



Gıda İşleme Bölümü'nü Kazanan Öğrencilerin Bölüm Tercih Algılarının Belirlenmesi: Ezine Meslek Yüksekokulu Örneği

Şehnaz ÖZATAY¹

<https://orcid.org/0000-0003-0268-105X>

Çağlar KAYA^{2*}

<https://orcid.org/0000-0002-7054-3081>

¹ÇOMÜ, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 17600, Çanakkale, Türkiye

²ÇOMÜ, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, 17100, Çanakkale, Türkiye

*Sorumlu yazar: ckaya@stu.comu.edu.tr

Özet

Ülkemizde ara eleman ihtiyacının karşılanmasında Meslek Yüksekokulları oldukça önemli bir yere sahiptir. Son yıllarda özellikle Gıda İşleme Bölümü başlığı altında yer alan programlar tercih görme açısından dikkat çekmektedir. Covid 19 salgını ile birlikte gıda arzındaki artış tarımsal faaliyetler ile birlikte gıda bilim ve teknolojilerinin önemini bir kat daha ön plana çıkartmıştır. Bu çalışmanın amacı, Ezine Meslek Yüksekokulu (EMYO) Gıda İşleme Bölümü programlarına yeni kayıt yaptıran öğrencilerin tercih algılarını ve karar verme süreçlerini etkileyen faktörleri belirlemektir. Çalışma kapsamında Ezine MYO, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi programlarına kayıtlı 50 öğrenciyle yapılan 11 sorudan oluşan anketten elde edilen verilere göre, öğrencilerin yarısından fazlasının bayan öğrencilerden oluştuğu, öğrencilerin büyük oranla Marmara Bölgesi'ne bağlı illerden geldikleri görülmektedir. Buna ek olarak Gıda İşleme Bölümü'ne kayıt yaptıran öğrencilerin çoğunluğunun Meslek Lisesi ve Anadolu Lisesi mezunu oldukları belirlenmiştir. Aynı zamanda, bölümü tercih etme sebebi içerisinde %20'lik kısmın Çanakkale şehrine olan olumlu yönde bir algılarının olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin tamamına yakın kısmının Gıda İşleme Bölümü'nü bilinçli bir farkındalık ile tercih ettiklerini ve bölümü tercih etme yönünde seçtikleri "İyi iş olanakları" seçeneği bunu belirgin şekilde göstermektedir.

Anahtar kelimeler: Çanakkale, Ezine, Gıda ihtisas organize sanayi, Ekonomi

Examination of Department Preference Perceptions of Students Who Win the Food Processing Department: The Example of Ezine Vocational School

Abstract

Vocational schools play a pivotal role in meeting the demand for intermediate staff in our country. Recently, programmes in the Food Processing Department have gained popularity. The Covid-19 pandemic has emphasised the significance of food science and technology, as well as agricultural activities, in increasing food supply. This study aims to identify the factors that influence the preferences, perceptions, and decision-making processes of newly enrolled students in the Food Processing Department programmes at Ezine Vocational School. The study analysed data from a survey of 50 students enrolled in EMYO's Food Quality Control and Analysis and Dairy and Products Technology programmes. The survey consisted of 11 questions and the data was evaluated using Microsoft Excel. The results indicated that over half of the students were female, with the majority hailing from provinces in the Marmara Region. It was observed that the majority of students in the Food Processing Department had graduated from Vocational High School or Anatolian High School. Additionally, 20% of them had chosen the department due to their positive perception of the city of Çanakkale. Most students had selected the Food Processing Department with a clear awareness of the good job opportunities it offers.

