



Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algıları ve Mutfak Departmanında Kariyere Yönelik Düşünceleri (Metaphor Perceptions of Culinary Program Students on Their Professions and Their Thoughts on Careers in the Culinary Department)

* Çağla ÜST CAN^a , Cansu SOLMAZ^b 

^a Aksaray University, Güzelyurt Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering, Aksaray/Turkey

^b Alanya Alaaddin Keykubat University, ALTSO Tourism Vocational School, Department of Travel, Tourism and Entertainment Services, Antalya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 09.05.2021

Kabul Tarihi: 07.06.2021

Anahtar Kelimeler

Aşçılık

Aşçılık öğrencileri

Metafor

Kariyer

Keywords

Culinary

Culinary students

Metaphor

Career

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Çalışmanın amacı aşçılık programında eğitim alan öğrencilerin meslek algılarının metaforlar yolu ile değerlendirilmesi ve sektörde kariyer yapma ve yapmama düşüncelerinin altında yatan nedenlerin ortaya konulmasıdır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olgu bilim deseni kullanılmıştır. Metafor ve cümle tamamlama yöntemi kullanılarak hazırlanan ve üç bölümden oluşan veri toplama aracı ile öğrencilerden çevrimiçi olarak elde edilen veriler kodlanarak ortak tema ve kategorilere ulaşılmıştır. Öğrencilerin meslekleri ile ilgili geliştirdikleri metaforlar on altı tema altında değerlendirilmiştir. Öğrencilerin genel itibarı ile bölümlerini isteyerek seçtikleri, sektörde çalışma konusunda hevesli oldukları görülmektedir. Mesleğin gelişime açık ve eğlenceli olarak algılandığı görülmüştür. Sektörde kariyer yapmak istemeyen öğrencilerin bu düşüncelerinin ardında, daha çok işle ilgili çalışma koşulları, düşük ücret, cinsiyet ayrımcılığı, yöneticilerin tutumları ve terfi olanaklarının darlığı gibi hususların yattığı görülmüştür. Araştırma bulguları öğrencilerin mesleklerini olumlu simgelerle betimlediklerini ortaya koymakta ve mesleğe ilişkin yüksek bir çalışma motivasyonuna sahip olduklarını göstermekle birlikte özellikle kariyer planı yapmama nedenleri noktasında önemli sonuçlar ortaya koymuştur.

Abstract

This paper aims to evaluate the perceptions of students studying in the culinary program towards the profession with metaphors and to reveal the underlying reasons for their thoughts on whether to pursue a career in the sector or not. Phenomenological design, one of the qualitative research methods, was used in the study. The data obtained online with the data collection tool, which was prepared using metaphor and sentence completion method and consisted of three parts, was coded and common themes and categories were reached. The metaphors that students developed about their profession were evaluated under sixteen themes. It is observed that students generally choose their departments willingly and they are enthusiastic about working in the sector. It has been observed that the profession is perceived as open for improvement and fun. It has been observed that behind the thoughts of students who do not want to pursue a career in the sector, there are issues such as job-related working conditions, low wages, gender discrimination, managers' attitudes, and limited opportunities for promotion. Although the study shows that students describe their profession with positive symbols and their motivation to work related to the profession is high, it has revealed important results especially regarding the reasons for not making a career plan.

* Sorumlu Yazar

E-posta: caglaust@gmail.com/ (Ç. Üst Can)

DOI:10.21325/jotags.2021.817

GİRİŞ

Son dönemlerde televizyonda yayınlanan yemek programları, yarışmalar ve sosyal medyanın da etkisiyle aşçılık mesleğinin toplumsal anlamda oldukça ivme kazandığı görülmektedir (Akdağ vd., 2017; Görkem & Ertopçu, 2019). Mesleğin popülerlik kazanması, aşçılık programı, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerini son dönemlerde üniversite öğrencileri tarafından en çok tercih edilen bölümlerden biri haline getirmiştir. Buna paralel olarak hem önlisans hem de lisans düzeyinde aşçılık ve gastronomi eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının sayısı da oldukça artış göstermiştir. Türkiye’de 2021 yılı itibariyle 55 devlet ve 32 vakıf üniversitesinde önlisans düzeyinde aşçılık eğitimi verildiği görülmektedir (Yükseköğretim Program Atlası, 2021a). Fakülte düzeyinde ise 34’ü devlet, 25’i vakıf olmak üzere 59 üniversitede gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilmektedir (Yükseköğretim Program Atlası, 2021b). Kontenjanlar ve yerleşen öğrenci sayıları incelendiğinde önlisans ve lisans düzeyinde eğitim veren kurumların doluluk oranlarının neredeyse %100’e ulaştığı dikkat çekmektedir (Yükseköğretim Meslek Atlası, 2020a; Yükseköğretim Meslek Atlası, 2020b).

Eğitim kurumlarında doluluk oranlarının ve alanın tercih edilirliliğinin yüksek olmasına rağmen Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı (2015) sonuç raporunda gastronomi eğitimi ve mezunları noktasında önemli sorunlara işaret edilmiştir. Raporda; mesleğin yeterliliklerinin belirlenememesi, öğrencilerin staj dönemlerinde ucuz iş gücü olarak görülmesi, mezunların yüksek maaşlar ve yüksek mevkilerde çalışmak istemeleri, yiyecek-içecek sektöründe çalışacak personelin eğitim almasının göz ardı edilmesi, alaylı aşçıların, gastronomi bölümü mezunlarını yetersiz olarak nitelendirmesi gibi hususların altı çizilmektedir (Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı Sonuç Raporu, 2015, s. 15-17). Söz konusu hususlar bu alanda eğitim gören öğrencilerin kariyer planlamalarını etkileyebilmekte ve farklı alanlara yönelim göstermelerine neden olabilmektedir. Nitekim turizm eğitimi alan öğrenciler üzerinde yapılan çalışmalar; stajların zor geçmesi, mevsimsel istihdam, düzensiz çalışma saatleri, yetersiz ücret, yükselme fırsatlarının dar olması ve mesleğin sosyal statüsünün düşük olması gibi gerekçelerle öğrencilerin mezun olduktan sonra turizm sektörüne ya hiç girmemeyi tercih ettiklerini ya da kısa süreler çalıştıktan sonra sektörden uzaklaştıklarını ortaya koymaktadır (Brymer & Pavesic, 1990; Altman & Brothers, 1995; Kuşluyan & Kuşluyan, 2000; Özdemir vd., 2005; Duman vd., 2006; Richardson, 2008; Aymanıkuy & Aymanıkuy, 2013; Yıldız, 2013; Köşker & Unur, 2017).

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları ve kariyer planlamaları daha olumlu bir yönde seyretse de (Harhalıoğlu ve Ünal, 2014; Kurnaz vd., 2014; Tekin ve Çidem, 2015; Tekin ve Deniz, 2015; Deveci vd., 2017; Akoğlu vd., 2017; Özdemir vd., 2019), öğrenciler; profesyonel mutfakların stresli, yorucu ve zorlu çalışma saatleri, yapılan işlerin fiziksel güç gerektirmesi, erkek egemen bir çalışma ortamı içermesi ve cinsiyet ayrımcılığı uygulamalarını sektörde çalışmanın zorlukları olarak değerlendirilmektedir (Giritlioğlu & Olcay, 2014; Akoğlu vd., 2017).

Bir diğer taraftan mutfak departmanı hem mikro anlamda işletmeler hem de makro anlamda turizm sektörü açısından çok önemli bir noktada bulunmaktadır. Özellikle turizm sektöründe rekabet anlamında farklılaşma ve ürün çeşitlendirmesi noktasında destinasyonların gastronomik çekicilikleri önemli bir pazarlama stratejisi olabilmektedir (Güzel Şahin & Ünver, 2015). Dolayısıyla bu anlamda profesyonel mutfaklarda görev yapacak insan kaynağının niteliği de önem taşımaktadır. Yaratıcı yönü gelişmiş ve yetenekli kişilerin mutfaka yönlendirilmesi ve hem akademik hem de uygulama boyutlarında iyi bir eğitim almalarının sağlanması kalifiye personelin yetişmesi noktasında önemlidir (Birdir & Kılıçhan, 2013). Dolayısıyla aşçılık ve gastronomi alanlarında öğrenim görmekte olan

öğrencilerin mesleklerine ve profesyonel mutfaklara bakış açılarının değerlendirilmesi ve eğitilmiş mutfak çalışanlarının sektörde kalmalarının teşvik edilmesi önemli görülmektedir. Öğrencilerin mesleklerini zihinlerinde nasıl betimledikleri ve bunlara hangi anlamlar yüklediklerinin derinlemesine tespit edilmesi aynı zamanda kariyer plan ve beklentileri ile ilgili birçok noktayı da aydınlatacaktır. Bu noktada çalışmanın iki temel amacı bulunmaktadır:

- Aşçılık programında eğitim almakta olan öğrencilerin mesleklerine ilişkin algılamalarının metaforlar ile tespit edilmesi,
- Mezun olduktan sonra sektörde devam etme konusundaki olumlu ve olumsuz düşüncelerin nedenlerinin ortaya çıkarılması.

Aşçılık ve Gastronomi eğitimi alan öğrenciler üzerine gerçekleştirilen çalışmaların genellikle nicel araştırma yöntemleri ile gerçekleştirildiği görülmektedir. Özellikle aşçılık eğitimi alan öğrencilerin hangi gerekçelerle sektörde çalışmak istediklerinin ve istemediklerinin araştırıldığı nitel bir çalışmanın olmadığı görülmüştür. Bu nedenle öğrencilerin hem meslek algılarını hem de kariyer düşüncelerinin altında yatan olumlu ve olumsuz nedenleri ortaya çıkarmak adına yukarıda amaçları sunulan bütüncül bir nitel araştırma tasarlanmıştır. Öğrencilerin mesleklerini zihinlerinde hangi simgelerle nasıl betimledikleri metaforlar yoluyla, kariyer düşünceleri ise cümle tamamlama yöntemi ile ortaya konacaktır. Öğrencilerin meslek algılamaları ve kariyer planlamalarına ilişkin kendi perspektiflerinden elde edilecek sonuçların gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ve gastronomi politikaları literatürüne fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Şef adaylarının mesleki algılamalarının ve kariyere ilişkin düşüncelerinin tespit edilmesinin, mutfak profesyonellerine, işletmelere ve gastronomi alanında çalışan akademisyenlere önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Literatür İncelemesi

İlgili literatür incelendiğinde, kariyer yapma niyeti ve meslek algısı konularında özellikle turizm eğitimi alan öğrenciler üzerinde gerçekleştirilmiş pek çok çalışmanın olduğu görülmektedir (Brymer & Pavesic, 1990; Altman & Brothers, 1995; Kuşluyan & Kuşluyan, 2000; Özdemir vd., 2005; Duman vd., 2006; Richardson, 2008; Baltacı vd., 2012; Aymankuy & Aymankuy, 2013; Yıldız, 2013; Çavuş & Kaya, 2015; Çuhadar & Çetintürk, 2016; Köşker & Unur, 2017; Tuna vd., 2017). Gastronomi ve aşçılık eğitimi alan öğrencilerin meslek algılamaları ve kariyer planlamaları üzerine yapılmış sınırlı sayıda araştırmanın olduğu göze çarpmaktadır. Söz konusu araştırmaların genellikle nicel araştırma yöntemlerini izlediği görülmektedir. Bu çalışmalar; öğrencilerin program ve bölümlerini kendi istekleri ile bilinçli olarak seçtiklerini gösterirken aynı zamanda mesleklerine ilişkin olumlu görüşlere sahip olduklarını da göstermektedir (Harbalıoğlu & Ünal, 2014; Kurnaz vd., 2014; Tekin & Çidem, 2015; Tekin & Deniz, 2015; Deveci vd., 2017; Akoğlu vd., 2017; Kutukız vd., 2018; Özdemir vd., 2019; Keskin & Tekin, 2020).

