

Z KUŞAK GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN STAJ DENEYİMLERİ

INTERNSHIP EXPERIENCE OF GENERATION Z GASTRONOMY AND CULINARY ARTS DEPARTMENT STUDENTS

Esin GÜLEÇ¹ Serdar EREN²

ÖZET

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektöre geçişinde önemli bir köprü işlevi gören staj uygulamaları hem mesleki gelişim hem de kariyer planlaması açısından kritik bir öneme sahiptir. Bu bağlamda yürütülen bu araştırma, staj deneyimini tamamlamış öğrencilerin bireysel anlatımlarından yola çıkarak, teorik eğitim ile sektörel uygulama arasındaki uyumu değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden fenomenoloji (olgu bilim) deseni benimsenmiş; veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Katılımcılar, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 3. ve 4. sınıf öğrencilerinden oluşmakta olup, kolayda örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Araştırma, 22 öğrenci ile çevrimiçi olarak yürütülmüş ve elde edilen veriler Maxqda 2024 programı kullanılarak içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda öğrencilerin staj sürecinde sektörel deneyim kazanmanın yanı sıra çeşitli zorluklarla karşılaştıkları, bu deneyimlerin kariyer planlarını doğrudan etkilediği belirlenmiştir. Uzun çalışma saatleri, düşük ücretler, rehberlik eksikliği ve bazı işletmelerde stajyerlerin yalnızca iş gücü olarak görülmesi, öğrencilerin motivasyonunu olumsuz etkilemektedir. Buna karşın, bazı katılımcılar sorumluluk alma, farklı mutfaklarda deneyim kazanma ve mesleki becerilerini geliştirme açısından stajı faydalı bulduklarını ifade etmiştir. Elde edilen bulgular, staj uygulamalarının yalnızca teorik bilginin pratiğe aktarılmasını değil, aynı zamanda bireysel farkındalık, kariyer yönelimi ve meslek etiği gibi unsurların gelişimini de desteklediğini göstermektedir. Bu doğrultuda çalışmada, staj programlarının daha nitelikli hâle getirilmesi, öğrenci-işletme uyumunun güçlendirilmesi ve Z kuşak öğrencilerinin beklentilerine uygun bir yapı oluşturulması gerektiği önerilmektedir.

ABSTRACT

Internship practices, which serve as an important bridge for students receiving gastronomy and culinary arts education to transition to the sector, are critically important in professional development and career planning. In this context, this research aims to evaluate the harmony between theoretical education and sectoral practice based on the individual narratives of students who have completed their internship experience. In the research, phenomenology (phenomenology) design, one of the qualitative research methods, was adopted; a semi-structured interview form was used as the data collection tool. The participants were 3rd and 4th-year students of the Gastronomy and Culinary Arts Department of Kütahya Dumlupınar University and were determined by convenience sampling. The research was conducted online with 22 students, and the data obtained was analyzed using the content analysis method of the Maxqda 2024 program. As a result of the research, it was determined that students encountered various difficulties in addition to gaining sectoral experience during the internship process, and these experiences directly affected their career plans. Long working hours, low wages, lack of guidance and the fact that interns are seen only as labour in some businesses negatively affect students' motivation. On the other hand, some participants stated that they found the internship valuable in taking responsibility, gaining experience in different kitchens and developing their professional skills. The findings show that internship practices support not only the transfer of theoretical knowledge into practice but also the development of elements such as individual awareness, career orientation and professional ethics. In this direction, the study recommends that internship programs be made more qualified, student-business harmony should be strengthened, and a structure should be created in line with the expectations of Generation Z students.

Geliş Tarihi:

14.07.2025

Kabul Tarihi:

23.10.2025

Yayın Tarihi:

12.12.2025

Anahtar Kelimeler

Kariyer
Gelişimi
Deneyimsel
Öğrenme
Gastronomi
Eğitimi
Staj
Keywords
Career
Development
Experiential
Learning
Gastronomy
Education
Internship

¹ Bilim Uzmanı, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, ersin.gulec@ogr.dpu.edu.tr,  ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0003-7964-6620>

² Doç. Dr., Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, serdar.eren@dpu.edu.tr,  ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-9733-2308>

1. Giriş

Günümüzde hızlı bir biçimde gelişen teknoloji, yapay zekâ ve küresel etmenler işletmelerin iş yapma tarzlarının değişimine yol açmaktadır. Bu değişimin en çok görüldüğü alanlardan biri olan turizm ve gastronomi sektörlerinde iş tanımları sürekli geliştirmektedir. Bu durumun etkisiyle birlikte işletmeler işe alacakları personelin donanım seviyelerinin yüksek olmasını beklemektedirler (Hertzman ve Ackerman, 2010; Zopiatis, 2010). Bu değişim süreci iş yaşamına yeni başlayacak bireylerin istek ve ihtiyaçlarını yakından etkilemekte ve yeni pratiklere uyum sağlamalarında birtakım engeller yaratmaktadır (Christou, 2002).

Bireyler aldıkları eğitimin işyerinde uygulamasını yapmak üzere farklı sektörlerle göre değişen sürelerde stajlar yapmak yoluyla iş yaşamına ilk adımlarını atmaktadır. Yiyecek ve içecek sektörü emek yoğun bir sektör olduğundan dolayı bu konuda eğitim gören bireyler stajlarını diğer sektörlerle göre daha uzun sürelerde ve daha ağır şartlarda gerçekleştirmektedir (Seyitoğlu, 2019; Mesch, 2012). Bu durum bireylerin önceki hayatlarının ve sosyal yaşamlarının çalışma ortamına uyumu, ülkedeki ekonomik şartların yetersizliği ile alakalı olarak yaşanan sorunlar, iş yaşamındaki farklı kuşaklara mensup bireylerle olan iletişim eksikliğine bağlı olarak istek ve ihtiyaçlardaki farklılıkların incelenmesi gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır. (Mohamad Abdullah ve Nor Azam, 2021; Harun vd., 2018).

Alan yazında yapılan çalışmalarda eğitim ve staj kalitesi (Hertzman ve Stefanelli, 2008; Hertzman ve Ackerman, 2010; Zopiatis, 2010; Hertzman ve Mass, 2012; Zopiatis, Theodosiou ve Constanti, 2014), staj deneyimi (Mesch, 2012), staj sorunları ve çözüm önerileri (Christou, 2002; Capar, 2002), stajların geliştirilmesi (Lendway, Bonde, Jansma, Marquart ve Perteet-Jackson, 2022) gibi eğitim ve staj ilişkilerini genel hatlarıyla araştıran çalışmaların yanı sıra, öğrencilerin staja yönelik algı ve tutumları (Cullen, 2010a; Cullen, 2010b; Mashuri, Patah, Rashdi ve Abdul Aziz, 2020), mutfak kariyeri ile kişisel tercihler (Seyitoğlu, 2019; Mohamad Abdullah ve Nor Azam, 2021), staja yönelik istek ve beklentiler (Yu ve Pang, 2007; Harun, Rahman, Noorazman, Noor ve Sahak, 2018), staj algısı ve staj memnuniyeti (Choi, Kim ve Kim, 2009) konularında çalışmalar bulunmaktadır. Alan yazındaki bu tür çalışmalar incelendiğinde farklı kuşaklara mensup birçok öğrenci örnekleminde olan ve nicel analizlerle gerçekleştirilen çalışmalar olduğu görülmektedir. Bu durum literatürde nitel çalışmalarla Z kuşağının dahil olduğu öğrencilerin örneklem olarak kullanıldığı nitel çalışmaların yapılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Nitekim, son zamanlarda turizm alanında eğitim gören Z kuşağı öğrencilerine yönelik bireye özgü stajların geliştirildiği çalışmaların hızla artması (Tang, Tosun ve Baum, 2020; Wu, Wu, Ku ve Chen, 2023; Pantaruk, Khuadthong, Imjai ve Aujiropongpan, 2025) bu çalışmanın yapılmasındaki önemi açıklar niteliktedir.

Bu çalışmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan Z kuşağı öğrencilerinin geleceğe yönelik eğitim ve staj ilişkilerinin araştırılması yanı sıra bu konuda yeni paradigmanın ortaya çıkarılmasıdır. Bu çalışmanın önemi; gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin staj sürecine dair bireysel deneyimlerini, sistemsel problemlerle birlikte ele alan nitel bir yaklaşım sunmasından kaynaklanmaktadır. Bu sayede gerek öğrenci algısının derinlemesine anlaşılması gerekse sektördeki uygulamaların iyileştirilmesine katkı sunulması hedeflenmektedir. Literatürde yer alan genellikle nicel verilerle açıklanan süreç, bu çalışmada bireysel anlatımlar üzerinden değerlendirilerek; sektörle öğrenci arasındaki açığın görünür hâle gelmesine katkı sağlamaktadır.

1. Kavramsal Çerçeve

Staj Kavramı ve Staja Yönelik Sorunlar

Staj, öğrencilerin mesleki deneyimlerini arttırma, eğitimleri boyunca edindikleri teorik ve uygulamalı bilgilerin pekiştirilmesi amacıyla geçici olarak bir işletmede istihdam edilmeleri olarak tanımlanabilmektedir (Koçak, Hazarhun ve Esner, 2019). Öğrenciler eğitim süreçleri içerisinde öğrendikleri teorik bilgileri, eğitim aldıkları kurumlardaki uygulama alanları ve uygun işletmelerde yapacakları stajlar ile deneyimlemektedir (Kesoğlu, Ergin ve Buran, 2016). Birçok eğitim alanında olduğu gibi gastronomi bölümünde de zorunlu staj uygulaması mevcuttur. Gastronomi ve mutfak

sanatları bölümünün deneyim ve uygulama gerektiren bir alan olduğu göz önünde bulundurulduğunda staj eğitimi göz ardı edilemeyecek bir öneme sahiptir.

Staj, öğrenilen bilgilerin uygulanması ve deneyim kazanmanın yanı sıra çalışma hayatını deneyimlemeye, sektörü ve iş ortamını yakından tanımaya olanak sağlar (Aydoğan,2002). Öğrenciler staj eğitimi sayesinde farklı alanlarda çalışma fırsatı yakalamakta, kendi ilgi ve yeteneklerini keşfedilmektedirler. Dolayısıyla staj eğitimi öğrencilerin deneyim ve tecrübeleri kariyer yönelimlerini de doğrudan etkileyebilmektedir (Pelit ve Güçer, 2006). Richardson (2008) yaptığı araştırmada öğrencilerin pozitif iş deneyimlerinin edinmesine olanak sağlamanın ve sektöre ilişkin olumlu algılar edinmesinin mezuniyet sonrası sektörde çalışmaya teşvik niteliğinde olduğuna değinmiştir. Bu bağlamda staj deneyimlerinin öğrencilerin karar verme mekanizmalarında etkili olduğu söylenebilir.

İş gücüne dahil olmanın ilk adımı olan staj programları; yüz yüze, uzaktan, tam veya yarı zamanlı olabildiği gibi ücretli, ücretsiz, zorunlu ve gönüllü olmak üzere farklı şekillerde uygulanabilmektedir. Staj programlarının türü ve süresi değişiklik gösterse dahi ortak amacı deneyim kazandırmaktır.

Çeşitli sektör ve kurumlarda en yaygın olarak karşımıza çıkan staj türü, iş deneyimi için yapılan yüz yüze stajdır. Bu staj türü meslek liseleri, yüksek okullar ve birçok lisans programında yer almakla birlikte genellikle zorunlu staj olarak uygulanmaktadır. Ortalama 30 gün olan staj eğitimi, öğrenim görülen kurum, program ve fakülteye bağlı olarak 2, 6 veya 10 ay sürelerinde yapılabilmektedir. Bununla birlikte, bazı eğitim programlarında öğrenciler eğitim yılı boyunca haftanın belirli günlerini staj yaparak tamamlamaktadır. Eğitim yılı içerisinde okul eğitimi ve staj programının birlikte yürütüldüğü stajlar yarı zamanlı olarak da adlandırılır. Üniversitelerin lisans programları baz alındığında staj uygulamaları genellikle 2. ve 4. Yarıyıl sonlarında yaz stajı olarak bir veya birkaç periyotta yapılabildiği gibi, tam zamanlı olarak haftanın 6 günü gerçekleşmektedir.

Staj yapılan kuruma bağlı olarak ücretli veya ücretsiz olabilmektedir. Bu durum genellikle işveren kurumun kararına bağlıdır fakat bazı okullar stajyer öğrencilerin alacakları ödeme için çeşitli politikalar uygulamaktadır. Örneğin asgari ücretin üçte biri kadar stajyer maaşı ödenmesinin zorunlu tutulması gibi. Stajyer öğrencilerin sosyal hak, sahip olabileceği imkân ve ücret 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu ile korunmakta ve alt sınırlar belirlenmektedir (Demir ve Demir, 2014). Buna karşın yasal olmayan ücretsiz staj uygulamaları göz önüne alındığında kamu kuruluşlarında yapılan stajların da genellikle ücretsiz olduğunu söylemek mümkündür. Özellikle Turizm gibi iş gücünün yoğun olduğu uygulamalı stajlarda bu tip düzenlemelerin yapılması gerekmektedir.

Bir başka staj türü olan gönüllük esasına dayalı ücretsiz staj programları ise çoğunlukla sivil toplum kuruluşları ve yardım kuruluşlarında deneyim kazanmak, profesyonel olarak sektörde yer edinmek veya yardım etmek amacıyla yapılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün uygulama ağırlıklı bir alan olduğu göz önüne alındığında staj, öğrenim sürecinin önemli bir parçasıdır. Öğrenciler lisans eğitimleri süresince belirli bir dönem staj eğitimi almakta ve sektörel deneyim kazanmaktadırlar. Ancak staj deneyimi sırasında çeşitli sorunlar ile karşılaşmaları mümkündür. Bu sorunlar öğrencilerin staj eğitiminden beklenen gelişimi sağlayamamasının yanı sıra mesleki algıları olumsuz etkileyebilmektedir. Alan yazında çalışmalar incelendiğinde gastronomi öğrencilerinin karşılaşabilecekleri sorunlardan ilki uzun çalışma saatleri ve fiziksel zorluklar olarak ifade edilebilir. Olumsuz çalışma koşulları öğrencilerin staj deneyimlerini oldukça olumsuz bir biçimde etkilemektedir. Sektöre ilk adım olarak da görülen staj deneyimi sırasında uzun ve esnek çalışma saatlerine hazırlıksız olan öğrenciler oldukça zorlanabilmektedir. (Sezerel ve Cankül, 2019).