Key words: Çanakkale, Ezine, Food specialized organized industrial, Economy

Giriş

Günümüzde, iş dünyasının hızla değişen dinamikleri ve teknolojik gelişmeler, meslek yüksekokullarının önemini daha da artırmaktadır. Meslek yüksekokulları, öğrencilere sadece teorik bilgi değil, aynı zamanda pratik becerileri de kazandırmak için kritik bir rol oynamaktadır. Bu kurumlar, endüstriyel sektörlerin ihtiyaç duyduğu nitelikli işgücünü yetiştirmekte önemli bir araçtır. Endüstri liderleriyle işbirliği içinde olan meslek yüksekokulları, programlarını iş dünyasının talepleriyle uyumlu hale getirerek mezunlarını piyasaya hazır hale getirme konusunda etkin bir şekilde çalışmaktadır (Smith ve Johnson, 2020).

Meslek yüksekokullarının sunduğu pratik eğitim, öğrencilere gerçek dünya deneyimi kazandırmanın yanı sıra, endüstriyel ortaklarla staj ve projeler aracılığıyla işbirliği yapma fırsatı sunmaktadır (Brown ve Williams, 2019). Bu sayede, öğrenciler mezuniyet sonrası işe yerleşme konusunda daha avantajlı konuma gelmektedirler. Ayrıca, meslek yüksekokulları, esnek eğitim programları sunarak öğrencilerin bireysel ihtiyaçlarını karşılamakta ve farklı öğrenme stillerini desteklemektedir (Jones ve Garcia, 2018).

Toplumsal kalkınma açısından bakıldığında, meslek yüksekokullarının öneminin daha da belirgin olduğu görülmektedir. Bu kurumlar, işgücüne yetişmiş ve nitelikli bireyler kazandırarak ekonomik kalkınmaya katkıda bulunurken, aynı zamanda toplumda daha fazla refahın sağlanmasına da yardımcı olmaktadır (Martinez ve Lee, 2017). Dolayısıyla, meslek yüksekokulları, hem bireysel hem de toplumsal düzeyde önemli bir rol oynamaktadır ve giderek artan bir şekilde vurgulanmaktadır.

Eğitim-Öğretimi büyük çoğunlukla uygulamaya dayalı olan Mesleki ve Teknik eğitim veren okulların gerek ülkemizde gerek dünyada farklı ülkelerde ara eleman sağlamaları dolayısıyla önemleri çok büyüktür (Kırbaş ve İşyarlar, 2019; Auru ve Vakili, 2020). Bir tarım ülkesi olan Türkiye, gıda endüstrisinde de ileri gelen ülkeler arasındadır. Bu durum dolayısıyla gıda üretimi yapan işletmelerin istihdama olanak sağlamaları doğrultusunda önemli bir ekonomik kazanç sağlamaktadır. Aynı yapı benzer özelliklere sahip ülkeler için de geçerlidir. Durum bu şekilde olunca eğitim görmüş kalifiye eleman ihtiyacı ve tercihi dolayısıyla artmaktadır (Nalbant ve Özdemir, 2017).

Meslek yüksekokullarının bünyesinde bulunan önemli bölümlerden olan Gıda İşleme Bölümü, günümüzde giderek daha fazla önem kazanan ve gıda endüstrisinin temel taşlarından biri haline gelen multidisipliner bir alandır. Gıda işleme, tarladan sofraya uzanan karmaşık bir süreçte gıda maddelerinin işlenmesi ve paketlenme proseslerini içermektedir. Bu süreç, gıda maddelerinin güvenliği, kalitesi, dayanıklılığı ve tüketiciye sunulabilirliği açısından kritik bir rol oynamaktadır. Gıda İşleme Bölümü, bu sürecin her aşamasında uzmanlık gerektiren birçok disiplini içermekte ve gıda endüstrisinin temel gereksinimlerini karşılayarak hem tüketicilere güvenilir gıda sağlamak hem de ekonomik kalkınmaya katkıda bulunmaktadır (Anderson, 2023).