Aşçılık programı ön lisans öğrencilerinin mesleki tutumlarının araştırıldığı bir çalışmada cinsiyetin meslek seçiminde önemli bir rol oynadığı ve erkek öğrencilerin mesleğe ilişkin daha olumlu tutumlar içinde oldukları görülmüştür (Kurnaz vd., 2014). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim gören öğrenciler üzerinde yapılmış bir diğer çalışma ise öğrencilerin mezun olduktan sonra turizm sektöründe çalışmak istediklerini, mesleğin öğrenciler tarafından zor ve yorucu olarak değerlendirildiğini ve ayrıca mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığının da yaşanabildiği sonucunu ortaya koymuştur (Akoğlu vd., 2017). Yine aynı çalışmada öğrencilerin; çalışanlara yetersiz ücretler verildiğini ve yönetici pozisyonlarına atamaların yetersiz olduğunu düşündükleri tespit edilmiştir.

Aydemir'in (2018), İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alan öğrencilerin kariyer beklentilerini araştırdığı çalışma sonuçları, öğrencilerin bu alanda kariyer yapmak istediklerini göstermektedir. Benzer şekilde bir başka araştırmada öğrencilerin kariyer yapmaya ilişkin genel tutumlarının olumlu olduğu, bölümü isteyerek tercih eden ve henüz stajını tamamlamamış öğrencilerin kariyer yapma isteklerinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir (Özdemir vd., 2019). Yazarlar bu durumun nedeni olarak, öğrencilerin stajlarda yaşadığı sorunların ve mutfaklarda çalışma saatlerinin uzun ve yorucu olması gibi etkenlerin öğrencilerin görüşlerine yansımış olabileceğini belirtmişlerdir.

Bir başka çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi araştırılmış ve sektöre yönelik algıların kariyer yapma isteğini olumlu yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır (Özdemir & Önçel, 2019). Bunun yanında öğrenciler mesleklerinin çalışma koşullarını zor olarak değerlendirirken özellikle iş-özel yaşam dengesi konusunda sorun yaşayabileceklerini ifade etmişlerdir. Benzer şekilde mutfak departmanına yönelik tutumun değerlendirildiği bir başka çalışmada öğrencilerin en az katılım gösterdikleri ifadenin iş ve aile yaşamı uyumu olması dikkat çekmektedir (Atabey vd., 2018).

11 üniversiteden 790 öğrencinin katılımıyla gerçekleştirilen bir diğer çalışmada yiyecek içecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları değerlendirilmiş ve öğrencilerin %40'ının sektörde çalışmak niyetinde olduğu belirlenmiştir (Yıldız & Aslan, 2019). Araştırmaya katılan öğrencilerin mesleğe ilişkin çalışma koşulları, yöneticiler, iş arkadaşları, terfi olanakları ve ücret konusunda olumsuz algılamalara sahip oldukları görülmüştür.

8 farklı üniversitede öğrenim gören gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin yiyecek içecek sektörüne ilişkin algı ve tutumlarının araştırıldığı bir başka çalışmada, öğrencilerin; fiziksel çalışma koşulları (mutfağın sıcak olması, koku vb.), ücret ve mutfak yöneticileri hususlarında olumsuz algılamalara sahip olduğu görülmüştür (Eren & Aydın, 2020). İşin sağladığı olanaklar, sektör-kişilik uyumu ve sosyal statü boyutlarında ise öğrencilerin olumlu algılamalara sahip olduğu görülmektedir. Çalışmanın bir önemli sonucu da mutfaklarda kadın çalışanlara yönelik stereotiplerin (kalıp yargıların) bulunmasıdır.

İnsanın kendini ifade biçimi üzerinde etkili olan ve dünyayı kavramaya yardımcı olan düşünme ve görme biçimi olarak tanımlanabilen metaforların (Çelikten, 2006, s. 270), önceleri daha çok eğitim alanındaki araştırmalarda kullanıldığı ancak son dönemlerde özellikle turizme yönelik araştırmalarda da sıklıkla kullanılmaya başlandığı görülmektedir. Metaforlar aynı zamanda kişinin içinde bulunduğu, sosyal, kültürel ve ekonomik durum hakkında ipuçları vermekte insan beynindeki zihinsel haritaların çözülebilmeye katkı sağlayan zihni süreçler olarak değerlendirilmektedir (Yıldızlı vd., 2018, s. 3). Bu durumda metaforlar, bir öznenin (yeniden) görüntülediği bir mercek, ekran veya filtre görevi görerek bir şeyi diğerinin ışığında düşünmek için zihinsel bir model haline gelmektedir. Mevcut durumun yanı sıra olması gerekenler hakkında da ipuçları sunmaktadır (Saban vd., 2007, s. 124). Bu nedenle metaforlar bireylerin herhangi bir konu hakkında kavrayışlarının derinlemesine ortaya çıkarılmasında oldukça geçerli bir araç olarak değerlendirilmektedir (Lakoff & Johnsen, 2003). Tüm bu amaçlarla bağlamı içeriden yani öğrencilerin bakış açısından keşfetmek amacıyla turizm alanında eğitim alan öğrenciler üzerinde yapılmış çeşitli kavramları ele alan metafor çalışmaları Tablo 1'de sunulmaktadır.

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim gören öğrencilerin meslek algılamaları üzerine yapılmış iki adet metafor çalışması bulunmaktadır. İlk çalışmada öğrencilerin 92 adet metafor geliştirdiği görülürken "aşçılık mesleği"ne ve "aşçı"ya ilişkin hem olumlu hem de olumsuz metaforlar geliştirdikleri gözlemlenmektedir. Çalışmada

ortaya konan bir önemli bulgu da mesleğin çalışma koşullarının kadın öğrenciler tarafından daha olumsuz şekilde algılanmasıdır (Akdağ vd., 2017).

İkinci olarak, Alyakut ve Küçükkömürler' in (2018), gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin meslek algılarını metaforlar yoluyla araştırdığı çalışması sonucunda üretilen metaforların, başka mesleğe benzeme, doğadan varlıklara benzeme, yapay varlıklara benzeme ve kişinin hayata yansıyan özelliklerine benzeme olmak üzere dört kategori altında toplandığı görülmüştür. Çalışma sonucunda öğrencilerin meslekleri hakkında genellikle olumlu algılamalara sahip olduğu ve en sık üretilen metaforun “sanatçı” olduğu görülmektedir.

Genel olarak çalışma sonuçları; aşçılık programı ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerin bölümlerini kendi istekleriyle seçtiklerini, sektörde kalma konusunda turizm öğrencilerinde oranla daha hevesli olduklarını ve mesleklerine ilişkin daha olumlu bir tutum içinde olduklarını göstermektedir. Bu bulgulara ek olarak öğrencilerin; profesyonel mutfakların zorlu çalışma koşulları, mutfak yöneticileri, ücretler ve iş yaşam dengesi konularında olumsuz algılamalara sahip oldukları da görülmektedir. Öğrencilerin mesleki tutumlarının cinsiyet, staj ve çalışma deneyimi gibi değişkenlere göre fark gösterdiği de görülmüştür. Ortaya konan önemli bulgulardan biri de öğrencilerin, profesyonel mutfaklarda yaşanan cinsiyet ayrımcılığına vurgu yapmalarıdır.

Tablo 1: Ön Lisans ve Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Yapılmış Metafor Çalışmaları

Yazar	Çalışma Grubu	Kavram	Elde Edilen Kategoriler
Bilgen vd., 2014	Afyon'da turizm eğitimi alan lise ve ön lisans öğrencileri (n=180)	“Termal Turizm”	Sağlık, yeraltı kaynakları, tatil ve dinlenme ve ekonomik olarak termal turizm kategorilerinde toplam 46 metafor üretilmiştir.
Yıldırım Saçılık vd., 2016	Erdek Meslek Yüksekokulu ve Ayvacık Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği öğrencileri (n=155)	“Turizm”	Klasik algı, psikolojik algı, finansal algı, sosyolojik algı, canlı ve somut varlık, tarihi ve kültürel algı, eylem algısı ve edebi değer algısı kategorilerinde toplam 97 metaforun üretildiği görülmektedir.
Seyitoğlu ve Çakar, 2017	Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi son sınıf öğrencileri (n=94)	“Turizm eğitimi” ve “staj”	Öğrenciler eğitim ile ilgili; şeyler (things), doğa, makineler, meslekler, hayvanlar, yerler ve diğerleri kategorilerinde metaforlar üretmişlerdir. Staj konusunda üretilen metaforlar ise; (things), doğa, makineler, meslekler, hayvanlar ve diğerleri kategorilerinde değerlendirilmiştir.
Alyakut ve Küçükkömürler, 2018	Kocaeli Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim gören 1. 2. ve 3. sınıf öğrencileri (n=80)	“Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları”	Çalışmada elde edilen metaforlar; başka bir meslek, doğadan varlıklar, yapay varlıklar ve kişinin hayata yansıya özellikleri olmak üzere dört kategoride toplanmıştır. En sık kullanılan metafor “sanatçı” olmuştur.
Koroğlu vd., 2018	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği bölümünde öğrenim gören 1, 2, 3 ve 4. sınıf öğrencileri (n=281)	“Türk mutfağı”	Metaforlar; "doğa", "kültür-sanat", "verilen önem", "yiyecek-içecek", "soyut kavramlar", "mekân ile ilgili", "canlı varlık", "nesnel", "klasik bir algı olarak mutfak" ve "diğer" olmak üzere 10 kategoride incelenmiştir.
Koroğlu vd., 2018	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği bölümünde öğrenim gören 1, 2, 3 ve 4. sınıf öğrencileri (n=262)	“Kültürel Miras”	Elde edilen metaforlar; önem açısından, toplumsal değerler açısından, yaşamsal değerler, çekicilik açısından, tarihi açıdan ve aydınlatıcı bir unsur olmak üzere 6 kategoride değerlendirilmiştir.

Tablo 1: Ön Lisans ve Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Yapılmış Metafor Çalışmaları (Devamı)

Gözen, 2019	Akdeniz Üniversitesi Manavgat Turizm Fakültesi Rekreasyon Yönetimi bölümü ve Turizm Fakültesi Rekreasyon Yönetimi bölümü 1.sınıf öğrencileri (n=64)	“Rekreasyon”	Araştırmada; eğlence, çeşitlilik/yenilik, yaşam, temel ihtiyaç, rahatlama/dinlenme, spor ve gereksiz bir aktivite olmak üzere 7 kategoriye ulaşılmıştır
Soykök ve Acun, 2019	Bursa Uludağ Üniversitesi İzmit Meslek Yüksekokulunda öğrenim gören öğrenciler (n=185)	“İzmit”	Tarih ve kültür, toplumsal değerler, soyut kavramlar, sanat, değerli varlıklar, çevre, bağımlılık yapıcı ve tat alma ile ilgili metaforlar ve olumsuz metaforlar olmak üzere 8 kategoriye ulaşılmıştır.
Özer, 2020	“Turizm İşletmeciliği” bölümünde öğrenim gören son sınıf öğrenciler (n=48)	“İngilizce”, “Mesleki İngilizce”	Belirtilen kavramlara ilişkin canlı varlık, cansız varlık, kavram, terim, yiyecek-içecek ve diğer kategorilerinden toplam 43 metafor üretilmiştir.
Saatçi ve Aksu, 2020	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesinde eğitim alan yabancı uyruklu öğrenciler (n=22)	“Koronavirüs”	Araştırmada; doğa olayları, sağlık, hayatı sorgulama, eğitim, ölüm, savaş, sanat ve yenilik olmak üzere 8 kategoriye ulaşılmıştır.
Sarı vd., 2020	Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi; Rekreasyon, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği Bölümleri ile Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümünde öğrenim gören öğrenciler (n=104)	“Kültürel Miras”	Çalışmada; katılımcıların 81 metafor ürettiği görülmekte ve bu metaforların çekicilik, tarihi, aydınlatıcı bir unsur, toplumsal bir unsur, yaşamsal bir unsur ve önem açısından olmak üzere 6 kategoride toplandığı görülmektedir.
Ayaz vd., 2020	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu Turist Rehberliği öğrencileri (n=108)	“Marmaris”	Katılımcıların 69 metafor ürettikleri ve söz konusu metaforların; varlık, çekicilik, ilişkisel, hayvan, yiyecek, mekan ve mitolojik, ekonomik, verilen önem, duygusal ve etkinlik kategorileri altında değerlendirildiği görülmektedir.
Özoğul, 2020	Efes Meslek Yüksekokulu, Turizm ve otel işletmeciliği programı öğrencileri (n=60)	“Selçuk (İzmir)”	Duyularla ilgili, kent görünümü ile ilgili, kentsel sosyal ve teknik altyapıyla ilgili ve tarihi doku ve çevreyle ilgili metaforlar kategorilerinde toplam 38 metafor üretilmiştir.
Özgürel ve Baysal, 2020	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu, Turist Rehberliği Programı öğrencileri (n=102)	“Seyahat”	Çalışmada toplam 85 metafor üretilmiş olup 12 kategoriye ulaşılmıştır. Bu kategoriler; “değer katar”, “deneyimleyerek öğrenme”, “eğlenme”, “ekonomik yönlü”, “farklılık”, “rahatsızlık”, “iyi oluş”, “kaçış”, “kendini gerçekleştirme”, “merak”, “temel bir ihtiyaç”, “yaşam biçimi” olarak adlandırılmıştır.
Baysal ve Yıldırım Saçılık, 2021	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği bölümünde eğitim gören öğrenciler (n=50)	“Ziyafet”	Çalışma kapsamında, psikolojik algı, gelişim aracı, sosyolojik algı, canlı ve somut varlık ve eylem algısı olmak üzere 5 kategoride 39 adet metafor geliştirilmiştir.