Staja yönelik olarak öğrencilerin karşılaşabilecekleri sorunlardan ikincisi denetimin ve rehberlik faaliyetlerinin yetersizliği şeklinde ele alınabilir. Staj süresince öğrencilerin yeterli rehberlik alabilmesi, okul ve işletme tarafından denetimlerin yapılması staj deneyimini iyileştiren faktörler arasında gösterilebilir. Staj eğitimi alınan işletmeye bağlı olarak bazı sorunların engellenmesi için staj sürecinin denetlenmesi oldukça önemlidir. Bu denetim yalnızca öğrencinin değil işletmenin de beklentilerine cevap verebilmelidir (Parlak ve Atik, 2021). Yeterli rehberlik alamayan öğrenciler

yalnız ve yönlendirilmemiş hissiyatı ile bazen iş alanları dışında çalıştırılmakta bununla beraber iş alanından uzaklaşma eğilimi gösterebilmektedirler.

Literatürde staj eğitimi süresince çalışma saatlerine kıyasla alınan ücretin öğrenciler tarafından yetersiz bulunduğunu gösteren bulgulara rastlamak mümkündür. Staj deneyimi üzerine yapılan araştırmalarda stajyer öğrencilerin düşük ücretler aldığı yapılan çalışmaların sonuç ve değerlendirilmelerinde sıkça yer almaktadır (Aymanıkuy, Tetik, Girgin, ve Aymanıkuy, 2013; Dost ve Bilgin, 2020). Güzel'e (2010) göre staj yapan öğrencilerin sorunlarının başında stajyerlerin ucuz iş gücü olarak görülmesi gelmektedir. Düzenli çalışanlar ile aynı işleri yapmakla birlikte yoğun saatler çalışmalarına rağmen öğrenciler, düşük maaşlar almakta veya hiç ödeme alamamaktadırlar.

Staja yönelik alan yazında üzerinde durulan sorunlardan bir tanesi de öğrencinin staj yerinde yeterli sorumluluk almamasıyla ilişkilidir. İşletmelerde çalışanların stajyer öğrencilere yaklaşımı ve bazen çok basit işlerde kullanılmaları öğrenci motivasyonunu etkilemektedir. Olcay, Yıldırım ve Sürme (2015) yaptıkları çalışmada stajyer öğrencilerin okuduğu alanın gereklerine uymayacak nitelikteki işlerde kullanıldığına dair bulgular elde etmiş ve işletmelerin öğrencileri staj eğitimi amacına uygun olmayan şekilde kullandığını vurgulamışlardır.

Staj yerinde son dönemlerde oldukça fazla bir biçimde karşılaşılan sorunlardan bir diğeri ise cinsiyet ayrımcılığı şeklinde ortaya çıkmaktadır. Birçok iş alanında olduğu gibi hizmet sektöründe de cinsiyet ayrımcılığının varlığından söz etmek mümkündür. Bu alanda çalışan kadınlar mobbing ve yeterli görev alamama gibi sorunlarla karşılaşabilmektedir (Kurnaz, Kurtuluş ve Kılıç, 2018). Ayrımcılığın temelini 14. Yüzyılda savaş döneminde ordu üyelerinin mutfakta çalışmasına ve mutfakın bu dönemlerde alt üst ilişkisiyle disipline edilmesiyle ilişkilidir (Platzer, 2011; Mann, 2020). Bununla birlikte mutfakta çalışanların ağırlıklı olarak erkek olması, ayrımcılığın eğitim seviyesiyle ilişkili olduğu ve kurumsallaşmanın yüksek olduğu işletmelerde kadınlara olan ayrımcı tutumların daha az yaşandığı ifade edilmiştir (Uzun Güripek ve Güripek, 2022).

Staj Deneyimi, Öğrenme ve Kariyer İlişkisi

Yükseköğretim kurumlarında uygulanan eğitim modelleri, öğrencilerin yalnızca kuramsal bilgiye değil, bu bilgiyi uygulayabilecek yetkinliğe ulaşmalarını da hedefler (Üzümcü ve Alyakut, 2017). Bu doğrultuda üniversiteler, özellikle uygulama temelli disiplinlerde örgün eğitimi saha deneyimleriyle desteklerken staj programlarını bu sürecin ayrılmaz bir parçası hâline getirmektedir (Seçim, 2020).

Öğrencilerin mesleki gelişim süreçlerinde, üniversitelerin uygulamalı eğitim olanaklarını ne ölçüde sunduğu ve bu olanakların hangi pedagojik yaklaşımlarla desteklendiği önemli bir belirleyici hâline gelmiştir (Bucak, 2020; Pretten, 2003).

Örgün öğretim sistemlerinde öğrenciler genellikle sınıf içi anlatımlarla eğitilirken, uygulamalı eğitimin devreye girdiği alanlarda “yaşayarak öğrenme” temel bir yaklaşım olarak benimsenmektedir. Bu bağlamda meslek yüksekokulları, uygulamalı bilimler fakülteleri ve mesleki eğitim merkezleri gibi kurumlar, teorik eğitimi işbaşında eğitimle bütünleştirerek, öğrencilerin mesleki pratiklerini geliştirmelerine olanak sağlamaktadır (Beyter vd, 2019; Cice, 2019). Özellikle sağlık, mühendislik, turizm ve gastronomi gibi sahaya dayalı disiplinlerde staj programları, sadece mesleki beceri kazanımı açısından değil; aynı zamanda öğrencilerin kariyer yönelimlerinin şekillenmesi açısından da kritik bir rol üstlenmektedir (Şanlıöz-Özgen ve Küçükaltan, 2023; Aymanıkuy vd., 2013). Tarihsel süreçte ise geleneksel öğrenme biçimlerinin başında usta-çırak ilişkisine dayalı çıraklık eğitimi gelmektedir. Bu modelde bilgi aktarımı doğrudan gözlem ve deneyime dayalı olup, bireyin yaparak öğrenmesi esastır (Eraut, 2004). Mesleki yeterlilik kazanımı, ustanın gözetiminde, deneyimsel öğrenmenin doğal bir sonucu olarak gerçekleşmektedir (Billett, 2011). Özellikle mutfak sanatları gibi motor becerinin yanı sıra estetik ve zaman yönetimi gibi çok boyutlu yetkinlikler gerektiren alanlarda bu öğrenme biçiminin hâlâ etkili olduğu görülmektedir (Pratten, 2003; Fine, 2008).

Bugün yükseköğretim düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri, bu geleneksel öğrenme yapısını modern pedagojik çerçevelerle bütünleştirerek staj programlarına entegre etmektedir. Gastronomi eğitimi, sınıf içi kuramsal bilgi aktarımını hem mutfak uygulamaları hem de stajlarla birlikte yürütmektedir (Cizrelıoğulları ve Altun, 2019; Çelik ve Tuna, 2012). Bu noktada staj, yalnızca

bir eğitim gerekliliği değil; öğrencinin kendi mesleki yeterliliklerini sınavabildiği, özgüven geliştirdiği ve iş ortamıyla tanıştığı bütünsel bir öğrenme sürecine dönüşmektedir (Seyitoğlu, 2019; Denk, 2023). Gastronomi alanında staj deneyiminin bu denli kritik bir konuma sahip olmasının temelinde, sektörün doğrudan deneyim gerektiren yapısı yer almaktadır. Nitekim mutfak ortamları yüksek tempolu, çok paydaşlı ve hata toleransı düşük alanlar olarak tanımlandığında, öğrencilerin sadece teorik bilgiyle değil, bu ortamda pratik yaparak yetişmesi kaçınılmaz hâle gelmektedir (Aksu ve Köksal, 2005; Çelik ve Tuna, 2012). Bu nedenle staj, öğrencilerin gerçek iş ortamında deneyim kazanarak mesleklerine daha donanımlı başlamalarını sağlamaktadır. Staj uygulaması aynı zamanda bireyin kendi öğrenme stillerini fark etmesini, hatalardan ders çıkararak öğrenmesini ve problem çözme kapasitesini geliştirmesini sağlayan bir ortam yaratır. Kolb'un deneyimsel öğrenme kuramına göre birey, bilgiye ulaşma sürecinde dört aşamadan geçer: somut deneyim, yansıtıcı gözlem, soyut kavramsallaştırma ve aktif uygulama (Kolb ve Kolb, 2009). Bu dört aşama, özellikle staj süreciyle birebir örtüşmekte ve öğrencilerin staj aracılığıyla öğrenme döngüsünü tamamlamalarına olanak tanımaktadır (Özsunkar vd, 2024; Geçit, 2011).

Staj uygulaması, akademik bilgi ile iş yeri beklentileri arasındaki boşluğu dolduran uygulamalı deneyimler sunarak Z kuşağı içinde yer alan bireylerin kariyer yollarını şekillendirmelerinde kritik bir rol oynamaktadır (Smith, 2020). Genç profesyonellerin sektöre özgü beceriler geliştirmelerine olanak tanıyan staj uygulaması, mezuniyet sonrasında istihdam edilebilirliği arttıran önemli bir faktördür (Brown ve Lee, 2019). Bununla birlikte Z kuşağında yer alan bireylerin kariyerlerine yönelik ilgi alanlarını keşfetmesine ve mesleki gelecekleri hakkında daha bilinçli kararlar almasına yardımcı olmaktadır (Johnson, 2021). Staj uygulaması esnasında profesyonel ağlar geliştirme fırsatını yakalayan öğrenciler, uzun vadeli kariyer olanaklarını da arttırmaktadırlar (Taylor, 2020). Genel olarak staj uygulaması, giderek artan rekabetçi bir iş piyasasına girecek olan Z kuşağı bireylerin kariyer hazırlıklarına ve özgüvenlerine önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır (Nguyen, 2020).

Sonuç olarak, üniversitelerin sunduğu örgün ve uygulamalı eğitim modelleriyle geleneksel usta-çırak sisteminin çağdaştırılmış versiyonu olan staj uygulamaları, gastronomi eğitiminin vazgeçilmez bir parçası hâline gelmiştir. Bu süreç, yalnızca mesleki yeterliliğin değil; aynı zamanda bireysel farkındalığın, kariyer yöneliminin ve meslek etiği bilincinin de gelişmesine katkı sunmaktadır (Billett, 2014; Pratten, 2003). Eğitim modellerinin bu çok katmanlı yapısı, staj sürecini öğrenciler için bir geçiş dönemi olmaktan çıkarıp, uzun vadeli mesleki bir kazanıma dönüştürmektedir.

Staj Deneyimi ve Kariyer İlişkisine Yönelik Yapılan Çalışmalar

Lisans öğrencileri açısından iş hayatına atılmanın ve sektörü tanımanın ilk adımı olarak staj dönemi oldukça önemlidir (Cizrelioğulları ve Altun, 2019). Öğrenciler staj eğitimi sırasında çalışma hayatı prensipleri ile tanışmakta, staj yaptıkları alanda istihdam ve kariyer imkanlarına ulaşabilmekte ve kariyer olanakları açısından deneyim sahibi olabilmektedirler (Duran ve Dolmacı, 2017). Aşağıda staj deneyimi ve kariyer ilişkisine yönelik çalışmalar verilmiştir.

Aymankuy ve Aymankuy (2013) yaptıkları araştırmada öğrencilerin mezuniyet sonrası sektörde çalışmak istediklerini ancak bu sektörde uzun bir kariyer hedefleri olmadığı sonucuna varmışlardır. Aynı çalışmada, öğrencilerin sektörde çalışmayı bir kariyer basamağı olarak tanımladıklarını ve bu bağlamda lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin sektörde yönetim elemanı olarak yer edineceğine dair inançlarının olduğuna dair bulgular da yer almaktadır.

Richardson ve Butler (2012) eğitimcilerin eğitim müfredatlarını hazırlarken sektör ortaklarıyla iş birliği içinde olmalarının önemli olduğuna değinmişlerdir. Bununla birlikte öğrencilerin sektördeki istihdam şeklinin iyileştirilmesi, ücret ve çalışma saatlerinin tekrar ele alınması, mezunların iş ve özel hayat dengesi kurabileceği vardiya tekniklerinin geliştirilmesi gibi faktörlerin öğrencilerin sektör katılımını olumlu yönde arttıracak yönünde fikirlerini ortaya koymuşlardır.

Richardson (2009) lisans öğrencilerinin turizm sektörünü kariyer olarak değerlendirmelerine yönelik olarak yaptığı araştırmasında önemli bulgular ortaya koymuştur. Bunlardan bazıları; öğrencilerin çalışırken keyif alacağı, keyifli bir çalışma ortamına sahip, terfi olanakları bulunan, kaliteli ekip ve ekipmanlara sahip iş faktörleridir. Bu faktörlerin öğrencilerin kariyer planlamalarında ve sektöre dahil

olma düşüncelerinde önemli rol oynadığına dair tutarlı sonuçlar elde etmiş, sektörde çalışmak isteyen öğrenciler için gerçekçi beklentiler yaratmanın eğitimciler aracılığıyla mümkün olduğuna değinmiştir.

Brien (2004), hizmet sektörünün geçici bir iş olarak görüldüğünden yola çıkarak, sektörün çalışanları işe alma ve elde tutmasına dair öneriler sunmuştur. Geçici işçi olmak yerine tercih edilen işçi olmakla ilgili bir imaj yaratmanın en iyi çözüm olacağı, bunun sektörün olumlu imajı, kalifiyeli elemanlar ve çalışanların özlük hakları konusunda iyileştirmeler ile sağlanacağı konusunda önerilerde bulunmuştur.

Çemberci ve Cömert (2022) bağlamsal faktörlerin staj deneyimi ilişkisini araştırdığı çalışmada, öğrencilerin staj deneyimlerinde karşılaştıkları sorunların çözülmesinin öğrencilerin yanı sıra işverenler açısından da önemli olduğunu, stajların öğrenciler açısından kendilerini tanıma, farklı kariyer seçeneklerine yön verme ve iş bulma olasılıklarına fayda sağladığını vurgulamışlardır. Aynı zamanda bağlamsal faktör olarak ücret tatmini, lokasyon, çalışma koşulları ve saatlerinin staj deneyimine etkisini ve iyi bir staj deneyiminin öğrenci memnuniyeti ve başarısıyla ilişkilendirilebileceğini belirtmişlerdir.