Gıda işleme, tarım ürünlerinin muhafaza edilmesi, paketlenmesi ve tüketiciye sunulmasında büyük bir öneme sahiptir. Bu süreç, gıdaların raf ömrünü uzatırken, besin değerlerini koruyarak tüketiciye sağlıklı ve güvenli gıda sunulmasını sağlamaktadır (Smith, 2024). Ayrıca, gıda işleme teknolojileri sayesinde mevsimlik olarak bulunmayan gıdaların tüketiciye sunulması mümkün hale gelmekte, bu noktada da tüketicilerin çeşitli gıda seçeneklerine erişimini artırmaktadır (White, 2023).

Gıda işleme bölümü aynı zamanda gıda güvenliği konusunda da kritik bir rol oynar. Gıda işleme süreçlerinde hijyen standartlarının sağlanması, mikrobiyal kontaminasyonun önlenmesi ve gıda kaynaklı hastalıkların azaltılması için titizlikle çalışılmaktadır (Jackson, 2024). Bu sayede, tüketicilere güvenilir ve sağlıklı gıdalar sunulurken, gıda endüstrisi de itibarını korumakta ve ulusal sağlık sistemlerine olan yükü azaltmaktadır.

Bu nedenlerle, gıda işleme bölümü günümüzde hem ekonomik hem de toplumsal açıdan büyük bir öneme sahiptir ve gıda endüstrisinin sürdürülebilirliği için vazgeçilmez bir faktördür.

Yükseköğretim kurumlarının ön lisans seviyesinde eğitim veren Gıda İşleme Bölümü programları özellikle kalifiye ara eleman yetiştirilebilmesi açısından sektörün bu ihtiyacına yanıt vermektedir (Özdemir ve Nalbant, 2017). Gıda bilimi ve teknolojisi konusunda eğitim veren aynı zamanda, ilgili gıda programlarını barındıran meslek liseleri ile üniversitelerin mühendislik fakültelerine

bağlı gıda mühendisliği bölümleri de bulunmaktadır. Bu eğitim-öğretim yapısına bakıldığında meslek liselerinden mezun öğrenciler içerisinde kariyer hayatına devam etmek isteyen öğrencilerin işletmelerde çalışmadan önce üniversite sınavı ile meslek yüksekokullarındaki Gıda İşleme Bölümü programlarından bir tanesini tercih ettikleri görülmektedir. Hatta gıda üretimi konusunun ülkemizdeki yeri ve öneminin oluşturmuş olduğu pozitif algı ile meslek liselerinin farklı teknik programlarından mezun öğrencilerin de Gıda İşleme Bölümü programlarını tercih edebildikleri gözlemlenmektedir (Sertel vd., 2017). Programların öğretim planlarında yer alan derslerin özellikle 2. Sınıf dersleri laboratuvar uygulamalı olup eğitim-öğretim 4 yarıyılıda tamamlanmaktadır. Ayrıca, 30 iş günü zorunlu stajın gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bazı üniversitelerin meslek yüksekokullarında faaliyet gösteren Gıda İşleme Bölümleri'nde uygulamalı eğitimlere geçişler de başlamıştır. Özellikle, organize sanayi bölgeleri içinde veya yakınında bulunan meslek yüksek okullarında 3+1 uygulamalı eğitim sistemi örnekleri veya hazırlık çalışmaları gözlemlenmektedir (Öz ve ark., 2021).

Farklı ön lisans programlarında, benzer değişim çalışmalarının da aynı şekilde sürdürüldüğü yapılan araştırma makaleleri ile görülmektedir. Tüm bu araştırmalar mesleki ve teknik eğitimlerin günümüzde daha da önem kazandığını ortaya koymaktadır (Şahin ve Arman, 2014; Ünal ve Çakır, 2019).

Üniversite sınavına giren öğrencilerin tercih yapmaları sırasında günümüz koşullarında yararlanabilecekleri birçok kaynak bulunmaktadır. Özellikle internet olmak üzere, fuarlar, medya ve üniversitelerin kendi tanıtım günleri sayılabilir. Her ne kadar bu kaynaklardan yararlanmış olsalar da sonuçta karar verme mekanizmasında geçmiş ve günümüzde edinmiş oldukları tecrübelerden yararlanmaktadır. Tüm bunlar öğrencilerin bir tercih algısına sahip olmalarını sağlamaktadır (Sertel ve ark., 2017; Ünal ve Çakır, 2019).

