



# Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

## Kadın öğrencilerin kariyer beklentileri ve aşçılık mesleğine yönelik tutumları arasındaki ilişkinin incelenmesi: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma\*

### *Examining the relationship between female students' career expectations and their attitudes towards the culinary profession: A research on gastronomy and culinary arts students*

Gökçe ODACI<sup>1\*\*</sup>, Salih YILDIZ<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, gokceodaci1@gmail.com, 0000-0002-0930-3521

<sup>2</sup>Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, salihyildiz@kastamonu.edu.tr, 0000-0002-2368-4076

#### MAKALE BİLGİSİ/ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi Eğitimi, Kariyer Beklentisi, Aşçılık Mesleği.

Key Words:

Gastronomy Education, Career Prospects, Cooking Profession.

Gönderme Tarihi/Received Date:  
08.11.2023

Kabul Tarihi/Accepted Date:  
30.12.2023

Yayımlanma Tarihi/Published Online:  
31.12.2023

DOI:  
[10.53601/tourismandrecreation.1388152](https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1388152)

#### ÖZET

Bu makalede Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde lisans eğitimi alan kadın öğrencilerin kariyer beklentilerini ölçmek ve aşçılık mesleğine yönelik tutumlarını incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada veri toplamak için ölçek tekniği kullanılmıştır. Anketler Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren 28 üniversitede toplam 492 öğrenciye uygulanmıştır. Çalışmada verilerin analizi için faktör analizi, korelasyon ve basit doğrusal regresyon analizi kullanılmıştır. Korelasyon analizi sonuçlarına göre, kariyer beklentisi ile cinsiyete uygunluk arasında zayıf düzeyde pozitif yönde; güven ve saygınlık ile pozitif yönde orta düzeyde pozitif yönde ve meslek sevgisi ile güçlü düzeyde pozitif yönde anlamlı ilişkili olduğu tespit edilmiştir. Regresyon analizinin sonucuna göre ise; kariyer beklentisinin aşçılık mesleğine yönelik tutum üzerinde pozitif yönde anlamlı etkiye sahip olduğu görülmüştür.

#### ABSTRACT

This article aims to measure the career expectations of female students studying at the Department of Gastronomy and Culinary Arts and to examine their attitudes towards the culinary profession. In this research, scale technique was used to collect data. The surveys were applied to a total of 492 students at 28 universities providing Gastronomy and Culinary Arts education in Turkey. Factor analysis, correlation and simple linear regression analysis were used to analyze the data in the study. According to the results of the correlation analysis, there is a weakly positive relationship between career expectations and gender conformity; It has been determined that there is a moderately positive relationship with trust and respect, and a strong positive relationship with love for the profession. According to the results of the regression analysis; It has been observed that career expectations have a positive and significant effect on the attitude towards the culinary profession.

## 1. Giriş

Kadının toplumdaki rolü geçmişten günümüze ev ile daraltılmış, birtakım ev işleri ve çocuklarının sorumluluklarını üstlenme gibi görevlerle topluma etkisi kısıtlanmıştır. 19. yüzyılda başlayan ve hala etkisi devam eden makineleşme girişimiyle kadın, eğitim imkânlarından faydalanarak evden bağımsız ekonomik özgürlüğüne kavuşmaya başlamıştır. Okur-yazarlık oranının artması ve toplumdaki yetkinlik alanının genişlemesi ile kadınlar sosyal ve ekonomik haklarını korumak için çaba sarf etmiştir (Kuzgun & Sevim, 2004). Bilindiği gibi, hizmet sektörü günden güne büyümekte,

kamu ve özel sektörde istihdam edilen kadın mevcudiyeti yükselmektedir. Bu sektörde kadın işi olarak algılanan meslekler; hemşirelik, öğretmenlik, diyetisyenlik, sekreterlik, perakendecilik ve sosyal hizmet uzmanıdır (Özkaplan, 2009: 8). Bu alanlardan biri de yiyecek-içecek sektörüdür. Yiyecek-içecek kuruluşları pazardaki büyümeden olumlu yönde payını almış ve dikkate değer bir büyüme gerçekleştirmiştir (Tuncer, 2017: 321).

Kadınlar turizm pazarında çoğunlukla kısa dönemli ve daha az maaşlarla istihdam edilmekte ve erkeklere nazaran daha nadir üst kademelerde görevlendirilmektedir

\* Bu çalışma Dr. Öğr. Üyesi Salih YILDIZ danışmanlığında Gökçe ODACI tarafından 2021 tarihinde tamamlanan “Gastronomi bölümünde okuyan kadın öğrencilerin kariyer beklentileri ve aşçılık mesleğine yönelik tutumları arasındaki ilişki” başlıklı ve 687195 tek no’lu yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

\*\* Sorumlu yazar /Corresponding author.

Doktorant, Kastamonu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği, gokceodaci1@gmail.com, 0000-0002-0930-3521

(Jordan, 1997: 528). Genellikle küçük ölçekli kuruluşlarda kadınlar profesyonellik gerektirmeyen işlerde daha cüzi maaşlar karşılığında işe kabul edilmektedirler. Büyük ölçekli işletmelerde ise bu durumun değiştiği söylenemez. Yine kadınlar maaş, statü, öğrenim gibi haklarından erkekler kadar adil bir şekilde yararlanamamaktadır (Köse, 2014: 65). Bu sorunlar, turizm sahasından gelir elde eden bireylerin, bilhassa kadınların kısa dönemli istihdam edilme arzusuyla işe başlamalarına yol açmaktadır. Yapılan bir çalışmada, bayan şeflerin mesleklerinde ötekileştirmeye maruz bırakıldıklarına, çalışma alanlarında önyargılı tutumlarla yüz yüze geldiklerini ve mutfaklarda yer verilen kadın aşçıların, cinsiyet ayrımcılığının gözetildiği görev dağılımları içerisinde kaldıkları ifade edilmektedir (Çelik & Şahingöz, 2018).