Akay ve Şıttak (2019) öğrencilerin sektörü kariyer olarak çekici bulmamalarının sebepleri arasında bazı faktörlerin eksiliğine dikkat çekmişlerdir. Bu faktörler; düzensiz çalışma saatleri, stresli iş ortamı, sezonluk iş gücü olarak görülmeleri dolayısıyla işten çıkarılma kaygısı ve stajların ekonomik olarak tatmin edici olmaması şeklinde sıralanmaktadır.

Duran ve Gümüş (2013) ise öğrencilerin kariyer yönelimlerinde duygusal emek deneyimlerinin etkisini ele alarak, staj eğitimleri boyunca yüzeysel duygular sergileyen öğrencilerin derin duygular sergileyen öğrencilere kıyasla sektöre devam etme eğilimlerinin daha yatkın olduklarını ifade etmişlerdir.

3. Yöntem

Araştırmanın Amacı

Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin aldıkları staj eğitimi boyunca edindikleri deneyimler ile teorik eğitim ve sektörel uyumun boyutlarını araştırmaktır. Ayrıca çalışmanın bu bölümünde kullanılmış olan nitel yöntemin tüm aşamaları, tasarım sürecinden elde edilmiş olan verilerin analiz aşamasına kadar uygulanmış olan yaklaşımlar, karar verme ve uygulamalara detaylı olarak yer verilmiştir. Söz konusu tüm unsurlar bu bölümde ayrı başlıklar halinde açıklanmaktadır. Bu çalışmada tasarım olarak nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmanın yaklaşımı, fenomenoloji (olgu bilim) olarak belirlenmiş elde edilen veriler içerik analizi tabii tutulmuştur. Bu yaklaşımın temeli deneyimleri anlamlandırma olarak felsefi bir hareketten türemiştir (Tekindal ve Arsu, 2020). Fenomenoloji, bireylerin deneyim ve bir konu hakkında fikirlerini temel alan bir araştırma yöntemidir (Smith, 2013). Bu araştırma ise staj eğitimi görmüş olan öğrencilerin deneyimleri ile ilişkilidir. Çalışmanın konusuna uygun olarak katılımcılar kendi deneyim ve fikirlerini ifade edeceklerdir. Bu nedenle fenomenoloji yaklaşımının kullanılmaya uygun olduğu söylenebilir (Laverty, 2003).

Örneklem Grubu

Örneklem olarak Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans bölümü öğrencileri belirlenmiştir. Örneklem grubu seçiminde staj eğitimi almış veya tamamlamış olan üçüncü ve dördüncü sınıf öğrencileri tercih edilmiştir. Örneklem tekniği olarak çalışmanın amacına uygun olarak kolayda örneklem kullanılmıştır. Bu yöntem hem nitel hem de nicel araştırmalarda en sık kullanılan örnekleme türüdür. Erişimi en kolay kitlelerin seçilmesine olanak tanımaktadır dolayısıyla araştırmacı için ulaşılabilir ve ucuz vakalarla çalışmayı sağlar (Yağar ve Dökme, 2018). Kolayda örneklem yönteminde katılımcılar, rastgele değil araştırmanın amacına ve erişim kolaylığına göre belirlenmektedir. Verilerin daha hızlı toplanmasına yardımcı olur ve karmaşık örneklem planlarına gerek kalmaz. Fakat bu örneklem türü evrenin tamamını yansıtmayabilir, dolayısıyla elde edilmiş olan bulgular tüm evreni genellemeyebilir (Haşiloğlu, Baran ve Aydın, 2015). Katılımcılar belirlenen kitleden araştırma amacına sadık kalınarak seçilmiş, araştırmaya katkı sağlayacak çıkarımlar edinilebilecek bireylerden oluşmaktadır.

Veri Toplama Araçları

Bu araştırmaya öncelikle Dumlupınar Üniversitesi Etik Komisyonundan “Etik Kurul Raporu” alınarak başlanılmıştır. Veri toplama tekniği olarak ise araştırmanın amacına uygunluğu açısından yarı yapılandırılmış görüşme formu tercih edilmiştir. Katılımcıların görüşme esnasındaki konforunun çalışma geçerliliğini etkileyeceği göz önüne alınarak deneyimlerini soru formları kullanarak ifade etmeleri istenmiştir (Dömbekci ve Erişen, 2022). Araştırmada 4 temel sorunun yanı sıra demografik bilgiler ve ifade etmek istedikleri konulara ilişkin son bir soru eklenerek toplam 6 soru oluşturulmuştur. Araştırmanın soru formunun hazırlanması, alan yazın araştırmaları sonucunda ortaya çıkıp son şeklini almıştır. Araştırmaya dahil olan katılımcılara soru formları 7 Nisan 2025 – 18 Nisan 2025 tarihleri arasında çevrim içi olarak yöneltilmiştir. Dahil olan 22 katılımcının tamamı araştırmaya katılmayı istediklerini beyan ederek onay metnini kabul etmişlerdir.

Çalışma için oluşturulan sorular fenomenoloji yaklaşımına uygun olarak özgün bir şekilde oluşturulmuştur. Çalışmanın temel sorusu olan teorik eğitim ve sektörel uyumun öğrencilerin mesleki algı ve yönelimlerine olan etkisi staj deneyimleri doğrultusunda araştırılmaktadır. Bu sorunun uygun biçimde irdelenebilmesi için soru formları kullanılmış ve katılımcılara yöneltilmiş olan soruların araştırma desenine uygunluğu aynı zamanda derinliği, katılımcıların ifade gücü olduğu söylenilerde gizlenen detaylara ulaşmayı hedeflemiştir (Shenton, 2004). Çalışmanın sorusunu gerçekleştirmek üzere hazırlanan ve katılımcıların demografik bilgilerini de kapsayan 6 adet soru hazırlanmıştır. Bu sorular şu şekilde belirlenmiştir:

- Kısaca kendinizden bahseder misiniz?
- Staj eğitiminiz hakkında bilgi verebilir misiniz? (İşletme türü, ücretlendirme, süresi, konumu vb. gibi detaylar)
- Staj yaptığınız işletmedeki müdürlerinizin size yeterli değer verdiğini ve işi öğrettiğini düşünüyor musunuz?
- Lisans eğitiminizin staj deneyiminiz üzerine etkileri nelerdir, teori ve pratik arasında belirgin farklar olduğunu düşünüyor musunuz bu konudaki fikirlerinizi paylaşır mısınız?
- Staj deneyiminiz sonrası kariyer geliştirmeye yönelik düşüncelerinizde bir değişiklik oldu mu düşüncelerinizi açıkla mısınız?
- Eklemek istediğiniz herhangi bir konu var mı? Açıklar mısınız?

Bu sorular ile staj eğitimi tamamlamış gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerine mail aracılığı ile soru formları gönderilmiş, kendi rızaları ile cevaplandırmaları ve deneyimlerini yazı ile ifade ederek paylaşımları istenmiştir.

Verilerin Analizi

Çalışmaya dahil olan katılımcıların staj eğitimi hakkındaki deneyimlerine ulaşmak ve irdelenmek amacıyla mülakatlar yoluyla elde edilen veriler, olgu bilim (fenomenoloji) deseninde tematik içerik analizine tabi tutulmuştur. Olgu bilim temelli çalışmalarda röportaj, konuşma, katılımcı gözlemi ve kişisel metinlerin analizi gibi çeşitli yöntemler kullanılabilir (Lester, 1999). Araştırmaya dahil olan yirmi iki katılımcıdan elde edilen veriler, Maxqda 2024 programı ile analiz edilmiştir. Maxqda nitel veya nicel verilerin sistematik bir şekilde düzenlenmesine, analiz edilmesine ve değerlendirilmesine olanak sağlayan bir yazılım programıdır (Dereli, 2023). Geleneksel veri analiz yöntemlerine nazaran, çevrimiçi nitel veri analiz programlarının daha güvenilir olduğuna inanılmaktadır (Woods, Paulus, Atkins, ve Macklin, 2016; İlgar ve İlgar, 2014). Bu nedenle çalışmada verilerin incelenmesi ve analiz edilmesi için Maxqda 2024 programı tercih edilmiştir. Maxqda araştırmacının kolaylıkla kod, kategori ve tema oluşturmaya verilerin karşılaştırılıp yorumlanmasına dolayısıyla sistematik bir şekilde çalışmasına olanak sağlar (Adula, Kant ve Birborsa, 2023; Branquinho, Kelly, Arevalo, Santos ve Gaspar de Matos, 2020). Araştırma amacına uygun olarak katılımcılardan elde edilen veriler tematik analiz ile ayrıştırılmıştır. Tematik analiz verilerin daha iyi ve zengin şekilde açıklanabilmesi için önemlidir (Braun ve Clarke, 2019).

Geçerlik ve Güvenirlik

Bu araştırmanın bilimsel açıdan güvenilir olması ve elde edilen verilerin anlamlı biçimde yorumlanabilmesi için geçerlik ve güvenirlilik ilkeleri temel alınarak çalışılmıştır. Nitel araştırmalarda

geçerlik, araştırmanın ulaştığı sonuçların araştırma problemiyle ne derece örtüştüğünü; güvenilirlik ise elde edilen bulguların benzer koşullarda tekrarlandığında tutarlılık gösterip göstermeyeceğini ifade etmektedir (Merriam, 2009). Bu doğrultuda çalışmada iç geçerlik (anlam geçerliği) ve dış geçerlik (aktarılabirlik) olmak üzere iki temel yaklaşım esas alınmıştır (Lincoln ve Guba, 1985).

İç geçerliği sağlamak adına öncelikle katılımcılar belirlenirken yalnızca staj deneyimini tamamlamış bireylerin seçilmesine özen gösterilmiş, ayrıca veriler doğrudan katılımcı anlatıları üzerinden yapılandırılmıştır. Katılımcıların özgün ifadeleri, herhangi bir anlam bozulması olmadan değerlendirilmiş ve içerik analizine bu ifadeler birebir aktarılmıştır. Bu yaklaşım, nitel araştırmalarda anlamın katılımcı perspektifine dayandırılması gerektiğini vurgulayan araştırmalarla da örtüşmektedir (Creswell, 2014; Patton, 2002).

Dış geçerliği sağlamak amacıyla araştırma süreci, katılımcı özellikleri, örneklem yöntemi, veri toplama araçları ve analiz süreci ayrıntılı şekilde açıklanmış; böylece araştırmanın benzer örneklerde uygulanabilirliği artırılmıştır (Shenton, 2004). Güvenirlik açısından ise verilerin analizinde sistematik bir yaklaşım benimsenmiş ve Maxqda 2024 yazılımı kullanılarak tüm kodlama süreci şeffaf biçimde belgelenmiştir. Kodlamalar yapılırken tekrar eden temaların dikkatli biçimde gruplanmasına ve birbirinden ayırt edici şekilde yapılandırılmasına özen gösterilmiştir. Ayrıca, kodlama sürecinin geçerliliğini artırmak amacıyla akademik danışman ile görüş birliği sağlanmış ve analiz sürecinde yorumlayıcı önyargının en aza indirilmesine dikkat edilmiştir (Miles ve Huberman, 1994).

Bulguların daha sağlıklı yorumlanabilmesi adına, araştırmada katılımcı kontrolü (member checking) tekniğinden de yararlanılmış; analiz edilen görüşlerin nihai hâli katılımcılarla paylaşılmış ve gerekli durumlarda düzeltmeler yapılmıştır (Birt, vd., 2016). Tüm bu yöntemlerle, çalışmanın hem geçerliği hem de güvenirliliği mümkün olan en yüksek düzeyde sağlanmaya çalışılmıştır. Nitel araştırmalarda mutlak nesnellikten ziyade anlam üretimi esastır ve bu anlamın oluşmasında araştırmacının rolü göz ardı edilemez (Denzin ve Lincoln, 2011). Ancak bu araştırmada araştırmacının etkisi, açık bir metodoloji, sistematik analiz ve etik ilkeler çerçevesinde sınırlandırılmıştır.

4. Bulgular ve Tartışma

Çalışmanın bu bölümünde katılımcılardan elde edilen bulgular analiz edilerek kodlama işlemine tabi tutulmuş, kodlama sonrası belirlenen kodlar gruplandırılarak kategoriler belirlenmiştir. Daha sonrasında ise kategoriler, katılımcı görüşleri ve araştırmanın teması ile desteklenerek temalar elde edilmiştir. Katılımcılardan elde edilmiş bulgular, literatüre katkı sağlama amacıyla bu bölümde anlamlandırılacaktır. Nitel araştırmalarda katılımcılardan elde edilen bulguların tema ve kategoriler halinde açıklanması, tartışma ve sonuç bölümünün anlaşılabilirliği açısından oldukça önemlidir (Cresswell, 2014). Elde edilen bulgular iki bölümde açıklanacaktır bunlardan birincisi katılımcıların staj eğitimine ait demografik bulgular, ikincisi ise düşünce ve deneyimleri barındıran katılımcılardan elde edilen bulgulardır.

Demografik Bulgular

Araştırma kapsamında katılımcılar ile yapılan görüşmelerde öğrenim yılı ve staj deneyimine ait staj yeri, bölümü, ücret bilgisi, çalışma saati ve süresi gibi bilgilerden oluşan katılımcıların demografik özellikleri hakkında bazı bilgiler elde edilmiş, elde edilen bulgular anlaşılabilir olması amacıyla tablo kullanılarak gösterilmiştir.

