki den fazla bağımsız grup arasındaki farkları analiz etmek için ise Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) uygulanmıştır. ANOVA sonucunda anlamlı bir fark bulunduğunda, bu farkın hangi gruplar arasından kaynaklandığını belirlemek için post-hoc testlerinden Scheffé testi tercih edilmiştir. Anlamlılık düzeyi tüm analizlerde  $p < 0,05$  olarak kabul edilmiştir.

## BULGULAR

Bu bölümde, araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerine, mesleki beklenti ölçeği ve alt boyutlarından aldıkları puanlara ilişkin tanımlayıcı istatistiklere ve bu puanların demografik değişkenlere göre farklılaşp farklılaşmadığını belirlemek amacıyla yapılan karşılaştırma analizlerinin sonuçlarına da yer verilmiştir.

### Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırmaya katılan 360 açılılık programı öğrencisinin cinsiyet, yaş, mezun oldukları lise türü, bölümü kendi istekleriyle seçme, bölüm hakkında bilgi sahibi olma, tercih nedeni ve staj yapma durumlarına ilişkin dağılımları Tablo 3'te sunulmuştur.

**Tablo 3.**

*Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Dağılım*

Değişken	Kategori	n	%
Cinsiyet	Kadın	207	57,5
	Erkek	153	42,5
Yaş	18–21	162	45,0
	22–27	138	38,3
	28 ve üstü	60	16,7
Mezun olunan lise	Anadolu Lisesi	123	34,2
	Turizm/Açılılık Lisesi	122	33,9
	Diğer	115	31,9

<b>Bölümü isteyerek seçme</b>	Evet	301	83,6
	Hayır	59	16,4
<b>Bölüm hakkında bilgi</b>	Evet	250	69,4
	Hayır	110	30,6
<b>Tercih nedeni</b>	Sevdiğim meslek	241	66,9
	Geçerli bir meslek	46	12,8
	Diğer	73	20,3
<b>Staj yapma durumu</b>	Evet	225	62,5
	Hayır	135	37,5
<b>Toplam</b>		<b>360</b>	<b>100</b>

Tablo 3'e göre, araştırmaya katılan öğrencilerin çoğunluğunun kadın (%57,5) ve 18–21 yaş aralığında (%45,0) ve (%83,3)'ünün 28 yaş altında görülmektedir. Mezun olunan lise türleri açısından dağılım dengeli olup, Anadolu Lisesi (%34,2) ve Turizm/Aşçılık Lisesi (%33,9) mezunları başı çekmektedir. Katılımcıların büyük bir kısmı (%83,6) bölümü kendi isteğiyle tercih ettiğini ve %69,4'ü bölüm hakkında önceden bilgi sahibi olduğunu belirtmiştir. En yaygın tercih nedeni “sevdiğim meslek” (%66,9) olarak öne çıkarken, öğrencilerin %62,5'i staj deneyimine sahip olduğunu ifade etmiştir.

### **Mesleki Beklenti Düzeylerine İlişkin Tanımlayıcı Bulgular**

Katılımcıların Mesleki Beklenti Ölçeği (MBÖ) toplam puanı ile ölçeğin alt boyutlarına ilişkin tanımlayıcı istatistikler Tablo 4'te gösterilmiştir.

**Tablo 4.**

*Mesleki Beklenti Ölçeği ve Alt Boyutlarına İlişkin Tanımlayıcı İstatistikler*

<b>Ölçek / Alt Boyut</b>	<b>N</b>	<b><math>\bar{X}</math></b>	<b>Ss</b>	<b>Çarpıklık</b>	<b>Basıklık</b>
<b>MBÖ (Toplam)</b>	360	3,20	0,80	-0,787	1,486
<b>Mesleki tatmin ve kariyer</b>	360	3,61	0,98	-1,059	1,115
<b>Ücret ve sosyal imkanlar</b>	360	2,85	0,83	-0,024	0,340

Tablo 4 incelendiğinde, öğrencilerin genel mesleki beklenti (MBÖ Toplam) puan ortalamasının orta düzeyde olduğu ( $\bar{X} = 3,20$ ) görülmektedir. Alt boyutlar karşılaştırıldığında, “Mesleki Tatmin ve Kariyer” boyutuna ilişkin beklentilerin ( $\bar{X} = 3,61$ ) “Ücret ve Sosyal İmkanlar” boyutuna ilişkin beklentilerden ( $\bar{X} = 2,85$ ) daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Bu bulgu, öğrencilerin kariyer gelişimi ve mesleki başarı gibi içsel faktörlere,

maaş ve sosyal haklar gibi dışsal faktörlerden daha fazla önem atfettiğini göstermektedir. Çarpıklık ve basıklık değerlerinin -2 ile +2 aralığında olması, verilerin normal dağılım varsayımını karşıladığını ve parametrik testlerin kullanımı için uygun olduğunu teyit etmektedir (George, 2019).