Yöntem

Araştırma, açılılık programında ön lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin açılılık mesleğine ilişkin algılamalarının metaforlar yoluyla belirlenmesi ve mezun olduktan sonra mutfak departmanında kariyer yapma konusundaki olumlu/olumsuz düşüncelerinin ortaya çıkarılması amacıyla yapılmıştır. Bu kapsamda araştırma evrenini ülkemizde ön lisans düzeyinde açılılık eğitimi alan öğrenciler oluşturmaktadır. Zaman ve maddi kısıtlar sebebiyle araştırmada örnekleme yoluna gidilmiş ve Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Otel,

Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı 1. sınıf (60 kişi) ve 2. sınıf (100 kişi) öğrencileri ve 2020 yılı mezunları (85 kişi) örneklem olarak seçilmiştir. 245 kişiden oluşan örnekleme, tüm dünyada ve Türkiye’de yaşanan 2019 pandemisi ve bunun sonucunda uzaktan eğitime geçilmiş olması nedeniyle, çevrimiçi olarak (Googleforms aracılığı ile) hazırlanan görüşme formları 2021 yılı Şubat-Mart aylarında yönlendirilmiş ve cevaplanan 204 formdan eksiksiz olarak cevaplanan 193 görüşme formu değerlendirmeye alınmıştır. Gerçekleştirilen çalışma için Aksaray Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu’nun 22.02.2021 tarih ve 2021/01-84 sayılı kararı ile “Etik Kurul İzni” alınmıştır.

Merriam’a (2015, s. 22) göre nitel araştırmanın temel özelliği; bireylerin, gerçeği sosyal dünyalarındaki etkileşimleri içinde nasıl inşa ettiği üzerine yoğunlaşmasıdır. Bu yüzden temel nitel araştırma yürüten araştırmacılar; insanların yaşamlarını nasıl yorumladığıyla, dünyalarını nasıl inşa ettikleriyle ve deneyimlerine ne anlam kattıklarıyla ilgilenirler. Bu nedenle araştırma amacı doğrultusunda; “Aşçılık öğrencileri, aşçılık mesleğini zihinlerinde hangi metaforlar ile betimlemektedirler ve bu algılamaların nedenleri nelerdir?” ve “Aşçılık öğrencilerinin mezun olduktan sonra sektörde kariyer yapmaya ilişkin görüşleri nelerdir?” sorularına cevap arayabilmek amacıyla, çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden olgu bilim deseninden yararlanılmıştır. Olgu bilim (fenomenoloji), bireylerin deneyimlerini ve algılarını ortaya koymayı, bu deneyimleri evrensel bir nitelikte açıklamayı ve aslında nesnenin gerçek doğasını anlayabilmeyi amaçlayan bir araştırma desenini ifade etmektedir (Creswell, 2016, s. 77). Metaforlar ise; karmaşık yapıdaki soyut olguların daha net açıklanabilmesi için somut olgularla karşılaştırılmasına imkân sunan bir aracı ifade etmekte (Şahin ve Kaya, 2016, s. 112) ve çalışılan konu, olgu, olay ve durum hakkında sağlam, zengin bir resim sunmakta, görsel bir imaj sağlayabilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2013, s. 242). Bu nedenle çalışmada kullanılan veri elde etme usullerinden birisi de metaforlardır. Bu kapsamda metaforlar ve cümle tamamlama yöntemi kullanılarak bir veri toplama aracı hazırlanmış ve öğrencilerden veriler toplanmıştır. Hazırlanan veri aracı üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde öğrencilerin demografik özellikleri ile ilgili sorular; ikinci bölümde öğrencilerin mesleki algılamalarını ortaya çıkarmak amacıyla yöneltilen metafor sorusu (*Aşçılık mesleği ... gibidir. Çünkü ...*); üçüncü bölümde ise öğrencilerin mutfakta kariyer planlamaları ile ilgili iki açık uçlu soru (*Mezun olduktan sonra mutfak departmanında çalışmak istiyorum. Çünkü... Mezun olduktan sonra mutfak departmanında çalışmak istemiyorum. Çünkü...*) yer almaktadır. Bu kapsamda elde edilen veriler tematik analiz ve betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Tematik analiz veri setini en küçük boyutlarda düzenlemeyi ve derinlemesine (zengin) betimlemeyi sağlamaktadır (Braun & Clarke, 2019, s. 875). Nitel verilerden elde edilen anlam kalıplarını tanımlamayı, analiz etmeyi ve yorumlamayı ifade eden tematik analiz kullanılarak veriler değerlendirilmiş ve üst temalar altında kategorilere ve alt temalara ayrılarak analiz edilmiştir. Bu aşamada elde edilen veriler, her bir yazar tarafından, Excel tablosuna alınarak betimleyici veriler ve metaforlar kategori ve alt tema başlıklarında kodlanmış, boş bırakılan veya nedeni açıklanmayan veriler ise kapsam dışı bırakılmıştır. Daha sonrasında iki araştırmacının ayrı ayrı oluşturduğu kategori ve alt temalardan uzlaşma sağlananlar alfabetik bir sıra ile tablo haline dönüştürülmüştür. Çalışmanın iç güvenilirliğinin artırılması için bulgular doğrudan yorum yapılmadan verilmiştir. Ayrıca elde edilen verilerin alanında uzman iki farklı akademisyen tarafından ayrı ayrı kodlaması yapılması istenmiş ve kodlamalar karşılaştırılarak tutarlılık oranı hesaplanmış ve Kappa değeri ,734 olarak bulunmuştur. Bu değer 0,61 ile 0,80 arasında olması önemli düzeyde uyumun olduğunu göstermektedir (Landis & Koch, 1977). Öte yandan araştırmanın geçerliği için de araştırma ve analiz süreci ayrıntılı açıklanmış, katılımcıların ifadelerine doğrudan alıntılar şeklinde yer verilerek veriler sunulmuş ve elde edilen bulgular çalışmanın sonuç bölümünde diğer literatür bulguları ile

karşılaştırılıp yorumlanarak analitik genelleme yoluna gidilmiştir. Sonraki süreçte ise elde edilen temalara göre betimsel analize geçilmiş ve bireylerin görüşlerini çarpıcı bir şekilde yansıtmak amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verilmiştir. Bu tür analizde amaç, elde edilen bulguların düzenlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde okuyucuya sunulmasıdır (Yıldırım & Şimşek, 2013, s. 242). Son olarak da elde edilen metaforik ifadeler tematik başlıklar altında toplanarak yorumlanmıştır.

Bulgular

Araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerinin belirlenebilmesi amacıyla yapılan frekans analizi sonucunda (Tablo 2), katılımcıların büyük çoğunluğunun kadın öğrencilerden oluştuğu görülmüştür. 115'i kadın 78'i ise erkek öğrencilerden oluşan katılımcıların yaşlarının, her kategoride hemen hemen eşit aralıkta dağılım gösterdiği ve %36,8'inin 20-21 yaş aralığında, %32,1'inin 22 yaş ve üstü yaşta, % 31,1'inin ise 18-19 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Aşçılık programı öğrencilerinin büyük çoğunluğunun (%75,7) meslekleri ile alakalı bir liseden mezun olmadığı ancak çoğunun (%54,9) daha önceden sektörde çalıştığı ve programlarını da isteyerek seçtikleri (%87) görülmektedir.

Tablo 2: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kriterler		f	%
Cinsiyet	Kadın	115	59,6
	Erkek	78	40,4
Yaş	18-19 yaş	60	31,1
	20-21 yaş	71	36,8
	22 yaş ve üstü	62	32,1
Mezun Olunan Lise	Turizm Lisesi	47	24,3
	Diğer	146	75,7
Daha Önce Sektörde Çalışma	Evet	106	54,9
	Hayır	87	45,1
Aşçılık Programını İsteyerek Seçme	Evet	168	87,0
	Hayır	25	13,0
Toplam		193	100

Üretilen Metaforlara İlişkin Bulgular

193 katılımcıdan 4'ü ürettikleri metaforların nedenlerini açıklamadığı için, üretilen metaforlar geçersiz sayılmış ve değerlendirmeye alınmamıştır. Bu kapsamda çalışmada 124 tane geçerli metafor üretilmiş ve üretilen metaforlar 16 tema altında toplanmıştır. Elde edilen bu temalar ve metaforlara ilişkin frekans dağılımları Tablo 3'de gösterilmiştir. Tabloda görüldüğü üzere metaforlara ilişkin temalar ifade edilme sıklığına göre sırasıyla; “çalışkan biri olarak aşçı”, “verilen önem açısından aşçılık mesleği”, “çok yönlü biri olarak aşçı”, “yaratıcı biri olarak aşçı”, “üretken biri olarak aşçı”, “mucizevi biri olarak aşçı”, “mücadeleci biri olarak aşçı”, “güçlü biri olarak aşçı”, “gelişime açık biri olarak aşçı”, “bilge biri olarak aşçı”, “lider olarak aşçı”, “zorlu bir görev olarak aşçılık”, “yol gösterici biri olarak aşçı”, “sezonluk çalışan biri olarak aşçı”, “hijyen simgesi olarak aşçı” ve “işini tutkuyla yapan biri olarak aşçı” temalarıdır. Aşağıda bu temaları oluşturan metaforlar ve bu metaforlara ilişkin katılımcı ifadelerine yer verilmiştir.