Araştırmanın katılımcıları 3. veya 4. Sınıf öğrencileri olup 22 kişiden oluşmaktadır. Bireylerin on üçü (%59) 3. sınıf öğrencisi olup, dokuzu (%41) 4. sınıf öğrencisidir. Katılımcıların tamamı staj yapmakla birlikte dokuzu 120 gün (%41), on biri 60 gün (%50), biri 90 gün (%4,5) biri 40 gün (%4,5) staj eğitimi görmüşlerdir. Staj yapılan işletme türleri göz önüne alındığında otel, restoran, kafe, pastane ve otel-restoran olarak gruplanmaktadır. Katılımcıların on biri (50) otel, beşi (%23) restoran, üçü (%14) otel-restoran, ikisi (%9) kafe ve biri (%5) ise pastane işletmelerinde staj eğitimi görmüşlerdir. Katılımcıların staj yaptığı departmanlar sıcak mutfak, soğuk mutfak, pastane, kahvaltı, alakart, sıcak mutfak-soğuk mutfak, sıcak mutfak-soğuk mutfak-ızgara, sıcak mutfak-kahvaltı, pastane-soğuk mutfak, sıcak mutfak-snack-İtalyan alakart-banket olarak gruplanmıştır. Gruplandırma

katılımcıların beşi (%23) sıcak mutfak, üçü (%14) soğuk mutfak, ikisi (%9) pastane, dördü (%18) kahvaltı, biri (%5) alakart, ikisi (%9) sıcak mutfak-soğuk mutfak, biri (%5) sıcak mutfak- soğuk mutfak- ızgara, biri (%5) sıcak mutfak-kahvaltı, biri (%5) pastane-soğuk mutfak, biri (%5) sıcak mutfak- pastane, biri (%5) sıcak mutfak- snack-İtalyan alakart-banket bölümlerinde çalışmışlardır. Katılımcıların çalışma saatleri 8, 11-8, 8-9, 8-8, 10-11, 10, 9 ve 11 olarak gruplandırılmıştır. Katılımcıların sekizi (%36) 8 saat, ikisi (%9) 11-8 saat, ikisi (%9) 8-9 saat, ikisi (%9) 8-8 saat, ikisi (%9) 10-11 saat, ikisi (%9) 10 saat, üçü (%14) 9 saat ve biri (%5) 11 saat çalışmıştır. Çalışmanın söz konusu bulguları Tablo 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1. Staj Eğitimine Yönelik Bulgular

Katılımcı	Sınıf	Staj yeri	Bölümü	Çalışma süresi
K1	4.	5 Yıldızlı Otel	Sıcak mutfak	120 gün
K2	4.	5 Yıldızlı Otel – 5 Yıldızlı Otel	Sıcak- snack- İtalyan alakart	120 gün
K3	4.	Otel-Restoran	Sıcak- soğuk mutfak	120 gün
K4	4.	Lüks Restoran- Lüks Restoran	Sıcak- soğuk mutfak, ızgara	120 gün
K5	4.	5 Yıldızlı Otel - Lüks Restoran -	Sıcak mutfak- pastane	120 gün
K6	4.	5 Yıldızlı Otel - Lüks Restoran -	Soğuk- sıcak, mutfak	120 gün
K7	3.	5 Yıldızlı Otel – 5 Yıldızlı Otel	Sıcak mutfak, kahvaltı	120 gün
K8	4.	5 Yıldızlı Otel – 5 Yıldızlı Otel	Soğuk mutfak	120 gün
K9	3.	Od Urla Restoran	Sıcak mutfak	90 gün
K10	3.	5 Yıldızlı Otel – 5 Yıldızlı Otel	Soğuk mutfak	60 gün
K11	3.	Michelle Cafe & Brasserie	Pastane, Soğuk mutfak	60 gün
K12	3.	5 Yıldızlı Otel –	Kahvaltı	60 gün
K13	3.	Lüks Restoran	Pastane	120 gün
K14	3.	Lüks Restoran	Pastane	60 gün
K15	3.	5 Yıldızlı Otel	Sıcak mutfak	60 gün
K16	4.	5 Yıldızlı Otel	Kahvaltı	60 gün
K17	3.	Lüks Restoran	Soğuk mutfak	60 gün
K18	3.	5 Yıldızlı Otel	Sıcak mutfak	60 gün
K19	3.	5 Yıldızlı Otel	Alakart	60 gün
K20	3.	5 Yıldızlı Otel	Kahvaltı	60 gün
K21	3.	Lüks Restoran	Sıcak mutfak	60 gün
K22	4.	5 Yıldızlı Otel	Kahvaltı	40 gün

Katılımcılardan Elde Edilen Bulgular ve Tartışma

Bu çalışmanın ilk teması staj deneyimi olarak adlandırılmıştır. Temanın altındaki ilk kategori “Kazanım ve Deneyimler” olarak adlandırılmıştır. Katılımcıların kazanım ve deneyimlerine ait düşünceleri altta gösterilmektedir:

K2: Ve özellikle iş konusunda olsun bana güvenip en büyük sorumlulukları verdiler. Restoranın büfesi tamamen bana aitti. Bazen alacarte sipariş bölümün soğuk kısmını tamamen bana bırakıyorlardı. üretim ve tabaklama olsun gerçekten bana çok şey kattı.

K9: İşletmede bulunduğum 3 ay boyunca şeflerim olabildiğince fazla şey öğretmek için çabaladılar. Sorumluluk almam için teşvik ettiler. Hatalarımda sorun tespiti yapıp düzeltmem için tavsiyelerde ve yardımda bulundular.

K4: Bir sorunun olduğunda çekinmeden yanlarına gidip sorunu dile getirebiliyor ve hızlı bir şekilde geri dönüş alabiliyordum. İş öğretme açısından ise ben kendilerine gidip bu bölümde artık işleyişi ve tabaklamayı öğrendim dediğimde, bölüm değiştirmeme olumlu baktıkları ve izin verdikleri için de her bir stajımı 2 farklı bölüm görerek tamamlamayı başardım.

K3: *Mutfakta ciddi bir hiyerarşi vardı ve her şefe hesap vermek zorundaydım. Şefler birebir benimle ilgileniyorlardı, bu mesleği öğrenmem için zorluyorlardı. Eğitimde ürün zai etmekten çekinmiyorlardı ve ceza-ceza sistemi ile çalışıyordum. Bu süreçte bu cezaların saçma olduğunu düşünsem de sonucunda baktığımda bana çok şey kattığını düşündüm.*

Katılımcılar üstlerinden iş öğrenme ve mentorluk konusunda destek gördüklerini, sorumluluk alabildiklerini ve staj deneyimlerinin kendilerine mesleki açıdan çok fazla katkı sağladığını ifade etmişlerdir. Alan yazın incelendiğinde staj eğitiminin mesleki becerileri geliştirdiği ve sektör adaptasyonuna katkı sağladığı bu bulguları destekler niteliktedir. Akın (2018) 3 ve 4. sınıflar ile yaptığı staj süresince kazanımları incelediği araştırmada, staj sürecinin iş yaşamını, ahlak ve disiplininin kavranmasına ve mesleki becerileri geliştirdiğini ifade etmiştir. Bunun yanı sıra söz konusu gelişimin staj yeri ve çalışma ortamıyla ilişkili olduğunu, kurumsal işletmelerde çalışan öğrencilerin sorumluluk alabilme konusunda daha avantajlı olduğu söylenebilir (Olçay, Çıkmaz, Özekici ve İnce, 2017; Demir ve Demir, 2014). İlgili bulguların literatürde yapılan çalışmalar ile örtüştüğü görülmekte ve benzerliğin çalışmaya dahil olan katılımcıların staj eğitimini aldığı kurum ve deneyimlerini göz önünde bulundurarak değerlendirme yapmış olmalarından kaynaklı olduğu söylenebilir.

Staj deneyimi adlı temanın ikinci kategorisi “Sektöre Yönelik Gözlemler” olarak adlandırılmıştır. Öğrenciler staj deneyimleri sırasında sektörle tanışmakta ve iş gücüne katılarak sektörü gözlemleme fırsatı elde etmektedirler. Katılımcılar kendi gözlemleri sonucunda sektöre dair fikirlerini şu şekildedir:

K3: *Bu sektör gelişime çok açık durumda. Sektör tabiatı gereği çok disiplinli ve sert bir ortama sahip. Herkesin bu mesleği yapabileceğini ama bu sorumluluk ve ortamı kaldıracabileceğini düşünmüyorum. Sadece işsiz kalmamak için bu bölümün tercih edilmesine çok karşı durumdayım.*

K2: *Otel ve restoran çok farklı hem hız hem zaman hem çalışma hem de tabaklama açısından birbirleri pek uyumuyor bu konuda restoranlar daha özenli ve gastronomiye yönelik olarak hizmet veriyor.*

K6: *Sistematik çalışan çok az şefle karşılaştım. Sistematik çalışan şeflerin akademiye yöneldiğini gözlemledim. Okuduğum bu bölümün işi para karşılığında yapılacak dünyadaki en son iştir diyebilirim.*

Katılımcılar sektörün disiplinli ve hiyerarşinin yoğun şekilde hissedildiği bir ortam olduğunu ifade etmiş, işletme türlerini ve sektör çalışanlarına dair düşüncelerini açıklamışlardır. Çalışmanın bu bulgusu uzun çalışma saatleri ile birlikte stres ve yoğun tempolu iş ortamının sektör çalışanları üzerinde tükenmişliğe sebep olabildiği ifade edilmektedir (Temirkanova ve Atay, 2021). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun öğrencilerin sektördeki çalışma koşullarından tatmin olmadıkları için akademik kariyeri tercih ettikleri (Güneri ve Çağlar, 2025) ve otellerin restoranlara göre daha operasyonel yoğunlukta olması sebebiyle iş doyumu açısından daha dezavantajlı olarak görüldüğü (Çanakçı ve Birdir, 2020) gibi bulgularla örtüşmektedir. Söz konusu bulgunun literatürdeki çalışmalar ile benzerliğinin sektörün genel yapısı ve çalışma koşullarından kaynaklandığı söylenebilir.

Staj deneyimi temasının üçüncü kategorisi “Stajyere Yönelik Tutum ve Yaklaşımlar” olarak adlandırılmıştır. Stajyer öğrencilere çalışma ortamında gösterilen tutum ve yaklaşımlar staj deneyimini doğrudan etkilemektedir. Pozitif bir yaklaşım sektöre yeni adım atmış bir öğrenci için ne kadar motive edici ise negatif deneyimler de öğrencinin sektöre olan algıları açısından oldukça önemlidir. Araştırmada fikirleri sorulan öğrenciler kendilerine yönelik tutum ve yaklaşımları şu şekilde paylaşmışlardır:

K1: *İş öğretme kısmında aynı özen gösterilmedi öğretmekten çok getir götür işleri yaptırıldı tamamen öğrenemedim diyemem ama yeterli özenin gösterildiğini düşünmüyorum.*

K18: *Staj yaptığım işletmede işi öğrenme açısından hiçbir sıkıntı çekmedim şefler çok yönlü ve anlayışlılardı genel olarak soru sormamızı ve daha çok istekli olmamız için bize sürekli direktiflerde bulunuyorlardı.*

K5: *Bir kadın olarak mutfakta cinsiyet ayrımcılığına değinmek istiyorum. Staj başvurumu yaptığım birçok işletmeden, erkek stajyer tercih ettikleri gerekçesiyle ret cevabı aldım. Sıcak mutfakta staj yapmak istediğimi belirttiğimde ise çoğu işletme nazik bir şekilde (bazen pek de nazik olmadan) beni pastane bölümüne yönlendirmeye çalıştı. Bunun sebebini sorduğumda genellikle sıcak mutfak zor iştir şeklinde yanıt aldım. Kadınlar gerçekten zora gelemes mi? Hassas varlıklar olarak mı görülüyoruz? Yoksa erkekler sadece fiziksel güç gerektiren işleri yapmak zorunda olan ameleler mi? Bunun gibi sorular dönüyor kafamda. Başta da söylediğim gibi 21.yüzyıldayız hala böyle şeyler hakkında konuşup üzerine düşünmemiz çok komik değil mi? mutfakta cinsiyet yoktur! Bu tarz cinsiyetçi yaklaşımların değişmesi gerektiğini düşünüyorum. Mutfakta yetenek, disiplin ve azim cinsiyete bağlı olmamalıdır.*

Staj deneyimi temasının bu kategorisinde katılımcılar staj süresince kendilerine yönelik tutum ve yaklaşımlar hakkında deneyimlerini ifade etmişlerdir. Katılımcıların bir kısmı üstlerinden iş öğrenme konusunda sorun yaşamadıklarını ifade ederken bazı katılımcılar ise yeterli destek alamadıklarını belirtmiştir. Bu ifadelerle göre alan yazında yapılan çalışmalar incelendiğinde çalışma ortamındaki stres düzeyinin mutfak organizasyonunun yapısı ve üstlerinin yaklaşımlarından kaynaklandığı (Sırıklı ve Pekerşen, 2023) vurgulanmaktadır. Mesleğin stajyerler üzerindeki olumsuz etkilerinin (iş stresi, meslektan ayrılma) önlenmesi ile stajyerlerin iş gücüne katılımlarının üstlerinden aldıkları geri bildirimin doğru orantılı olduğu ifade edilmektedir (Demir, 2017). Kadın çalışanların işe alım, terfi, ücret ve görev dağılımında karşılaştıkları sorunlar genellikle cinsiyet temellidir. Katılımcıların ifade ettiği cinsiyet ayrımcılığına dair bulguların literatürdeki çalışmalar ile örtüştüğünü mutfakta kadına yönelik ön yargı (Dalkıranoglu,2006; Bozok ve Korkmaz,2019; Kakşa, 2022) bu çalışmanın bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Alan yazın ve çalışmanın bulgularının benzerliği, kadınlara yönelik yargılama algısının genele yayıldığını ispatlar niteliktedir.