### **Cinsiyete Göre Mesleki Beklentilerin Karşılaştırılması**

Katılımcıların mesleki beklenti puanlarının cinsiyete göre farklılaşp farklılaşmadığını belirlemek amacıyla yapılan bağımsız örneklem t-testi sonuçları Tablo 5’te sunulmuştur.

**Tablo 5.**

*Cinsiyete Göre MBÖ ve Alt Boyut Puanlarının Karşılaştırılması*

<b>Ölçek / Alt Boyut</b>	<b>Cinsiyet</b>	<b>n</b>	<b><math>\bar{X}</math></b>	<b>Ss</b>	<b>t</b>	<b>p</b>
<b>MBÖ (Toplam)</b>	Kadın	207	3,33	0,71	2,694	<b>0,007</b>
	Erkek	153	3,10	0,90		
<b>Mesleki tatmin ve kariyer</b>	Kadın	207	3,66	0,92	1,080	0,282
	Erkek	153	3,55	1,05		
<b>Ücret ve sosyal imkanlar</b>	Kadın	207	3,00	0,73	3,968	<b>&lt;0,001</b>
	Erkek	153	2,66	0,92		

\*p < 0.05

Bulgulara göre, kadın öğrencilerin genel mesleki beklenti (MBÖ Toplam) puanları ( $\bar{X} = 3,33$ ), erkek öğrencilerin puanlarından ( $\bar{X} = 3,10$ ) istatistiksel olarak anlamlı düzeyde daha yüksektir (t=2,694; p=0,007). Benzer şekilde, “Ücret ve Sosyal İmkanlar” alt boyutunda da kadın öğrencilerin beklentileri ( $\bar{X} = 3,00$ ), erkek öğrencilere ( $\bar{X} = 2,66$ ) kıyasla anlamlı derecede daha yüksek bulunmuştur (t=3,968; p<0,001). “Mesleki Tatmin ve Kariyer” alt boyutunda ise iki grup arasında anlamlı bir fark saptanmamıştır (p>0,05).

### **Yaş Gruplarına Göre Mesleki Beklentilerin Karşılaştırılması**

Öğrencilerin mesleki beklentilerinin yaş gruplarına göre farklılaşp farklılaşmadığını analiz etmek amacıyla tek yönlü varyans analizi (ANOVA) yapılmış ve sonuçlar Tablo 6’da özetlenmiştir.

**Tablo 6.**

*Yaş Gruplarına Göre MBÖ ve Alt Boyut Puanlarının ANOVA Sonuçları*

Ölçek / Alt Boyut	Yaş Grubu	n	$\bar{X}$	Ss	F	p	Anlamlı Fark (Scheffé)
<b>MBÖ (Toplam)</b>	18–21 (A)	162	3,21	0,91	10,676	<b>&lt;0,001</b>	B > C; A > C
	22–27 (B)	138	3,42	0,75			
	28+ (C)	60	2,87	0,35			
<b>Mesleki tatmin ve kariyer</b>	18–21 (A)	162	3,60	1,03	10,402	<b>&lt;0,001</b>	B > C; A > C
	22–27 (B)	138	3,82	0,99			
	28+ (C)	60	3,15	0,60			
<b>Ücret ve sosyal imkanlar</b>	18–21 (A)	162	2,81	0,98	6,157	<b>0,002</b>	B > C
	22–27 (B)	138	3,02	0,73			
	28+ (C)	60	2,59	0,52			

\*p < 0.05

ANOVA sonuçları, her üç boyutta da yaş grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı farklar olduğunu göstermektedir (p<0,05). Anova testi ikiden fazla grubun ortalamalarının eşit olup olmadığını sınamak için yapılır. Grup varyanslarının eşit olduğu varsayıldığında Scheffe testi gruplar arasındaki farklılıklar konusunda bilgi vermektedir (Gürbüz ve Şahin, 2018). Bu kapsamda yapılan Scheffé post-hoc testi sonuçlarına göre hem genel mesleki beklenti hem de “Mesleki Tatmin ve Kariyer” boyutunda, 18-21 ve 22-27 yaş gruplarının beklentileri, 28 yaş ve üzeri grubun beklentilerinden anlamlı düzeyde daha yüksektir. “Ücret ve Sosyal İmkanlar” boyutunda ise anlamlı fark sadece 22-27 yaş grubu ile 28 yaş ve üzeri grup arasında, 22-27 yaş grubu lehine tespit edilmiştir. Bu bulgular, genel olarak yaş ilerledikçe mesleki beklentilerin daha gerçekçi bir seviyeye indiğini veya düştüğünü göstermektedir. Bunun nedeni olarak uzun ve düzensiz çalışma saatleri, sezonluk iş yoğunlukları ve özellikle turizm bölgelerindeki işlerde aile bireyleriyle yeterince vakit geçirememesi gibi faktörlerin, öğrencilerin aile kurma ve sürdürme konularındaki bakış açılarını olumsuz etkilediği görülmüştür (Cihangir & Özer, 2016). Bu durum, sektörde kariyer yapmayı planlayan gençlerin iş-yaşam dengesine dair endişeler taşıdığını göstermesi bakımından önemlidir.