Kadınların daha hâkim olduğu ev mutfaklarından farklı olarak endüstriyel mutfak olarak nitelendirilen orta ve büyük ölçekli işletmelerin mutfakları, erkeklerin yoğun istihdam edildiği sahadır. Kadınlar, bu erkek egemenliğinin baskın olduğu sahadan ya tamamen yoksun bırakılır ya da erkeklerden daha alt kademelerde daha az ücretlerle istihdam edilir. Bu ötekileştirilmeye ve erkekler nezdinde işleyişin sağlanmasına karşın günümüzde kadınlar birçok statüde endüstriyel mutfaklarda başarı ve gücünden söz ettirebilirler (İnce, 2016: 409). Bu doğrultuda kadınların profesyonel olarak aşçılık yapabilmelerine fırsat tanıyan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümü her geçen gün yaygınlık kazanarak bilinirliği artmaktadır. Aşçılık mesleğini sadece erkeklerin yapabileceğine yönelik görüş etkisini yitirmekte ve toplumun mesleğe yönelik bakış açısı değişmektedir. Harbaloğlu & Ünal (2014), aşçılık eğitimi gören öğrencilerinin mesleğe olan bakış açılarının saptanmasına ilişkin yaptıkları araştırmada, 87 erkek ve 71’i kadın öğrencinin mutfağı kendi iradeleriyle tercih ettikleri, mutfağın herhangi bir dalında kariyer yapmak istedikleri, aşçılık mesleğinin beklentilerini karşıladığına inandıkları sonucuna ulaşmışlardır. Çalışmada belirtildiği üzere mutfak bölümüne kadınların erkekler kadar ilgili olduğu söylenebilir. Yine Özdemir, Ak ve Önçel’in (2019: 951) yapmış oldukları çalışmada da kadın çalışan sayısının erkek çalışan sayısına yakın olduğu ortaya çıkmıştır. Bu bilgi, gastronomi alanına kadınların da erkekler kadar ilgi gösterdiği ve gelecek zamanlarda mutfak bölümlerinde daha fazla yer alacaklarını göstermektedir.

Bu çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde lisans eğitimi alan kadın öğrencilerin kariyer beklentilerini ölçmek ve aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının incelenmesi amaçlanmıştır. Katılımcıların kariyer beklentileri ile aşçılık mesleğine yönelik tutumları arasındaki ilişki ve kariyer beklentisinin aşçılık mesleğine yönelik tutum üzerindeki etkisi incelenmiştir.

## 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Gastronomi içerikli ilk eseri birinci sırada “*Apicus*” ortaya koysa da ilk yiyecek pişirme amacıyla düzenlenen eğitim faaliyeti 1784 senesinde İngiltere’de başlatılmıştır. Bahsi geçen ilk eğitim faaliyetini 1820 senesinde Amerika’da, 1891 yılında Fransa’da hizmet veren eğitim müesseseleri takip

etmiştir. İlköğrenim belgesi sağlayan eğitim teşkilatları ise 1895 senesinde Fransa’da hizmet veren Le Gordon Bleu ile 1922’den bu yana mutfak öğrenimi sunmayı sürdüren Cornell Üniversitesi’dir. Öncelikli olarak Boston ve Adelaide Üniversitelerinde 1990’larda yüksek lisans eğitimleri hizmet vermeye başlamış, ardından New York Üniversitesi’nde 1996 yılında doktora düzeyinde eğitim vermeye başlanmıştır. Fransa, ABD, İtalya ve İngiltere’de uzun süredir verilmeye çalışılan, pazarın eksik yönlerini gidermek için kurumsallaşmış eğitim faaliyetleri ve eğitim yerleri sektörün ihtiyacı olan kalifiye personel açığını kapatmaya yardımcı olur. Gastronomi turizm potansiyeli yüksek ve değerlerini tanıtmaya faaliyetlerine yeterli bütçesi olan ABD, Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkelerde gastronomi öğrenimine verilen değer dikkat çekmektedir (Allen, 2003; Öney, 2016).

Türkiye’de ise gastronomi eğitiminin ilk adımları Anadolu coğrafyasında Türklüğün benimsenmeye başlamasıyla beraber atılmıştır. Ahilik teşkilatı adı altında düzenlenen eğitim kolu bünyesinde hiyerarşik düzen kurularak iş kazandırılmaya çalışılmıştır. Anadolu Selçuklu Medeniyeti ve Osmanlı Hanedanı süresince aşçılık mesleği ahilik teşkilatı aracılığıyla öğretilmiştir. Kimin tarafından yazıldığı ya da hangi dönemlerde oluşturulduğuna dair net bir bilgiye ulaşılmaya da kullanılan lisandan yola çıkarak Kaşgar, Yarkent ve Hoten ekonomik ve sosyolojik çevresi geniş bir şehirde yazılı metin haline getirildiği varsayılan “*Aşçılık Risalesi (Risale-i Aş-fezlik)*” de aşçılık öğreniminde hiyerarşiye oldukça yer vermiştir. Bir çırağın öğreticisinden bağımsız üretim alanı oluşturup işleyişini sağlaması, eğitim vermeye çalışması ve kendi yönetimi altındaki bireyleri yönlendirmesi etik karşılanmamıştır. 19. yüzyıla dek bu sistemle ilerleyen mutfak eğitimi, modern anlayışı benimseyen okulların hizmet vermeye başlaması ile beraber yine de faaliyetlerini sürdürmekle beraber konumunu birimlerdeki teorik ve uygulamalı öğrenimin beraber işlendiği ilgili alanlara bırakmıştır (Kılınç, 2012: 64-65).