Staj deneyimi temasının son kategorisi ise ‘‘Stajyere Sağlanan Faydalar’’ olarak belirlenmiştir. Stajyer öğrencilerin sahip olması gereken imkân ve ücret gibi haklar çeşitli politikalar ve mesleki eğitim kanunu ile belirlenerek korunmaktadır. Bunlar çalışma saati, barınma, ulaşım ve belirli stajyer ücreti gibi hakları da kapsamaktadır. Katılımcılar staj eğitimleri sırasında kendilerine sağlanan faydaları aşağıdaki gibi ifade etmişlerdir:

K15: *Normal şartlarda 4 ‘te çıkmalıydım ama yoğunluk, personel eksikliği gibi sorunlardan kaynaklı olarak en erken akşam 6 da çıkabiliyordum. Ücret konusunda miktar olarak bir sıkıntımız olmamasına rağmen maalesef her ay en az on günlük bir gecikme ile yatıyordu maaşlarımız.*

K9: *Stajım karşılığı ücret verilmedi. 10,11 saat çalışma sürem oluyordu.*

K3: *Lojman hizmeti bana sağlandı ve çok kötü bir lojmandı. Stajyerler için en fazla çalışma süresi 8 saat iken, ben 11 saat kadar çalıştım. Ulaşım hizmeti yoktu, lojman yakın olduğu için yürüyerek gidip geliyorduk.*

Katılımcıların çoğunluğu yasal çalışma süresi olan 8 saat üzerinde çalıştığını, stajyere sunulan lojman ve ücretin yetersiz olduğunu ifade etmişlerdir. Alan yazında yapılan çalışmalar incelendiğinde çalışmanın bulgularına benzer olarak staj öncesi beklentilerinin karşılanmamasında temel husus olarak çalışma saatleri ve ücret öne çıkmaktadır. Eker (2024) yaptığı çalışmada öğrencilerin yasal süre ve ücretler ile anlaşma sağlamış olsalar da çalışma saatlerinin yaklaşık 12 saati bulması ve düşük ücret aldıklarını, ayrıca itiraz yoluna giden öğrencilerin staj belgelerinin imzalanmaması gibi sorunlar ile karşılaştıklarını belirtmiştir. Ayrıca Altun ve Cizreligöğulları (2019) yürüttükleri çalışmada stajyerlerin yaşadığı bölge ve staj süresince aldıkları ücretin staj deneyimlerini doğrudan etkilediği sonucuna varmışlardır. Staj süreci öğrenciler için eğitici olmakla birlikte mesleki algıları üzerinde oldukça önemli rol oynamaktadır. Bu bağlamda gerekli sosyal haklar ve iyi bir çalışma ortamı stajyer memnuniyeti için oldukça elzemdir (Ekener,2024).

Çalışmanın ikinci teması ise ‘‘Staj ve Eğitim İlişkisi’’ olarak adlandırılmıştır. Bu temanın altında iki adet kategori ise ‘‘Eğitimin Stajda Rolü’’ ve ‘‘Okul ve Sektör Uyumu’’ olarak belirlenmiştir.

Bu tema altındaki ilk kategori ‘‘Eğitimin Stajda Rolü’’ olarak isimlendirilmiştir. Gastronomi alanında lisans eğitimi alan katılımcılar gönüllü olarak katıldıkları bu çalışmada staj ve eğitim ilişkisine dair görüşleri şu şekilde sıralanmıştır:

K19: *Lisans eğitiminin bizi mutfığa hazırladığını düşünüyorum dertse öğrendiğim çoğu bilgiyi stajda pekiştirme fırsatı buldum ama pratik ve teori arasında fark olduğunu düşünüyorum öğrenmek üzerinde pratiğin daha etkili olduğunu düşünüyorum.*

K3: *Okulda alerjenler, potansiyel zehirlenmeler vs. hakkında çok şey öğrendik, staj döneminde misafirlerle birebir muhatap olurken onların hassasiyetlerine uygun yemekler hazırlarken bana oldukça yardımcı oldu.*

K9: *Lisans eğitimim mutfaktaki bakış açımı değiştirdi sektöre sadece yemek yapmayı değil başka alanlarda da çalışabileceğimi gösterdiği için bakışım farklılaştı. Staj yaparken de bu etkileri göz önünde bulundurarak çalıştım.*

Çalışmanın bulgularında lisans düzeyinde alınan eğitiminin staj uygulamaları üzerinde oldukça önemli bir etkiye sahip olduğu anlaşılmıştır. Eğitim, öğrenciler için sadece mesleki bilgi ve beceri sahibi olmanın yanı sıra daha bilinçli ve profesyonel bir bakış açısına sahip olmalarına katkı sağlayan bir süreçtir. Araştırmaya dahil olan katılımcıların çoğunluğu eğitimin onlar için vizyon kazandırıcı, farklı mutfak alanlarında çalışabilme potansiyeli ve misafir ihtiyaçlarına uygun şekilde hareket edebilme becerisi gibi olumlu etkileri olduğunu ifade etmişlerdir. Alan yazında teori ve pratik arasındaki fark oldukça tartışılan bir konudur. Mashuri, Patah ve Aziz (2020) yaptıkları araştırmada eğitimin yalnızca teknik bilgi değil eleştirel düşünme ve problem çözme becerilerini de geliştirdiğini, öğrencileri sektörde karşılaşabilecekleri çeşitli durumlara daha hazırlıklı olmalarını sağladığına değinmişlerdir. Katılımcıların da vurguladığı gibi staj uygulamaları, okul ortamında aldıkları teorik ve uygulamalı bilgileri staj sürecinde uygulayarak pekiştirme fırsatına olanak tanır. Literatürde bu süreç öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirmelerine ve sektöre daha hazır hale gelmelerine olanak tanıdığı (Goopio, 2015) gibi çalışmalarda ulaşılan bulguyu destekler niteliktedir.

Çalışmanın ikinci temasında yer alan bir diğer kategori ise ‘‘Okul ve Sektör Uyumu’’ olarak belirlenmiştir. Katılımcılar okul ve sektör uyumu konusunda fikirlerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

K3: *Teoride işin nasıl olması gerektiğini öğretti lakin günümüzde sektör ile tam tamına uyuşmuyor. İşletmelerin çoğu kâr amacı güttüğünden çoğu zaman etik kurallarına uyamıyoruz ama bu eğitimler sonucunda mutfak sektörünün tamamen bilinçleneceğine ve ileride bu etiklere tam tamına uyacağımıza inanıyorum.*

K5: *Öncelikle, teorik eğitimin bu meslekte yaklaşık %20’lik bir paya sahip olduğunu düşünüyorum. Çoğu kişi için bu oran düşük gibi görünse de sektörde belirleyici bir unsur olarak öne çıkıyor. Verilen eğitim, yalnızca tarifler ve tekniklerden ibaret değil; aynı zamanda bize düşünme yetisi kazandırıyor, kendimizi geliştirme ve vizyon sahibi olma imkânı sunuyor.*

K2: *Lezzet faktörlerini bilip staja o şekilde gitmem siparişe çıkarmış olduğum ürünlerin doğruluğu ve kalitesinin tespitinde fayda sağladı. Sektör ortamı çok farklı işin içine sorumluluk ve stres eklenince ortam değişebiliyor. Hız faktörü de devreye giriyor. Bunların yanına bazı teknik sorunlarda meydana gelebiliyor. Ama genel olarak teorik bilgiler mutfığa ve sektöre bir adım önde başlamanı sağlıyor.*

Katılımcılardan elde edilen bulgulara öğrencilerin almış oldukları eğitim sektörel uygulamalarla tam anlamıyla örtüşmediğini düşündüklerini ortaya koymaktadır. Katılımcı görüşleri lisans düzeyindeki eğitimin mesleki yeterlilik ve düşünsel altyapıyı inşa etme konusunda faydalı olduğunu fakat zaman zaman sektörün pratik gerçeklikleriyle çeliştiğini göstermektedir. Literatürde yapılan çalışmalarda kişi-sektör uyumu öğrencilerin mesleğe bağlılıklarını anlamlı şekilde etkileyen faktörlerden biri olarak belirlenmiştir (Yıldız ve Aslan, 2019). Katılımcı görüşlerine benzer olarak alan yazında sektörün kâr odaklı yapısı sebebiyle etik kuralların tam olarak uygulanamamasının yanı sıra eğitim ile sektörün bilinçleneceğine dair bulgular dikkati çekmektedir (Girgin ve Demir, 2023). Bununla birlikte sektörün özellikleri göz önünde bulundurularak işverenlerin çalışanlardan beklentisini karşılayacak bir eğitim modelinin öğrencinin sektöre uyumu için faydalı olacağı vurgulanmıştır (Bakan, Kokonalioglu ve Çubuk, 2024). Ayrıca Arslan ve Pekerşen’in (2019) yaptığı araştırmada katılımcılar tarafından en çok kabul gören ifade ‘‘Gelecekte bütün aşçıların herhangi bir resmi mutfak eğitimine sahip olmaları gerekecektir’’ olmuştur. Bu ifade sektörün eğitilmiş çalışanlar aracılığıyla gelişeceği düşüncesini

desteklemektedir. Söz konusu bulgunun literatür çalışmaları ile benzerliğinin sektörel yapı ve katılımcıların staj deneyimleri etkisiyle değerlendirme yapmalarından kaynaklandığı söylenebilir.

Çalışmanın üçüncü teması ‘‘Kariyer Eğilimleri’’ olarak adlandırılmıştır. Bu tema altında ise ‘‘Stajın Kariyer Planlamasına Etkisi’’, ‘‘Sektöre Devam Etme Motivasyonu’’, ‘‘Kariyer Planlamasına Dair Düşünceler’’ ve ‘‘Sektör Değerlendirmesi’’ olarak dört kategori belirlenmiştir. Bu tema altındaki ilk kategori ‘‘Stajın Kariyer Planlamasına Etkisi’’ olarak adlandırılmıştır. Katılımcıların stajın kariyer planlamasına etkisine dair fikirleri şu şekildedir:

K11: *Önceden yaptığın, senin ellerinde oluşan bir yemeğin misafire servis edildiğini görmek mutfakta arkadaşlarının tatmasından çok daha farklı bir duygu. Bunu özellikle pizza istasyonunda servise çıkan pizzanın servis edildiğini gördüğümde hissetmiştim. Tahmin edilemez bir duygu.*

K9: *Staj deneyiminden sonra restoranda çalışmanın otele göre bana daha uygun olduğunu ve orada rahat hissedebileceğimi düşünerek gelecekte restoranlarda çalışmaya yönelik kariyer planlaması yapmaya başladım.*

K18: *Oldu, bu konudaki görüşüm daha da kesinleşti stajla kariyere başlamak kesinlikle mesleği öğrenmekte ve bilgi sahibi olmakta fikir sahibi ediyor. Staj deneyimi sırasında yapılacak hatalar daha çok göz ardı edilebileceği için mesleğe stajla başlamak avantaj sağlamaktadır.*

Çalışmada staj deneyiminin öğrencilerin kariyer planlamaları üzerinde önemli bir belirleyici olduğu görülmüştür. Katılımcılar, staj süreci boyunca farklı mutfak alanlarında staj görerek hem mesleği deneyimlemiş hem de kariyer planlarını şekillendirme imkânı bulmuşlardır. Özellikle kendi yaptığı ürünün misafire servis edildiğini görmek, bazı katılımcılar açısından mesleki tatmin ve motivasyonun pekişmesini sağlamıştır. Bu durum, öğrencilerin sadece teknik beceri değil, aynı zamanda mesleki aidiyet geliştirmesine de katkı sunduğunu göstermektedir. Staj deneyimi ile bireyler kariyer tercihlerine dair daha net kararlar alabildikleri de görüşlerde öne çıkan bir diğer bulgudur. Nitekim bazı katılımcılar otel ve restoran gibi farklı işletme türlerini karşılaştırarak kariyer hedeflerini yeniden yapılandırdıklarını ifade etmişlerdir. Literatürde yapılan çalışmalar da bu bulguları desteklemektedir. Chen ve Shen (2012), staj uygulamalarının öğrencilerin mesleki gelişimlerine ve kariyer planlamalarına anlamlı katkılar sunduğunu belirtirken; Wickey (2024), öğrencilerin staj sürecinde sektörel yönelimlerini yeniden değerlendirdiklerini ve bu sürecin karar alma becerilerini olumlu yönde etkilediğini vurgulamıştır. Ayrıca Lee, Chao ve Peersia (2024) tarafından yapılan çalışmada, staj deneyiminin hata yapma toleransı sunarak öğrencilerin iş yaşamına geçiş sürecinde daha hazırlıklı olmalarını sağladığı belirtilmiştir. Katılımcı görüşleri ile literatürde yer alan benzer sonuçların örtüşmesi, stajın öğrenciler için yalnızca zorunlu bir uygulama değil; aynı zamanda kariyer bilinci kazandıran ve mesleki yönelimi şekillendiren kritik bir deneyim alanı olduğunu göstermektedir.

Kariyer eğilimleri temasının ikinci kategorisi ‘‘Sektöre Devam Etme Motivasyonu’’ belirlenmiştir. Kariyer planlamalarında sektörü tercih edeceğini belirten katılımcıların motivasyonlarına dair düşünceleri aşağıda verildiği gibidir:

K4: *Stajdan önce bir otelde çalışma deneyiminde bulundum. Stajlarımı restoranlarda tamamladım ve kariyer planlaması olarak önümdeki süreçte restoranlarda çalışmayı düşünüyorum. Bunun nedeni ise farklı tabakları görmek istemem ve çeşitli ürünleri görüp tanımak istemem. Gördüğüm kadarıyla ve çevremdeki insanların deneyimleri ile otel mutfaklarında daha fazla insanlara hizmet verildiği için basit ve fazla ön hazırlık süresi gerektirmeyen yemeklerin yapıldığı. Örneğin kendi deneyimimden yola çıkarak çalıştığım otelde hazır sosların kullanıldığı veya balık ürünlerinin fileto halinde hazır geldiği. Ben ise restoranlarda ürünleri kendim işleyip ön hazırlığını tamamladığım, yapmış olduğum yemeğin baştan sona kadar benim hazırlamış olduğum ve hazır bir ürün ile yemeği basitleştirmeden sunmak istiyorum. Bu şekilde kendimi ürünler ve yemekler hakkında daha fazla geliştireceğimi düşünüyorum.*

K11: *İlk zamanlar fazlasıyla zorlandığım için mesleği yapamayacağım hakkında çok fazla endişeye sahiptim. Ya yapamazsam, dört sene okuyup bu mesleği yerine getiremezsem diye çok düşündüm. Ama daha sonra mutfaktaki o aksiyonu sevdim ve kabullendim. Eğlendim de ayrıca. Bu bölüme başlarken sıcak istasyonda çalışmak istiyordum. Tavalar, wok ve kepeçleri seviyordum. Hala öyle ama stajdan sonra daha stabil olan pastaneye ve ekmekçiliğe heves ettim. Şu an bunun için çalışıyorum.*

K21: *Stajda gördüğüm şeylerden sonra açıkçası üst konumlara gelme hevesim daha da arttı zorlandığım zamanlar beni isteklendirdi ve kariyerimi geliştirmek istedim.*

Katılımcılardan elde edilen bulgulara staj deneyiminin öğrencilerin gastronomi sektöründe kariyerlerine devam etme motivasyonunu doğrudan etkilediği görülmüştür. Katılımcılar, staj süresince farklı mutfak alanlarında edindikleri deneyimler doğrultusunda sektöre dair daha net görüş geliştirdiklerini ve bu bağlamda kariyer hedeflerini şekillendirdiklerini belirtmişlerdir. Özellikle otel mutfaklarında hazır ürün kullanımının yaygın olduğunu gözlemleyen katılımcılar, restoran mutfaklarında ürünleri kendilerinin işleyip hazırlayabilme imkânının mesleki gelişim açısından daha önemli olduğunu belirtmişlerdir. Bu durum, öğrencilerin sektörde kendi yetkinliklerini geliştirmeye yönelik daha bilinçli tercihler yapabildiklerini göstermektedir. Bir diğer katılımcının, mesleğe dair kaygılar taşımasına rağmen staj sürecinde yaşadığı deneyimler aracılığıyla hem mesleğe karşı bir aidiyet geliştirdiği hem de kariyerini yönlendirdiği anlaşılmaktadır. Alan yazında yapılan çalışmalarda da benzer şekilde staj uygulamalarının öğrencilerin sektöre olan ilgisini ve sektörde kalma niyetini artırdığı görülmektedir. Zopiatı ve Constanti (2012) yaptığı çalışmada stajın sektörde kalıcılığı artıran temel faktörlerden biri olduğunu ifade ederken; Richardson'a (2008) göre öğrencilerin sektör deneyimleri sayesinde sektöre ilişkin algıları netleşmekte ve motivasyonları güçlenmektedir. Ayrıca Barron, Maxwell, Broadbridge ve Ogden (2007) çalışmalarında öğrencilerin staj yoluyla sektöre beklentilerini daha gerçekçi temellere oturttukları kariyer planlarının şekillendiğini ortaya koymuştur. Katılımcı görüşleri ile alan yazındaki paralellikler, staj uygulamalarının öğrenciler için yalnızca iş deneyimi değil, aynı zamanda sektörel farkındalık ve kariyer motivasyonu geliştirme aracı olduğunu göstermektedir.