**Mezuniyet Türüne Göre Mesleki Beklentilerin Karşılaştırılması**

Öğrencilerin mezun oldukları lise türüne göre mesleki beklentilerinin farklılaşıp farklılaşmadığına yönelik ANOVA sonuçları Tablo 7’de verilmiştir.

**Tablo 7.**

*Mezuniyet Türüne Göre MBÖ ve Alt Boyut Puanlarının ANOVA Sonuçları*

Ölçek / Alt Boyut	Mezuniyet Türü	n	$\bar{X}$	Ss	F	p	Anlamlı Fark (Scheffé)
<b>MBÖ (Toplam)</b>	Anadolu Lisesi (A)	123	2,98	0,83	35,815	<b>&lt;0,001</b>	C > A; C > B
	Diğer (B)	115	3,01	0,73			
	Turizm/Aşçılık (C)	122	3,69	0,62			
<b>Mesleki tatmin ve kariyer</b>	Anadolu Lisesi (A)	123	3,41	1,04	19,437	<b>&lt;0,001</b>	C > A; C > B
	Diğer (B)	115	3,38	1,03			
	Turizm/Aşçılık (C)	122	4,04	0,70			
<b>Ücret ve sosyal imkanlar</b>	Anadolu Lisesi (A)	123	2,56	0,86	38,549	<b>&lt;0,001</b>	C > A; C > B
	Diğer (B)	115	2,65	0,69			
	Turizm/Aşçılık (C)	122	3,34	0,71			

\*p < 0.05

Bulgular, tüm boyutlarda mezuniyet türüne göre anlamlı farklılıklar olduğunu ortaya koymaktadır (p<0,001). Scheffé testi sonuçlarına göre, Turizm/Aşçılık Lisesi mezunu öğrencilerin mesleki beklentileri hem Anadolu Lisesi hem de diğer lise türlerinden mezun olan öğrencilere göre tüm alt boyutlarda anlamlı derecede daha yüksektir. Turizm/Aşçılık Lisesi mezunu öğrencilerin genel olarak aşçılık mesleğine olumlu bakmaktadırlar, ancak sektörün zorlukları konusunda farkındalığa da sahiptirler. Ayrıca bu öğrencilerin büyük bir kısmı kariyerlerine yönelik olumlu beklentiler taşımaktadırlar. Turizm/Aşçılık Lisesi mezunlarının, diğer lise mezunlarına nazaran kariyer gelişimi ve mesleki beklentileri daha yüksektir. Bu durum, mesleki eğitim altyapısına sahip Turizm/Aşçılık Lisesi mezunu öğrencilerin sektöre ve mesleğe yönelik daha bilinçli ve yüksek beklentilerle geldiklerini göstermektedir.

## **Bölümü İsteyerek Seçme ve Bilgi Sahibi Olma Durumuna Göre Bulgular**

Öğrencilerin bölümü isteyerek seçme ve bölüm hakkında bilgi sahibi olma durumlarının mesleki beklentiler üzerindeki etkisini incelemek amacıyla yapılan t-testi sonuçları Tablo 8’de özetlenmiştir.

**Tablo 8.**

*Bölüm Tercih ve Bilgi Durumuna Göre t-Testi Sonuçları*

Değişken	Grup	n	$\bar{X}$ (MBÖ Toplam)	Ss	t	p
Bölümü isteyerek seçme	Evet	301	3,45	0,55	15,00	<0,001
	Hayır	59	2,11	0,93		
Bölüm hakkında bilgi	Evet	250	3,39	0,76	5,74	<0,001
	Hayır	110	2,88	0,78		

\*p < 0.05

Tablo 8’deki sonuçlar, en güçlü farklılaşmanın bölümü isteyerek seçme durumuna göre yaşandığını göstermektedir. Bölümü kendi isteğiyle tercih eden öğrencilerin genel mesleki beklenti puanları ( $\bar{X}$ =3,45), istemeden tercih edenlere ( $\bar{X}$ =2,11) kıyasla çok belirgin bir şekilde daha yüksektir (t=15,00; p<0,001). Bu fark, ölçeğin her iki alt boyutunda da benzer şekilde anlamlıdır.

Ayrıca, bölüm hakkında önceden bilgi sahibi olan öğrencilerin de ( $\bar{X}$ =3,39), bilgi sahibi olmayanlara göre ( $\bar{X}$ =2,88) anlamlı düzeyde daha yüksek mesleki beklentilere sahip olduğu görülmektedir (t=5,74; p<0,001). Bu bulgular, meslek seçiminde bilinçli ve gönüllü tercihin, öğrencilerin mesleğe yönelik tutum ve beklentilerini ne denli olumlu etkilediğini ortaya koymaktadır.