Tablo 3: Aşçılık Mesleğine İlişkin Üretilen Metaforlar

Temalar	Metaforlar	f
Çalışkan Biri Olarak Aşçı	Karınca (14), Arı (5), Makine (3), İsveç Çakısı, Anne, Robot, Yarış Atı	26
Verilen Önem Açısından Aşçılık Mesleği	Su (3), Bıçak (2), Aslan (2), Süpermen(2), Televizyon, Türk Kültürü, Mihenk Taşı, Kahraman, Kalp, Beyaz, Asker, Arı, Çarkın En Güçlü Dişi, Tuzluk, Çatı, Zor İşleri Başarmaya Çalışan Biri, Hayat, Ayı, Okul, Anne	25
Çok Yönlü Biri Olarak Aşçı	Gökkuşluğu (6), İsveç Çakısı (3), Mutfak Robotu (2), Rengârenk (2), Siyah, Müfettiş Gecit, Bukalemun, Eşek, Mevsim, Orman, Yedi Cüceler, Ahtapot, Ebru Sanatı, Kalem, Ahtapot, Beyaz	25
Yaratıcı Biri Olarak Aşçı	Sanatçı (4), Ressam (3), Toprak, Mavi, Örümcek, Kunduz, Heykeltıraş, Pinokyo Yapan Usta, Renk, Kuş, Christopher Columbus, Arı, Gökkuşluğu, Büyücü, Picasso, Sihirbaz	21
Üretken Biri Olarak Aşçı	Bıçak (8), Anne, Sarı Renk, Temel Reis, Anadolu İnsanı, Mühendis, Meyve Ağacı, Tükenmez Kalem, Ağaç	16
Mucizevi Biri Olarak Aşçı	Masal Kahramanı (3), Süpermen (2), Sihirbaz (2), Hz. Ali, Melek, Fare	10
Mücadeleci Biri Olarak Aşçı	Yarış Atı (2), Sürüngen, Deniz, Temel Reis, Kuş, Ahtapot, Denge Tahtası, Karınca	9
Güçlü Biri Olarak Aşçı	Aslan (5), Siyah Renk (4)	9
Gelişime Açık Biri Olarak Aşçı	Bukalemun (2), Gökkuşluğu, Okyanus, Han, Uzay, Bıçak, Öğrenci, Ağaç	9
Bilge Biri Olarak Aşçı	Kitap, Öğretmen, Zeus, Futbolcu, Dev, Mutfak Robotu, Fotoğraf Makinesi, Bilgisayar, Gökkuşluğu	9
Lider Olarak Aşçı	Aslan (5), Şövalye, Beyin, Şirin Baba	8
Zorlu Bir Görev Olarak Aşçılık	Kırmızı, Düdüklü Tencere, Beyaz, Güneş Gözlüğü, Kalem, Çikolata	6
Yol Gösterici Biri Olarak Aşçı	Işık, Meyve Ağacı, Mum, Köpek, Gökkuşluğu	5
Sezonluk Çalışan Biri Olarak Aşçı	Karınca (2), Yaprak, Ağustos Böceği	4
Hijyen Simgesi Olarak Aşçı	Beyaz(3), Sağlık Personeli	4
İşini Tutkuyla Yapan Biri Olarak Aşçı	Kırmızı (2)	2
Toplam	124	188

Tema 1: Çalışkan Biri Olarak Aşçı; Bu tema 26 metafor ile en çok metafor geliştirilen tema olmuştur. Öğrenciler bu tema altında en sık “Karınca”, “Arı” ve “Makine” metaforlarını kullanmıştır. Metaforlara ilişkin doğrudan katılımcı ifadelerinden bazıları şu şekildedir:

-Karınca- “*Karıncalar çalışkanlıkları ile bilinirler. Bütün yaz boyunca durmadan çalışıp kışa hazırlık yaparlar. Aşçılar da böyledir. Otellerde sezon henüz tam anlamıyla başlamamışken yoğun bir hazırlığa girerler (Soslar, dondurulacak gıdalar vb). Aynı zamanda restoranlarda da servis saatinden önce yapılan hazırlıkları buna benzetebiliriz. Karıncalar ve aşçılar sürekli çalışmak zorundadırlar*“ (Katılımcı (K), 98)

-Arı- “*Bir aşçının hızlı ve çalışkanlık bakımından arı gibi olmak zorunda olduğu için*” (K, 136)

-Makine- “*Hiç durmayan sürekli üretim yapan*” (K, 39)

Tema 2: Verilen Önem Açısından Aşçılık Mesleği; Bu tema 25 metafor ile en çok metafor geliştirilen ikinci tema olmuştur. Öğrenciler bu tema altında en sık “Su”, “Bıçak” ve “Aslan” metaforlarını kullanmıştır. Metaforlara ilişkin doğrudan katılımcı ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

-Su- “*Çünkü su hayatın, her şeyin kaynağıdır. Gastronomi dünyasının olmazsa olmazı ise aşçı. Bir nevi pazılın en değerli parçasıdır*” (K, 56)

-Bıçak- “*Aşçının olmazsa olmazı bıçaktır. Bıçak olmazsa aşçı nasıl eksik kalacaksa aşçılar olmadan da yiyecek içecek sektörü eksik kalır*” (K, 79)

-Aslan- “*Çünkü mutfak otelin ana departmanıdır, aşçı da o ormanın aslanı*” (K, 73)

Tema 3: Çok Yönlü Biri Olarak Aşçı; Bu temada da ikinci temada olduğu gibi toplamda 25 metafor üretilerek en çok metafor üretilen üçüncü tema olmuştur. Öğrenciler bu tema altında en sık “Gökkuşaağı”, “İsveç Çakısı” ve “Mutfak Robotu” metaforlarını kullanmıştır. Metaforlara ilişkin doğrudan katılımcı ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

-Gökkuşaağı- *“İçerisinde çok renk barındıran ve layıkıyla yapıldığında insanı büyüleyen bir iş olduğu için”* (K, 93)

-İsveç Çakısı- *“Bir aşçı sadece mutfakla değil, mutfakla bağlantılı olan tüm departmanlarla uzaktan da olsa haşır neşirdir. Çok yönlüdür tıpkı İsveç çakısı gibi”* (K, 94)

-Mutfak Robotu- *“Çok işlevli olmasından dolayı mutfak robotuna benzetirdim”* (K, 175)

Tema 4: Yaratıcı Biri Olarak Aşçı; Toplam 21 metafor üretilen yaratıcı biri olarak aşçı temasında öğrenciler en çok “Sanatçı” ve “Ressam” metaforlarını kullanmıştır. Bu metaforlara ilişkin ifadeler aşağıda verilmiştir.

-Sanatçı- *“Her şef bir sanatçıdır. Herkesin yaptığı bir sanat var kimisi iyi kimisi kötü ama hepsine emek verilmiş değerli şeyler. Herkesin yaptığı kendine özel ve güzeldir o kişiden başkası da aynısını yapamaz bilemez tarifini tıpkı aşçılar gibi. Aynı malzemeleri aynı miktarda aynı zamanda koysalar da sonuç farklıdır hep çünkü önemli olan şey beceri, yetenek ve eşsiz bir hayal gücüdür”* (K, 118)

-Ressam- *“Bir ressam bir resmi titizlikle, emekle, ilmek ilmek dokuyarak ortaya bir sanat eseri çıkartabiliyor. Bir aşçı da bir ürüne farklı bir boyut katıp onu ürünü sanata dönüştürüyor”* (K, 114)

Tema 5: Üretken Biri Olarak Aşçı; 16 metafor üretilen temada en sık tekrarlanan metafor “Bıçak” olmuştur. Metafora ilişkin doğrudan katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

“Şefin en önemli iş aracı olduğu için bıçağa benzetirdim. Durmadan üreten bir şey” (K, 15)

“Aşçılığın en temel aletidir. Bıçak üretmeye yardımcıdır, aşçı da üretir” (K, 80)

Tema 6: Mucizevi Biri Olarak Aşçı; Aşçıyı mucizevi olarak nitelendiren öğrenciler bu tema altında 10 metafor üretmiştir. En sık tekrarlanan metaforlar ise “Masal Kahramanı”, “Süpermen” ve “Sihirbaz” olmuştur. Bu metaforları katılımcılar şu cümlelerle ifade etmiştir;

-Masal Kahramanı- *“Aşçılık bence kahramanlık. Bizde masallardaki kahramanlar değil gerçek kahramanlar olmayı olmalıyız”* (K, 107)

-Süpermen- *“Gün sonu kahramanıdır. Mucizeleri ortaya koyar”* (K, 183)

-Sihirbaz- *“Bir aşçı sihirbaza benzer çünkü o şapkasından sonsuz lezzetler çıkarabilecek kadar yetenekli ve sorunları hızlı bir şekilde ortadan kaldıracak kadar da ustadır”* (K, 120)

Tema 7: Mücadeleci Biri Olarak Aşçı temasında 9 tane metafor üretilmiş ve en sık tekrarlanan metafor ise “Yarış Atı” olmuştur. Bu konudaki katılımcı görüşleri şu şekildedir;

“Çünkü durmadan koşuyorsun. Daha ne kadar hızlı olabilirsen olman lazım” (K, 130)

“Başarı elde etmek için sürekli koşman gerekir” (K, 129)

Tema 8: Güçlü Biri Olarak Aşçı; 9 metafor üretilen bu temada en sık kullanılan iki metafor “Aslan” ve “Siyah Renk” olmuştur. Bu temayı oluşturan katılımcı ifadeleri aşağıda verilmiştir.

-Aslan- “Çünkü aslan gibi güçlü ve dayanıklı olması gerekir” (K, 137)

-Siyah Renk- “Siyah rengin asaleti gücü hırsı temsil ettiğini düşündüğüm için” (K, 53)

Tema 9: Gelişime Açık Biri Olarak Aşçı; Bu temada toplamda 9 metafor üretildiği ve en sık tekrarlanan metaforun da “Bukalemun” olduğu görülmektedir. Bukalemun metaforuna ilişkin doğrudan katılımcı ifadesi şu şekildedir;

“Çünkü mutfak ve mutfak şefi sürekli yeni şeyler öğrendiği için sürekli değişiyor ve yeni farklar yaratıyor o yüzden de değişime ve gelişime açık olmalıdır” (K, 19)

Tema 10: Bilge Biri Olarak Aşçı; Bu tema kapsamında 9 metafor üretildiği ve her bir katılımcının farklı metaforlar ürettiği görülmektedir. Temayı oluşturmaya katkı sağlayan katılımcı ifadelerinden bazıları aşağıda verilmiştir.

-Kitap- “Kitabın her bir sayfasında farklı bir bilgi olduğu gibi bir şefte de farklı bilgiler vardır” (K, 104)

-Bilgisayar- “Hafızan ne kadar genişse o kadar başarılısın. Çok bilgi barındırmak lazım” (K, 148)

Tema 11: Lider Olarak Aşçı; 8 metafor üretilen lider olarak aşçı temasında en sık tekrarlanan metafor “Aslan” olmuştur. Metafora ilişkin katılımcı ifadelerinden bir kaçısı şu şekildedir;

“Aslan hayvan olarak bir liderdir ve bir şefte bir mutfağın öne çıkmasını sağlayan en büyük etkendir yönlendiricidir o mutfağın yönetimini sağlar, aslana benzetmemin nedeni liderlik yönü olmasıdır” (K, 72)

“Çünkü bir şef bütün mutfağı yönetiyor. Herkesin yapabileceği bir meslek olduğunu düşünmüyorum. Aslanlar çok güçlü ve lider bir hayvan. Şeflerde iyi bir lider olmalı” (K, 71)

Tema 12: Zorlu Bir Görev Olarak Aşçılık temasında 6 farklı metafor üretilmiştir. Bu temanın ortaya çıkmasını sağlayan katılımcı görüşlerinden bazıları şunlardır;

-Beyaz- “Aşçılık beyaz olmak ve beyaz kalmak kadar zor olduğu için” (K, 13)

-Düdüklü Tencere- “Aşçılık zor bir iş o nedenle çalışırken genelde patlamaya hazır düdüklü tencere gibi oluyorsunuz” (K, 75)

Tema 13: Yol Gösterici Biri Olarak Aşçı; Bu temada 5 farklı metafor üretilmiştir. Metaforları ve temayı ortaya çıkan bazı ifadeler aşağıda verilmiştir.

-Meyve Ağacı- “Aşçılar ağaca benzer, Aşçılar öğrendikçe gelişir büyür ve meyve verir yanındakilere de o meyvelerden yiyerek izinden gider” (K, 174)

-Işık- “Şef bir ışıktır sen karanlıktayken sana nereye gideceğini gösterir” (K, 124)

Tema 14: Sezonluk Çalışan Biri Olarak Aşçı temasında 4 metafor üretilmiş ve bu metaforlardan “Karıncı” en sık tekrarlanan metafor olmuştur. Katılımcılar bu metaforu şu sözlerle ifade etmiştir;

“Yazın çalışır kışın yatar ondan” (K, 99)

“Aşçılar yaz aylarında çalışıp kazanıp kışın da o kazandıklarını yerler tıpkı karınca gibi” (K, 101)

Tema 15: Hijyen Simgesi Olarak Aşçı temasında 4 metafor üretilmiş ve “Beyaz” en sık tekrarlanan metafor olmuştur. Metafora ilişkin katılımcı ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Bir aşçı her zaman temiz ve hijyenik olmalıdır. Temizliği en güzel yansıtan renkte beyazdır” (K, 143)

“Beyaz her zaman saf ve temizlik göstergesi olduğu için” (K, 142)

Tema 16: İşini Tutkuyla Yapan Biri Olarak Aşçı teması kapsamında katılımcılar iki tane “Kırmızı” metaforu üretmiştir. Bu metafora ilişkin ifadeler şu şekildedir;

“Bir işi aşk ile yapmak gerekiyor. O nedenle aşçılığın rengi kırmızı” (K, 103)

“Yemek yapmak aşk gerektirir ve aşkın rengi kırmızıdır” (K, 170)

Mutfakta Kariyere İlişkin Bulgular

Katılımcılara ikinci olarak, “Mezun olduktan sonra mutfak departmanında çalışmak istiyorum. Çünkü...”, şeklinde yöneltilen soruya verdikleri cevaplar Tablo 4’de gösterilmiştir. Katılımcıların 3’ünün çalışmak istemesi ile ilgili bir sebep belirtmemiş olması ve 8’inin ise soruya “istemiyorum” şeklinde cevap vermiş olması nedeniyle 11 katılımcı cevabı değerlendirme dışı bırakılmıştır. Öğrencilerin mutfak departmanında çalışmak isteme nedenlerinin 15 alt tema altında toplandığı ve bu alt temaların işle ilgili nedenler ve bireysel nedenler olmak üzere iki kategori içerisinde yer aldığı görülmektedir.

