



## Aşçılık Öğrencilerinin Eğitim Süreçleri ve Kariyer Hedeflerine Yönelik Bir Değerlendirme (An Evaluation of Culinary Students' Educational Processes and Career Goals)

\* Fatma KOÇ<sup>a</sup> , Gülsevdi ÖZTÜRK<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Siirt University, Social Sciences Vocational School, Department of Cookery, Siirt/Türkiye

<sup>b</sup> Ondokuz Mayıs University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Samsun/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 29.11.2023

Kabul Tarihi: 29.12.2023

### Anahtar Kelimeler

Aşçılık eğitimi

Kariyer hedefi

Sektör

Mesleki gelişim

Mesleki yeterlilik

### Keywords

Culinary education

Career goal

Sector

Professional development

Professional competence

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Aşçılık eğitimi alan 15 kız öğrenci üzerinde gerçekleştirilen bu araştırmada, aşçılık öğrencilerinin eğitim süreçlerini ve kariyer hedeflerini daha ayrıntılı bir şekilde anlamak amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak veri toplanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, öğrencilerin çoğunluğunun aşçılık eğitimini tamamladıktan sonra profesyonel bir iş ortamında çalışmayı hedefledikleri görülmektedir. Ancak, bu sektörde cinsiyet eşitsizliği ve ücret eşitsizliği gibi sorunlar sektördeki güvensizliği arttırdığı düşünülmektedir. Bu faktörler, öğrencilerin sektöre dair olumsuz görüşlerini şekillendirmekte, motivasyon eksikliği ve iş tatminsizliğine neden olmaktadır. Bu araştırma, çalışma koşullarının ağırlığının yaşam kalitesi ve iş tatmini üzerinde olumsuz etkilere neden olduğunu göstermiştir. Bu durum, öğrencilerin kariyer hedeflerini belirlerken, sektöre yönelik endişelerin ve umutsuzluğun artmasına yol açmaktadır. Özellikle nepotizm (adam kayırmacılık) gibi olumsuz uygulamaların varlığı, öğrencilerin sektöre güvensizlik duymasına ve sektöre bir kariyer yapma isteklerini azaltmalarına neden olmaktadır. Bu araştırma, aşçılık sektöründeki öğrencilerin deneyimlerini ve görüşlerini anlamak için önemli bir kaynak oluşturmaktadır.

### Abstract

In this research conducted on 15 female students receiving culinary education, data was collected using a semi-structured interview form in order to understand the educational processes and career goals of culinary students in more detail. According to the research results, it is seen that the majority of students aim to work in a professional business environment after completing their culinary education. However, problems such as gender inequality and wage inequality in this sector are thought to increase insecurity in the sector. These factors shape students' negative views about the sector, causing lack of motivation and job dissatisfaction. This research has shown that harsh working conditions have negative effects on quality of life and job satisfaction. This situation leads to increased concerns and despair about the sector while students determine their career goals. The existence of negative practices, especially nepotism (nepotism), causes students to distrust the sector and reduce their desire to pursue a career in the sector. This research constitutes an important resource for understanding the experiences and opinions of students in the culinary industry.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: fatma.koc@siirt.edu.tr (F. Koç)