**Tablo 9.**

*Staj Yapma Durumuna Göre MBÖ ve Alt Boyutlarının t-Testi Sonuçları*

Ölçek / Alt Boyut	Staj Durumu	n	$\bar{X}$	Ss	t	p
MBÖ (Toplam)	Yapmış	225	3,599	0,567	13,82	p<0,001
	Yapmamış	135	2,622	0,767		
Mesleki Tatmin ve Kariyer	Yapmış	225	3,902	0,747	7,87	p<0,001
	Yapmamış	135	3,126	1,123		
Ücret ve Sosyal İmkanlar	Yapmış	225	3,295	0,615	17,7	p<0,001
	Yapmamış	135	2,119	0,602		

MBÖ toplam puanı açısından staj yapmış öğrenciler ( $\bar{X}=3,60$ ), staj yapmamış olanlara ( $\bar{X}=2,62$ ) göre anlamlı derecede daha yüksek puan almıştır ( $t=13,82$ ;  $p<0,001$ ).

Mesleki Tatmin ve Kariyer boyutunda da benzer biçimde staj yapmış öğrencilerin puanı ( $\bar{X}=3,90$ ), staj yapmamış öğrencilerden ( $\bar{X}=3,13$ ) anlamlı biçimde yüksektir ( $t=7,87$ ;  $p<0,001$ ).

Ücret ve Sosyal İmkanlar boyutunda fark çok daha belirgindir. Staj yapmış öğrencilerin ortalaması ( $\bar{X}=3,30$ ), staj yapmamış öğrencilerden ( $\bar{X}=2,12$ ) anlamlı biçimde yüksektir ( $t=17,70$ ;  $p<0,001$ ).

Staj deneyimi, öğrencilerin hem mesleğe bakış açılarını hem de mesleki tatmin ve beklentilerini anlamlı biçimde artırmaktadır. Özellikle “ücret ve sosyal imkanlar” boyutunda staj deneyimi yaşayan öğrencilerin beklentileri çok daha yüksektir.

## SONUÇ

Bu araştırmada, Türkiye’deki vakıf üniversitelerinde aşçılık eğitimi alan ön lisans öğrencilerinin mesleki beklentilerinin demografik değişkenler açısından incelenmesiyle elde edilen bulgular, literatürdeki ilgili çalışmalar ve kuramsal çerçeve ışığında tartışılmıştır.

Araştırmada elde edilen bulgular, kadın öğrencilerin genel mesleki beklenti (MBÖ Toplam) puanları ( $\bar{X} = 3,33$ ), erkek öğrencilerin puanlarından ( $\bar{X} = 3,10$ ) istatistiksel olarak anlamlı düzeyde daha yüksektir ( $t=2,694$ ;  $p=0,007$ ). Benzer şekilde, “Ücret ve Sosyal İmkanlar” alt boyutunda da kadın öğrencilerin beklentileri ( $\bar{X} = 3,00$ ), erkek öğrencilere ( $\bar{X} = 2,66$ ) kıyasla anlamlı derecede daha yüksek bulunmuştur ( $t=3,968$ ;  $p<0,001$ ). “Mesleki Tatmin ve Kariyer” alt boyutunda ise iki grup arasında anlamlı bir fark saptanmamıştır ( $p>0,05$ ).

ANOVA sonuçları, her üç boyutta da yaş grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı farklar olduğunu göstermektedir ( $p<0,05$ ). Scheffé post-hoc testi sonuçlarına göre hem genel mesleki beklenti hem de “Mesleki Tatmin ve Kariyer” boyutunda, 18-21 ve 22-27 yaş gruplarının beklentileri, 28 yaş ve üzeri grubun beklentilerinden anlamlı düzeyde daha yüksektir. “Ücret ve Sosyal İmkanlar” boyutunda ise anlamlı fark sadece 22-27 yaş grubu ile 28 yaş ve üzeri grup arasında, 22-27 yaş grubu lehine tespit edilmiştir. Bu bulgular, genel olarak yaş ilerledikçe mesleki beklentilerin daha gerçekçi bir seviyeye indiğini veya düştüğünü göstermektedir.

MBÖ toplam puanı açısından staj yapmış öğrenciler ( $\bar{X}=3,60$ ), staj yapmamış olanlara ( $\bar{X}=2,62$ ) göre anlamlı derecede daha yüksek puan almıştır ( $t=13,82$ ;  $p<0,001$ ). Mesleki Tatmin ve Kariyer boyutunda da benzer biçimde staj yapmış öğrencilerin puanı ( $\bar{X}=3,90$ ), staj yapmamış öğrencilerden ( $\bar{X}=3,13$ ) anlamlı biçimde yüksektir ( $t=7,87$ ;  $p<0,001$ ). Ücret ve Sosyal İmkanlar boyutunda fark çok daha belirgindir. Staj yapmış öğrencilerin ortalaması ( $\bar{X}=3,30$ ), staj yapmamış öğrencilerden ( $\bar{X}=2,12$ ) anlamlı biçimde yüksektir ( $t=17,70$ ;  $p<0,001$ ). Staj deneyimi, öğrencilerin hem mesleğe bakış açılarını hem de mesleki tatmin ve beklentilerini anlamlı biçimde artırmaktadır. Özellikle “ücret ve sosyal imkanlar” boyutunda staj deneyimi yaşayan öğrencilerin beklentileri çok daha yüksektir.