Tablo 4: Mutfak Departmanında Kariyere Yönelik Üretilen Olumlu Temalar

Kategori	Alt Tema	f
Bireysel Nedenler	Mesleğe Duyulan Sevgi (64), Meslekten Alınan Haz (18), Yeteneklerin Uyuşması (16), Kariyer Hedefleri (14), Mesleğe Duyulan İlgi ve Merak (8), Mezun Olunan Alanda Çalışmak İsteme (8), Mecburiyet (7), Takdir Edilme Arzusu (4)	139
İşle İlgili Nedenler	Gelişime Açık Meslek (14), Eğlenceli Meslek (11), Kendini Geliştirme İmkânı (8), Ekonomik Nedenler (4), İş İmkânı (4), Dinamik Bir Meslek, Mesleğin Popülarlığı	43

Tablo incelendiğinde öğrencilerin mutfak departmanında çalışmak isteme nedenlerinin, 139 ifade ile ağırlıklı olarak bireysel faktörlerden kaynaklandığı görülmektedir. Ortaya çıkan bireysel nedenler kategorisine ilişkin alt temalar ve bu alt temaları oluşturan doğrudan katılımcı ifadelerinden bazıları şunlardır;

“Mutfağın ritmi, heyecanı beni mutlu hissettiriyor. Orada olmayı çok seviyorum” (Mesleğe Duyulan Sevgi; K, 31)

“Kendimi en iyi hissettiğim yer mutfak” (Meslekten Alınan Haz; K, 118)

“Yeteneklerime ve bilgime uygun bir iş kolu, hayatımı şekillendirebileceğim bir yer olduğunu düşünüyorum” (Yeteneklerin Uyuşması; K, 142)

“Bu mesleği hayatımın geri kalanında yapmak ve iyi yerlerde olmak istediğim için” (Kariyer Hedefleri; K, 178)

“Dünya mutfaklarına olan ilgim ve merakımdan dolayı aşçılık yapmak istiyorum ileride de” (Mesleğe Duyulan İlgi ve Merak; K, 140)

“Bu alanda eğitim aldım. Çabalarım ve eneklerimim boşa gitmesini istemem” (Mezun Olunan Alanda Çalışmak İsteme; K, 94)

“Çalışmak isterim çünkü başka yapacak bir işim yok” (Mecburiyet; K, 135)

“Yaptığımız şeyleri insanlara tattırmak ve onların beğenilerine sunup olumlu dönüşler almak güzel bir şey” (Takdir Edilme Arzusu; K, 144)

Mutfak departmanında çalışmak isteme nedenleri ile ilgili olarak, 43 ifadenin oluşturduğu işle ilgili nedenler kategorisine ilişkin alt temalar ve bu alt temaları oluşturan doğrudan katılımcı ifadelerinden bazılarına aşağıda yer verilmiştir.

“Hiç bıkmadan, sıkılmadan, deneyen pes etmeyen biri olarak evet çalışmak isterim, mutfakta olmak da bunu gerektirir bence gelişmeyi gerektiriyor” (Gelişime Açık Meslek; K, 54)

“Eğlenceli, hayat dolu ve emek dolu bir iş. Çok eğleniyorum çalışırken” (Eğlenceli Meslek; K, 166)

“Kendimi mutfakta daha fazla geliştirip, tecrübe kazanmak isterim. Aşçı olmak da bana bu şansı verir” (Kendini Geliştirme İmkânı; K, 192)

“Çünkü maaşı güzel” (Ekonomik Nedenler; K, 95)

“Bulduğum şehir Antalya olduğu için iş imkânım daha yüksek” (İş İmkânı; K, 49)

“Hareketi seviyorum ve aşçılığın temposunun yüksek olmasından dolayı” (Dinamik Bir Meslek; K, 148)

“Çünkü gözde bir meslek” (Mesleğin Popülerliği; K, 167)

Çalışmada son olarak yöneltilen “Mezun olduktan sonra mutfak departmanında çalışmak istemiyorum. Çünkü...” şeklindeki soruya verilen cevaplar Tablo 5’de gösterilmiştir. 193 katılımcıdan 83’ünün soruya “istiyorum” şeklinde cevap vermiş olması nedeniyle bu katılımcıların cevapları değerlendirme dışı bırakılmıştır. Öğrencilerin mutfak departmanında çalışmak istememe nedenlerinin 19 alt tema altında toplandığı ve bu alt temaların işle ilgili nedenler ve bireysel nedenler olmak üzere iki kategori içerisinde yer aldığı görülmektedir.

Tablo 5: Mutfak Departmanında Kariyere Yönelik Üretilen Olumsuz Temalar

Kategori	Alt Tema	f
İşle İlgili Nedenler	Mesleğin Yoruculuğu (24), Çalışma Süreleri (11), Düşük Maaş (10), Mesleğin Zorluğu (9), Cinsiyete İlişkin Faktörler (6), Meslektaşların ve Üstlerin Olumsuz Yaklaşımları (5), Fiziksel Çalışma Koşulları (4), Mesleğin Bilgi ve Tecrübe Gerektirmesi (3), Çalışma Koşulları (3), Mutfağın Hiyerarşik Yapısı (2), İş Bulmada Zorluk (2), Uzun Vadeli Çalışma Zorluğu, Yükselme Olanaklarının Sınırlı Olması	81
Bireysel Nedenler	Farklı Alana Yönelmek İsteme (16), Sevmeme-İlgisizlik (6), Kişisel Nedenler (4), Kendi İşini Kurmak İsteme (2), Ailevi Nedenler	29

Tablo incelendiğinde öğrencilerin mutfak departmanında çalışmak istememe nedenlerinin, mutfak departmanında çalışmak isteme nedenlerinin aksine, işle ilgili faktörlerden kaynaklandığı görülmektedir. Ortaya çıkan işle ilgili nedenler kategorisine ilişkin alt temalar ve bu alt temaları oluşturan doğrudan katılımcı ifadelerine ilişkin örnekler aşağıda verilmiştir.

“Aşçılığın çalışma şartlarının ağır olduğu düşünüyorum. Çok yorucu” (Mesleğin Yoruculuğu; K, 2)

“Ne tatili var nede hafta sonu sürekli çalışmak zorunda kalıyorsun” (Çalışma Süreleri; K, 95)

“Çok yorucu bir meslek olmasına karşın emeğimizin karşılığını alamıyorsunuz, maaşlar çok düşük” (Düşük Maaş; K, 143)

“Zor ve meşakkatli bir meslek” (Mesleğin Zorluğu; K, 136)

“Kadınlar için zor bir meslek olduğunu düşünüyorum” (Cinsiyete İlişkin Faktörler; K, 146)

“Ustalar hala eskisi gibi işi öğretmek yerine son dokunuşları püf noktaları saklamak için elinden geleni yapıyor” (Meslektaşların ve Üstlerin Olumsuz Yaklaşımları; K, 140)

“Yemek kokuları çok ağır geliyor” (Fiziksel Çalışma Koşulları; K, 158)

“İyi yere gelmek için çok çalışmak lazım” (Mesleğin Bilgi ve Tecrübe Gerektirmesi; K, 156)

“Sezonluk iş olması” (Çalışma Koşulları; K, 101)

“Ast üst ilişkisinin çok fazla olması beni rahatsız ediyor” (Mutfağın Hiyerarşik Yapısı; K, 174)

“Yeni mezunları deneyimsiz gördükleri için maalesef çalışma fırsatları olmuyor. Bu sebeple de istemiyorum” (İş Bulmada Zorluk; K, 166)

“Uzun süre çalışılacak bir meslek değil” (Uzun Vadeli Çalışma Zorluğu; K, 159)

“Yükselmek çok zor” (Yükselme Olanaklarının Sınırlı Olması; K, 111)

Mutfak departmanında çalışmak istememe nedenleri ile ilgili olarak, 29 ifadenin oluşturduğu bireysel nedenler kategorisine ilişkin alt temalar ve bu alt temaları oluşturan katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

“Mezun olduktan sonra 4 yıllık bölüm için DGS sınavına girip diyetisyen olmak istiyorum” (Farklı Alana Yönelmek İsteme; K, 80)

“Bana göre olmadığını gördüm” (Sevmeme-İlgisizlik; K, 109)

“Sağlık sorunlarımdan dolayı” (Kişisel Nedenler; K, 189)

“Çünkü kendini yerimi açmak istiyorum” (Kendi İşini Kurmak İsteme; K, 160)

“Ailem izin vermiyor” (Ailevi Nedenler; K, 55)

Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Aşçılık programı öğrencilerinin mesleklerini hangi metaforlar ile algıladıklarını ve meslekte kariyer düşüncelerini ortaya koymak amacıyla yapılan bu çalışmada önemli sonuçlara ulaşıldığı düşünülmektedir. Çalışmaya katılan öğrencilerin büyük bölümünün; Harbalıoğlu ve Ünal (2014); Akoğlu vd., (2017), Tekin ve Çidem, (2017), Özdemir vd.’nin (2019) çalışmalarında olduğu gibi programlarını isteyerek seçtikleri görülmüştür.

Aşçılık eğitimi alan öğrencilerin mesleklerine ilişkin geliştirdikleri metaforlar on altı tema altında değerlendirilmiştir. Bu temalar sırası ile; çalışkan biri olarak aşçı, verilen önem açısından aşçılık mesleği, çok yönlü biri olarak aşçı, yaratıcı biri olarak aşçı, üretken biri olarak aşçı, mucizevi biri olarak aşçı, mücadeleci biri olarak aşçı, güçlü biri olarak aşçı, gelişime açık biri olarak aşçı, bilge biri olarak aşçı, lider olarak aşçı, zorlu bir görev olarak aşçılık, yol gösterici biri olarak aşçı, sezonluk çalışan biri olarak aşçı, hijyen simgesi olarak aşçı, işini tutkuyla yapan biri olarak aşçı olarak adlandırılmıştır. Öğrencilerin en çok ürettiği metafor “karınca” olurken, çalışkan biri olarak aşçı teması en çok metafor üretilen tema olmuştur. En çok metafor üretilen diğer temalar incelendiğinde öğrencilerin aşçılık mesleğini ve aşçıyı; işletmeler açısından oldukça önemli bir unsur olarak algıladıkları, profesyonel mutfaklarda çalışan bir aşçıyı “çalışkan”, “çok yönlü” ve “yaratıcı” özellikleriyle zihinlerinde betimledikleri görülmektedir.