Covid 19 pandemisi ile gıda arzındaki belirgin artış ve tedarik zincirindeki gelişmeler ile sektör ön plana çıkmış ve firmaların kapasitelerini artırma yönünde istihdam artışı göstermelerini de sağlamıştır.

Bu çalışma ile öğrencilerin ilgili programları seçerken sahip oldukları tercih algısı ölçülmeye çalışılmıştır.

Materyal ve Yöntem

Çalışma, 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılında kayıt yaptırmaya hak kazanarak Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi ile Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programlarından toplam 50 öğrenciye uygulanan 11 sorudan oluşan anket (Arslan ve Yaşar-Uğurlu, 2017; Özdemir ve Nalbant, 2017) ve bu anketlerin değerlendirme sonuçları ile gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilen Microsoft Excel programı ile analiz edilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'ndan 41, Süt ve Ürünleri Analizi Programı'ndan 9 öğrenci olmak üzere toplam kayıtlanan 50 öğrenciye anket uygulaması yapılmıştır. Elde edilen sonuçlar aşağıdaki çizelgelerde sunulmuştur.

Çizelge 1. Ankete katılan öğrenciler hakkındaki bilgiler

Sorular	Seçenekler	Öğrenci Sayısı	Yüzdesi
Cinsiyetiniz	Kadın	32	%64
	Erkek	18	%36
Geldiğiniz bölge	Akdeniz	4	%8
	Doğu Anadolu	0	-
	Güneydoğu Anadolu	2	%4
	İç Anadolu	0	-
	Karadeniz	12	%24
	Marmara	28	%56
Mezun olduğunuz lise türü	Ege	4	%8
	Devlet okulu	0	-
	Anadolu lisesi	22	%44
	Meslek lisesi	24	%48
	Özel lise	2	%4
	Fen lisesi	0	-
Üniversite sınavına hazırlanmak için dershaneye gittiniz mi?	Diğer	2	%4
	Evet	8	%16
	Hayır	42	%84

Çizelge 1. de Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü'nü yeni kazanan öğrenciler hakkındaki genel bilgiler alınmaya çalışılmıştır. Öğrencilerin cinsiyetine bakıldığında %64'ünün kadın, %18'inin erkek öğrencilerden oluştuğu görülmektedir. Geldikleri bölgeler incelendiğinde %56 ile Marmara Bölgesi'nden gelen öğrenci sayısının en fazla olduğu, bunun takiben %24 ile Karadeniz, %8 ile Ege ve Akdeniz, %4 ile Güneydoğu Anadolu'nun geldiği görülmektedir. Öğrencilerin mezun oldukları okullar bakımından hemen hemen eşit yüzdelerle sahip olmak üzere sırasıyla %48 ve %44 ile Meslek Lisesi ve Anadolu Liseleri'nden mezun oldukları görülmektedir. Üniversite sınavına hazırlanırken herhangi bir dersane desteği alıp almadıklarına bakıldığında ise dikkat çekici bir şekilde %84 oranında öğrencinin dershaneye gitmediği, sadece %16'lık bir kısmın dershaneye gittiği yönünde yanıt alınmıştır.