Araştırmanın en dikkat çekici bulgularından biri, öğrencilerin “Mesleki Tatmin ve Kariyer” beklentilerinin ( $\bar{X} = 3,61$ ), “Ücret ve Sosyal İmkanlar’a yönelik beklentilerinden ( $\bar{X} = 2,85$ ) anlamlı derecede yüksek olmasıdır. Bu bulgu, öğrencilerin kariyer gelişimi ve mesleki başarı gibi içsel faktörlere, maaş ve sosyal haklar gibi dışsal faktörlerden daha fazla önem atfettiğini göstermektedir. Bu durum, öğrencilerin aşçılık mesleğine öncelikli olarak kariyer gelişimi, kişisel tatmin ve başarı elde etme gibi içsel motivasyon faktörleriyle yöneldiğini göstermektedir. Kong ve arkadaşları (2015), Y kuşağı çalışanlarının kariyer beklentilerinin iş doyumunu artırdığını ve bu kuşağın özellikle kariyer gelişim fırsatlarına önem verdiğini belirtmektedir (Alınacak, 2012, s. 320). Bu bulgu, aşçılık öğrencilerinin mesleğe idealist bir bakış açısıyla yaklaştığını, ancak sektörün zorlu çalışma koşulları ve ücret politikaları gibi gerçekleri konusunda daha temkinli veya daha az beklenti içinde olduklarını düşündürmektedir.

Cinsiyet değişkenine göre incelendiğinde, kadın öğrencilerin genel mesleki beklentilerinin ve özellikle “Ücret ve Sosyal İmkanlar’a yönelik beklentilerinin erkek öğrencilerden anlamlı düzeyde daha yüksek olması önemli bir bulgudur. Bu durum, kadınların iş güvencesi, adil ücret ve sosyal haklar gibi konularda daha hassas ve talepkâr olmalarıyla açıklanabilir. Literatürde, kadınların kariyerlerinde karşılaştıkları engeller nedeniyle, iş hayatına atılmadan önce bu konulardaki beklentilerini daha belirgin bir şekilde ortaya koydukları görülmektedir (Fernández, 2023). Helppie-McFall (2025) tarafından yapılan bir çalışma, kariyer beklentilerinde belirgin bir cinsiyet farkı olduğunu ve kadınların kariyer ilerlemesi konusunda daha temkinli beklentilere sahip olabildiğini göstermektedir (Helppie-McFall, 2025, s. 121). Bu araştırmanın bulgusu ise, kadın öğrencilerin en azından

beklenti düzeyinde, maddi ve sosyal haklar konusunda daha iddialı bir duruş sergilediğini ortaya koymaktadır.

Yaş faktörü, mesleki beklentiler üzerinde anlamlı bir etkiye sahiptir. Araştırmada, 28 yaş ve üzeri öğrencilerin beklentilerinin, daha genç yaş gruplarına (18-27 yaş) göre anlamlı derecede daha düşük olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, ileri yaştaki öğrencilerin sahip olduğu hayat ve muhtemel iş tecrübeleri neticesinde sektöre daha gerçekçi bir bakış açısıyla yaklaşmalarıyla açıklanabilir. Ayrıca, turizm ve yiyecek-içecek sektörünün çalışma koşullarından kaynaklanan bazı endişeler de öğrencilerin beklentilerini şekillendirmektedir. Cihangir ve Özer'in (2016) çalışmasında, öğrenciler genel olarak "sektörel bakış ve kariyer beklentileri" konusunda olumlu yanıtlar verseler de aile planlamaları ile ilgili sorular karşısında tereddütler yaşamışlardır. Uzun ve düzensiz çalışma saatleri, sezonluk iş yoğunlukları ve özellikle turizm bölgelerindeki işlerde aile bireyleriyle yeterince vakit geçirememesi gibi faktörlerin, öğrencilerin aile kurma ve sürdürme konularındaki bakış açılarını olumsuz etkilediği görülmüştür (Cihangir & Özer, 2016). Bu durum, sektörde kariyer yapmayı planlayan gençlerin iş-yaşam dengesine dair endişeler taşıdığını göstermesi bakımından önemlidir.

Genç öğrencilerin mesleğe dair idealizmi ve medyanın da etkisiyle oluşan parlak kariyer imajı, beklentilerin daha yüksek olmasına neden olurken, yaş ve deneyim arttıkça bu beklentilerin daha rasyonel bir seviyeye indiği düşünülmektedir (Yen vd.,2013, s. 125).