Kariyer eğilimleri adlı temanın üçüncü kategorisi ise ‘‘Kariyer Planlamasına Dair Düşünceler’’ olarak adlandırılmıştır. Öğrenciler staj deneyimleri sırasında sektörle tanışır ve kariyer eğilimleri de bu deneyimler etkisiyle şekillenebilmektedir. Bu kategoride ise katılımcılar kariyer planlamalarına dair düşüncelerini aşağıda verildiği gibi belirtmişlerdir:

K6: *Üniversitede eğitim aldıktan sonra yurt dışında farklı ülkelerde çalışmak istiyordum. Ama yeni misafir kitleleriyle tanıştıktan sonra hitap edilecek misafir kitlelerinin benim çalışma uyumuma uygun olmadığı kanaatine geldim. İlerde bu mesleği bırakmayı düşünüyorum.*

K22: *Staj sonrası bu mesleğin gerçekten de benim için çok uygun bir meslek olduğunu anlamış oldum ve kendimi daha çok geliştirmek istediğimi anladım.*

K5: *Aşçılık lisesi mezunu biri olarak üniversiteye başlamadan önce kendimi pastacılık alanında geliştireceğimi düşünüyordum. Ancak, hocamın önerisiyle sıcak mutfakta staj yapmaya karar verdim ve bu deneyim benim kariyer planlarımı tamamen değiştirdi. Başlangıçta iyi bir pastacı olmak istiyordum, fakat artık iyi bir mutfak şefi olmayı hedefliyorum.*

Katılımcılar, staj süreci boyunca edindikleri sektörel deneyimler doğrultusunda kariyerlerine dair yeni değerlendirmelerde bulunmuşlardır. Bazı katılımcılar staj eğitimi öncesinde kariyer planladıklarını belirtmiş; ancak farklı misafir profilleriyle deneyimleri sonrasında bu karardan vazgeçtiğini ifade etmiştir. Bu durum, mesleki deneyimlerin bireysel kariyer tercihleri üzerinde doğrudan etkili olabildiğini göstermektedir. Katılımcıların çoğunluğu ise staj deneyimi sonrası mesleğe olan ilgi ve motivasyonlarının arttığını, hatta kariyer eğilimlerini değiştirdiklerini belirtmişlerdir. Örneğin, pastacılık alanında kariyer hedefleyen bir öğrencinin, sıcak mutfakta edindiği deneyim sonucunda fikir değiştirmesi dikkat çekicidir. Literatürde yapılan çalışmalar da çalışmanın bulgularının destekler niteliktedir. Jiang ve Alexakis (2017), gastronomi öğrencilerinin staj deneyimlerinin kariyer yönelimlerini anlamlı biçimde etkilediğini ve öğrencilerin bu süreçte mesleki doyum düzeylerine göre kararlarını şekillendirdiklerini belirtmiştir. Benzer şekilde, Roney ve Öztin (2007) yaptıkları çalışmada, öğrencilerin staj süresince deneyimledikleri pozitif ya da negatif olayların, sektörde kalma ya da mesleği bırakma kararları üzerinde belirleyici olduğunu ifade etmişlerdir.

Kariyer Eğilimleri temasını son kategorisi ‘‘Sektör Değerlendirmesi’’ olarak belirlenmiştir. Katılımcıların tamamı staj eğitimi almış öğrencilerden oluşmaktadır. Büyük çoğunluğu sektöre staj

eğitimi ile başlamış ve fikir sahibi olmuştur. Bu kategoride katılımcılar kendi deneyimlerinden yola çıkarak sektör hakkında değerlendirme yapmış ve fikirlerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

K21: Staj yaptığım işletmede fazlasıyla zorlandığımı ve karşılığını alamadığımı düşünüyorum. Mutfaktaki şeflerim genel olarak disiplinliydi. Öğrenme açısından birçok şey kattı ama çalışma ortamının gerginliği ve profesyonellik zıt duruma düştü yaşanan gerginlikler çalışma isteğimi düşürdü. Açıkçası yeterli değeri görmediğimi düşünüyorum. İşletmede birçok olumsuzluk vardı mutfak ekibi profesyonellikten uzaktı. Kurulan ikili ilişkilerde iletişim eksikliği vardı görev paylaşımı karmaşıktı.

Katılımcı görüşlerinden elde edilen bulgular, staj deneyimlerinin öğrencilerin gastronomi sektörüne dair algılarını ve değerlendirmelerini şekillendirdiğini göstermektedir. Katılımcılar, staj sürecinde karşılaştıkları çalışma ortamları, iş yükü ve ekip dinamikleri gibi faktörler doğrultusunda sektöre yönelik olumlu ve olumsuz değerlendirmelerde bulunmuşlardır. Örneğin, bazı katılımcılar sektörün disiplinli ve yoğun yapısının herkes için uygun olmadığını belirtirken; bazıları ise teorik bilgilerin pratikte fayda sağladığını ancak çalışma ortamındaki iletişim eksikliklerinin motivasyonlarını olumsuz etkilediğini ifade etmişlerdir. Literatürde yapılan çalışmalar da bu bulguları desteklemektedir. Tabbada ve arkadaşları (2023), staj deneyimlerinin öğrencilerin öz-yeterliklerini ve mesleki beklentilerini etkilediğini; ancak staj sürecinde karşılaşılan zorlukların öğrencilerin sektöre yönelik tutumlarını olumsuz yönde etkileyebileceğini belirtmişlerdir. Benzer şekilde, Yiu ve Law (2012), staj deneyimlerinin öğrencilerin sektöre yönelik algılarını şekillendirdiğini ve olumsuz deneyimlerin sektörde kariyer yapma isteğini azaltabileceğini vurgulamışlardır. Katılımcı görüşleri ile literatürdeki bu paralellik, stajın öğrenciler için yalnızca mesleki beceri kazanımı değil; aynı zamanda sektörün dinamiklerini anlama ve değerlendirme süreci olduğunu ortaya koymaktadır.

5. Sonuç

Bu araştırma; gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektör deneyimi sonrası staj ve eğitim ilişkilerine dair bireysel deneyimlerine dikkat çekmektedir. Öğrencilerin staj uygulamaları ile edindikleri sektörel deneyimin mesleki algı ve yönelimlerini etkilediği görülmektedir. Araştırmada elde edilen sonuçların ilk teması Staj Deneyimlerine yöneliktir. Staj deneyimlerine yönelik şu sonuçlara ulaşılmıştır:

- Öğrencilerin üstlerinden iş öğrenme ve mentorluk konusunda destek gördükleri, sorumluluk alabildiklerine ve sektörel alanda yetkinlik sağladığına ulaşılmıştır.
- Staj sürecinin özgüven kazandırdığı, ürün tabaklama ve servis gibi mesleki becerilerini gelişmelerine katkı sağladığına ulaşılmıştır.
- Bazı işletmelerdeki sistemsizlik ve yönetim konusundaki eksikliklerin sektörün daha stresli ve yoğun tempolu olduğu algısı yarattığı gözlemlenmiştir.
- Sektöre yönelik olumsuz algıların bazı öğrencilerde akademik kariyere yönelim yarattığı sonucuna ulaşılmıştır.
- Kadın öğrencilerin genellikle sıcak mutfak gibi yüksek tempolu departmanlarda cinsiyet ayrımcılığına maruz kalabildiği sonucuna ulaşılmıştır.
- Sektörde cinsiyete dayalı önyargıların staj deneyimini doğrudan etkilediği görülmüştür.
- Öğrencilerin çoğunluğunun çalışma saatlerinin yasal sınırın üzerinde olduğuna ulaşılmıştır.
- Ücretlerin dengesiz olduğu, geç yatırıldığı ya da hiç verilmediği gibi sunulan barınma koşullarının genellikle yetersiz olduğu görülmüştür.
- Öğrencilerin staj memnuniyet düzeylerinin sosyal haklar ile doğrudan ilişkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.
- Stajyerlere yönelik destekleyici uygulamaların azlığı, sektöre bakış ve mesleki motivasyonu olumsuz etkileyen faktörler arasında yer aldığı görülmüştür.

Çalışmadan elde edilen bulguların ikinci teması Staj ve Eğitim İlişkisine yöneliktir. Staj ve eğitim ilişkisine yönelik sonuçlar aşağıdaki gibidir:

- Lisans düzeyinde alınan teorik ve uygulamalı eğitimin, öğrencilerin staj sürecinde mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmelerine olanak sağladığına ulaşılmıştır.

- Eğitim sürecinin yalnızca teknik bilgi sağlamadığını, bunun yanı sıra mesleki vizyon, eleştirel düşünme ve mutfak departmanları üzerine farkındalık oluşturduğu sonucuna ulaşılmıştır.
- Öğrencilerin staj uygulamalarını, öğrendikleri bilgileri pekiştirme ve profesyonel bakış açısı kazandıkları süreç olarak gördüklerine ulaşılmıştır.
- Öğrenciler açısından lisans eğitimi ve sektörel gerçeklikler arasında çeşitli uyumsuzluklar olmasıyla birlikte eğitimin sektör için avantaj olduğuna fakat iş yükü, stres, hız gibi faktörlerin sektördeki uygulamaları doğrudan etkilediğine ulaşılmıştır.
- Sektörün kar odaklı yapısı sebebiyle bazı etik kuralların göz ardı edilebildiği, eğitimle idealize edilen yapının sektörde tam olarak karşılık bulmadığı görülmüştür.
- Öğrencilerin, lisans eğitiminin sektör bilincini arttıracığına ve uzun vadede eğitilmiş personelin sektörde yer bulacağına dair inancı olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırma sonuçlarının son teması Kariyer Eğilimlerine yöneliktir. Öğrencilerin kariyer eğilimlerine yönelik elde edilen sonuçlar şu şekildedir:

- Staj deneyiminin öğrencilerin kendi mesleki yönelimlerini keşfetmelerine ve kariyer planlarını daha net bir şekilde yapılandırmalarını sağladığına ulaşılmıştır.
- Staj sürecinde mutfak organizasyonuna dahil olma ve sorumluluk üstlenme gibi deneyimler yaşayan öğrencilerin mesleki tatmin ve aidiyet duygusu geliştirdiği görülmüştür.
- Farklı işletme ve departmanlarda görev alan öğrencilerin kariyer yönelimlerinde değişiklikler olabildiği ve bu deneyimlerin daha bilinçli karar vermelerine katkı sağladığına ulaşılmıştır.
- Öğrencilerin özellikle üretim sürecine tam anlamıyla dahil olabildikleri işletmelerin, sektöre devam etme motivasyonlarını arttırdığına ulaşılmıştır.
- Bazı öğrencilerin ise zorlayıcı koşullar ile motivasyonlarının arttığı ve daha üst kademelere ulaşma isteği geliştirdikleri görülmüştür.
- Staj sürecinin, öğrencilerin mevcut kariyer planların gözden geçirmelerine neden olduğu, kendilerine uygun pozisyon ve ortamları keşfetmelerine ve kariyer devamlılığı açısından belirleyici olduğuna ulaşılmıştır.
- Staj uygulamalarında edinilen pozitif ya da negatif deneyimlerin mesleğe bağlılık üzerinde doğrudan etkili olduğuna ulaşılmıştır.
- Staj deneyimleri sonrası öğrencilerin çoğunluğu sektörü gelişime açık görürken bir kısmının profesyonellikten uzak olduğu algısının işletme dinamikleriyle ilgili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.
- Sektör tercihi yaparken öğrencilerin mesleki yeterlilikten ziyade çalışma koşullarına ilişkin gerçekçi değerlendirmeler yaptıkları görülmüştür.