Mesleki öğrenim süreci 1860 senesinden bu yana birçok alanda sanat ve meslek eğitim yerlerinde tamamlanmaya başlanmıştır. Cumhuriyetle beraber uygulamalı ve teorik öğrenim sunan devlet yönetmeliklerine dönüşmüştür, 1927 senesinde ise Milli Eğitim Bakanlığı’nın yetki ve uygulama alanına girmiştir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2018).

## 3. Aşçılık Mesleği

Aşçılık, profesyonellik ve düzenli çalışma ile fedakârlık gerektiren bir meslektir. Aynı zamanda üst düzeyde beceri ve planlı çalışmayı gerektiren özveri isteyen bir meslektir. Mesleğe olan özen ve ilgi, son yıllarda giderek artarak nitelikli işgören ihtiyacı aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleki tutum gelişmelerinde oldukça önemli bir konu haline gelmiştir. (Kurnaz vd., 2014: 42). Ayrıca aşçılık, yiyecek-icecek ürünlerinin toplanma aşamasından itibaren malzemelerin tedarik edilmesi, uygun şartlarda saklanması, üretim ve tüketim süreçlerinden meydana gelen bir sanat dalı olarak da görülmektedir. Bu açıklamaya göre aşçılık öğrenimi, insan sağlığına uygun ürünü seçme, satın alma, sanitasyon, ürün

ve üretim yönetimi, insan kaynakları yönetimi ile birlikte gastronominin inceleme alanlarını ortaya koymaktadır (Santich, 2007: 54).

Günümüz aşçıların eğitimine önem verilirken, mevcut eğitim programlarının günümüz ihtiyaçlarına göre tasarlanıp faaliyete geçirilmesi gerektiği düşünülmektedir. Yiyecek-içecek sektörünün ihtiyacı olan aşçılar; yiyecek üretimine meraklı, modern yeniliklerin peşinde olan, profesyonelliğini sunduğu yemeğin kalitesiyle niteleyen ve gelişime açık bireylerdir. Bu bireylerin yetişmesi için gerekli ortam, yeniliğe açık eğitim programlarının hazırlanıp, uygulamaya konulması ile sağlanabilir. Sektörde iş verecek yabancı dil bilir, kalifiye personelleri hazırlamak adına farklı bir eğitim alanı olarak "Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi" Bolu-Mengen'de 1985-1986'dan günümüze hizmete açılmıştır. 2001-2002 öğretim yılından itibaren bu okullar, "Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü'nce" gerçekleştirilen okul türlerinin azaltılması çalışmaları kapsamında, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri'nin bölüm programı haline dönüştürülmüştür. Daha sonraki yıllar turizm eğitimi önlisans, lisans ve lisans üstü düzeyinde verilmeye başlanmıştır (Çakır, 2010).

#### 4. Kariyer Beklentisi

Beklenti kişinin işine karşı teşvik edilmesi durumunda önemli belirleyici olan bir kavramdır (Santrock, 2018: 453). İş hayatına atılan kişiler istihdam edildikleri işletmeye karşı beklenti içinde olurlar. Kişinin tutumları beklentilerine, beklentilerinin karşılanma durumuna göre değişir. Kariyer beklentileri düşündükleri gibi karşılanan kişiler pozitif düşünce, motivasyon ve mesleki tatminleri sağlamış, mesleklerinde kalifiye ve yetkin personel olmak için daha fazla kendinden ödün veren kişiler olarak kariyerlerini sürdürürler. Şöyle ki; bireyin güdülenmesinin ve yüksek morale sahip olmasının yolu ise, mesleğe girişte varolan ve meslekte geçen yıllar boyunca yenileri edinilen beklentilerin karşılanması ile yakından ilişkili görülmektedir (Uras & Kunt, 2006: 71-73). Diğer bir ifadeyle işletmelerin potansiyeli ve üretkenliği bakımından etkili olan motivasyon, örgüte bağlılık ve iş tatmini gibi etkenler çalışanların kariyer beklentilerinin giderilmesi ile paralel ilerlemektedir. Dolayısıyla kariyer beklentilerin sağlanması çalışan ve işletmeler için elzem bir konudur. Buna göre kişilerin kariyer beklentilerini ve bunları belirleyen faktörlerin saptanması kişi ve işletme bakımından değerlidir (Waberi & Öge, 2020: 26).

Turizm bölümünde öğrenim gören öğrencilerin hem turizm alanı hem de diğer alanlara ilişkin kariyer beklentileri vardır (Pelit vd., 2016: 270). Kişiyi turizm sektöründe kariyer planı yapmasına iten güç ise turizme olan bağlılık, mesleğe olan ilgi, istihdam imkânı, deneyim kazanma, yükselme, personel arası iletişim, mesleki ve toplumsal saygınlık, işin gereklilikleri ve çalışma ortamının donanımları, maaş ve ilave kazançlar vb. sebepler söz konusu olabilir (Kusluvan & Kusluvan, 2000). Bu alanda eğitim alan bireylerin pazara olan yönelimlerinin, kariyer planlamalarını yapmalarında etkili olduğu ifade edilebilir. Konuya yönelik gerçekleştirilen araştırmalar (Pavesic & Brymer, 1990; Altman & Brothers,

1995; Kusluvan & Kusluvan, 2000; Baltacı vd., 2012; Pelit vd., 2016; Aydemir, 2018) paralel fikirler içermektedir.