Araştırmanın en güçlü bulgularından biri, mezun olunan lise türünün beklentiler üzerindeki etkisidir. Turizm/Aşçılık Lisesi mezunlarının, diğer lise türlerinden mezun olanlara kıyasla tüm beklenti boyutlarında anlamlı şekilde daha yüksek puanlar alması, erken yaşta başlayan mesleki eğitimin önemini ortaya koymaktadır. Bu öğrenciler, mesleğe daha bilinçli bir şekilde yönelmekte, sektör hakkında daha fazla bilgi sahibi olmakta ve dolayısıyla kariyerlerine dair daha net ve yüksek beklentiler geliştirmektedirler. Bu sonuç, Drange (2025) tarafından yapılan ve mesleki eğitimin kariyer seçimleri üzerindeki belirleyici rolünü vurgulayan çalışma ile paralellik göstermektedir (Drange, 2025, s. 13). Mesleki altyapı, öğrencilerin sektöre adaptasyonunu kolaylaştırdığı gibi, kariyer hedeflerini de daha somut hale getirmektedir (Özdemir, 2024, s.2).

Son olarak, bölümü “isteyerek seçme” ve “bölüm hakkında bilgi sahibi olma” değişkenleri, beklentiler üzerinde en belirleyici faktörler olarak öne çıkmıştır. Bölümü gönüllü olarak tercih eden ve mesleğe dair ön bilgisi olan öğrencilerin beklentileri, diğer gruplara kıyasla ezici bir üstünlüğe sahiptir. Bu durum, Vroom’un Beklenti Teorisi ile tam bir uyum içindedir; zira bireyin bir hedefe ulaşacağına dair inancı (beklenti) ve o hedefe verdiği değer (valens), motivasyonun temelini oluşturur (Vroom, 1964). Mesleği severek ve bilerek seçen bir öğrencinin, o meslekte başarılı olacağına ve karşılığını alacağına dair inancı daha güçlüdür. Bu bulgu, Işkın ve arkadaşlarının (2021) öğrencilerin beklentilerinin meslek seçimine etkilerini inceleyen çalışmasının sonuçlarını desteklemekte ve kariyer rehberliği hizmetlerinin önemini bir kez daha vurgulamaktadır (Işkın vd.,2021, s. 129).

Bu araştırma, vakıf üniversitelerinde aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki beklentilerinin demografik özelliklere göre nasıl şekillendiğini ortaya koyarak, gastronomi eğitimi ve sektörü için önemli sonuçlar sunmaktadır. Araştırmanın temel sonuçları, öğrencilerin mesleğe yönelik beklentilerinin homojen olmadığını ve demografik faktörlerin bu beklentiler üzerinde belirleyici bir rol oynadığını göstermiştir.

Öğrencilerin İçsel Motivasyon Ön Plandadır. Öğrencilerin kariyer gelişimi ve mesleki tatmin gibi içsel beklentileri, ücret ve sosyal imkanlar gibi dışsal beklentilerinden daha yüksektir. Bu, öğrencilerin mesleğe tutku ve idealizmle yaklaştığını, ancak sektörün maddi koşullarına dair daha gerçekçi veya karamsar bir bakış açısına sahip olabileceğini göstermektedir. Cinsiyet, yaş, lise mezuniyet türü ve tercih motivasyonu gibi demografik değişkenler, mesleki beklentilerde anlamlı farklılıklar yaratmaktadır. Özellikle Turizm/Aşçılık Lisesi mezunu olmak ve bölümü isteyerek tercih etmek, yüksek mesleki beklentinin en güçlü iki belirleyicisi olarak öne çıkmıştır. Bu durum, erken yaşta başlayan mesleki sosyalleşmenin ve bilinçli kariyer seçiminin önemini kanıtlamaktadır.

Kadın öğrencilerin, özellikle ücret ve sosyal haklar konusunda erkeklere göre daha yüksek beklentilere sahip olması, toplumsal cinsiyet rollerinin ve kariyer algılarının bir yansıması olabilir. Benzer şekilde, yaş ilerledikçe beklentilerin düşmesi, deneyimle birlikte gelen gerçekçiliğin bir göstergesi olarak yorumlanabilir. Aşçılık sektörü uzun yıllar erkek egemen bir alan olarak görüldüğünden, bu algı eğitim sürecindeki kadın öğrencilerin

bakışını da etkileyebilmektedir. Gençoğlu ve Kemer'in (2021) kadın gastronomi öğrencileriyle yaptığı araştırmada, katılımcıların büyük çoğunluğu Aşçılık mesleğinin erkek egemen olduğuna inandıklarını belirtmişlerdir. Bu algı, kadın öğrencilerin kariyer beklentilerini olumsuz etkileyebilecek bir unsur olarak değerlendirilebilir. Ancak sektörde kadın istihdamının ve başarısının artmasıyla birlikte bu görüşün zamanla değişebileceği ve kadın öğrencilerin de kariyerlerinde ilerleme konusunda cesaretlendirildiği söylenebilir.