Literatürde aşçıların ve şef adaylarının niteliklerini belirlemeye yönelik yapılan çalışmaların sonuçları çalışmada ulaşılan metafor temalarına paralel niteliktedir. Örneğin; Birdir ve Pearson'un (2000) şeflerin yeterliliklerini araştırdıkları çalışmalarında, şeflerin hijyen bilgisi, liderlik, yaratıcılık ve çoklu görevleri yerine getirebilme gibi özelliklere sahip olmaları gerektiği ifade edilmiştir. Aşçıların kişisel özellikleri ve mesleki yetkinliklerinin araştırıldığı bir başka çalışmada aşçıların; hijyen bilgisine sahip, değişim ve yeniliğe açık ve esnek çalışma saatlerine uygun bireyler olmaları beklendiği ortaya konmuştur (Doğan & Yeşiltaş, 2017). Karakuş vd.'nin (2018) çalışmasında konaklama işletmesi yöneticileri; aşçıların mesleklerini benimsemesi, hijyen kurallarına dikkat etmeleri, hızlı çalışabilmeleri, kendilerini geliştirmeye yönelik istekli olmaları, yeniliklere açık olmaları ve özel hayat ile iş yaşamını ayırabilmeleri gerektiğini ifade etmişlerdir. Mutfak şeflerinin gözü ile şef adaylarının niteliklerini araştıran bir diğer çalışmada; mesleki ilgi, çalışma disiplini ve hijyen ve sanitasyon bilgisi şef adaylarında olması beklenen nitelikler arasındadır (Yılmaz vd., 2018). Kategoriler ve metaforlar incelendiğinde literatüre paralel bulgulara ulaşılmış olduğu (Harbalıoğlu & Ünal, 2014; Tekin ve Deniz, 2015; Atabey vd., 2018; Keskin ve Tekin, 2020); genel olarak öğrencilerin mesleğe karşı olumlu bir tutum içinde oldukları söylenebilmektedir.

Öğrencilerin meslekte kariyer hedefleme konusundaki düşünceleri incelendiğinde Tekin ve Çidem (2017) ve Akoğlu vd.'nin (2017) çalışmalarında olduğu gibi bu alanda devam etmek isteyenlerin sayısının daha fazla olduğu görülse de çeşitli gerekçelerle alanda kariyer yapmak istemeyenler de bulunmaktadır.

Aşçılık alanında devam etmek isteyen öğrencilerin motivasyonlarına ilişkin elde edilen veriler bireysel ve işle ilgili nedenler olmak üzere iki kategoride değerlendirilmiştir. Mesleğe duyulan sevgi, meslekten alınan haz, yeteneklerin uyuşması, kariyer hedefleri, mesleğe duyulan ilgi ve merak, mezun olunan alanda çalışmak isteme, mecburiyet, takdir edilme arzusu bireysel nedenleri oluştururken; aşçılığın gelişime açık bir meslek olması, eğlenceli bir meslek olması, kendini geliştirme imkânı sunması, ekonomik nedenler, iş imkânı, dinamik bir meslek olması ve mesleğin popülerliği de işle ilgili nedenleri oluşturmaktadır. Kategorilere bakıldığında bireysel nedenlerin mesleki nedenlerden daha ön planda olduğu görülürken öğrencilerin büyük çoğunluğunun mesleklerini sevdikleri, yaptıkları işten haz duydukları ve yeteneklerinin mutfak ile örtüştüğünü düşündükleri anlaşılmaktadır. Meslekte kariyer yapma düşüncesi altında yatan nedenlerin literatürde daha önce ortaya konmuş sonuçlarla benzeştiği görülmektedir. Örneğin, öğrencilerinin beceri ve yetenekleri ile mesleklerinin uyumlu olduğunu düşündükleri görülmektedir. Kişi-meslek uyumu, bireylerin mesleklerde kariyer yapma düşüncesini olumlu yönde etkilemektedir (Arıkan Saltık vd., 2016). Nitekim Yılmaz ve Tanrıverdi'nin (2017) aşçılarla yaptıkları çalışmalarında kişi-meslek uyumunun; genel meslek algısı ve mesleğin toplum nezdindeki itibar düzeyini artırdığı tespit edilmiştir. İş imkânları ve mesleğin toplumsal saygınlığının, aşçılık ve gastronomi öğrencilerinin üniversite tercihlerinde belirleyici etkisi olduğu tespit edilmiştir (Kurnaz, 2019). Bunun yanında aşçılık mesleğinde istekli olmanın ve programı severek ve isteyerek okumanın da önemli olduğu belirtilmektedir (Daylar, 2015).

Aşçılık mesleğinde kariyer planı bulunmayan öğrencilerin düşünceleri de bireysel ve işle ilgili nedenler olarak iki kategoride değerlendirilmiştir. Meslekte çalışmak istememe sebeplerinin daha çok işle ilgili nedenlerden kaynaklandığı görülmektedir. İşin yorucu olması, çalışma süreleri, işin zorluğu, cinsiyete ilişkin unsurlar, meslektaşların ve üstlerin olumsuz yaklaşımları, düşük maaş, fiziksel çalışma koşulları, mesleğin bilgi ve tecrübe gerektirmesi, çalışma koşulları, mutfağın hiyerarşik yapısı, iş bulmada zorluk, uzun vadeli çalışma zorluğu, yükselme olanaklarının sınırlı olması gibi nedenler işle ilgili olan olumsuz bulgulardır. Bazı öğrenciler de; farklı alana

yönelmek isteme, sevmeme-ilgisizlik, kişisel nedenler, ailevi nedenler ve kendi işini kurmak isteme nedeniyle bu alanda devam etmek istememektedirler. Alanyazında aşçılık ve gastronomi eğitimi alan öğrenciler üzerine yapılan araştırmalar; bu çalışmada da meslekte devam etmek istememe nedeni olarak ortaya çıkan zorlu ve uzun çalışma saatleri, fiziksel çalışma koşulları ve cinsiyet ayrımcılığı gibi unsurların öğrenciler tarafından birer zorluk olarak değerlendirildiğini göstermiştir (Giritlioğlu & Olcay, 2014; Akoğlu vd., 2017; Seçim, 2020). Özellikle kadın öğrenciler tarafından ifade edilen cinsiyete ilişkin çalışmak istememe nedenleri önemli bulgulardandır. Pek çok çalışmada mutfaklarda kadın çalışanların yeterince temsil edilmediği, ayrımcı uygulamalara ve önyargılara maruz kalabildikleri ve belli noktalara kadar yükselme olanakları olduğu gibi sonuçlara ulaşılmıştır (Orido, 2017; Haddaji, 2017; Çelik & Şahingöz, 2018; Keskin & Kızılırmak, 2020; Sahilli Birdir & Çanakçı, 2020). Eren'in (2020) aşçılık meslek etiği ilkelerinin belirlenmesine yönelik yaptığı araştırmasında kadın aşçıların meslek etiği kavramını; cinsiyet eşitliği, fırsat eşitliği, adil olma ve mobbing yapmama ifadeleri ile tanımlamaları profesyonel mutfaklarda kadın çalışanların yaşadığı cinsiyet temelli sorunları göz önüne sermektedir. Bu anlamda çalışmaya katılan kadın öğrencilerin mutfakta kariyer yapma konusunda bazı tedirginlik ve çekinceleri olduğu söylenebilmektedir.

Çalışmada ulaşılan bir diğer sonuç da çalışma saatleri ve mutfakta çalışma koşullarının öğrencilerin kariyer planlamaları üzerinde etkili olduğudur. Pek çok çalışmada mutfağın zorlu fiziksel çalışma ortamı, esnek çalışma saat ve süreleri ve iş-yaşam dengesi konusundaki zorluklar öğrenciler tarafından mesleğin olumsuz yönleri olarak nitelendirilmiştir (Eren & Aydın, 2017; Atabey vd., 2018, Kutukız vd., 2018; Özdemir & Öncel, 2019). Ayrıca mesleğin ücret boyutu da öğrencilerin motivasyonunu düşüren unsurlardan biri olarak görünmektedir. İlginç biçimde ücret konusunun hem kariyer yapmak isteme hem de kariyer yapmak istememe nedeni olarak ifade edildiği görülmüştür. Mesleğin yazılı, görsel ve sosyal medya organlarında popüler olması, ünlü şefler tarafından sunulan program ve yarışmalar öğrencilerin ücret boyutu ile beklentilerinin yüksek olmasına neden olabilmektedir. Aşçılık programının tercih edilmesinde öğrencilerin yüksek gelir elde etme isteği olduğu bilinmektedir (Şahin & Arman, 2014). Söz konusu yarışma programlarının öğrencilerin mesleki eğitim ve mesleki motivasyon düzeyleri üzerinde etkisinin olduğu görülmüştür (Görkem & Ertopçu, 2019). Kariyer yapmak istememe nedenlerinden biri olarak düşük maaşların gösterilmesi, yüksek beklentilerle sektöre giren öğrenci ve mezunların bu konuda istediklerini bulamadıkları şeklinde yorumlanabilir. Diğer taraftan turizm sektöründe eğitimsiz personelin düşük ücretlerle istihdam edilmesi, mezunların farklı alanlara kaymalarına neden olabilmektedir (Öztürk & Görkem, 2011). Alanyazın incelendiğinde öğrencilerin ücret konusunda olumsuz algılamalara sahip olduğu, emeklerinin karşılığını alamadıkları düşüncesinde oldukları görülmüştür (Eren & Aydın, 2017; Akoğlu vd., 2017; Yıldız & Aslan, 2019). Buna ek olarak bu çalışmada öğrenciler, terfi ve yükselme olanaklarının yetersiz ya da sınırlı olduğu konusuna da işaret etmişlerdir. Çalışmalar genel olarak yükselme olanaklarının öğrenciler tarafından kısıtlı bulunduğunu gösterirken özellikle kadın çalışanların ücret ve terfiler konusunda ayrımcılığa maruz kaldıkları da belirtilmektedir (Davras & Davras, 2015; Akoğlu vd., 2017; Çelik & Şahingöz, 2018).

Meslektaşların ve mutfak yöneticilerinin tavır ve yaklaşımları da öğrencilerin mutfakta kariyer yapma düşüncesi üzerinde belirleyici olabilmektedir. Özellikle mutfaktaki katı hiyerarşik yapılanma ve yöneticilerin bilgi paylaşımı noktasındaki isteksiz davranışları öğrenciler üzerinde etkili olmaktadır. Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı Sonuç Raporunda (2015, s. 15-17) da belirtildiği gibi; profesyonel mutfaklarda alaylı aşçılar ve mezun/eğitim almakta olan aşçılar/öğrenciler arasında zaman zaman çatışmalar yaşanabilmektedir. Yıldız ve Aslan (2019) ve Eren

ve Aydın'ın (2020) çalışmalarında da öğrencilerin iş arkadaşları ve mutfak yöneticileri konusunda olumsuz algılamaları olduğuna dikkat çekilmekte ve bu veriler araştırma bulgularını destekler nitelik taşımaktadır.

Araştırma izlediği yöntem bakımından gastronomi ve aşçılık eğitimi literatürüne katkı sağlamaktadır. Aşçılık ve gastronomi alanında eğitim alan öğrencilerin kariyer planları ve mesleki tutumlarının daha çok nicel yöntemler ile incelendiği görülmektedir. Bu çalışmada nitel bir araştırma yöntemi kullanılarak öğrencilerin hem meslek algılamaları hem de sektörde kalma ve kalmama düşüncelerinin altında yatan nedenler ortaya konmuştur. Alanyazında gastronomi öğrencilerinin mesleki algılarının metaforlar yoluyla değerlendirildiği iki çalışmaya rastlanırken (Akdağ vd., 2017; Alyakut ve Küçükkömürler, 2018); aşçılık öğrencileri üzerinde henüz çalışma yapılmadığı görülmektedir. Aynı zamanda bu çalışma aşçılık öğrencilerinin hem mesleki algılamalarını hem de kariyer planlamalarını nitel araştırma yöntemleri ile ele alması yönüyle de alanyazında farklılık oluşturmaktadır.

Çalışmada elde edilen bulgular doğrultusunda işletmelere uygulamaya dönük birtakım öneriler geliştirilmiştir. Araştırma bulguları öğrencilerin mesleklerini severek ve isteyerek seçtiklerini, mesleğe ilişkin olumlu algılamalar içinde olduğunu ve büyük oranda çalışma motivasyonuna sahip olduklarını göstermektedir. Diğer taraftan iş ile ilgili olumsuz algılanan mesleki faktörlerin, kariyer yapmak istememe konusunda bireysel nedenlerden daha ağır bastığı görülmüştür. Özellikle çalışma saatleri ve koşulları, cinsiyet ayrımcılığı, düşük ücretler, mutfak yöneticilerinin tutumları ve yükselme olanaklarının sınırlı olması gibi hususlar en sık ifade edilen görüşler olmuştur ki bu sonuçlar dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak şeflerinin işten ayrılma sebeplerini araştıran bir çalışmanın sonuçları ile de örtüşmektedir (Çanakçı & Sahilli Birdir, 2020). Bu anlamda bahsedilen konularda işletmelerin faaliyetlerine ek düzenlemeler getirmeleri önerilmektedir. Özellikle kadın çalışanlara yönelik geliştirilecek aile ve kadın dostu politikalar, terfi ve işe alım süreçlerinin şeffaf ve liyakata dayalı olarak gerçekleştirilmesi önem taşımaktadır.