Kadınlar turizm pazarında çoğunlukla kısa dönemli ve daha az maaşlarla istihdam edilmekte ve erkeklere nazaran daha nadir üst kademelerde görevlendirilmektedir (Jordan, 1997: 528). Genellikle küçük ölçekli kuruluşlarda kadınlar profesyonellik gerektirmeyen işlerde daha cüzi maaşlar karşılığında işe kabul edilmektedirler. Büyük ölçekli işletmelerde ise bu durumun değiştiği söylenemez. Yine kadınlar maaş, statü, öğrenim gibi haklarından erkekler kadar adil bir şekilde yararlanamamaktadır (Köse, 2014: 65). Bu sorunlar, turizm sahasından gelir elde eden bireylerin, bilhassa kadınların kısa dönemli istihdam edilme arzusuyla işe başlamalarına yol açmaktadır. Yapılan bir çalışmada, kadın şeflerin mesleklerinde ötekileştirmeye maruz bırakıldıklarına, çalışma alanlarında önyargılı tutumlarla yüz yüze geldiklerini ve mutfaklarda yer verilen kadın aşçıların, cinsiyet ayrımcılığının gözetildiği görev dağılımları içerisinde kaldıkları ifade edilmektedir (Çelik & Şahingöz, 2018). Bunun sonucunda araştırmanın hipotezleri aşağıdaki gibi oluşturulmuştur ve araştırmada bu sorulara yanıt aranmıştır.

*H1. Kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları ile kariyer beklentisi arasında anlamlı bir ilişki vardır.*

*H2. Kariyer beklentisinin aşçılık mesleğine yönelik tutum üzerinde etkisi vardır.*

#### 5. Yöntem

##### 5.1. Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrenim gören kadın öğrencilerin kariyer beklentileri ile aşçılık mesleğine ilişkin tutumları arasında ilişki olup olmadığını incelemektir. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları ve kariyer beklentilerinin ne yönde olduğunu ve aşçılık mesleğine ilişkin tutum ile kariyer beklentisi arasında herhangi bir ilişki var olup olmadığını incelemek amaçlanmıştır.

##### 5.2. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları

Araştırmanın sınırlılıklarının arasında zaman ve maliyet kısıtlılığı nedeniyle araştırma kapsamına dahil edilen üniversite seçiminde kolayda örnekleme tekniği kullanılmış ve veriler 28 üniversite öğrencisinden elde edilmiştir. Benzer şekilde yine zaman kısıtlılığı nedeniyle araştırmada 569 kişiye anket uygulanmıştır. Bunlara ek olarak, çalışma dahilinde yalnızca aşçılık mesleğine yönelik tutum ve kariyer beklentilerinin araştırılması ve veri toplama yönteminin sadece anket tekniğinin uygulanması, çalışmanın diğer kısıtlılarından biridir.

##### 5.3. Evren ve Örneklem Belirlenmesi

Çalışma evrenini 16 devlet üniversitesi ve 12 vakıf üniversitesi oluşturmaktadır (Bknz. Tablo 1). Araştırma

kapsamında Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları dalında eğitim alan katılımcıların tümüne süre, maddi kısıtlamalardan dolayı erişilememiştir. Bu durum örnekleme yoluna gidilmesine ve kolayda örnekleme tekniğinin tercih edilmesine sebep olmuştur. Araştırma verileri 15.08.2020 ile 30.11.2020 tarihleri arasında toplanmış ve sonuç olarak 569 katılımcıya ulaşılmıştır. Fakat bu anketlerden 77 tanesinin çoğu alanı eksik ve özensiz doldurulduğundan dolayı değerlendirmeye alınamamıştır. Değerlendirilmeye alınan katılımcı sayısı 492’dir.

**Tablo 1.** İlgili Üniversiteler

Devlet Üniversiteleri	Vakıf Üniversiteleri
Kastamonu Üni., Gümüşhane Üni., Mehmet Akif Ersoy Üni., Düzce Üni., Osmaniye Korkut Ata Üni., Ağrı İbrahim Çeçen Üni., İzmir Katip Çelebi Üni., Giresun Üni., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üni., Balıkesir Üni., Bolu Abant İzzet Baysal Üni., Ankara Hacı Bayram Veli Üni., Dumlupınar Üni., Akdeniz Üni., İskenderun Teknik Üni., Necmettin Erbakan Üni.	Yakın Doğu Üni., Bilgi Üni., Final Üni., Kıbrıs İlim Üni., Altınbaş Üni., Yaşar Üni., Yeditepe Üni., Bahçeşehir Üni., İstanbul Gedik Üni., Beykoz Üni., Başkent Üni., Gelişim Üni.

#### 5.4. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada, nicel araştırma tekniklerinden ölçek tekniği kullanılmıştır. Ölçek formunda öğrencilerin demografik düzeylerini saptayabilmek adına öğrencilere 3 adet soru yöneltilmiştir. Bununla birlikte ankette, öğrencilerin açılış mesleğine yönelik tutumlarını ölçebilmek adına on beş ifade (Yılmaz & Çemrek, 2019), ve kariyer beklentisini ölçebilmek (Aydemir, 2018) için on dört ifade yer almaktadır. Açılış mesleğine yönelik ifadeler “1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3= Kararsızım, 4=Katılıyorum ve 5=Kesinlikle Katılıyorum” şeklinde derecelendirilmiştir. Çalışmada elde edilen veriler faktör analizine tabi tutulmuştur. Korelasyon ve basit regresyon analizinden yararlanılmıştır.