Bu sonuçlar doğrultusunda, aşçılık eğitiminin sevdirilmesi ve benimsetilmesi konusunda ilgili paydaşlar aşağıdaki yer alan öneriler doğrultusunda gerekli düzenlemeleri yapmalıdır.

Müfredatların gözden geçirilmesi gerekmektedir Eğitim programları, öğrencilerin yüksek olan "Mesleki Tatmin ve Kariyer" beklentilerini karşılayacak şekilde, yaratıcılığı, liderliği ve girişimciliği teşvik eden derslerle zenginleştirilmelidir. Aynı zamanda, öğrencilerin daha düşük beklentilere sahip olduğu "Ücret ve Sosyal İmkanlar" konusunda, sektör gerçekleri, kariyer planlama stratejileri ve yasal haklar hakkında bilgilendirici dersler veya seminerler düzenlenmelidir.

Kariyer danışmanlığı hizmetlerinin güçlendirilmelidir. Özellikle mesleki lise altyapısı olmayan ve bölümü isteyerek tercih etmeyen "risk grubundaki" öğrencilere yönelik kariyer danışmanlığı hizmetleri yoğunlaştırılmalıdır. Bu öğrencilerin motivasyonlarını artırmak ve sektöre adaptasyonlarını kolaylaştırmak için mentorluk programları geliştirilmelidir.

Staj programları iyileştirilmelidir. Stajlar, öğrencilerin sektörle ilk ciddi temasıdır. Staj yerlerinin denetlenmesi, öğrencilerin sadece angarya işlerde değil, mesleki gelişimlerine katkı sağlayacak görevlerde yer almalarının sağlanması ve staj deneyimlerinin akademik olarak takip edilmesi, beklenti ile gerçeklik arasındaki uçurumu azaltacaktır.

İnsan kaynakları politikaları geliştirilmelidir. İşletmeler, yeni nesil aşçıların sadece ücret odaklı olmadığını, kariyer gelişimi, adil bir çalışma ortamı ve mesleki tatmin aradığını anlamalıdır. İşe alım süreçlerinde ve performans değerlendirmelerinde bu beklentiler dikkate alınmalıdır.

Şeffaf kariyer yolları sunulmalıdır. İşletmeler, çalışanlarına net ve ulaşılabilir kariyer yolları sunarak onların motivasyonunu ve kuruma

bağlılığını artırabilir. Terfi ve gelişim olanaklarının şeffaf bir şekilde yönetilmesi, özellikle genç profesyonellerin elde tutulmasında kritik rol oynayacaktır.

Çalışma koşullarının iyileştirilmelidir. Sektörün en önemli sorunlarından olan uzun çalışma saatleri ve yetersiz sosyal haklar, öğrencilerin beklentilerini düşüren temel faktörlerdendir. Sektör dernekleri ve işletmeler, daha sürdürülebilir ve insani çalışma koşulları yaratmak için ortak adımlar atmalıdır.

Bu araştırma, vakıf üniversitelerindeki ön lisans öğrencileriyle sınırlıdır. Gelecek çalışmalarda, devlet üniversiteleri ve lisans programlarındaki öğrenciler de dahil edilerek daha kapsamlı karşılaştırmalar yapılabilir. Ayrıca, boylamsal araştırmalar tasarlanarak, öğrencilerin eğitim sürecinden mezuniyet sonrası ilk yıllarına kadar beklentilerindeki değişimin izlenmesi, literatüre önemli katkılar sunacaktır. Farklı ülkelerdeki aşçılık öğrencilerinin beklentileriyle karşılaştırmalı çalışmalar yapılması da konuya uluslararası bir boyut kazandıracaktır.

## **KAYNAKÇA**

Almaçık, Ü., Almaçık, E., Akçin, K., & Erat, S. (2012). Relationships between career motivation, affective commitment and job satisfaction. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 58, 315-325.

Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alanında faaliyet gösteren çalışmalara yönelik bakış açıları. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 5 (2), 146-159.

Aymankuy, Y., & Demirbulat, Ö. (2017). Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Gelişimi. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(3), 220–230.

Bucak, T., & Yiğit, S. (2018). Aşçılık Eğitimi ve Sektör İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(4), 810–820.

Büyüköztürk, Ş. (2006), *Veri Analizi El Kitabı*, 6. Baskı, Ankara: Pegem A Yayıncılık.

Can, A. (2013). *SPSS ile bilimsel araştırma sürecinde nicel veri analizi*. ISO 690.

Cihangir, Z. ve Özer, M. (2016). Aşçılık eğitimi ve kariyer yapmak. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 4 (2), 861-

Cihangir, S., & Özer, O. (2016). Aşçılık eğitimi alan öğrencileri eğitim memnuniyetleri ve kariyer Beklentilere yönelik bir araştırma “Uset”. *Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, 2016, ss. 840-867.