Esnek çalışma saatleri ve iş yaşam dengesi programları düzenlenmesi, çalışanlara emeklerinin karşılığı olan ücretlerin verilmesi, tüm çalışanların özel yaşam ve aile yaşamlarındaki sorumluluklarını dengelemelerinin sağlanması yoluyla daha sağlıklı bir örgüt iklimi yaratılabilir. Yapılan bir araştırma Y kuşağına dahil olan bekar mutfak çalışanlarının evli olanlara oranla daha fazla kariyer hedeflerine sahip olduğunu göstermiştir (Çetinsöz vd., 2020). Dolayısıyla bekâr olan çalışanlar kararlarında daha özgür olabilme şansına sahipken evli çalışanların ailevi sorumluluklarının bağlayıcı etkisinin olduğu düşünülmektedir.

Bir diğer önemli husus da mutfaklarda alaylı-eğitilmiş çatışmasının önlenmesidir. Bu sorunun, Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı Sonuç Raporunda (2015) da altı çizilen bir sorun olduğunu ifade etmek gerekmektedir. Deneyimli ve alaylı aşçıların eğitilmiş aşçıları yetersiz olarak görmeleri, mezun olan öğrencilerin de yeterli tecrübeye sahip olmadan yüksek maaş ve pozisyonlarda çalışmak istemeleri çatışmalar doğurmakta, zaman içerisinde mezunların alandan ayrılmalarına neden olabilmektedir. Yetersiz iş tecrübesine sahip Y kuşağı aşçıların daha fazla kariyer değişikliği yaptığı bilinmektedir (Çetinsöz vd., 2020). Bu anlamda işletme içinde mentorluk faaliyetleri uygulanması önerilebilir, bilgi ve deneyimlerin paylaşıldığı platformlar (network) oluşturulabilir. Böylece mesleğini seven, bu alanda çalışmaktan haz alan ve çalışma motivasyonuna sahip olan, aşçılık eğitimi almış nitelikli personelin sektörde kalmaları sağlanabilecektir. Söz konusu kalifiye iş gücünün ise hem işletmeler hem de genel anlamda turizm sektörü için katma değer oluşturacağı söylenebilir.

Araştırmada çalışma grubu olarak tek bir birimin ele alınması, çalışmanın en büyük sınırlılığı olarak değerlendirilebilir. Bu konuda araştırma yapacak araştırmacılara gastronomi lisans bölümlerini ve vakıf üniversitelerinde eğitim alan öğrencileri de araştırmaya dahil ederek çalışma gruplarını zenginleştirmeleri önerilebilir. Zira vakıf üniversitelerinin; atölye, donanım ve malzeme yeterliliği yönü ile devlet üniversitelerine göre bir adım önde olduğu belirtilmektedir (Görkem & Sevinç, 2016; Bucak & Yiğit, 2018). Buna ek olarak odak grup görüşmesi ve yüz yüze görüşmeler gibi farklı nitel araştırma teknikleri ve desenleri ile öğrencilerin meslek ve kariyer algıları derinlemesine incelenebilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Aksaray Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'nun 22.02.2021 tarih ve 2021/01-84 sayılı kararı ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Soylu, A., & Demir, Ş. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencilerinin mesleklerine ilişkin algıları, Birdir, K. (Ed.), *I. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi*. Mersin: Mersin Üniversitesi Yayınları, 295-305.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., & Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 146-159. doi:10.21325/jotags.2017.74
- Altman, L. A., & Brothers, L. R. (1995). Career longevity of hospitality graduates, *Hospitality Review*, 13(2), 77-83.
- Alyakut, Ö., & Küçükömürler, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi, *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9(16), 823-852. doi:10.26466/opus.452139
- Arıkan Saltık, I., Avcı, U., & Kaya, U. (2016). Mesleki bağlılık ve mesleği bırakma niyeti üzerinde etken faktörler olarak birey-meslek uyumu ve mesleğin sosyal statüsü: Turizm sektöründe görgül bir araştırma, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 8(3), 42-63.
- Aslan, Z., & Yıldız, M. (2019). Yiyecek - İçecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1124-1141. doi:10.21325/jotags.2019.412
- Atabey, S., Karadağ, L., & Karadağ, Ü. (2018). Turizm ve aşçılık öğrencilerinin mutfak departmanına tutumları: Ortaca örneği, Bingöl Z., Karadağ, L. ve Bozgeyikli H. (Ed.), *Uluslararası 3. Gençlik Araştırmaları Kongresi*, Nahcivan, 27 Haziran-01 Temmuz 2018, 107-115.
- Ayaz, N., Ön Esen, F., & Kılıç, B. (2020). Turist rehberi adaylarının Marmaris destinasyon imajı algılarının metafor yoluyla incelenmesi, *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 19(4), 1511-1526. <http://dergipark.org.tr/tr/pub/jss> adresinden erişildi.
- Aydemir, D. A. (2018). *Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri:*

- lisans öğrencilerine yönelik bir araştırma* (Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Aymankuy, Y., & Aymankuy, Ş. (2013). Turizm işletmeciliği eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründeki istihdamla ilgili görüşleri ve sektördeki kariyer beklentileri (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği), *Akademik Bakış Dergisi*, 53(35), 1-21. doi:10.1017/CBO9781107415324.004
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H., & Demirel, O. N. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açıların belirlenmesine yönelik bir araştırma, *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-25.
- Baysal, K., & Saçılık, M. Y. (2021). Yiyecek içecek işletmeciliği lisans öğrencilerinin “ziyafet” kavramına ilişkin metaforik algıları, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 75-86.
- Bilgen, N., Şahin, M. H., & Karatepe, A. (2014). Meslek lisesi ve meslek yüksekokulu öğrencilerinin termal turizm kavramına yönelik düşüncelerinin metaforlar yolu ile analizi, *SDU International Journal of Educational Studies*, 1(2), 80-87.
- Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2013). Mutfak şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma, Karamustafa, K. (Ed.), *14. Ulusal Turizm Kongresi*, Kayseri, Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yayınları, 05-08 Aralık 2013, 615-635.
- Birdir, K., & Pearson, T. E. (2000). Research chefs' competencies: A delphi approach, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 12(3), 205-209.
- Braun, V., & Clarke, V. (2019). Psikolojide tematik analizin kullanımı, S. N. Şad, N. Özer & A. Atli (Çev.). *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*, 7(2), 873-898. doi: 10.14689/issn.2148-2624.1.7c.2s.17m
- Brymer, R. A., & Pavesic, D. V. (1990). Personality characteristics and profiles of hospitality management graduates, *Hospitality Research Journal*, 14(1), 77-86.
- Bucak, T., & Yiğit, S. (2018). Gastronomi eğitiminde profesyonel mutfak okullarının etkisi: İstanbul mutfak sanatları akademisi (MSA) üzerine bir araştırma, Özkul, E., Bilgili, B. & Uca, S. (Ed.), *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Kocaeli, 20-22 Eylül 2018, 821-834.
- Creswell, J. W. (2016). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* (3. Baskı), (Çev. Ed. M. Bütün & S. B. Demir), Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çavuş, Ş., & Kaya, A. (2015). Turizm lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer planları ve turizm sektörüne yönelik tutumu, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(5), 101-117.
- Çelik, M., & Şahingöz, S. A. (2018). İş yaşamında cinsiyet ayrımcılığı: Kadın aşçılar örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 370-383.
- Çelikten, M. (2006). Kültür ve öğretmen metaforları, *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(21), 269-283.
- Çetinsöz B. C., Hazarhun E., & Gündoğdu O. (2020). Mutfak çalışanlarının kariyer planlaması: Y kuşağı çalışanları üzerine bir araştırma, *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 4(1), 15-30, doi:

10.30625/ijctr.643857

- Çuhadar, M., & Çetintürk, İ. (2016). Ön lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin kariyere yönelik algıları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 51-69.
- Davras, G., & Davras, Ö. (2015). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin turizm sektöründe cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri, *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2), 86-96.
- Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: Karşılaştırılmalı bir uygulama* (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Deveci, B., Deveci, B., Karaman, N., & Aymankuy, Y. (2017). Mutfak departmanına yönelik tutum: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma, *Akademik Bakış Dergisi*, 64 (Kasım-Aralık), 717-732.
- Doğan, S., & Yeşiltaş, M. (2017). Aşçının kişisel özellikleri ile mesleki yetkinliklerinin tespitine yönelik bir çalışma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 250-263.
- Duman, T., Tepeci, M., & Unur, K. (2006). Mersin’de yükseköğretim ve orta öğretim düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin sektörün çalışma koşullarını algılamaları ve sektörde çalışma isteklerinin karşılaştırmalı analizi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(1), 51-69. doi:10.17123/atad.10626
- Eren, R., & Aydın A. (2020) Perceptions and attitudes of culinary students towards food and beverage industry in Turkey, *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(5), 371-395. doi: 10.1080/15428052.2019.1640155
- Giritlioğlu, İ., & Olcay, A. (2014). Önlisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin otel yiyecek içecek bölümüne yönelik tutumları, *Balıkesir University Journal of Social Sciences Institute*, 17(31), 95-120.
- Görkem, O., & Ertopcu, İ. (2019). TV yemek programlarının gastronomi eğitimine yansımaları, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1501-1513.
- Görkem, O., & Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?, *Electronic Journal of Social Sciences*, 15(58), 997-988.
- Gözen, E. (2019). Rekreasyon Yönetimi bölümü lisans öğrencilerinin “rekreasyon” kavramına ilişkin metaforik algıları, *Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(3), 397-416.
- Güzel Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Haddaji, M., Albors-Garrigos, J., & Garcia-Segovia, P. (2017). Women chefs’ experience: Kitchen barriers and success factors. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 9, 49-54.
- Harbalıoğlu, M., & Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi : Ön lisans düzeyinde bir uygulama, *Turizm Akademik Dergisi*, 1(2014), 57-67.
- Karakuş, Y., Onat, G., & Ardıç Yetiş, Ş. (2018). Yöneticilerin, aşçıların yetkinliklerine yönelik beklentilerinin değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 299-321.
- Keskin, E., & Kızılırmak, İ. (2020). Mutfak departmanında çalışan kadınlar: Cinsiyet ayrımcılığı üzerine bir

- araştırma, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(69), 1210-1218.
- Keskin, E., & Tekin, Ö. A. (2020). To Make a career in kitchen department: Is really that a desirable career plan for tourism students?, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(73), 333-347. doi:10.17755/esosder.562957
- Kozak, N., & Açıköz, Z. (2015). 7. Akademik turizm eğitimi arama konferansı, gastronomi eğitimi arama konferansı sonuç raporu. <https://anatoliajournal.com/turizmkulliyati/aramakonferansi/aramak7.pdf>. Erişim Tarihi: 10.04.2021.
- Köroğlu, Ö., Manav, S., & Karaca, K. Ç. (2018). Turizm rehberliği öğrencilerinin “Türk mutfağı” kavramına ilişkin algılarının metaforlar yöntemi ile belirlenmesi, *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 10(2), 114-129.
- Köroğlu, Ö., Yıldırım, H. U., & Avcıkurt, C. (2018). Kültürel miras kavramına ilişkin algıların metafor analizi yoluyla incelenmesi, *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 98-113.
- Köşker, H., & Unur, K. (2017). Turizm lisans öğrencilerinin turizm sektöründe çalışma eğilimleri üzerine bir araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 126-141. doi:10.24010/soid.335098
- Kurnaz, A. (2019). Üniversite seçimini etkileyen faktörler: Aşçılık ve gastronomi öğrencileri, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(1), 612-627.
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., & Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi, *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61. <https://dergipark.org.tr/en/pub/musbed/issue/23509/250478> adresinden erişildi.
- Kuşluyan, S., & Kuşluyan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey, *Tourism Management*, 21(3), 251-269. doi:10.1016/S0261-5177(99)00057-6
- Kutukız, D., Akyürek, S., & Özdemir, Ö. (2018). Turizm eğitimi alan orta öğretim düzeyindeki öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını belirlemeye yönelik bir araştırma, *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 125-146. doi:10.26466/opus
- Landis, J. R., & Koch, G. G. (1977). An Application of Hierarchical Kappa-Type Statistics in The Assessment of Majority Agreement Among Multiple Observers, *Biometrics*, 33(2), 363-374.
- Lakoff, G., & Johnsen, M. (2003). *Metaphors we live*, USA: The University of Chicago Press.
- Merriam, S. B. (2015). *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber*. (Çev. Ed. S. Turan), Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Orido, C. (2017). *Challenges faced by female chefs in the Kenyan hospitality industry: A study through an African oral tradition of storytelling* (Yüksek Lisans Tezi). Auckland University of Technology, Auckland.
- Özdemir, B., Aktaş, A., & Altıntaş, V. (2005). Turizm ve otelcilik eğitimi görmekte olan lisans düzeyindeki öğrencilerin otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumları, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 46-58. doi:10.17123/atad.19980
- 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), 947-956.