**Tablo 3.** Açılış Mesleğine Yönelik Tutum Ölçeğine Ait Faktör Analizi Sonuçları

İfadeler	Ort.	Std. Sap.	Faktör Yüğü	Öz Değer	Açık. Vary.	Cron. Alpha
Meslek Sevgisi	4.36			5.455	36.363	.866
Açılışı profesyonel bir biçimde yürütebileceğime inanıyorum.	4.55	.780	.845			
Mesleğe ilişkin kabiliyetlerimin farkındayım.	4.50	.752	.839			
Açılış mesleğinin gereklilikleri konusunda kendime güveniyorum.	4.59	.716	.745			
Bu bölümü tercih ettiğim için mutluyum.	4.63	.813	.721			
Kariyerimde yüz yüze geleceğim güçlüklerle baş edebileceğimi düşünüyorum.	4.61	.733	.718			
Açılışın yeteneklerimi sergilememe ortam hazırlayacağına inanıyorum.	4.71	.648	.665			
Mesleğimin kişiliğimle uyumadığına inanıyorum.	4.37	1.098	.664			
Tüm güçlüklerle karşım mesleğimi icra etmek isterim.	3.78	1.203	.637			
Eğitimini aldığım açılış programını kendi kararım ile tercih ettim seçtim.	4.73	.729	.611			
Açılış mesleğinin bana sıkıntılar yaşatmasından endişe duyuyorum.	3.22	1.287	.491			
Güven ve Saygınlık	4.17			1.571	10.470	.637
Açılış mesleğinin her dönem canlılığını koruması bana güven veriyor.	3.99	1.133	.881			
Açılış mesleğinin devamlılığı bana güven veriyor.	4.58	.793	.803			
Aşçı olmanın çevremde itibar sahibi yapacağının kanısındayım.	3.96	1.086	.553			
Cinsiyete Uygunluk	3.73			1.162	7.744	.890
Genel olarak açılışın kadınlara uygun bir meslek olmadığını düşünüyorum.	4.15	1.377	.780			
Genel olarak açılışın iş şartları kadınlar için güçtür.	3.31	1.304	.748			

Açıklanan Varyans: 54,577, Ki-kare: 2613,059, Serbestlik Derecesi: 105, KMO: 0,887 Barlett Testi,  $p < .000$

## 6. Bulgular

### 6.1. Demografik Değişkenlere Yönelik Bulgular

Tablo 2’de demografik özellikler ile ilgili araştırma bulguları verilmiştir. Kadın öğrencilerin mezun oldukları liseye göre dağılımı incelendiğinde, %72,2’sinin Anadolu lisesinden, %3,3’ünün turizm meslek lisesinden, %3’ünün açılış meslek lisesinden, %21,5’inin ise diğer liselerden mezun olduğu görülmektedir. Örneklem grubunun sınıf dağılımına göre, %26’sının birinci sınıf, %28,7’sinin ikinci sınıf, %27,6’sının üçüncü sınıf, %17,7’sinin dördüncü sınıf öğrencisi olduğu görülmektedir. Ankete katılan kadın öğrencilerin staj durumu açısından incelendiğinde %24,2’sinin stajını tamamladığı, %73,8’inin ise stajını tamamlamadığı görülmektedir.

**Tablo 2.** Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik tanımlayıcı istatistikler

Özellik	N	%
<b>Mezun Olunan Lise</b>		
Anadolu Lisesi	355	72.2
Turizm Meslek Lisesi	16	3.3
Açılış Meslek Lisesi	15	3
Diğer	106	21.5
<b>Sınıf</b>		
1	128	26
2	141	28.7
3	136	27.6
4	87	17.7
<b>Staj Durumu</b>		
Tamamladım	119	24.2
Tamamlamadım	363	73.8



## 6.2. Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutum Ölçeğinin Faktör Analizi

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine ilişkin tutum ölçeğine verilen cevaplar üzerinden ölçek faktör analizine tabi tutulmuştur. Faktör analizinin sonuçlarına ilişkin değerler Tablo 3'te sunulmuştur. Faktör analizinin sonucuna göre aşçılık mesleğine yönelik tutum ölçeği üç boyut ve 15 maddeden oluşmuştur. Faktörlerdeki maddelerin ifade ettiği anlamlar doğrultusunda Faktör 1: Meslek Sevgisi, Faktör 2: Güven ve Saygınlık, Faktör 3: Cinsiyete Uygunluk olarak adlandırılmıştır. Genel olarak üç faktörün toplam varyansı açıklama oranı ise %54,577 olarak gerçekleşmiştir.

Ölçeğin genel Cronbach Alfa değeri 0,822'dir. Alt faktörlerin Cronbach Alfa değerlerine bakıldığında ise bu değerler sırasıyla meslek sevgisi için 0,866, güven ve saygınlık için 0,637, cinsiyete uygunluk için 0,890'dır. Faktör ortalamalarına ilişkin değerler incelendiğinde meslek sevgisi faktörünün (4,36) en yüksek ortalamaya sahip olduğu, güven ve saygınlık faktörünün (4,17) buna yakın bir değerde olduğu ve daha düşük ortalamaya sahip olan cinsiyete uygunluk (3,73) faktörünün sırasıyla bu değerleri izlediği görülmüştür. Fakat ifadelerin tamamına bakıldığında kadın öğrencilerin en yüksek katılım sağladığı değişkenin meslek sevgisi faktörü altında yer alan "Halen okumakta olduğum aşçılık programını isteyerek seçtim." değişkeni olduğu görülmüştür (4,73). Bunu "4,71" ile yine meslek sevgisi faktörü içerisindeki "Aşçılığın bir şeyler üretip yaratmam için bana fırsatlar vereceğini düşünüyorum." ifadesi takip etmiştir. Kadın öğrencilerin meslek sevgisi, güven ve saygınlık açısından aşçılık mesleğine

karşı tutumlarına ilişkin görüşlerinin olumlu yönde olduğu söylenebilir.