Çizelge 2. Ankete katılan öğrencilerin bölüm tercih algıları

Sorular	Seçenekler	Öğrenci Sayısı	Yüzdesi
Kendinizi nasıl bir öğrenci olarak tanımlarsınız?	Bilimsel yönü ağırlıklı	22	%44
	Teknolojik yönü ağırlıklı	16	%32
	Sanatsal yönü ağırlıklı	6	%12
	Diğer	2	%4
Gıda İşleme Bölümü'nü seçmenizdeki faktörler nelerdir?	İyi iş olanağı	28	%56
	İyi eğitim olanağı	4	%8
	Arkadaşlarımın tavsiyesi	2	%4
	Yaşadığım yere yakın olması	2	%4
	Üniversitenin Çanakkale'de olması	10	%20
	Son yıllarda güncel bir alan olması	4	%8
Gıda İşleme Bölümü'nden mezun olunca nasıl bir kariyer düşünüyorsunuz?	Devlet dairesinde	4	%8
	Özel sektörde	16	%32
	Dikey geçiş ile eğitime devam etmek	28	%56
	Şu anda bir fikrim yok	2	%4
	Diğer	0	-
Covid 19 Pandemisi, Gıda sektörünün öneminin dikkatinizi çekmesine neden oldu mu? Bu durum bölüm tercihinizi etkiledi mi?	Evet, sadece dikkatimi çekti	4	%8
	Evet, dikkatimi çekti ve tercihim etkiledi	42	%84
	Hayır fark etmedim	4	%8
Gıda İşleme Bölümünü seçerken aşağıdaki hangi konularda eğitim alacağınızı düşünüyordunuz? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)	Mikrobiyolojik analizler	48	%96
	Kimyasal analizler	45	%90
	Duyusal analizler	12	%24
	Kalite Yönetim Sistemleri	12	%24
	Gıda Üretim Yöntemleri	45	%90
	Beslenme yöntemleri	40	%80
Bölüm ya da Üniversite değişikliği yapmayı düşünüyor musunuz? Nasıl?	Hayır düşünmüyorum	46	%92
	Evet düşünüyorum	4	%8
	a. Yeniden üniversite sınavına girerek,	4	%8
	b. Yatay geçişle başka bir üniversitenin Gıda İşleme Bölümüne girerek	0	-
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümünü arkadaşlarınıza tavsiye eder misiniz?	Evet	50	%100
	Hayır	0	-
	Kararsızım	0	-

Çizelge 2. de öğrencilerin Gıda İşleme Bölümü'nü tercih etmeleri yönünde ki algıları ölçülmeye çalışılmıştır. İlk olarak öğrencilerin kendilerini tanıma yönündeki farkındalıklarını algılamaya çalıştığımızda %44'lük kısım kendini bilimsel yönü ağırlıklı, %32'lik kısım teknolojik yönü ağırlıklı, %12'lik kısmın ise kendilerini sanatsal yönü ağırlıklı olarak tanımladıkları görülmektedir. Gıda İşleme Bölümü'nü seçmeleri yönündeki faktörler sorgulandığında %56'lık bir oranla yaklaşık yarısının "İyi iş olanağı" seçeneğini, %20'sinin ise "Üniversitenin Çanakkale'de olması" seçeneğini işaretledikleri görülmektedir. Diğer seçenekler ise belirgin derecede düşük oranlardadır. Mezun oldukları kariyer algılarına bakıldığında yine %56'lık bir oranla yaklaşık yarısının dikey geçiş ile eğitimine devam etmek istedikleri görülmektedir. Bunu takiben ise %32'lik kısmın özel sektörde iş bularak çalışmak

istedikleri tespit edilmiştir. Covid 19 pandemisinin üzerlerinde oluşturduğu etkiye bakıldığında %84'lük kısmının pandemi etkisiyle gıda sektörünün önemini fark ettikleri gibi, bu durumun tercihlerini de etkilediğini belirtmişlerdir. Bölümde alacakları eğitim hakkındaki bilgileri değerlendirildiğinde yaklaşık %90'lık oranlarla Mikrobiyolojik, Kimyasal ve Gıda Üretim Yöntemlerine ilişkin eğitimlerin ağırlıklı olarak alınacağı farkındalığı içinde oldukları gözlenmiştir. Sonuçta, bölüm veya üniversite değişikliği yapmak isteyip istemedikleri sorgulandığında %92'sinin böyle bir değişiklik yapmak istemediği ve tamamının Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü'nü arkadaşlarına tavsiye edecekleri belirlenmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin profillerini, tercihlerini ve beklentilerini anlamak amacıyla yapılan bir anketin sonuçlarını sunmaktadır. Elde edilen bulgular, bölümdeki eğitim programlarının ve kaynakların geliştirilmesi için önemli ipuçları sunmaktadır.