Çifçi, O. (2019). Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki profesyonel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi. İstanbul: Yüksek Lisans Tezi.

Cheng, M., Ogbeide, G., & Hamouz, F. (2011). The Importance Of Culinary Education In The Foodservice Industry. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 9(1), 15–22.

Cöhce, M. O., & Bayram Arlı, N. (2021). Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Planlarını Etkileyen Faktörlerin Analizi. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (68), 133-152. <https://doi.org/10.51290/dpusbe.831713>

Çokluk, Ö., Şekercioğlu, G., & Büyüköztürk, Ş. (2010). *Sosyal bilimler için çok değişkenli istatistik: SPSS ve LISREL uygulamaları*. Pegem Akademi.

Drange, I. (2025). Career choices after completion of vocational training. *Journal of Education and Work*, 38(1), 1-16.

Ekincek, A., Göde, C., Önçel, S., & Yolal, M. (2017). Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektöre Bakış Açıları. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(2), 24–29.

Fernández, D. P. (2023). Gender expectations, socioeconomic inequalities and career aspirations among students in the post-compulsory education system in Spain. *Frontiers in Psychology*, 14, 1129629.

Gajdzik, B. (2023). Gastronomic curiosity and consumer behavior. *Nutrients*, 15(21), 4587.

George, D., & Mallery, M. (2019). *IBM SPSS statistics 26 step by step: A simple guide and reference*. Routledge.

Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Seçkin yayıncılık, 238-2395. Baskı. Ankara.

Harbalıoğlu, M., & Ünal, C. (2014). Aşçılık mesleği ve aşçılarda bulunması gereken nitelikler. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(31), 1065-1075.

Helppie-McFall, B. (2025). Evidence on gender gaps from the economics job market. *Journal of Public Economics*, 241, 105135.

Hertzman, J., & Mass, A. (2012). Evaluating Culinary Arts Education: Costs, Employment, And Satisfaction. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 10(2), 145–160.

Işkın, M., Şengel, Ü., & Aydın, N. (2021). The effects of student expectations on the profession choice: A research on culinary students. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(1), 123-136.

Karasar, N. (2012). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Nobel Akademik Yayıncılık.

Kalaycı, Ş. (2010). Faktör analizi. Ş. Kalaycı. *SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri*, 234-255.

Kong, H., Wang, S., & Fu, X. (2015). Meeting career expectation: can it enhance job satisfaction of Generation Y? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 27(1), 147-168.

Kutukız, D., Akyürek, S., & Özdemir, G. (2018). Gastronomi turizmi ve Türkiye. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 557-577.

Lin, Y.C. (2012). The development of culinary creativity through education: Perspectives from Taiwan's luxury hotels and restaurants (Doctoral dissertation). Griffith University.

Oğan, Y. (2022). Aşçılık öğrencilerinin mesleki beklentileri üzerine bir inceleme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(4), 1035-1052.

Ören, T. Ş., & Arman, A. (2017). Aşçılık Programı Ön Lisans Seviyesinde Verilmesi Gereken Derslerin Kategorilerine İlişkin Değerlendirme. *Yükseköğretim Dergisi*, 7(3), 179-185.

Özdemir, İ. (2024). *Employee Development and Turnover Intention: A Meta-Analytical Review*. *qeios*, Doi: 10.32388/PQVBRW, 1-8

Özbay, E. (2019). Aşçılık Eğitiminde Öğrenci Talebi ve Program Artışı. *Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 20–30.

Pekkaya, M., & Çolak, N. (2013). Meslek seçimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Üniversite öğrencileri üzerine bir araştırma. *Yönetim ve Ekonomi*, 20(2), 799–815.

Sarıkaya, T., & Khorshid, L. (2009). Üniversite Öğrencilerinin Meslek Seçimini Etkileyen Etmenlerin İncelenmesi: Üniversite Öğrencilerinin Meslek Seçimi. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 7(2), 393-423.

Salazar, J., Ashraf, H. R., Tcheng, M., & Antun, J. (2005). Food service employee satisfaction and motivation and the relationship with learning food safety. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 93-108.

Tabachnick, B. G., Fidell, L. S., & Ullman, J. B. (2013). *Using multivariate statistics* (Vol. 6, pp. 497-516). Boston, MA: pearson.

Vroom, V. H. (1964). *Work and motivation*. Wiley.

Yayla, A. (2005). *Eğitim Felsefesi Üzerine Bir İnceleme*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım,105-108.

Yen, C. L., Cooper, C. A., & Murrmann, S. K. (2013). Exploring culinary graduates' career decisions and expectations. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 12(2), 109-130.

Zopiatis, A., Theodosiou, P., & Constanti, P. (2014). Culinary Arts Education: A Historical And Contemporary Perspective. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 12(1), 85-90.