## 6.3. Kariyer Beklentisi Ölçeğinin Faktör Analizi Sonuçları

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrenimi gören kadın öğrencilerin kariyer beklentisi ölçeğine verilen cevaplar üzerinden ölçek faktör analizine tabi tutulmuştur. Faktör analizinin sonuçlarına ilişkin değerler Tablo 4'te görülebilmektedir. Faktör analizi sonucunda kariyer beklentisi ölçeğinin tek boyuttan oluşan 14 maddelik bir yapı olduğu görülmüştür. Ölçeği oluşturan maddelerin içerikleri doğrultusunda ölçeğe "kariyer beklentisi" adı verilmiştir. Ölçeğin toplam varyansı açıklama oranının %52,911 olduğu görülmüştür. Ölçeğin genel Cronbach Alfa değeri 0,66 olarak ölçülmüştür.

Kariyer beklentisi faktörünün ortalama değeri 3,81'dir. Fakat bütün ifadeler içerisinde kadın öğrencilerin en yüksek katılım sağladığı değişkenin mesleği kabullenme faktöründe yer alan "Çevremdekilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimi aldığımı gururla söylüyorum." olmuştur (4,71). Bunu (4,53) "Mesleğimin geleceği konusunda olumlu hislere sahibim." ifadesi takip etmiştir. Kadın öğrencilerin kariyer beklentilerinin olumlu yönde olduğu ifade edilebilir.

## 6.4. Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutum ile Kariyer Beklentisi Arasındaki İlişkinin Test Edilmesi

Araştırmada değişkenler arasındaki ilişkiler, hipotezlere uygun olarak korelasyon analizi ile incelenmiş ve ortaya çıkan sonuçlar Tablo 5'te verilmiştir.

**Tablo 4.** Kariyer Beklentisi Ölçeğinin Faktör Analizine İlişkin Sonuçlar

İfadeler	Ort.	Std. Sapma	Faktör Yüğü	Öz Değer	Açık. Varyans	Cron. Alpha
Kariyer Beklentisi	3.81			3.687	52.911	.663
Beş yıl sonra nerde olmak istediğimi biliyorum.	4.25	1.055	.753			
Sektörde kısa, orta, uzun vadede ulaşmam gereken pozisyonları belirledim.	3.64	1.226	.725			
Yurt dışında kariyer yapmayı düşünüyorum.	3.87	1.269	.600			
Kariyerimin ileri dönemleri konusunda pozitif düşünüyorum.	4.53	.862	.455			
Mesleğimde pek çok işin ücretini çok cüzi rakamlar karşılar.	3.23	1.166	.783			
Kariyerimde maddi açıdan tatmin olacağıma inanmıyorum.	3.36	1.333	.693			
Kariyerimde yüksek mevkilerde görev alabilmem oldukça zor.	3.40	1.149	.503			
Üslerimden emir almak beni rahatsız etmez.	4.11	1.028	.693			
Eğitim hayatım tamamlanınca en alt kademedden mesleğime adım atabilirim.	4.03	1.155	.688			
Yakınlarıma aşçılıkla ilgili kariyer seçtiğimi övünerek ifade ediyorum.	4.71	.690	.552			
Sosyal ilişkilerimde kendimi açıklamakta güçlük çekmem.	4.42	.839	.402			
Eğitim hayatım tamamlanınca üst düzey konumlarda kariyerimi yürütebilirim.	3.13	1.294	.739			
Eğitim hayatım tamamlanınca iş doyumumu sağlayacak mesleğim olacaktır.	3.94	1.124	.517			
Eğitimimi aldığım alanın dışında kariyer düşünebilirim.	2.77	1.341	.502			

Açıklanan Varyans: 52,911, Ki-kare:1287,075, Serbestlik Derecesi: 91, KMO: 0,802 Barlett Testi,  $p < .000$

**Tablo 5.** Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutum ile Kariyer Beklentisi Arasındaki İlişkilerin Analizi

	Cinsiyete Uygunluk	Güven Saygınlık	Meslek Sevgisi	Kariyer Beklentisi
Cinsiyete Uygunluk	1			
Güven-Saygınlık	.76	1		
Meslek Sevgisi	.250**	.334**	1	
Kariyer Beklentisi	.251**	.361**	.601**	1

\*\* p &lt; 0,01

Tablo 5'te pearson korelasyon analizine göre tüm aşçılık mesleğine yönelik tutum alt boyutları ile kariyer beklentisi arasında pozitif yönde anlamlı ilişkiler tespit edilmiştir (p<0,01). Cinsiyete uygunluk ile kariyer beklentisi (.251\*\*) arasında pozitif yönde, zayıf düzeyde; güven ve saygınlık ile kariyer beklentisi (.361\*\*) pozitif yönde orta düzeyde ilişki bulunurken; meslek sevgisi ile kariyer beklentisi (.601\*\*) pozitif yönde güçlü düzeyde ilişkili olduğu tespit edilmiştir. Böylelikle, "Kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları ile kariyer beklentisi arasında anlamlı bir ilişki vardır." hipotezi kabul edilmiştir.

### 6.5. Kariyer Beklentisinin Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutum Üzerindeki Etkisinin Test Edilmesi

"Kariyer beklentisinin aşçılık mesleğine yönelik tutum üzerinde etkisi vardır" şeklinde kurulan Hipotez 2'i test etmek amacıyla basit doğrusal regresyon analizi yapılmış ve sonuçlar Tablo 6'da sunulmuştur. Basit doğrusal regresyon analizi sonucunda cinsiyete uygunluğun, meslek sevgisinin, güven ve saygınlığın kariyer beklentisi ile yüksek düzeyde ve anlamlı ilişkiye sahip olduğu bulunmuştur, (R=63, R2=40, p<.05). Buna göre cinsiyete uygunluk, meslek sevgisi, güven ve saygınlık kariyer beklentisindeki toplam varyansın %51'ini açıklamaktadır. Standardize edilmiş ( $\beta$ ) katsayısı ve t değerleri incelendiğinde görece önem düzeyi olarak sırasıyla meslek sevgisi, güven ve saygınlık, cinsiyete uygunluk kariyer beklentisinin anlamlı bir yordayıcısı olduğu söylenebilir.