Bu çalışma eğitim ve sektör yansımalarını öğrencilerin staj deneyimleri üzerinden irdelemektedir. Çalışmada Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim gören ve staj deneyimi bulunan öğrenciler ile görüşme yapılmıştır. Çalışma bahsi geçen öğrencilere ve araştırma için hazırlanmış sorular yöneltilerek elde edilmiş bulgular ile sınırlı kalmıştır. Gelecekte yapılacak araştırmalarda, farklı üniversite ve öğrencilerine ulaşılarak staj deneyimlerini işletme türleri ve mutfak departmanlarını ele alarak öğrencilerin sektör algılarını ve eğitim yansımaları incelenebilir. Öğrencilerin bireysel deneyimleri, katılımcı ve sorular genişletilerek arttırılabilir. Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin staj deneyimlerini irdelemiş, öğrencilerin mesleki algı, kariyer yönelimleri, eğitim ve sektör uyumu gibi konuların bireysel staj deneyimleri ile ilişkilerini ortaya çıkarmayı amaçlayarak literatüre katkı sağlaması hedeflenmiştir. Ayrıca Z kuşağının deneyimleri ile mesleki algı ve sektöre dair umut ve beklentilerini de ifade ettikleri çalışmada, sektör profesyonellerinin ve akademisyenlerin öğrenciler ile iletişim ve iş birliğinin gerekliliği kalifiye çalışan yetiştirme ve sektörün gelişmesi için oldukça önemlidir. Araştırmanın sonucunda elde edilen bulgular literatürde yapılan çalışmalar ile karşılaştırılarak ilerleyen süreçte yapılabilecek çalışmalara ve sektör profesyonellerine yönelik öneriler geliştirilmiştir:

Akademik Öneriler

Bu çalışma belirli bir üniversitenin sınırlı bir evreniyle gerçekleştirilmiş olduğundan benzer konular farklı alan ve evrenler kullanılarak araştırılabilir.

Öğrencilerin yaşadığı negatif ve pozitif deneyimlerin sektör açısından değerlendirilmesi gibi konularda farklı araştırmalar yapılabilir.

Sektörel Öneriler

Mutfakta staj yapacak öğrencilere verilen eğitimlerin çeşitlendirilmesi ve çoğaltılması sağlanabilir.

Sosyal haklar konusunda eksikliklerin girilmesi için daha sıkı uygulama ve yaptırımlar uygulanabilir.

Kaynakça

- Adula, M., Kant, S., & Birbisa, Z. A. (2023). Effects of training on organizational performance in the Ethiopian textile industry: Interview based investigation using MAXQDA. *IRASD Journal of Management*, 5(1), 08–19.
- Akay, B. ve Şıttak, S. (2019). Staj deneyiminin kariyer seçimine etkisi: Trakya Bölgesi'ndeki turizm öğrencilerine yönelik bir araştırma. *OPUS International Journal of Society Researches*, 11(18), 757–784.
- Akın, A. (2018). Gastronomi turizminde staj eğitiminin önemi: Gaziantep Üniversitesi örneği. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16, 483–518.
- Aksu, A., & Köksal, C. D. (2005). Perceptions and attitudes of tourism students in Turkey. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17(5), 436–447.
- Aslan, N., & Pekerşen, Y. (2019). Aşçılık eğitimi ve sektör başarısı arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi: Beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan aşçılar üzerine bir araştırma. *Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(2), 93–122.
- Aydoğan, Z. F. (2002). Büro yönetimi önlisans programlarında staj eğitiminin önemi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aymankuy, Y., Tetik, N., Girgin, G. K., & Aymankuy, S. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimindeki staj uygulamasına öğrenci ve akademisyenlerin bakışları (BTİÖYO'da uygulama). *Journal of Human Sciences*, 10(1), 101–128.
- Bakan, R., Kokonalioglu, H. T. ve Çubuk, F. Y. (2024). Mezun öğrencilerin, akademisyenlerin ve şeflerin gastronomi ve gastronomi eğitimine bakış açılarının belirlenmesi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences*, 7(2), 555–579.
- Barron, P., Maxwell, G., Broadbridge, A., & Ogden, S. (2007). Careers in hospitality management: Generation Y's experiences and perceptions. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 14(2), 119–128. <https://doi.org/10.1375/jhtm.14.2.119>.

- Beyter, N., Zıvalı, E. ve Yalçın, E. (2019, 10 Mart). *Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi*. Erişim Adresi: https://www.researchgate.net/publication/342658182_Turkiye'de_Lisans_Duzeyinde_Gastronomi_Egitiminin_Degerlendirilmesi_Evaluation_of_Undergraduate_Gastronomy_Education_in_Turkey.
- Billett, S. (2011). *Vocational education: Purposes, traditions and prospects* (1st ed.). London: Springer Science & Business Media.
- Billett, S. (2014). Learning in the circumstances of practice. *International Journal of Lifelong Education*, 33(5), 674–693.
- Birt, L., Scott, S., Cavers, D., Campbell, C., & Walter, F. (2016). Member checking: A tool to enhance trustworthiness or merely a nod to validation?. *Qualitative Health Research*, 26(13), 1802–1811. <https://doi.org/10.1177/1049732316654870>.
- Branquinho, C., Kelly, C., Arevalo, L. C., Santos, A., & Gaspar de Matos, M. (2020). “Hey, we also have something to say”: A qualitative study of Portuguese adolescents’ and young people's experiences under COVID-19. *Journal of Community Psychology*, 48(8), 2740–2752.
- Braun, V., & Clarke, V. (2019). Reflecting on reflexive thematic analysis. *Journal of Qualitative Research in Education*, 7(2), 873–898. <https://doi.org/10.14689/issn.2148-2624.1.7c.2s.17m>.
- Brien, A. (2004, December). Do I want a job in hospitality? Only till I get a real job. In *Proceedings of the New Zealand Tourism and Hospitality Research Conference* (pp. 35–42). New York: Victoria University of Wellington.
- Brown, A., & Lee, M. (2019). Internship experiences and employability among university graduates. *Journal of Career Development*, 45(2), 123-135.
- Bucak, T. (2007). *Otel işletmelerinde hizmet içi eğitimi ve iş tatmini ilişkisi: İzmir merkez ve Çeşme’deki beş yıldızlı oteller ile ilgili bir uygulama* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Capar, B. (2002, 12 Ekim). *Turizm sektörü-turizm eğitimi kurumları iş birliği, staj sorunları ve çözüm önerileri*. Erişim Adresi: <https://turkiyeturizm.ansiklopedisi.com/turizm-egitimi-konferans-workshop-2002>
- Chen, T. L., & Shen, C. C. (2012). Today’s intern, tomorrow’s practitioner? The influence of internship programmes on students’ career development in the hospitality industry. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 11(1), 29–40. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2012.02.008>.

- Choi, Y. H., Kim, I. S., & Kim, S. Y. (2009). Evaluation of the perception and satisfaction of working and internship abroad-by undergraduates studying in culinary and foodservice departments. *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, 19(2), 287–294.
- Christou, E. (2002). Revisiting competencies for hospitality management: Contemporary views of the stakeholders. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 14(1), 25–32.
- Cice, Y. (2019). *Mesleki ve teknik eğitim politikalarının analizi: Öğretmen, okul yöneticisi ve sektör görüşleri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep.
- Cizrelioğulları, M. N. ve Altun, Ö. (2019). Zorunlu staj eğitimi alan turizm ve gastronomi öğrencilerinin staj memnuniyetinin incelenmesi: Doğu Akdeniz Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2447–2465.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). London: Sage Publications.
- Cullen, F. (2010a). Phenomenological views and analysis of culinary arts student attitudes to national and international internships: The “nature of being” before, during, and after international internship. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(2–3), 87–105.
- Cullen, F. (2010b). Towards an understanding of Erasmus culinary internship. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(2–3), 127–135.
- Çanakçı, T. ve Birdir, S. S. (2020). Dört ve beş yıldızlı otel mutfak şeflerinin işten ayrılma nedenleri. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 12(2), 1176–1191.
- Çelik, S. ve Tuna, P. F. (2012, 17 Ekim). *Turizm öğrencilerinin staj sorunları ve çözüm önerileri*. Erişim Adresi: https://www.researchgate.net/publication/385739387_Turizm_Ogrencilerinin_Staj_Sorunlari_ve_Cozum_Onerileri.
- Çemberci, M. ve Cömert, P. N. (2022). Bağlamsal faktörlerin staj deneyimi ile ilişkisi. *Yıldız Journal of Educational Research*, 7(1), 42–50.
- Dalkıranoglu, T. (2006). *Çalışma yaşamında kadın işgücü ve cinsiyet ayrımcılığı: Konaklama işletmelerinde bir uygulama* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Demir, A. (2017). *Otel işletmelerinde çalışma koşullarının işgören motivasyonu üzerindeki etkisi: İstanbul'daki 4 ve 5 yıldızlı otellerin önbüro departmanında bir araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

- Demir, M. ve Demir, Ş. (2014). Turizm işletmelerinde yöneticilerin mesleki staj ve stajyerleri değerlendirmesi. *Marmara Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6, 18–33.
- Denk, E. (2023). Turizm yükseköğretim stajlarında yenilikçi düşünce: İnovasyon odaklı stajın Türkiye’ye uyum ve koordinasyonu ile ilgili bir model önerisi. *Dynamics in Social Sciences and Humanities*, 4(2), 52–66.
- Dereli, A. B. (2023). MAXQDA: Yaratıcı veri analizi üzerine notlar. *Karadeniz Teknik Üniversitesi İletişim Araştırmaları Dergisi*, 13(1), 149–152.
- Dost, Z. D. ve Bilgin, K. U. (2020). Gençlerin işgücü piyasasına geçişinde deneyim ve staj etkisi. *Çalışma İlişkileri Dergisi*, 1, 119–153.
- Dömbekçi, H. A. ve Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 141–160.
- Duran, E. ve Gümüş, M. (2013). Turizm lisans öğrencilerinin duygusal emek deneyimlerinin kariyer tercihlerine etkileri. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(2), 233–251.
- Duran, Y. ve Dolmacı, N. (2017). Ön lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilerin zorunlu staj uygulamasına ilişkin görüşleri, sorunları ve çözüm önerileri: Isparta Meslek Yüksekokulu örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(21), 254–267.
- Ekener, N. (2024). *Türkiye'deki sivil havacılık öğrencilerinin staj yaptıkları kurumlara dair algılarının işveren markası algısına etkisinin incelenmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Maltepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Eraut, M. (2004). Informal learning in the workplace. *Studies in Continuing Education*, 26(2), 247–273.
- Fine, G. A. (2008). *Kitchens: The culture of restaurant work* (1st ed.). London: University of California Press.
- Girgin, G. K. ve Demir, Ö. (2023). Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine genel bir bakış. *Journal of Gastronomy*, 6(1), 266-275.
- Goopio, J. (2015, 10 October). *The internship experience: Bridging theory and practice*. Retrieved from: https://www.researchgate.net/publication/334587581_The_Internship_Experience_Bridging_Theory_and_Practice.
- Güneri, B. ve Çağlar, R. (2025). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin akademik kariyer ilgilerinin demografik ve sosyo-ekonomik değişkenler açısından incelenmesi: Bir CHAID analizi. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 1–19.

- Güzel, F. Ö. (2010). Turizm öğrencilerinin staj döneminde edindikleri motivasyonun Herzberg teorisine göre değerlendirilmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Yaşar University*, 5(20), 3415–3429.
- Harun, H., Rahman, A. W. A., Noorazman, A. S., Noor, S. N. F. M., & Sahak, A. A. M. (2018). The effectiveness of cognitive and psychomotor domain of culinary art students' performance after internship in private colleges. *MATEC Web of Conferences*, 150, 5–21.
- Haşiloğlu, S. B., Baran, T. ve Aydın, O. (2015). Pazarlama araştırmalarındaki potansiyel problemlere yönelik bir araştırma: Kolayda örnekleme ve sıklık ifadelili ölçek maddeleri. *Pamukkale İşletme ve Bilişim Yönetimi Dergisi*, 2(1), 19–28.
- Hertzman, J., & Ackerman, R. (2010). Evaluating quality in associate degree culinary arts programs. *Quality Assurance in Education*, 18(3), 209–226.
- Hertzman, J., & Mass, J. (2012). The value of culinary education: Evaluating educational costs, job placement outcomes, and satisfaction with value of associate degree culinary and baking arts program graduates. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(1), 53–74.
- Hertzman, J., & Stefanelli, J. (2008). Developing quality indicators for associate degree culinary arts programs: A survey of educators and chefs. *Journal of Quality Assurance in Hospitality and Tourism*, 9(2), 135–158.
- Jiang, L., & Alexakis, G. (2017). Comparing students' and industry practitioners' perceptions of career preparation in undergraduate hospitality programs: The case of food and beverage management. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 21, 1–12. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2017.03.001>.
- Johnson, K. (2021). Career decision-making and Generation Z: The internship effect. *Career Studies Review*, 32(1), 88-102.
- Kakşa, D. (2022). *Mutfak çalışanı kadınlara yönelik ön yargılar ve cinsiyet ayrımcılığı* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kolb, A. Y., & Kolb, D. A. (2009). Experiential learning theory: A dynamic, holistic approach to management learning, education and development. *The Sage Handbook of Management Learning, Education and Development*, 7(2), 42–68.
- Kurnaz, A., Kurtuluş, S. S., & Kılıç, B. (2018). Evaluation of women chefs in professional kitchens. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3), 119–132. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.275>.

- Laverty, S. M. (2003). Hermeneutic phenomenology and phenomenology: A comparison of historical and methodological considerations. *International Journal of Qualitative Methods*, 2(3), 21–35. <https://doi.org/10.1177/160940690300200303>.
- Lee, M., Chao, C., & Peersia, M. (2024). Investigating the impact of internship experience on work readiness: A study in the hospitality industry. *Frontiers in Education*, 9, 14-21. <https://doi.org/10.3389/feduc.2025.1497721>.
- Lendway, W., Bonde, M., Jansma, M., Marquart, L., & Perteet-Jackson, A. (2022). Preparing the future nutrition professional: Culinary-focused summer internship for nutrition undergraduates. *Current Developments in Nutrition*, 6, 429-440.
- Lester, S. (1999). *An introduction to phenomenological research* (1st ed.). Taunton, UK: Stan Lester Developments.
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic inquiry* (1st ed.). London: Sage Publications.
- Mann, K. J. K. (2020). Condition of women in the culinary industry. *Contemporary Social Sciences*, 29(3), 95–104.
- Mashuri, M. A., & Patah, M. O. (2020). Future culinary students' career: Do internship program experiences make a difference? *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 12(2), 128–143.
- Mashuri, M. A., Patah, A., Rashdi, M. O., & Abdul Aziz, A. (2020). Future culinary students' career: Do internship program experiences make a difference? *Journal of Tourism, Hospitality and Culinary Arts*, 12(2), 128–143.
- Merriam, S. B. (2009). *Qualitative research: A guide to design and implementation* (1st ed.). New York: Jossey-Bass.
- Mesch, B. D. (2012). The influence of extracurricular foodservice work experience on culinary graduate industry experience. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(1), 19–39.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook* (2nd ed.). London: Sage Publications.
- Mohamad Abdullah, K., & Nor Azam, N. R. A. (2021). Interpersonal relationship, workload pressure, work environment and job stress level among culinary internship students. *Journal of Tourism, Hospitality and Culinary Arts*, 13(1), 123–133.
- Nguyen, L. (2020). Generation Z and the transition to work: Internships as stepping stones. *Youth Employment Journal*, 10(3), 45-59.