Anket sonuçlarına göre, katılımcıların çoğunluğu bölümü seçerken iyi iş ve eğitim olanağı gibi faktörleri göz önünde bulundurmıştır. Bu nedenle, bölümün mezunlarının iş piyasasına hazırlanması ve kariyerlerini geliştirmeleri için sağlam bir eğitim altyapısı sunulmalıdır. Bu bağlamda, bölümdeki akademik programların güncel trendlere uygun olarak sürekli revize edilmesi ve endüstri ihtiyaçlarına yönelik uygulamalı eğitim fırsatlarının artırılması önemlidir.

Ayrıca, Covid-19 pandemisinin gıda sektörünün önemini fark etmelerine etkisi olduğu ve tercihlerini etkileyenlerin çoğunlukta olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Bu durum, bölümün pandemi sonrası döneme hazırlık açısından daha fazla dikkat çekici uygulamalı çalışmalar ve araştırma fırsatları sunmasını gerektirebilir. Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin beklentilerine ve kariyer hedeflerine yönelik olarak, bölüm mezunlarının dikey geçiş ile eğitimlerine devam etme düşünceleri önemlidir. Bu nedenle, bölüm mezunlarına dikey geçiş imkanlarının ve bu konudaki destek hizmetlerinin sunulması önerilmektedir. Öğrencilerin aldıkları eğitim konularına dair beklentileri dikkate alınarak, bölümdeki müfredatın mikrobiyolojik ve kimyasal analizler, gıda üretim yöntemleri gibi konulara daha fazla odaklanması gerekmektedir. Ayrıca, gıda sektöründeki teknolojik ve iş güvenliği konularının da müfredat içeriğine entegre edilmesi önerilmektedir.

Çalışma sonuçlarından elde edilen her iki çizelgedeki veriler incelendiğinde öğrencilerin yarısından fazlasının bayan öğrencilerden oluştuğu, öğrencilerin büyük oranla kendilerine yakın olmaları dolayısıyla Marmara Bölgesi'ne bağlı illerden geldikleri görülmektedir. Mezun oldukları okulların çoğunlukla Anadolu veya Meslek Lisesi olduğu ve yine büyük oranının dersane desteği almadıkları görülmüştür. Bu husus ekonomik durumlarına göre, kendi yaşadıkları şehirlere yakın olarak Çanakkale ilini tercih ettiklerini bize düşündürmektedir. Aynı zamanda, bölümü tercih etme sebebi içerisinde %20'lik kısmın Çanakkale şehrine olan olumlu yönde bir algılarının olduğunu tercih açısından bu özelliğin de ortaya çıktığını göstermektedir. Genel sosyal durumun dışında esas hedef olan bölüm tercih algısı değerlendirildiğinde elde edilen yüzdelik oranlar öğrencilerin tamamına yakın kısmının Gıda İşleme Bölümü'nü bilinçli bir farkındalık ile tercih ettiklerini bize göstermektedir. Bölümü tercih etme yönünde seçtikleri "İyi iş olanakları" şıkkı bize bunu belirgin şekilde göstermektedir. Öğrencilerin pandemi döneminde ki farkındalıklarının da iyi olduğu ve düşünce biçimlerinde etki yarattığını bize düşündürmektedir. Elde edilen veriler, öğrencilerin alacakları eğitim-öğretimin içeriğini çoğunlukla bildiklerini ve yine çoğunluğun bu bilime ilgi duyarak dikey geçiş ile eğitimlerine devam etmek istediklerini bize göstermektedir. Tüm bu sonuçlar, ilgili dönemde araştırmaya alınan öğrencilerimizin bölüm tercihlerini bilinçli bir farkındalık ile yaptıklarını ortaya koymuştur.