## 7. Sonuç ve Öneri

Türkiye'de turizm sahasındaki yeniliklerin yanı sıra yiyecek-içecek pazarının da büyümesi bu alanda öğrenim gören kalifiye personel eksikliğini açığa çıkarmıştır. Bu

eksikliğin giderilmesini güçleştiren durumlardan biri, işinde uzmanlaşmış ve yeterince bilgiye sahip aşçının sektöre kazandırılmasıdır. Aşçılık mesleğine yönelik donanım ve davranışların edinildiği eğitim alanlarının mevcut imkânları, aşçı olmak isteyenlerin kendilerini profesyonel ve gastronomiye yönelik pozitif görüşlere sahip bir personel gibi görmelerinde önemli rol üstlenmektedir (Öztürk & Görkem, 2011). Hizmet sahasının yan branşlarından turizm pazarı dâhilinde yiyecek içecek sektörünün işlevselliğini koruması ve devamlılığın söz edilebilmesi gerekir (Kılıç & Kurnaz, 2012). Dolayısıyla mutfak öğrenimi gören bireylerin mesleğe yaklaşımları ve kariyer beklentileri turizm sahasının nitelikli olarak büyümesini direkt etkilemektedir (Kurnaz vd., 2014: 42). Dahası endüstriyel mutfaklarda günümüzde gastronomi eğitimi alan kadın öğrenciler ve gelecekteki kadın şefler, nitelsiz işlerde, erkeklere nazaran daha düşük ücretlerle istihdam edilerek ve çeşitli problemlerle baş etmek zorunda kalarak önemli derecede mutfakta ötekileştirilmektedirler (İnce, 2016: 420). Bu çalışmanın amacı da Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin kariyer beklentileri ile aşçılık mesleğine ilişkin tutumları arasında ilişki olup olmadığını incelemektir. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan kadın bireylerin aşçılık mesleğine ilişkin tutumları ve kariyer beklentilerinin olumlu olup olmadığını ve kariyer beklentisinin aşçılık mesleğine yönelik tutumu üzerinde etkisinin var olup olmadığını incelemektir.

Araştırmanın evrenini, Türkiye'deki devlet ve vakıf üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans seviyesinde öğrenim gören kadın bireylerden oluşmaktadır. Çalışma evrenini ise 16 devlet üniversitesi ve 12 vakıf üniversitesi oluşturmaktadır. Araştırmada kolayda örnekleme yoluyla 492 gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kadın öğrenciye ulaşılmıştır.

Aşçılık mesleğine yönelik tutum ile kariyer beklentisi arasındaki ilişkilere yönelik analiz sonuçları incelendiğinde; kariyer beklentisi ile cinsiyete uygunluk arasında pozitif yönde ve zayıf düzeyde; güven ve saygınlık ile kariyer beklentisi arasında pozitif yönde ve orta düzeyde ilişki bulunurken; meslek sevgisi ile kariyer beklentisi arasında pozitif yönde ve güçlü düzeyde ilişki olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgular doğrultusunda, öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları olumlu yönde geliştikçe kariyer yapma niyetlerinin

**Tablo 6.** Kariyer Beklentisinin Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutum Üzerindeki Etkisinin Analizi

	Beta ( $\beta$ )	T	Sig.	Tol.	VIF
Sabit	1.361	9.848	0.00		
Cinsiyete Uygunluk	.109	3.006	0.00	.937	1.067
Güven-Saygınlık	.181	4.864	0.00	.888	1.126
Meslek Sevgisi	.514	13.420	0.00	.838	1.194
R <sup>2</sup>	.401				
Düzeltilmiş R <sup>2</sup>	.398				
F	109.012				
p-değeri	0.00				

\*p&lt;0,05

de buna bağlı olarak olumlu olduğu söylenebilir. Özdemir & Önçel'in (2019: 1168) ve Aydemir (2018)'in araştırmasında da benzer sonuçlar elde edilmiştir. Bunlardan hareketle kadınların gastronomi bölümünü kendi iradeleriyle tercih etmelerinin sektöre yönelik algılarını olumlu yönde etkilediği ve bu durumun aynı zamanda kariyer yapma niyetlerinin de belirleyicisi olduğu söylenebilir.

Yapılan regresyon analizi sonuçlarına göre; kariyer beklentisinin aşçılık mesleğine ilişkin tutum üzerinde anlamlı etkiye sahip olduğu görülmüştür. Bu sonuca göre kadın öğrencilerin kariyer beklentilerinin olumlu yönde artması durumunda aşçılık mesleğinin kadınlara uygunluğu, mesleğin geleceği, toplumda kabul gören mesleklerden sayılması ve iş sadakatini pozitif yönde etkilediği söylenebilir. Çakıcı & Çiçek'in (2022) araştırmasında benzer şekilde mesleğe dönük tutumun kariyer niyetini anlamlı şekilde etkilediği belirlenmiştir. Bunun yanı sıra Özdemir & Önçel'in (2019) çalışmasında da gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencilerinin turizm sektörüne ilişkin algılarının kariyer yapma niyetlerini pozitif yönde etkilediği tespit edilmiştir.