- 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
- Özer, S. (2020). Turizm İşletmeciliği bölümü öğrencilerinin ingilizce ve mesleki ingilizce kavramlarına ilişkin metaforik algıları, *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 10(1), 364-380.
- Özgürel, G., & Baysal, K. (2020). Turist rehberliği önlisans öğrencilerinin “seyahat olgusuna” ilişkin algılarının metafor yöntemi ile analizi, *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(63), 3917-3935. doi:10.26450/jshsr.2208
- Özoğul, G. (2020). Metaforlarla şehri anlamak: Önlisans öğrencilerinin Selçuk’a (İzmir) yönelik metaforik algılarının incelenmesi, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 23(1), 1-11.
- 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.
- Richardson, S. (2008). Undergraduate tourism and hospitality students attitudes toward a career in the industry: A preliminary investigation, *Journal of Teaching in Travel and Tourism*, 8(1), 23-46. doi:10.1080/15313220802410112
- Saatçı, G., & Aksu, M. (2020). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan yabancı uyruklu öğrencilerin koronavirüs algılarını metafor yolu ile tespit etmeye yönelik bir araştırma, *Journal of Awareness*, 5(4), 617-630. doi:10.26809/joa.5.042
- Saban, A., Kocbeker, B. N., & Saban, A. (2007). Prospective teachers' conceptions of teaching and learning revealed through metaphor analysis, *Learning and Instruction*, 17(2), 123-139.
- Sahilli Birdir, S., & Çanakçı, T. (2020). Dört ve beş yıldızlı otel mutfak şeflerinin işten ayrılma nedenleri, *Journal of Business Research Turk*, 12(2), 1176-1191. doi:10.20491/isarder.2020.904
- Sarı, C., Kılıç, A. F., Güven, S., & Yaşar, H. B. (2020). Üniversite öğrencilerinin kültürel miras kavramına ilişkin algılarının metafor analizi yoluyla incelenmesi, *Uluslararası Dil, Eğitim ve Sosyal Bilimlerde Güncel Yaklaşımlar Dergisi*, 2(1), 334-353.
- Seçim, Y. (2020). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin işletme mutfaklarına yönelik tutumları, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 641-652.
- Seyitoğlu, F., & Çakar, K. (2017). Tourism education and internships: A metaphor analysis, *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 17(4), 269-280. doi:10.1080/15313220.2017.1396946
- Soykök, B., & Acun, A. (2019). Bursa Uludağ Üniversitesi İznik Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin İznik ile ilgili metaforları, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 596-611. doi:10.26677/TR1010.2019.180
- Şahin, T., & Arman, A. (2014). Önlisans seviyesinde aşçılık eğitimini tercih etme nedenlerinin değerlendirilmesi, *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (41), 1-12.
- Şahin, M. H., & Kaya, H. (2016). Sosyal bilgiler öğretmen adaylarının bazı coğrafya kavramlarına ilişkin algılarının metaforlar yoluyla analizi, *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi*, 5 (Özel Sayı), 111-120.

- Tekin, Ö. A., & Çidem, G. (2015). Turizm öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik tutumları ölçeği: Bir geçerlik ve güvenirlik çalışması, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(39), 975-986.
- Tekin, Ö. A., & Çidem, G. (2017). Önlisans Turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (52), 33-51.
- Tekin, Ö. A., & Deniz, I. (2015). Turizm öğrencilerinin yiyecek ve içecek departmanına yönelik tutumları: Üniversite öğrencileri üzerine bir inceleme, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(55), 178-197. doi:10.17755/esosder.97751
- Tuna M., Akça İ., Tuna A. A., & Gürlek M. (2017). Turizm öğrenimi gören öğrencilerin sektör çalışma koşullarını algılamaları ve sektörde çalışmaya yönelik tutumları: Meslek yüksekokulu, yüksekokul ve fakülte öğrencilerine yönelik bir araştırma, *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 41-60.
- Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S., & Özkan, Ç. (2016). Turizm ve otel işletmeciliği bölümü önlisans öğrencilerinin "turizm" olgusuna ilişkin metaforik algıları, *Akademik Bakış Dergisi*, (53), 84-103.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, (9. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, S. B. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları, Karamustafa, K. (Ed.), *14. Ulusal Turizm Kongresi*, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yayınları, 05-08 Aralık 2013, 595-614.
- Yıldızlı, H., Erdol, T. A., Baştuğ, M., & Bayram, K. (2018). Türkiye’de öğretmen kavramı üzerine yapılan metafor araştırmalarına yönelik bir meta-sentez çalışması, *Eğitim ve Bilim*, 43(193), 1-43.
- Yılmaz, A., & Tanrıverdi, H. (2017). Aşçıların meslek uyumu ve meslek algısı düzeyleri üzerine bir araştırma, *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(2), 621-639.
- Yılmaz, G., Erdem, Ö., & Arman, A. (2018). Şef adaylarının niteliklerine ilişkin mutfak şeflerinin görüşleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 273-294.
- Yükseköğretim Meslek Atlası (2020a). *Gastronomi ve mutfak sanatları (fakülte), kontenjan yerleşme ve kayıt istatistikleri*. <https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-lisans.php?b=19024>. Erişim Tarihi: 18 Nisan 2021.
- Yükseköğretim Meslek Atlası (2020b). *Aşçılık programı (önlisans), kontenjan yerleşme ve kayıt istatistikleri*. <https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-onlisans.php?b=30002>. Erişim Tarihi: 18 Nisan 2021.
- Yükseköğretim Program Atlası (2021a). *Aşçılık programı bulunan tüm üniversiteler*. <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans-program.php?b=30002>. Erişim Tarihi: 18 Nisan 2021.
- Yükseköğretim Program Atlası (2021b). *Gastronomi ve mutfak sanatları (fakülte) bulunan tüm üniversiteler*. <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>. Erişim Tarihi: 18 Nisan 2021.

Metaphor Perceptions of Culinary Program Students on Their Professions and Their Thoughts on Careers in the Culinary Department

Çağla ÜST CAN

Aksaray University, Güzelyurt Vocational School, Aksaray /Turkey

Cansu SOLMAZ

Alanya Alaaddin Keykubat University, ALTSO Tourism Vocational School, Antalya /Turkey

Extensive Summary

It is seen that the cookery profession has gained significant social momentum with the influence of competitions, social media, and the food programs which have been recently broadcasted on television, (Akdağ et al., 2017; Görkem & Ertopçu, 2019). That the profession gains popularity has made the culinary program, gastronomy and culinary arts departments one of the most preferred departments by university students recently. Parallel to this, the number of higher education institutions providing culinary and gastronomy education at both undergraduate and graduate-level has also increased considerably (Higher Education Program Atlas, 2021a, Higher Education Program Atlas, 2021b). Despite the high occupancy rates and the preference of the area in educational institutions, the final report of the Gastronomy Education Search Conference (2015) pointed out important problems in terms of gastronomy education and its graduates. In the report; it is underlined that the profession's competencies cannot be determined, students are seen as a cheap labor force during their internships, graduates want high salaries and high positions, training of personnel who will work in the food and beverage industry is ignored and the professional chefs describe graduates of the gastronomy department as inadequate. (Gastronomy Education Search Conference Result Report, 2015, p.15-17). These issues can affect the career planning of students studying in this field and cause them to turn to different fields.

It is considered important to evaluate the perspectives of students studying in the fields of cookery and gastronomy towards their profession and professional cuisine and to encourage trained kitchen workers to stay in the sector. Determining how students describe their professions in their minds and what meanings they attribute to them will also illuminate many points about their career plans and expectations. At this point, the study has two main objectives: The first objective (a) is to determine the perceptions of students who are studying in the cooking program about their profession with metaphors and the second objective (b) is to reveal the reasons for positive and negative opinions about continuing in the sector after graduation. In this context, the phenomenology design, one of the qualitative research methods, was used in this study to determine the perceptions of the students studying at the associate degree in the cooking program about the cooking profession through metaphors and to reveal their positive/negative opinions about making a career in the culinary department after graduation. The sample of the study consists of 1st year (60 people) and 2nd year (100 people) students and 2020 graduates (85 people), The Cookery Program, Hotel, Restaurant and Catering Services Department, Aksaray University Güzelyurt Vocational School.

With the data collection tool, which was prepared by using metaphor and sentence completion method and consisted of three parts, the data that was obtained from students online were coded and common themes and categories were reached. Theme analysis and descriptive analysis were used as data analysis methods. When the

obtained findings are evaluated; It is observed that the vast majority of the students of the cooking program (75.7%) did not graduate from a high school related to their profession, but most of them (54.9%) had worked in the sector before and chose their programs willingly (87%). In the study, 124 valid metaphors were produced and the produced metaphors were collected under 16 themes. According to the frequency of expression themes related to metaphors, the themes are here respectively; "Cook as a hardworking person", "cooking profession in terms of importance", "cook as a versatile person", "cook as a creative person", "cook as a productive person", "cook as a miraculous person", "cook as a struggling person", "Cook as a strong person", "cook as a person open to improvement", "cook as a wise person", "cook as a leader", "cooking as a challenging task", "cook as a guide", "cook as a seasonal worker", "the cook as a hygiene symbol" and "the cook as a passionate person".

In the study, the data obtained on the motivations of the students who want to continue in the field of cooking were evaluated in two categories as individual and work-related reasons. While the love for the profession, the pleasure gained from the profession, the match of skills, career goals, interest and curiosity in the profession, desire to work in the field of graduation, obligation, desire to be appreciated constitute individual reasons; being a profession open to development, being a fun profession, offering the opportunity to develop itself, economic reasons, job opportunity, dynamism and popularity of the profession also constitute the reasons related to work.

Finally, the thoughts of the students who do not have a career plan in the cooking profession were analyzed in the study and the data have been evaluated in two categories as individual and work-related reasons. It is seen that the reasons for not wanting to work in the profession are mostly due to work-related reasons. The reasons such as tiring job, working hours, difficulty of the job, gender-related factors, negative attitudes of colleagues and superiors, low salary, physical working conditions, the profession's need for knowledge and experience, working conditions, the hierarchical structure of the kitchen, difficulty in finding a job, long-term working difficulty, limited promotion opportunities are negative findings related to work. Some students also do not want to continue in this area because of willingness to turn to a different field, dislike or indifference, personal reasons, family reasons, and willingness to start their own business.

It has been observed that the metaphor themes that students produce while describing their profession are in parallel with the studies investigating the qualification competencies of cooks and chefs in the literature. It is seen that the students choose their departments willingly in general and they are enthusiastic about working in the sector. It is understood that the profession is perceived as open to development and fun. It has been observed that behind these thoughts of students who do not want to pursue a career in the sector, there are issues such as job-related working conditions, low wages, gender discrimination, managers' attitudes, and limited opportunities for promotion, which are consistent with the literature. The findings of the study reveal that students describe their profession with positive symbols and show that they have a high motivation to work related to the profession, but they have revealed important results especially in the point of not making a career plan. It is thought that the measures and regulatory practices to be taken by the enterprises at this point will enable the educated human resources, who have positive perceptions about their profession, to remain in the tourism sector and create added value.