- Olca, A., Çıkmaz, E., Özekici, Y. K. ve İnce, E. (2017). Otel sahip ve yöneticilerinin stajyer öğrencilerin performanslarına ilişkin değerlendirmeleri: Gaziantep örneği. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 65–85.
- Olca, A., Yıldırım, İ. ve Sürme, M. (2015). Turizm eğitimi alan öğrencilerin staj eğitimi hakkında görüşleri: Gaziantep ili örneği. *Yükseköğretim ve Bilim Dergisi*, 5(3), 324–334.
- Özsunkar, Ö. N., Bedir, G. ve Özbek, Ö. Y. (2024). *Kuramdan uygulamaya: Disiplinlerarası örnek eğitim çalışmaları* (1. Basım). İstanbul: Turkuaz Yayıncılık.
- Pantaruk, S., Khuadthong, B., Imjai, N., & Aujirapongpan, S. (2025). Fostering future-ready professionals: The impact of soft skills and internships on hospitality employability in Thailand. *Social Sciences & Humanities Open*, 11, 1–12.
- Parlak, E. ve Atik, M. (2021). Peyzaj mimarlığı öğrencileri gözünden staj deneyimleri. *Peyzaj*, 3(2), 72–81.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods* (3rd ed.). London: Sage Publications.
- Pekerşen, Y. ve Sııklı, İ. K. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin staj süreçlerinde yaşadıkları iş stresinin belirlenmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(87), 1325–1343.
- Pelit, E. ve Göçer, E. (2006). Turizm alanında öğretmenlik eğitimi alan öğrencilerin turizm işletmelerinde yaptıkları stajları değerlendirmeleri üzerine bir araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 139–164.
- Platzer, R. (2011). *Women not in the kitchen: A look at gender equality in the restaurant industry* (Unpublished Masters Thesis). California Polytechnic State University.
- Polat Üzümcü, T. ve Alyakut, Ö. (2017). Turizm eğitimcileri perspektifinden turizm eğitimi. *Journal of International Social Research*, 10(51), 807-823.
- Pratten, J. D. (2003). The training and retention of chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(4), 237–242.
- Richardson, S. (2009). Undergraduates' perceptions of tourism and hospitality as a career choice. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 382–388.
- Richardson, S., & Butler, G. (2012). Attitudes of Malaysian tourism and hospitality students towards a career in the industry. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3), 262–276.
- Roney, S. A., & Öztin, P. (2007). Career perceptions of undergraduate tourism students: A case study in Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 6(1), 4–17. <https://doi.org/10.3794/johlste.61.107>.

- Seçim, Y. (2020). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin işletme mutfaklarına yönelik tutumları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 641–652.
- Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy students' internship experience: Benefits, challenges, and future career. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 19(4), 285–301.
- Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy students' internship experience: Benefits, challenges, and future career. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 19(4), 285–301.
- Sezerel, H. ve Cankül, D. (2019). Stajın nasıl geçti? Turizm alanında orta öğretim öğrencilerinin staj deneyimleri. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 471–483.
- Shenton, A. K. (2004). Strategies for ensuring trustworthiness in qualitative research projects. *Education for Information*, 22(2), 63–75. <https://doi.org/10.3233/EFI-2004-22201>.
- Smith, J. (2020). Workplace readiness and generational shifts: A focus on Gen Z. *Human Resources Management Today*, 18(4), 27-34.
- Şanlıöz Özgen, H. K., & Küçükaltan, E. G. (2023). Distance education at tourism higher education programs in developing countries: Case of Türkiye with a strategic perspective and recommendations. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 32, 10-41.
- Tabbada, E. J. M., Lim, A. R. M., & Tambuyat, K. A. (2023). Internship experiences and perceptions of hospitality and tourism management students: Basis for curriculum enhancement. *Journal of Tourism Management Research*, 10(1), 22–31. <https://doi.org/10.18488/87.v10i1.3287>
- Tang, J., Tosun, C., & Baum, T. (2020). Do Gen Zs feel happy about their first job? A cultural values perspective from the hospitality and tourism industry. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(12), 4017–4040.
- Taylor, R. (2020). Neworking opportunities in internships for young professionals. *Journal of Applied Psychology and Career Research*, 12(2), 64-78.
- Tekindal, M., & Arsu, Ş. U. (2020). A review on the scope and process of phenomenological approach as a qualitative research method. *Beyond the Horizon of Scientific Journal*, 20(1), 153–182.
- Temirkanova, Z. ve Atay, L. (2021). Otel çalışanlarında tükenmişlik ve işten ayrılma niyetine etkisi: Bıkkte bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(2), 1423–1435.
- Uzun Güripek, C. ve Güripek, E. (2022). İş-aile/aile-iş çatışmasının yaşam doyumuna etkisi: Yiyecek ve içecek işletmelerinde inceleme. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1718–1732.

- Wickey, J. L. (2024). *Students' perceptions of hospitality and tourism internships on career pathways: Transformational versus transactional internships* (Unpublished Doctoral Thesis). University of Central Florid
- Woods, M., Paulus, T., Atkins, D. P., & Macklin, R. (2016). Advancing qualitative research using qualitative data analysis software (QDAS)? Reviewing potential versus practice in published studies using ATLAS.ti and NVivo, 1994–2013. *Social Science Computer Review*, 34(5), 597–617. <https://doi.org/10.1177/0894439315596311>.
- Wu, S. H., Wu, T. P., Ku, E. C., & Chen, J. H. Y. (2023). Culinary inheritance: A new paradigm of innovating knowledge teaching. *Journal of Applied Research in Higher Education*, 15(5), 1498–1513.
- Yağar, F. ve Dökme, S. (2018). Niteliksel araştırmaların planlanması: Araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1–9.
- Yıldız, M. ve Aslan, Z. (2019). Yiyecek – içecek alanında eğitim alan öğrencilerin mesleklerine bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1124–1141.
- Yiu, M., & Law, R. (2012). A review of hospitality internship: Different perspectives of students, employers, and educators. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 12(4), 377–402. <https://doi.org/10.1080/15313220.2012.729459>
- Yu, S. S., & Pang, H. W. (2007). The contribution of hotel brand image on expectation and satisfaction for internship and job preference of students majoring in culinary art. *Korean Journal of Food and Cookery Science*, 23(1), 9–18.
- Zopiatis, A. (2010). Is it art or science? Chef's competencies for success. *International Journal of Hospitality Management*, 29, 459–467.
- Zopiatis, A., & Constanti, P. (2012). Student internship experiences in hospitality and tourism: A case of higher education in Cyprus. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 11(1), 30–39. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2012.02.003>
- Zopiatis, A., Theodosiou, P., & Constanti, P. (2014). Quality and satisfaction with culinary education: Evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 26(2), 87–98.

Extended Abstract

Individuals take their first steps into the workforce through internships of varying durations across different sectors, aiming to apply their training in the workplace. Because the food and beverage sector is a labour-intensive sector, individuals receiving training in this field typically spend more extended periods and under more challenging conditions than in other sectors (Seyitoğlu, 2019; Mesch, 2012). This situation highlights the need to examine differences in desires. It needs due to the compatibility of individuals' previous lives and social lives with the work environment, the challenges faced due to

inadequate economic conditions in the country, and the lack of communication with individuals from different generations in the workplace (Mohamad Abdullah and Nor Azam, 2021; Harun et al., 2018). In the literature, in addition to the studies investigating the relationship between education and internship in general terms such as the quality of teaching and internship (Hertzman and Stefanelli, 2008; Hertzman and Ackerman, 2010; Zopiatis, 2010; Hertzman and Mass, 2012; Zopiatis, Theodosiou, and Constanti, 2014), internship experience (Mesch, 2012), internship problems and solution suggestions (Christou, 2002; Capar, 2002), the development of internships (Lendway, Bonde, Jansma, Marquart, and Perteet-Jackson, 2022), the perception and attitudes of students towards internships (Cullen, 2010a; Cullen, 2010b; Mashuri, Patah, Rashdi, and Abdul Aziz, 2020), personal preferences regarding culinary careers (Seyitoğlu, 2019; Mohamad Abdullah and Nor Azam, 2021), desires and expectations towards internships (Yu and Pang, 2007; Harun, Rahman, Noorazman, Noor, and Sahak, 2018), and internship perception and internship satisfaction (Choi, Kim, and Kim, 2009). Upon examining studies in the literature, it becomes apparent that numerous studies have been conducted using student samples from different generations, employing quantitative analyses. This situation highlights the need for qualitative studies in the literature using students from Generation Z as samples. Indeed, the rapid increase in studies recently developing personalized internships for Generation Z students studying in the tourism field (Tang, Tosun, and Baum, 2020; Wu, Wu, Ku, and Chen, 2023; Pantaruk, Khuadthong, Imjai, and Aujirapongpan, 2025) explains the importance of conducting this study. The purpose of this study is to investigate the future relationship between education and internships among Generation Z students studying gastronomy and culinary arts and to propose a new paradigm in this regard. The significance of this study lies in its qualitative approach, which examines the individual experiences of gastronomy and culinary arts students regarding the internship process, alongside systemic issues. This approach aims to provide an in-depth understanding of student perceptions and contribute to the improvement of industry practices. While this process is typically described with quantitative data in the literature, this study examines individual narratives, contributing to the visibility of the gap between the industry and students.

This research highlights the individual experiences of students studying gastronomy and culinary arts regarding their internship and educational relationships following their industry experience. The industry experience students gain through their internships appears to influence their professional perceptions and orientations. The first focus of the research is on Internship Experiences. The following conclusions were reached regarding internship experiences:

- It was found that students received support from their superiors regarding job learning and mentoring, were able to take on responsibility, and gained competence in the industry.
- It was found that the internship process built self-confidence and contributed to the development of professional skills such as product planning and service.
- It was observed that a lack of systems and management in some businesses created the perception that the industry was more stressful and fast-paced.
- It was concluded that negative perceptions of the industry led some students to pursue academic careers.
- It was concluded that female students often face gender discrimination in fast-paced departments such as the hot kitchen.
- Gender-based prejudices in the industry have been observed to impact the internship experience directly.

- It was found that the majority of students work hours above the legal limit. • Fees were observed to be unbalanced, paid late, or not paid at all, and the accommodations provided were generally inadequate.

- It was concluded that students' internship satisfaction levels were directly related to social rights.

- The lack of supportive practices for interns was found to be among the factors negatively impacting their perspective on the sector and professional motivation.

The second theme of the study's findings concerns the relationship between internships and education. The results regarding the relationship between internships and education are as follows:

- It was concluded that theoretical and practical education received at the undergraduate level allows students to develop their professional knowledge and skills during the internship.

- It was concluded that the educational process not only provides technical knowledge but also fosters professional vision, critical thinking, and awareness of kitchen departments.

- It was concluded that students viewed internships as a process through which they consolidated their knowledge and gained a professional perspective.

- While there are various incompatibilities between undergraduate education and sectoral realities for students, it was concluded that education is an advantage for the sector, but factors such as workload, stress, and pace directly affect sectoral practices. • It has been observed that due to the profit-driven nature of the sector, some ethical rules can be overlooked, and the idealized structure of education is not fully reflected in the sector.

- It has been concluded that students believe that undergraduate education will increase sector awareness and that trained personnel will find a place in the sector in the long term.

The final theme of the research results is Career Aspirations. The results obtained regarding students' career aspirations are as follows:

- It has been found that the internship experience helps students discover their professional orientations and structure their career plans more clearly.

- It has been observed that students who experience kitchen organization and responsibility during the internship develop professional satisfaction and a sense of belonging.

- It has been found that students working in different businesses and departments can change their career aspirations, and these experiences contribute to more informed decision-making.

- It has been found that businesses where students can be fully involved in the production process, in particular, increase their motivation to continue in the sector.

- It has been observed that some students' motivation increases under challenging conditions, and they develop a desire to reach higher levels. • It was found that the internship process prompts students to reconsider their current career plans, helps them discover suitable positions and environments, and is decisive for career continuity.

- It was found that the positive and negative experiences gained during internships directly impact commitment to the profession.

- While the majority of students perceive the sector as open to development after their internships, the perception that some lack professionalism is related to business dynamics.
- It was observed that students make realistic assessments of working conditions rather than professional qualifications when choosing a sector.

This study examines the impact of education and industry on students' internship experiences. Interviews were conducted with students studying in the Gastronomy and Culinary Arts Department of Kütahya Dumlupınar University's Faculty of Applied Sciences who had internship experience. The study was limited to the aforementioned students and the findings obtained by asking the questions prepared for the research. Future research could examine students' perceptions of the industry and their educational impact by reaching out to different universities and their students, focusing on business types and kitchen departments through their internship experiences. Students' individual experiences could be expanded by expanding the number of participants and questions. This study examined the internship experiences of students in gastronomy and culinary arts, aiming to contribute to the literature by exploring the relationships between students' professional perceptions, career orientations, and educational and industry fit concerning their individual internship experiences.

Furthermore, the study also explores the experiences of Generation Z, their professional perceptions, and their hopes and expectations for the industry. It also emphasizes the importance of communication and collaboration among industry professionals, academics, and students in developing qualified employees and advancing the sector. The findings of the research were compared with studies in the literature, and recommendations were developed for future studies and industry professionals:

Academic Recommendations

Because this study was conducted within the limited scope of a specific university, similar topics can be researched using different fields and populations.

Other research could be conducted on topics such as evaluating students' experiences, both positive and negative, from a sectoral perspective.

Sectoral Recommendations

The training provided to staff could be diversified and increased.

Stricter practices and sanctions could be implemented to address deficiencies in social rights.