Bu çalışma gastronomi ve mutfak sanatlarında okuyan kadın öğrencilerin meslekle ilgili görüşlerine yönelik olarak yapılmıştır. Günümüzde gastronomi alanında eğitim alan erkek öğrencilerin, kadın öğrencilerin gelecekte mutfaktaki yerini belirleyecek görüşlerine yönelik çalışılabilir. Yine aşçılık mesleğine yönelik tutumlarının olumlu yönde gelişmesi adına erkek öğrencilerin de tutumlarının değerlendirildiği ve kadın öğrencilerin tutumlarının kıyaslanabileceği araştırmalar da yapılabilir.

**Etik Beyan:** Bu çalışmada kullanılan anket yöntemi için Kastamonu Üniversitesi Etik Kurulu'nda 11.07.2023 tarihli ve 8 nolu toplantısında 1 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde TO&RE Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazar (lar) ına aittir.

**Yazar Katkı Beyanı:** 1.Yazarın katkı oranı %40, 2. Yazarın katkı oranı ise %60'dır.

**Çıkar Beyanı:** Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

## Kaynakça

- Allen, G. (2003). Education about food. *Encyclopaedia of Food and Culture*, 1(1), 556-558.
- Altman, L. A., & Brothel, L. R. (1995). Career longevity of hospitality graduates. *FIU Review*, 13(2), 77-83.
- Aydemir, D.A. (2018). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: Lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Baltacı, F., Üngüreni E., Avsallı, H., & Demirel, N. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açılarının belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi*, 4(1), 17-25.
- Çakıcı, A.C., & Çiçek, M. (2022). Mesleğe yönelik tutumun kariyer niyetine etkisi: İstanbul'da aşçılık eğitimi alan lise öğrencileri

- üzerinde bir araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 9(2), 393-410.
- Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Çelik, M. & Şahingöz, S. A. (2018). İş yaşamında cinsiyet ayrımcılığı: Kadın aşçılar örneği (Sex discrimination in professional life: Example of female cooks). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 370-383. doi: 10.21325/jotags.2018.261
- Harbaloğlu, M., & Ünal, İ. (2014). Aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1), 55-65.
- İnce, Ş. (2016). Şeflerin savaşı: Profesyonel mutfaklarda erkek ve kadın şefler. *Moment Dergi*, 3(2), 409-435. doi: <https://doi.org/10.17572/mj2016.2.409435>
- Jordan, F. (1997). An occupational hazard? Sex segregation in tourism employment. *Tourism Management*, 18(8), 525-534. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(97\)00074-5](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(97)00074-5)
- Kılıç, B., & Kurnaz, A. (2012). Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin dineserv modeli ile ölçümü. *Finans Politik ve Ekonomik Yorumlar*, 49(564), 77-77.
- Kılınç, M. (2012). Türkiye'de mesleki teknik eğitimi şekillendiren eğitim kurumlarından ahilik, gedik, lonca, enderun mektebi'nin tarihi gelişimleri. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4), 63-73.
- Köse, Z. (2014). *Turizmde kadın istihdamı ve kadın girişimciliği; Beypazarı Örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., & Kılıç, B. (2014). Ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32), 41-61.
- Kusluvan, S., & Kusluvan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students toward Working in the tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21(3), 251-269. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(99\)00057-6](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(99)00057-6)
- Kuzgun, Y., & Sevim, S. A. (2004). Kadınların çalışmasına karşı tutum ve dini yönelim arasındaki ilişki. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 37(1), 14-27.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 35), 193-203.
- Özdemir, N., Ak, S., & Önçel, S. (2019). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 948-956. <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3783>
- Özdemir, N., & Önçel, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176. doi: 10.21325/jotags.2019.414
- Özkaplan, N. (2009). Duygusal emek ve kadın işi/erkek işi. *Çalışma ve Toplum*, 2(21), 15-23.
- Öztürk, Y., & Görkem, O. (2011). Mutfak dalı öğrencilerinin mesleki yeterliklerinin değerlendirilmesi: Otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerine yönelik bir uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.
- Pavesic, D. V., & Breymer, R. A. (1990). Job satisfaction: What is happening to the young managers. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 31 (1), 90-96. <https://doi.org/10.1177/001088049003000420>
- Pelit, E., Demirdağ, Ş. A., Gökçe, Y. & Kılıç, İ. (2016). Turizm öğrencilerinin sektöre yönelik tutumlarının kariyer yapma isteklerine etkisi: Staj yapan öğrenciler örneği. *3rd International*

- Congress of Social Sciences* (ss. 265-284). Antalya.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding, *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53-58.
- Sanrock, J. (2018). Eğitim psikolojisi. (Çev. Ed. Müge Siyez), Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Tuncer, İ. (2017). Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet kalitesi boyutları ve ölçeklerinin incelenmesi. *International Journal of Academic Value Studies*, 3(16), 321-329.
- Uras, M., & Kunt, M. (2006). Öğretmen adaylarının öğretmenlik mesleğinden beklentileri ve beklentilerinin karşılanmasını umma düzeyleri. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 19(19), 71-83.
- Millî Eğitim Bakanlığı (Eylül, 2018). *Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü*, <http://mtegm.meb.gov.tr>, Erişim Tarihi: 22.10.2020.
- Waberi, F. A. & Öge, E. (2020). Mesleki beklentilerin kariyer kararı verme öz-yetkinliği ile ilişkisi. *AÇÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (1), 25-39. doi.org/10.22466/acusb.682945
- Yılmaz, H., & Çemrek, F. (2019). Aşçılık programı ile gastronomi bölümünde okuyan kadın öğrencilerin aşçılık mesleğine yönelik tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 2(2), 141-156. doi: 10.33083/joghat.2019.23.