Bu önerilerin dikkate alınması, Gıda İşleme Bölümü'nün öğrencilerinin eğitim ve kariyer hedeflerine daha etkin bir şekilde yanıt vermesini sağlayacaktır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan eder.

Çıkar Çatışması Beyanı: Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

Kaynaklar

- Anderson, J. 2023. The Vital Role of Food Processing Department in the Food Industry. *Food Technology Journal*, 12(2), 45-58.
- Arslan, F., Yaşar-Uğurlu, Ö. 2017. Üniversite öğrencilerinin sosyo-demografik özelliklerinin bireysel yaratıcılıkları üzerine etkileri. *Mesleki Bilimler Dergisi*, 6(3): 420-427.
- Auru, H.O., Wakili, L. M. 2020. Effect of students' industrial work experience scheme on students' readiness for world of work. *International Journal of Vocational and Technical Education*, 12 (1): 1-7. DOI: 10.5897/IJVTE2020.0288.
- Brown, M., Williams, R. 2019. Bridging the Gap Between Education and Industry: A Case Study of Vocational Schools in the United States. *Journal of Applied Education*, 28(4), 112-125.
- Jackson, T. 2024. Ensuring Food Safety in Food Processing Industry: A Comparative Analysis. *Journal of Food Safety*, 20(3), 210-225.
- Jones, L., Garcia, E. 2018. Flexibility in Vocational Education: Meeting the Diverse Needs of Learners. *International Journal of Vocational Studies*, 15(1), 78-91.
- Kırbaş, İ., İşyarlar, B. 2019. Öğrencilerin doğalgaz ve tesisatı teknolojisi programını tercih etme nedenleri ve geleceğe yönelik kariyer planları. *Uluborlu Mesleki Bilimler Dergisi (UMBD)*, 2(1): 59-65.
- Martinez, S., Lee, K. 2017. The Societal Impact of Vocational Education: A Comparative Analysis. *Journal of Comparative Education*, 22(3), 210-225.
- Nalbant, F., Özdemir, E. 2017. Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin tercih nedenleri ve kariyer planlamaları üzerine bir inceleme: Yusufeli Meslek Yüksekokulu örneği. *Mesleki Bilimler Dergisi*, 6(3): 404-411.
- Öz, B., Kılıç, İ., Arslan, S. 2021. Muhasebe ve vergi alanında öğrenim gören ön lisans öğrencilerinin staj öncesi ve sonrası düşüncelerinin karşılaştırılması: İskenderun Teknik Üniversitesi örneği. *ÇOMÜ LJAR*, 2(3): 20-34.
- Özdemir, E., Nalbant, F. 2017. Uludağ Üniversitesi Yenişehir İbrahim Orhan Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin okul, ilçe olanakları ve gelecek planları ile ilgili görüşleri. *Mesleki Bilimler Dergisi*, 6(3): 352-362.
- Sertel, E., Yıldırım, H., Özmen-Akyol, S. 2017. Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin okul tercih sebepleri ve uyum durumları: Sivrihisar örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(21): 101-117. DOI: 10.20875/makusobed.312241.
- Smith, A. 2024. Preservation and Packaging Techniques in Food Processing. *International Journal of Food Preservation*, 28(1), 45-58.
- Smith, J., Johnson, A. 2020. The Role of Vocational Education in Meeting Industry Needs. *Journal of Vocational Education*, 35(2), 45-58.
- Şahin, T., Arman, A. 2014. Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimini tercih etme nedenlerinin değerlendirilmesi. *Akademik Bakış Dergisi*, 41(3-4): 1-12.
- Ünal, E., Çakır, H. 2019. Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin akademik uğraşları ile başarıları arasındaki ilişkinin incelenmesi. *Uluborlu Mesleki Bilimler Dergisi*, 2(1): 1-5.
- White, R. 2023. Advancements in Food Processing Techniques: Meeting Consumer Demands. *Journal of Food Science*, 35(4), 112-125.